16/5/2025

COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	CDI MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS	ACTA DE CAPACITACIÒN TALENTO HUMANO 16/5/2025

Objetivos:

*Capacitar al talento humano sobre el programa de limpieza y desinfección para da cumplimiento al plan de saneamiento básica,

***Reforzar el adecuado uso y la dosificación del hipoclorito en los proceso de la UDS.

TEMAS

- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DESARROLLO DE LA JORNADA

e realiza capacitación de forma presencial con las manipuladoras y auxiliares en la UDS explicando las siguientes temáticas:

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los siguientes son principios generales que se deben aplicar a cada caso particular.

✓ Cronología de la limpieza: Se avanza siempre de lo más sucio a lo más limpio y de lo más alto a lo más bajo.

✓ Frecuencia: Se debe realizar después de cada uso, después de cualquier interrupción durante la cual éstos hayan podido contaminarse, o a intervalos regulares si son de uso constante. Esta regla también se aplica a los artículos utilizados para la limpieza de superficies en contacto con alimentos.

✓ Principios Habituales

- El agua que se utilice para la limpieza y desinfección debe ser potable.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben almacenarse en un lugar específico, fuera del área de almacenamiento de los alimentos.

- Las escobas, baldes y traperos no deben mantenerse directamente sobre el piso, éstos y otros artículos que se utilicen en labores de limpieza deben tenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia.
- En la unidad de atención se encuentra ubicado un espacio de basuras debidamente identificado.
- Para las labores de limpieza y desinfección se debe contar con guantes y tapabocas, etc., con el fin de garantizar seguridad industrial.

A continuación, se describe los pasos básicos que se debe seguir para la limpieza y desinfección de cualquier área, equipo, etc.

✓ Pre Limpieza: Es la eliminación gruesa de la suciedad (restos de alimentos, grasa, etc.). Se realiza mediante raspado, frotado, barrido, o pre enjuagado de superficies.

✓ Limpieza principal: Consiste en la aplicación del detergente para desprender la

suciedad de las superficies.

✓ Enjuague: Es el arrastre de la suciedad desprendida y la solución de detergente por la acción del agua.

✓ Desinfección: Es la destrucción de los microorganismos por medio de un

desinfectante. Teniendo en cuenta la forma de aplicación, tiempo de acción y dosificación.

✓ Secado: Consiste en la eliminación de los restos de agua. Es conveniente hacerlo en forma espontánea al aire o eventualmente con toallas desechables.

Descripción de los productos utilizados para la limpieza y la desinfección:

Desinfectante: CLOROX (hipoclorito de sodio) 5,25% Detergente en polvo

Condiciones de uso:

➢ Los productos utilizados, no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos.

➢ El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en el agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el procedimiento que se encuentra detallado en la sección de preparación de soluciones.

➢ Se resalta que la efectividad del desinfectante que utilizamos depende en gran medida de que la superficie este completamente limpia.

➢ Para medir los agentes limpiadores y desinfectantes, debe usarse un recipiente de medida con graduaciones (jeringa, cuchara etc.) que permita medir con exactitud el volumen.

Para la verificación del protocolo de acciones en limpieza y desinfección, se diligencia diariamente el formato anexo de limpieza y desinfección de baños, el formato de limpieza y desinfección de salones los cuales son diligenciados por las responsables de servicios generales.

Tabla No. 1 Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO)

	Cantidadde agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión - Aspersión
Enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Equipos de refrigeración.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores deresiduos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Baños y cambia pañales	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Ambiente	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Juguetes plásticos	1 litro	3 ml	8 – 10 min.	Inmersión – Aspersión
Juguetes de peluche	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión

Nota 1: Para tomar la medida del desinfectante se deben utilizar vasos medidores o jeringas para una mayor precisión.

Nota 2: En el caso de la necesidad de un plan de choque, de deberá incrementar al doble, la cantidad de hipoclorito a emplear según corresponda.

