Lugar	Centro Comunidad de Cuidado San José
Fecha	21/02/2025 1:00 p.m. a 2:00 p.m.
Tema	Programa de limpieza y desinfección
Desarrollo	1. OBJETIVO Capacitar al personal manipulador de alimentos con el programa de limpieza y desinfección del Plan de Saneamiento Básico Ambiental del Centro Comunidad de Cuidado San José. 2. INTRODUCCIÓN En cumplimiento con lo estableciendo en la normatividad vigente y en el Plan de Saneamiento básico ambiental del Centro Comunidad de Cuidado San José, se hace necesario realizar capacitaciones constantes al personal manipulador de alimentos para mejorar las condiciones sanitarias del servicio de alimentos. En este caso de trataran los métodos de higienización, actividades para la limpieza y desinfección, métodos de limpieza 3. DESARROLLO DEL TEMA **Métodos de higienización** - Cepillado: se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminar la suciedad, según el tipo de superficie. - Aspersión: se usa para desinfectar grandes superficies (paredes, techos, ambientes, entre otros). Se debe tener en cuenta el control del tiempo de contacto del desinfectante. - Inmersión: puede realizarse con o sin agitación según el caso. Se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos. - Directa: generalmente se usa para superficies o áreas con alta carga microbiana. **Actividades para la limpieza y desinfección** - Limpieza principal: consiste en la remoción o eliminación de residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, entre otros, de las superficies a través de un elemento de apoyo como

escoba, cepillo, esponja. en el servicio de alimentación para la limpieza de menaje con alimentos, esta se realizará a chorro de agua.

- Aplicación de producto químico: consiste en la aplicación de un producto detergente biodegradable, que ayuda a la remoción de partículas o suciedad. Esta actividad no aplica para la limpieza y desinfección de alimentos.

- Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente biodegradable empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación.

- Desinfección: es la aplicación del producto químico usado en la unidad operativa para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto y las concentraciones definidas en el presente documento

- Enjuague final: es la remoción de los restos del desinfectante usado en la fase anterior mediante el uso de agua.

Métodos de limpieza

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes biodegradables.
La limpieza se refiere a la remoción de polvo, grasa, resto de comida u otros elementos visibles en partículas en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua limpia y de un agente de limpieza.

- Métodos físicos: es la limpieza realizada con productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, escobas, entre otros. Se usan para la limpieza de platos, superficies, utensilios, entre otros.
- Métodos químicos: esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. p. ej.: detergentes biodegradables.
- Métodos manuales: esta limpieza se realiza por contacto o por inmersión, y se utilizan cuando es necesario remover la suciedad refregando con soluciones detergentes. Para ello se recomienda utilizar un recipiente que contenga las soluciones detergentes para sumergir las partes removibles de los utensilios y equipos a

limpiar, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.

- Limpieza in situ: es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar; las cuales se lavan con una solución de agua y detergente biodegradable a una presión suficiente para realizar una limpieza óptima.

4. ANEXO

A continuación, se anexan las pruebas aplicadas a los manipuladores de alimentos antes y después de la capacitación, con su respectiva evidencia fotográfica y listado de asistencia.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	YENNIFER TATIANA MURCIA BOLIVAR	COORDINADORA	CC SAN JOSÉ
	DIANA VANESSA ORTEGA ROJAS	RESPONSABLE AMBIENTAL	CC SAN JOSÉ
	MAYRA GALINDO	NUTRICIONISTA	CC SAN JOSÉ
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No aplica	No aplica	No aplica
Próxima reunión	No aplica		
Elaboró	Diana Vanessa Ortega Rojas		

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA



PROCESO GESTIÓN DE CALIDAD

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GDC-07

Versión: 2

Página 1 de 1

1. Tema: Programa limpieza y desinfección 2. Lugar o Localidad o Sede: CC San José 3. Fecha: hora: 21-02-25 1:00 pm - 2:00 pm

4. Nombre responsable: Dani Ortega - Mayra Gallardo 5. Dependencia responsable: Gestión Ambiental - Nutrición

Item	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad Dependencia	10. Profesión / Cargo	11. Planta Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono / Cel. Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Sandra Maritza Fuentes Uribe	CC	1069722543	C. José	A. de Cocina	Planta	Sandrauribe0516@gmail.com	310 326 9863	
2	Maria Alicia Tovar	CC	1078548574	Jose	Ardera	Planta	[illegible]	3203106854	
3	Felipe Castellanos Castro	CC	1069854866	S. José	gastronomo	contratista	[illegible]	320 285 3456	
4	Adriana Molano	CC	1069727388	S. José	A. cocina	Planta	[illegible]	320 415 3672	Adriana
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

[illegible]