# ACTA N°175

FECHA: Silvania, agosto 28 de 2024.

HORA: 11:20 am – 11:45 am

LUGAR: Comunidad de Cuidado lo Robles.

TEMA: Plan de saneamiento básico, dosificación de hipoclorito

ASISTENTES: Cuidadores

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo
2. Introducción
3. Desarrollo
4. Materiales

DESRROLLO

1. **Objetivo:** Socializar dentro del plan de saneamiento básico, el tema dosificación de hipoclorito

2. **Introducción:** Dar a conocer la importancia de la dilución y dosificación del hipoclorito o cualquier agente químico utilizado para las labores cotidianas es de gran importancia, ya que contribuye a la minimización de riesgos por su inadecuado uso y a la verificación segura de inocuidad frente al objeto que se le esté aplicando.

3. **Desarrollo:** La dosificación de hipoclorito es un proceso importante por varias razones, que van desde la seguridad hasta la efectividad en la eliminación de la contaminación o microorganismos que puedan estar presentes en el objeto a tratar y muy seguramente no

son alcanzados a ver a simple vista, en primer lugar, el hipoclorito en su forma concentrada es una sustancia altamente corrosiva que puede dañar las superficies y ser peligroso para las personas que lo manipulan, sin embargo, al diluirlo en agua, se reduce significativamente este riesgo, permitiendo su uso seguro en una variedad de entornos, incluidos hogares, hospitales y espacios públicos, etc.

Se menciona que es importante considerar la seguridad en el manejo del hipoclorito, ya que, como es una sustancia química y su característica principal es corrosividad, es considerado como peligroso, sin embargo, existen las precauciones para manipular adecuadamente este producto y no estar frente al riesgo, se deben usar los elementos de protección personal adecuados, como lo son los guantes, ropa adecuada para no dañar y/o manchar otras prendas, gafas sería perfecto y además almacenar el hipoclorito en condiciones controladas, lejos de fuentes de calor y luz solar directa para evitar su degradación y siempre en recipientes opacos, de esta manera no pierde su efectividad.

Se comenta que, en términos de efectividad, la dilución del hipoclorito asegura que la concentración de cloro activo sea la adecuada para la desinfección sin ser excesiva; una solución demasiado concentrada podría no solo dañar las superficies, sino también dejar residuos de cloro que podrían ser tóxicos o irritantes para las personas y una solución bien diluida mantiene un equilibrio, proporcionando una desinfección efectiva al inactivar virus, bacterias y otros microorganismos.

Por tal motivo se le pide al personal ser muy cuidadoso y recordar bien las concentraciones del hipoclorito, estar atento cuando estas cambien y así realizar la dosificación adecuada, ya que no es lo mismo para el 5% que para el 13%, dicho esto, se les pregunta que si recuerdan la formula para realizar las conversiones y responden que sí, pero que no la usan a menudo ya que se aprendió pero en su momento se acostumbraron a tener la medida en un vaso, se les dice que no esta mal, sin embargo es bueno no olvidar como hacer las debidas conversiones, si llegan a cambiar las concentraciones, por lo que se les dice que en otro encuentro, se retomará el tema más a profundidad para realizar un taller sobre esta regla.

Por otro lado, se pregunta al personal, si realizan la desinfección para frutas y verduras, a lo cual ellos responden que sí y de este modo se menciona que dicha desinfección de frutas y verduras es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y proteger la salud de los consumidores, n el caso de las personas mayores, estos alimentos, que a menudo se consumen crudos, pueden estar expuestos a bacterias, virus, parásitos y residuos de pesticidas desde el campo hasta la mesa, por lo que, desinfectarlos reduce

el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, como la salmonelosis o la E. coli, los cuales son parásitos que pueden estar presentes en estos alimentos y al no contar con una limpieza y desinfección adecuada pueden tener consecuencias graves, especialmente en personas con sistemas inmunológicos comprometidos, niños, personas mayores, por esto es muy importante, realizar la debida higienización.

Se aclara que, es importante desinfectar especialmente aquellos productos que se consumen sin pelar o cocinar, como lechugas, tomates, fresas, manzanas, uvas, ciruelas, pepinos, entre otros, ya que cualquier patógeno presente en la superficie de estos podría ser ingerido, las frutas y verduras con cáscaras comestibles también deben desinfectarse, incluso si se pelan antes de consumirlas, ya que las bacterias en la superficie pueden transferirse al interior durante el pelado, por lo cual se debe realizar la desinfección y enjuagar con agua potable.

Por otro lado, algunos alimentos como las frutas con cáscaras gruesas y no comestibles, como los plátanos, naranjas y melones, no requieren desinfección tan rigurosa, aunque se recomienda lavar la cáscara para evitar la transferencia de contaminantes al pelar o cortar. Sin embargo, en el caso de los productos con procedencia orgánica, es decir cultivos sin procesos químicos invasivos o aquellos que han sido manipulados mínimamente, es recomendable lavarlos bien para eliminar cualquier posible residuo.

Finalmente, el uso de hipoclorito diluido en agua también contribuye a la economía y sostenibilidad del proceso de desinfección. Dado que pequeñas cantidades de hipoclorito concentrado pueden ser diluidas para producir grandes volúmenes de solución desinfectante, se optimizan los recursos, reduciendo el desperdicio y los costos asociados. Esto permite una desinfección efectiva a gran escala de manera eficiente y económica, manteniendo la seguridad y la higiene en diversos entornos.