Nota 3: Como parte de las medidas de bioseguridad preventiva se propone realizar una jornada de desinfección con hipoclorito, con periodicidad de 2 veces al mes, incrementando al doble las concentraciones, manejando las acciones de desinfección como si fuese un plan de choque, según lo relacionado en la **Nota 2.**

Para finalizar se resuelven dudas.

16/5/2025

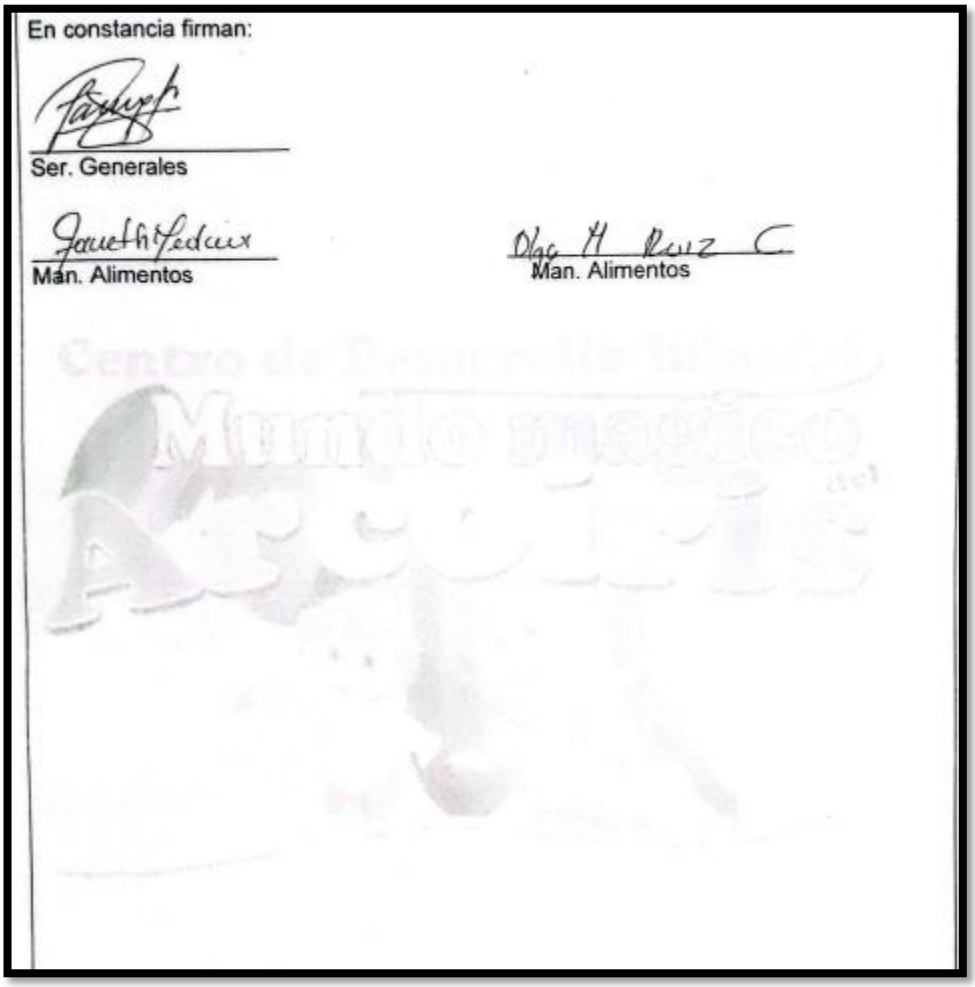
EVIDENCIA FOTOGRÁFICA





16/5/2025

LISTADO DE ASISTENCIA


En constancia firman:

Ser. Generales

Man. Alimentos

Man. Alimentos

ELABORADO POR:

CAROLINA GIRALDO CORREA
NUTRICIONISTA DIETISTA