Lugar	Comunidad de Cuidado La Macarena.
Fecha	08/10/2025 de 11:30 a 12:15
Tema	Refuerzo de la socialización del Programa de limpieza y desinfección con Fichas y hojas de seguridad.
Desarrollo	**1. OBJETIVO:** Promover la concienciación, comprensión y correcta aplicación de la información contenida en las hojas de datos de seguridad (HDS) y fichas técnicas de los productos utilizados en el programa de limpieza y desinfección, mediante actividades de capacitación y socialización dirigidas al personal operativo de la comunidad de cuidado la Macarena. **2. ORDEN DEL DIA** 1. Objetivo 2. Introducción. 3. Socialización del programa de limpieza y desinfección. 4. Fichas y hojas de seguridad. 5. Post test. 6. Análisis de los resultados del post test. **7.** Conclusiones. **3. METODOLOGÍA** **INTRODUCCIÓN** Para garantizar que en la unidad operativa Comunidad de cuidado La Macarena se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas por la SDIS y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la unidad operativa aplicará las BPM y los procesos de higienización descritos en el presente programa. La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos. El proceso de higienización entendido como la suma de los procesos de limpieza y desinfección, redunda en el estado de salud de los participantes al proveerles espacios y ambientes con menor riesgo de transmisión de microorganismos patógenos. El presente programa define las actividades de limpieza y desinfección y listas de chequeo para ser aplicadas en la unidad operativa Comunidad de Cuidado La Macarena y así garantizar una eficiente higienización de los espacios y ambientes.

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.

Se les socializó a todos los asistentes el código de colores que se manejan aquí en la comunidad de Cuidado La Macarena, este es el que se viene manejando de acuerdo con el compromiso con la excelente prestación del servicio.

Color		Área
	Verde	Salón comedor, pasillos y áreas comunes.
	Amarillo	Cocina, recibo y almacenamiento de alimentos, Cafetería.
	Rojo	Baños
	Negro	Almacenamiento temporal de residuos

Finalmente, se les muestra la tabla de dosificación del hipoclorito de Sodio y, esta a su vez, se complementa con la explicación de que nosotros realizamos desinfección de supervivientes como paredes, techo y pisos con 48 ml de hipoclorito de Sodio diluido en 1 litro de agua fría.

Fichas y hojas de seguridad

El uso de productos químicos de limpieza conlleva ciertos riesgos para la salud humana y el medio ambiente, especialmente cuando se manipulan de forma incorrecta o bajo condiciones inapropiadas. Por esta razón, es fundamental que las personas encargadas de su manejo conozcan las medidas de seguridad correspondientes y sepan cómo actuar en caso de una emergencia.
Con este propósito, se realizó una reunión con el equipo de servicios generales encargado de la limpieza y desinfección locativa, en la cual se socializó la importancia de las hojas de datos de seguridad (HDS). Se les recordó que estas se encuentran disponibles en el cuarto de almacenamiento de implementos de aseo, organizadas en

una carpeta accesible para todo el personal.
Durante la actividad, se explicó que una hoja de datos de seguridad es un documento técnico que contiene información detallada sobre las características físicas, químicas y los riesgos asociados al uso de cada producto. También se presentó la carpeta que consolida toda esta información para los insumos químicos utilizados, explicando su ubicación y forma de organización.
Se hizo especial énfasis en la importancia de conocer secciones clave de las hojas de seguridad, como las relacionadas con primeros auxilios, precauciones de uso, equipos de protección personal (EPP), dosificación adecuada y mezclas incompatibles. Estos aspectos son esenciales para prevenir incidentes y garantizar una manipulación segura, conforme a lo establecido en el Programa de Limpieza y Desinfección.

4. FOTOGRÁFICO



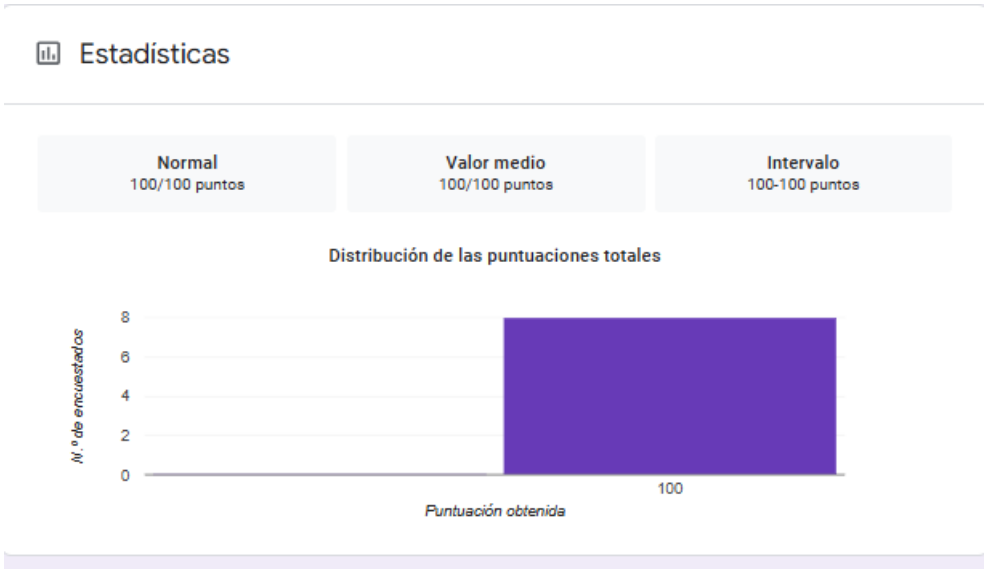
5. Análisis de los resultados de la evaluación.