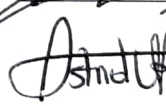
4. **Materiales:**
   Computador
   Internet
   Hojas
   Esferos

Compromisos:

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| | | |

CONVOCATORIA: N/A

En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Esperanza Cabrera | Coordinadora | Comunidad de Cuidado los Robles |  |
| Astrid Villalobos | Gestor ambiental | Comunidad de Cuidado los Robles |  |

Anexos: Registro fotográfico y lista de asistencia

Elaboró: Astrid Villalobos

**Registro fotográfico Plan de sanemiento basico, dosificación de hipoclorito**



# ¿Qué es el hipoclorito de sodio?

IFRC

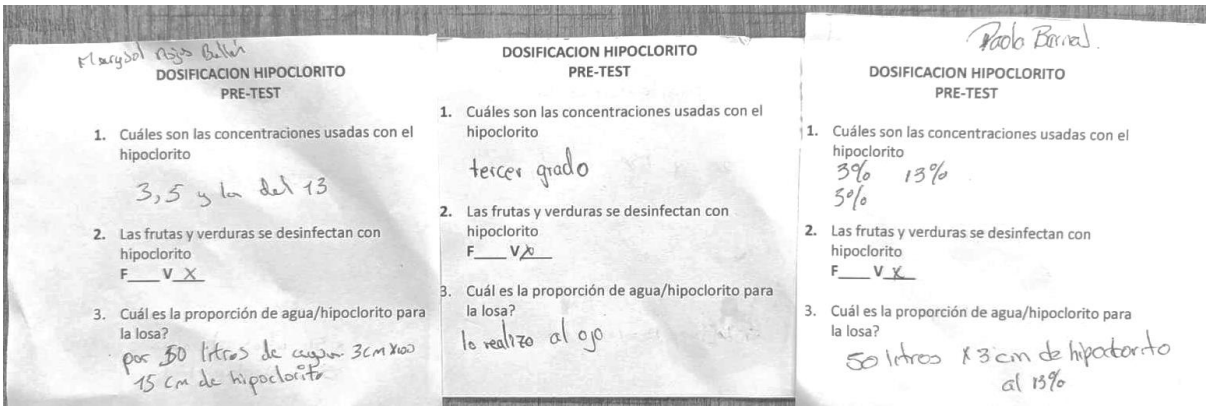


**El hipoclorito de sodio es un producto de desinfección para uso en superficies inanimadas no es recomendado para seres vivos.**






**PRE Y POS TEST**



Maryori Rojas Bolívar

DOSIFICACION HIPOCLORITO
PRE-TEST

1. Cuáles son las concentraciones usadas con el hipoclorito
   3,5 y la del 13
2. Las frutas y verduras se desinfectan con hipoclorito
   F___ V_X_
3. Cuál es la proporción de agua/hipoclorito para la losa?
   por 50 litros de agua 3cm x100 15 cm de hipoclorito

DOSIFICACION HIPOCLORITO
PRE-TEST

1. Cuáles son las concentraciones usadas con el hipoclorito
   tercer grado
2. Las frutas y verduras se desinfectan con hipoclorito
   F___ V_X_
3. Cuál es la proporción de agua/hipoclorito para la losa?
   lo realizo al ojo

Paola Bernal

DOSIFICACION HIPOCLORITO
PRE-TEST

1. Cuáles son las concentraciones usadas con el hipoclorito
   3% 13% 5%
2. Las frutas y verduras se desinfectan con hipoclorito
   F___ V_X_
3. Cuál es la proporción de agua/hipoclorito para la losa?
   50 litros x 3 cm de hipoclorito al 13%

DOSIFICACION HIPOCLORITO
POS-TEST

1. Cuáles son las concentraciones usadas con el hipoclorito
   3,5 y 13
2. Las frutas y verduras se desinfectan con hipoclorito
   F_X_ V___
3. Cuál es la proporción de agua/hipoclorito para la losa?
   x 50 litros de agua 3cm x100 13cm de hipoclorito

DOSIFICACION HIPOCLORITO
POS-TEST

Rosa Margarita Flores Garcia

1. Cuáles son las concentraciones usadas con hipoclorito
   3% y 13%.
2. Las frutas y verduras se desinfectan con hipoclorito
   F___ V___
3. Cuál es la proporción de agua/hipoclorito la losa?
   50Agua/15 ml hipoclorito

Paola Bernal

DOSIFICACION HIPOCLORITO
POS-TEST

1. Cuáles son las concentraciones usadas con el hipoclorito
   3% 13% 5%
2. Las frutas y verduras se desinfectan con hipoclorito
   F___ V_X_
3. Cuál es la proporción de agua/hipoclorito para la losa?

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL<br>FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | Código: FOR-GD-023<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

1. Tema: PSB, Dosificación Hipoclorito. 2. Lugar o Localidad o Sede: CC. los Robles 3. Fecha y hora: 23-03-2024; 11:20 AM

4. Nombre responsable: Astrid Villalobos 5. Dependencia responsable: Subdirección para la Vejez

| 6. ítem | 7. Nombres y Apellidos | 8. Documento de identidad | | 9. Entidad / Dependencia | 10. Rol / Cargo | 11. Planta / Contratista | 12. Correo electrónico | 13. Teléfono y Ext. / Celular | 14. Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 8.1 Tipo | 8.2 Número | | | | | | |
| 1 | Paola Bermal | CC | 38251855 | CC. los Robles | Aux Cocina | Contratista | paola0918@hotmail.com | 3108313432 | |
| 2 | Margival Rojas Ballen | CC | 52301548 | CC los Robles | Aux Cocina | Contratista | margivalrojas@hotmail.com | 3206834449 | |
| 3 | Rosa Helena Mora García | CC | 1073131080 | CC. los Robles | Aux Cocina | Contratista | rosamorigar@hotmail.com | 3115626753 | |
| 4 | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | |

*Tratamiento de datos personales:* "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación. Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.