Lugar	Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María.
Fecha	31/03/2025 – 1:00 pm a 1:45 pm.
Tema	Adecuado lavado y uso de los dispensadores
Desarrollo	**Objetivo** Capacitar al personal en las técnicas adecuadas de limpieza, llenado y mantenimiento de dispensadores de higiene, asegurando su correcto funcionamiento, reduciendo riesgos de contaminación y promoviendo la aplicación de procedimientos efectivos de lavado de manos. **Introducción** El uso de dispensadores de jabón y desinfectante de manos es una parte fundamental de las estrategias de higiene en diversos entornos, especialmente en áreas donde la prevención de infecciones es crucial. Su correcto mantenimiento y uso garantizan que se suministren productos en condiciones óptimas y se eviten problemas como la contaminación cruzada o fallos en el suministro. Durante la charla, se abordaron cuatro aspectos clave: • Limpieza y desinfección adecuada de los dispensadores. • Llenado seguro y manejo de los productos de higiene. • Mantenimiento preventivo y revisiones periódicas. • Procedimientos de lavado de manos para una higiene efectiva. A continuación, se detallan los puntos principales discutidos. **Desarrollo del Tema** 1. Técnicas de limpieza de dispensadores Para evitar la acumulación de residuos y microorganismos, es fundamental realizar una limpieza regular de los dispensadores, siguiendo estos pasos: • Desmontaje de las piezas para una limpieza profunda. • Eliminación de residuos de jabón o desinfectante que puedan obstruir el mecanismo. • Desinfección con productos adecuados, asegurando que no queden residuos químicos que puedan contaminar el jabón o afectar a los usuarios. • Secado completo antes de volver a ensamblar y llenar el dispensador. Se enfatizó la importancia de prestar especial atención a las áreas de contacto directo, donde los usuarios presionan o tocan el dispensador con mayor frecuencia. 2. Llenado seguro de dispensadores El proceso de llenado debe realizarse con precaución para evitar la contaminación del producto. Las principales recomendaciones incluyen: • Uso de productos adecuados (jabón líquido, desinfectante, entre otros). • Correcta dilución, siguiendo las indicaciones del fabricante. • Evitar el contacto del producto con superficies contaminadas durante el proceso de llenado. • Uso de guantes y equipo de protección, especialmente en entornos donde la higiene es prioritaria. También se destacó la importancia de utilizar envases sellados o dispensadores de recarga hermética para minimizar la exposición del producto al ambiente. 3. Mantenimiento regular de los dispensadores Para garantizar el funcionamiento óptimo y prolongar la vida útil de los dispensadores, se deben implementar inspecciones y mantenimiento periódico, incluyendo:

- Revisión del mecanismo de bombeo o dispensado para detectar posibles fallos.
- Verificación del nivel de producto para evitar que los dispensadores queden vacíos.
- Reemplazo de piezas desgastadas o defectuosas para asegurar una dispensación eficiente.
- Limpieza externa regular, eliminando residuos visibles y suciedad acumulada.

Este mantenimiento preventivo contribuye a la reducción de costos por reemplazo de equipos y mejora la experiencia de los usuarios.

4. Procedimientos de lavado de manos

El uso de dispensadores está directamente relacionado con la efectividad del lavado de manos, una de las prácticas más importantes en la prevención de enfermedades.

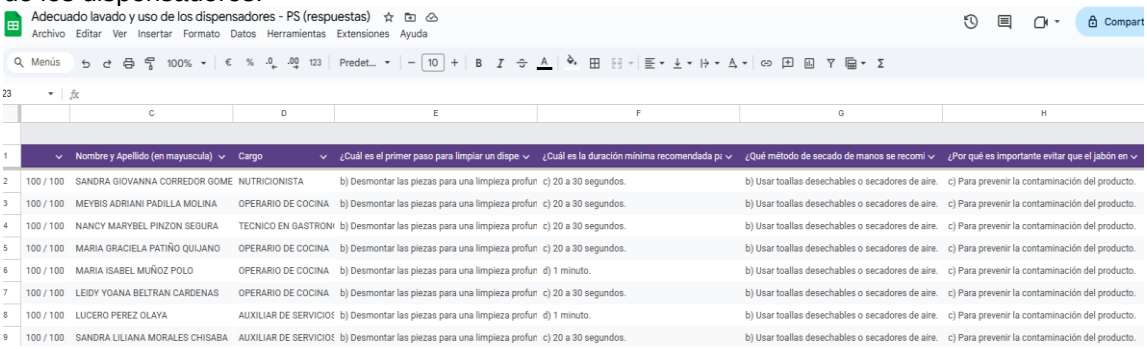
Se recordaron las técnicas adecuadas para el lavado de manos, incluyendo:

- Uso de la cantidad correcta de jabón.
- Frotado minucioso de todas las áreas de la mano, incluyendo entre los dedos y bajo las uñas.
- Duración mínima de 20 a 30 segundos para una limpieza efectiva.
- Enjuague con agua limpia y secado con métodos adecuados, preferiblemente con toallas desechables o secadores de aire.