Se llevó a cabo una evaluación de forma magnética, cuyas preguntas y resultados se distribuyeron al todo el personal de la comunidad. (Ver post test).

5.1. Cantidad de participantes: En la actividad participaron y asistieron 8 participantes.

5.2. Análisis de cada pregunta: Fueron 5 preguntas, cada pregunta equivale al 20%, la calificación va de 80 a 100% son las personas que aprobaron el examen y menos de 80% son las que no aprobaron el examen.

5.3. Conclusión: De los 8 participantes, todos obtuvieron un total de 100%.



CONCLUSIÓN

La limpieza y desinfección son procesos fundamentales para garantizar la higiene, la salud y la seguridad en cualquier entorno, ya sea doméstico, laboral, sanitario o alimentario. La limpieza permite eliminar la suciedad visible y los residuos orgánicos, mientras que la desinfección destruye o reduce significativamente los microorganismos patógenos que pueden causar enfermedades.

Nota: Se anexa listado de asistencia y post test.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa FOR – GD- 023		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
Próxima reunión	Según necesidad y cronograma.		
Elaboró	Yeraldine Dangond Rodriguez – Responsable ambiental		

Se anexa FOR – GD- 023 listado de asistencia.

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Marzo 03/2014 MES - 13/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Programa de limpieza y Desinfección — Lugar o Localidad o Sede: CC La Macarena — 3. Fecha y hora: 08/10/2025 - 11:30 - 12:15
4. Nombre responsable: Yeraldine Dangond — 5. Dependencia responsable: Responsable Ambiental

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	Yureldis Robles	CC	1118882670	CC la macarena	S.g	Planta	—o—	3112811535	Yureldis R
2	Jimmy Triviño	CC	80579/98		S.c	Planta	-o-	3124709700	Jimmy Triviño
3	Claudia Bohorquez	CC	1077650497	CC la macarena	S.c	Planta	— o —	3143208989	Claudia B
4	Luzmeris Nieves	CC	3066[illegible]	CC la macarena	S.G	Planta	— — o — —	3224425[illegible]	
5	Marcos Parra	CC	1065625950	CC [illegible]	S.g	Planta	— o —	3013358882	Marcos P
6	Yurani Guzman	CC	1092667990	CC la macarena	S.g	Planta	— o —	3212642994	Yurani G.
7	Denis Poveda	CC	35415473	CC la macarena	S.g	planta	— o —	3132551280	Denis Poveda
8	Catalina Ospina	CC	1085095289	Cc la macarena	S.g.	planta	— o —	3128335204	Catalina Ospina
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales."En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, nos fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de esta 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 pueda generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que en mi suministro mediante este registro. Entiendo que para conocer 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.

POST TEST

Marca temporal	Puntuación	Nombres y apellidos de quien realiza la evaluació	1. ¿ Que producto se utiliza para la desinfección e	2. ¿ Cuanto programas conforma el Plan de Sanea	3. ¿En qué área se utilizan los elementos de limpi	4. ¿ Para que sirve los códigos de colores de aseo	5. ¿Cuáles de los siguiente son los elementos de p
8/10/2025 13:38:23	100 / 100	Carolina Ospina	B) Hipoclorito de Sodio	B) 4	A) Cocina o área de preparación de alimentos.	A) Para diferenciar el uso de cada herramienta y e	D) Guantes, tapabocas y Cofia
8/10/2025 13:39:45	100 / 100	Yurani Guzmán	B) Hipoclorito de Sodio	B) 4	A) Cocina o área de preparación de alimentos.	A) Para diferenciar el uso de cada herramienta y e	D) Guantes, tapabocas y Cofia
8/10/2025 13:42:28	100 / 100	Claudia Bohórquez	B) Hipoclorito de Sodio	B) 4	A) Cocina o área de preparación de alimentos.	A) Para diferenciar el uso de cada herramienta y e	D) Guantes, tapabocas y Cofia
8/10/2025 13:50:57	100 / 100	Jimmy Triviño	B) Hipoclorito de Sodio	B) 4	A) Cocina o área de preparación de alimentos.	A) Para diferenciar el uso de cada herramienta y e	D) Guantes, tapabocas y Cofia
8/10/2025 13:55:52	100 / 100	Yureidis Robles	B) Hipoclorito de Sodio	B) 4	A) Cocina o área de preparación de alimentos.	A) Para diferenciar el uso de cada herramienta y e	D) Guantes, tapabocas y Cofia
8/10/2025 13:57:00	100 / 100	Denid Poveda	B) Hipoclorito de Sodio	B) 4	A) Cocina o área de preparación de alimentos.	A) Para diferenciar el uso de cada herramienta y e	D) Guantes, tapabocas y Cofia
8/10/2025 14:20:43	100 / 100	Marcos Parra	B) Hipoclorito de Sodio	B) 4	A) Cocina o área de preparación de alimentos.	A) Para diferenciar el uso de cada herramienta y e	D) Guantes, tapabocas y Cofia
8/10/2025 14:58:09	100 / 100	Luzmeris Nieves	B) Hipoclorito de Sodio	B) 4	A) Cocina o área de preparación de alimentos.	A) Para diferenciar el uso de cada herramienta y e	D) Guantes, tapabocas y Cofia