# ACTA N° 60

**FECHA:** Bogotá, abril,11 de 2025.

**HORA:** 1:30 p.m.-2:30 p.m.

**LUGAR:** Centro integrarte atención externa grupo 4.

**TEMA:** Limpieza y Desinfección y su importancia en la prevención de ETAS

**ASISTENTES**: Personal manipulador de alimentos del centro Integrarte de Atención externa grupo 4

## ORDEN DEL DÍA

Se abordarán temas como la importancia de una correcta higiene en las operaciones diarias, las diferencias entre limpieza y desinfección, como herramienta esencial para la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS), y lo significativo de estos procesos en la seguridad alimentaria, los diferentes tipos de desinfección y su aplicación, así como los tipos de desinfectantes utilizados en la unidad. Se abordarán temas como la importancia de una correcta higiene en las operaciones diarias, las diferencias entre limpieza y desinfección,

Aplicación de pos-test del tema aprendido, mediante actividad interactiva y preguntas participativas durante el transcurso de la capacitación.



Powered by CamScanner

## INTRODUCCION

Durante la capacitación impartida al personal manipulador de alimentos de la Unidad Operativa Grupo 4, se abordó la importancia fundamental de la limpieza y desinfección como medida preventiva frente a las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS), garantizando así el bienestar y la salud de la población del centro. La limpieza adecuada es el primer paso para eliminar suciedad visible, mientras que la desinfección, al eliminar microorganismos patógenos, desempeña un papel clave en la prevención de brotes de enfermedades. Se destacó que una desinfección eficiente no solo elimina bacterias, virus y hongos, sino que también previene la contaminación cruzada, un factor crítico en la transmisión de enfermedades en ambientes de atención sanitaria.

Se explicaron los tipos de desinfectantes más comunes, tales como los productos basados en cloro, alcohol, peróxido de hidrógeno y amonios cuaternarios, y su aplicación según las características de las superficies y los riesgos asociados. Además, se discutieron los tipos de desinfección, como la desinfección química, que utiliza agentes desinfectantes, y la desinfección térmica, que emplea altas temperaturas para eliminar patógenos. La correcta selección y uso de estos desinfectantes son vitales para asegurar que los procedimientos sean efectivos sin comprometer la seguridad de los participantes o el personal.

En cuanto a la importancia y el alcance de estas prácticas en la prevención de las ETAS, se enfatizó que la correcta implementación de protocolos de limpieza y desinfección en la unidad operativa reduce significativamente el riesgo de transmisión de enfermedades alimentarias, protegiendo tanto al personal de salud como a los pacientes. Estas medidas no solo ayudan a mantener un entorno seguro, sino que también contribuyen al cumplimiento de estándares de calidad y seguridad sanitaria en el centro. La capacitación subrayó que, para alcanzar estos objetivos, es fundamental que todos los miembros del equipo estén debidamente formados, conozcan los protocolos y trabajen en conjunto para mantener un ambiente higiénico, minimizando así riesgos y promoviendo la salud pública.

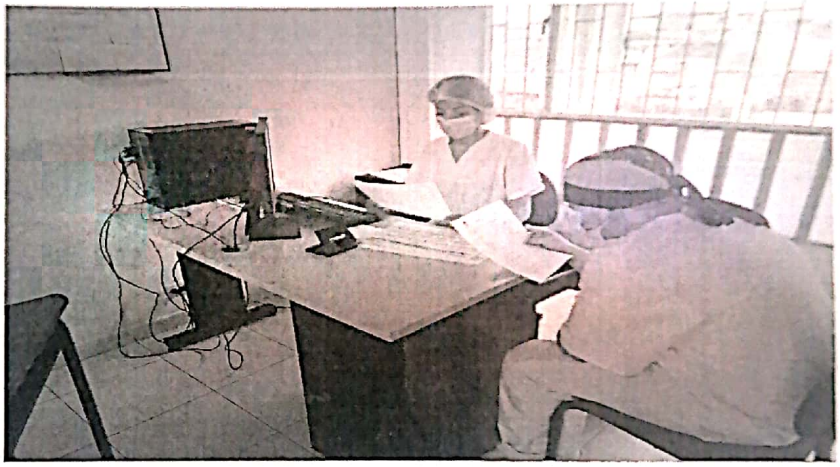


Powered by CamScanner

Compromisos:

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| Capacitar y seguir rigurosamente los protocolos de limpieza y desinfección para garantizar un entorno seguro, prevenir las ETAS y proteger la salud de la comunidad en general. | Tecnólogo de alimentos | Permanente |

Anexos:



En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Daniel Hernández | Tecnólogo de alimentos | CIAE GRUPO 4 | |



Powered by CamScanner

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 1 | |

1. Tema: Limpieza y Desinfección - Prevención de ETAS 2. Lugar o Localidad o Sede: Antonio Nariño 3. Fecha y hora: 11/04/2024 - 1:30pm - 2:30pm

4. Nombre responsable: Daniel Felipe Hernandez 5. Dependencia responsable: Subdirección Discapacidad

| 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 | Nayra Alexandra padilla | cc | 1007706371 | CIAE G4 | M. de alimentos | No Aplica | molinaalexandra284@gmail.com | 3156544371 | Alexandra P. |
| 2 | Deyby Cruz | CC | 1026595085 | CIAE G4 | M. de alimentos | No Aplica | Deibysdeivid@gmail.com | 3123611503 | Deyby |
| 3 | Daniel felipe Hernandez | CC | 1019089563 | CIAE G4 | Tecnologo de Alimentos | No Aplica | hernandez1de2112@gmail.com | 3142062733 | |
| 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.

Powered by CamScanner