Se hizo énfasis en la necesidad de educar a los usuarios sobre la importancia de esta práctica para maximizar los beneficios de los dispensadores.

Pos-tes:

Tras la aplicación del pos-test entre las 13:35 y las 13:45, se identificó que dos manipuladores no tenían claro el tiempo recomendado para el lavado de manos, ya que respondieron "1 minuto", cuando lo adecuado es entre 20 y 30 segundos. Sin embargo, en el resto de las preguntas, se evidenció que poseen conocimientos suficientes para el correcto uso y limpieza de los dispensadores.


Adecuado lavado y uso de los dispensadores - PS (respuestas)

	Nombre y Apellido (en mayuscula)	Cargo	¿Cuál es el primer paso para limpiar un dispe	¿Cuál es la duración mínima recomendada pa	¿Qué método de secado de manos se recomi	¿Por qué es importante evitar que el jabón en
2	100 / 100 SANDRA GIOVANNA CORREDOR GOME	NUTRICIONISTA	b) Desmontar las piezas para una limpieza profun	c) 20 a 30 segundos.	b) Usar toallas desechables o secadores de aire.	c) Para prevenir la contaminación del producto.
3	100 / 100 MEYBIS ADRIANI PADILLA MOLINA	OPERARIO DE COCINA	b) Desmontar las piezas para una limpieza profun	c) 20 a 30 segundos.	b) Usar toallas desechables o secadores de aire.	c) Para prevenir la contaminación del producto.
4	100 / 100 NANCY MARYBEL PINZON SEGURA	TECNICO EN GASTRONI	b) Desmontar las piezas para una limpieza profun	c) 20 a 30 segundos.	b) Usar toallas desechables o secadores de aire.	c) Para prevenir la contaminación del producto.
5	100 / 100 MARIA GRACIELA PATIÑO QUIJANO	OPERARIO DE COCINA	b) Desmontar las piezas para una limpieza profun	c) 20 a 30 segundos.	b) Usar toallas desechables o secadores de aire.	c) Para prevenir la contaminación del producto.
6	100 / 100 MARIA ISABEL MUÑOZ POLO	OPERARIO DE COCINA	b) Desmontar las piezas para una limpieza profun	d) 1 minuto.	b) Usar toallas desechables o secadores de aire.	c) Para prevenir la contaminación del producto.
7	100 / 100 LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	OPERARIO DE COCINA	b) Desmontar las piezas para una limpieza profun	c) 20 a 30 segundos.	b) Usar toallas desechables o secadores de aire.	c) Para prevenir la contaminación del producto.
8	100 / 100 LUCERO PEREZ OLAYA	AUXILIAR DE SERVICIOS	b) Desmontar las piezas para una limpieza profun	d) 1 minuto.	b) Usar toallas desechables o secadores de aire.	c) Para prevenir la contaminación del producto.
9	100 / 100 SANDRA LILIANA MORALES CHISABA	AUXILIAR DE SERVICIOS	b) Desmontar las piezas para una limpieza profun	c) 20 a 30 segundos.	b) Usar toallas desechables o secadores de aire.	c) Para prevenir la contaminación del producto.

Se anexa listado de asistencia y registro fotográfico.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa listado de asistencia		

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Ninguno		

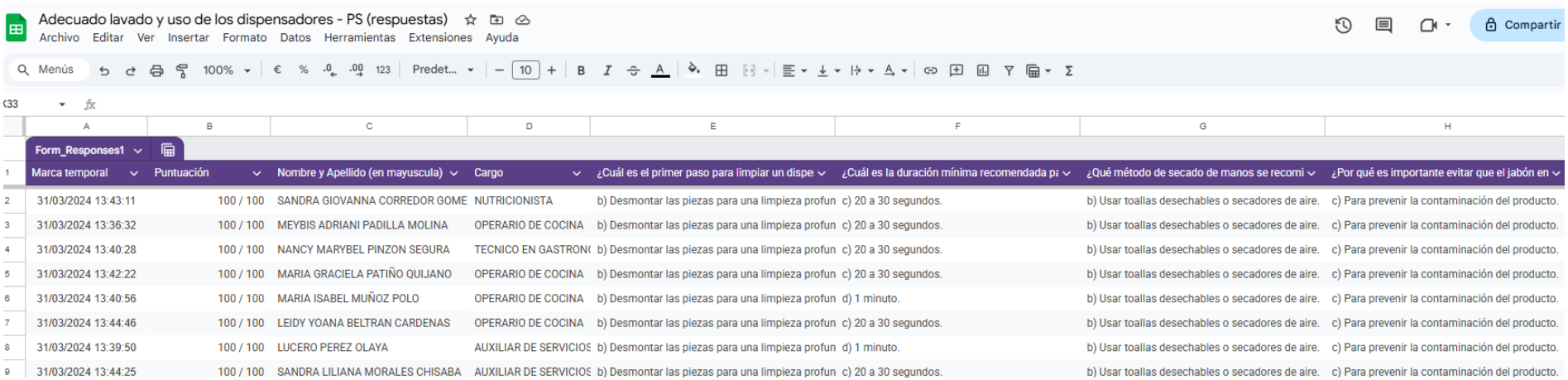
Próxima reunión	No aplica
Elaboró	William Javier Alonso Aguilera

Evidencia fotográfica:





Post-test:



Adecuado lavado y uso de los dispensadores - PS (respuestas)

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Extensiones Ayuda

Compartir

Form_Responses1

	Marca temporal	Puntuación	Nombre y Apellido (en mayuscula)	Cargo	¿Cuál es el primer paso para limpiar un dispe	¿Cuál es la duración mínima recomendada pa	¿Qué método de secado de manos se recomi	¿Por qué es importante evitar que el jabón en
2	31/03/2024 13:43:11	100 / 100	SANDRA GIOVANNA CORREDOR GOME	NUTRICIONISTA	b) Desmontar las piezas para una limpieza profun	c) 20 a 30 segundos.	b) Usar toallas desechables o secadores de aire.	c) Para prevenir la contaminación del producto.
3	31/03/2024 13:36:32	100 / 100	MEYBIS ADRIANI PADILLA MOLINA	OPERARIO DE COCINA	b) Desmontar las piezas para una limpieza profun	c) 20 a 30 segundos.	b) Usar toallas desechables o secadores de aire.	c) Para prevenir la contaminación del producto.
4	31/03/2024 13:40:28	100 / 100	NANCY MARYBEL PINZON SEGURA	TECNICO EN GASTRON(	b) Desmontar las piezas para una limpieza profun	c) 20 a 30 segundos.	b) Usar toallas desechables o secadores de aire.	c) Para prevenir la contaminación del producto.
5	31/03/2024 13:42:22	100 / 100	MARIA GRACIELA PATIÑO QUIJANO	OPERARIO DE COCINA	b) Desmontar las piezas para una limpieza profun	c) 20 a 30 segundos.	b) Usar toallas desechables o secadores de aire.	c) Para prevenir la contaminación del producto.
6	31/03/2024 13:40:56	100 / 100	MARIA ISABEL MUÑOZ POLO	OPERARIO DE COCINA	b) Desmontar las piezas para una limpieza profun	d) 1 minuto.	b) Usar toallas desechables o secadores de aire.	c) Para prevenir la contaminación del producto.
7	31/03/2024 13:44:46	100 / 100	LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	OPERARIO DE COCINA	b) Desmontar las piezas para una limpieza profun	c) 20 a 30 segundos.	b) Usar toallas desechables o secadores de aire.	c) Para prevenir la contaminación del producto.
8	31/03/2024 13:39:50	100 / 100	LUCERO PEREZ OLAYA	AUXILIAR DE SERVICIOS	b) Desmontar las piezas para una limpieza profun	d) 1 minuto.	b) Usar toallas desechables o secadores de aire.	c) Para prevenir la contaminación del producto.
9	31/03/2024 13:44:25	100 / 100	SANDRA LILIANA MORALES CHISABA	AUXILIAR DE SERVICIOS	b) Desmontar las piezas para una limpieza profun	c) 20 a 30 segundos.	b) Usar toallas desechables o secadores de aire.	c) Para prevenir la contaminación del producto.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 2

1. Tema: Adecuado lavado y uso de los dispensadores 2. Lugar o Localidad o Sede : SUBA 3. Fecha y hora: 31/03/2028 - 01:00pm a 01:45pm

4. Nombre responsable: William Alonso Aguilera 5. Dependencia responsable: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

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	SANDRA GIOVANNA CORREDOR GOMEZ	CC	52119390	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	NUTRICIONISTA	CONTRATISTA	nutricionistasandracorredor@gmail.com	3014319088	
2	WILLIAM JAVIER ALONSO AGUILERA	CC	1030688953	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	TECNICO EN GESTIÓN AMBIENTAL	CONTRATISTA	wilalon22@gmailcom	3214153941	
3	NANCY MARYBEL PINZON SEGURA	CC	52238323	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	TECNICO EN GASTRONOMIA	CONTRATISTA	nanpinzon2018@gmail.com	3118459488	
4	LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	CC	1108120515	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	Nury30503@gmail.com	3223900314	
5	MARIA GRACIELA PATIÑO QUIJANO	CC	60309102	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	ivandariao103@hotmail.com	3144871826	
6	MARIA ISABEL MUÑOZ POLO	CC	1067894636	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	jhosafat543@gmail.com	3223340776	
7	MEYBIS ADRIANI PADILLA MOLINA	CC	1019103857	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	meybispadilla@hotmail.com	3232367067	
8	LUCERO PEREZ OLAYA	CC	21082121	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	lpolaya15@gmail.com	3124734379	
9	SANDRA LILIANA MORALES CHISABA	CC	52394046	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	moraleschisabas@gmail.com	3144264367	

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.