ACTA N° 1137 CCC HOGAR NAZARETH – 2023

FECHA: Cogua, marzo, 24 de 2023.

HORA: 12:35 pm. – 1:00 pm.

LUGAR: CCC Hogar Nazareth

TEMA: Capacitación Plan de saneamiento Básico- Agentes desinfectantes.

ASISTENTES: Juan P. Donoso Reina. Nutricionista

Nubia E. Arenas G. Nutricionista

Doctora: Myriam Moreno Ángel. Coordinadora CCC.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividad a desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

DESARROLLO:

Objetivo general:

El objetivo principal de esta actividad es educar a los participantes sobre los diferentes tipos de agentes desinfectantes y detergentes disponibles en el mercado, y cómo seleccionar y usar adecuadamente estos productos para lograr una limpieza efectiva en diferentes entornos y situaciones.

Objetivos específicos:

Al finalizar la capacitación, los participantes serán capaces de:

- Reconocer los diferentes tipos de agentes desinfectantes y detergentes disponibles en el mercado.
- Comprender los principios básicos de la limpieza y desinfección efectiva.
- Aprender cómo seleccionar y usar adecuadamente los productos de limpieza en diferentes situaciones.
- Aplicar las prácticas de limpieza y desinfección seguras y efectivas en sus entornos laborales y personales.

Introducción:

Los agentes desinfectantes y detergentes son productos químicos utilizados para la eliminación de microorganismos y la limpieza de superficies en distintos ámbitos, desde la industria alimentaria hasta la salud, la limpieza de hogares y espacios públicos, entre otros. Son herramientas fundamentales para garantizar la higiene y la salud en diversos espacios, y su uso adecuado puede contribuir a prevenir enfermedades y asegurar la calidad sanitaria de los mismos.

Existen diferentes tipos de agentes desinfectantes y detergentes, cada uno con sus propias características y aplicaciones específicas, desde aquellos que se utilizan para eliminar bacterias y virus en áreas de alta contaminación, hasta los detergentes que se

usan para la limpieza diaria de superficies. Además, es importante tener en cuenta que su correcta aplicación requiere el conocimiento de técnicas y procedimientos específicos, así como medidas de seguridad para su manipulación y almacenamiento.

En esta capacitación, los participantes podrán conocer los principales conceptos y características de los agentes desinfectantes y detergentes, así como sus usos y aplicaciones en distintos ámbitos, y adquirir las herramientas necesarias para su uso eficaz en la eliminación de microorganismos y la limpieza adecuada de superficies.

Desarrollo

1. **¿Qué son los agentes desinfectantes y detergentes?**
    - Definición de agentes desinfectantes y detergentes.
    - Clasificación de los agentes desinfectantes y detergentes.
    - Características y aplicaciones de cada tipo de agente.
2. **Microorganismos y su importancia en la higiene de los espacios.**
    - Tipos de microorganismos y sus características.
    - La importancia de la eliminación de microorganismos para prevenir enfermedades y asegurar la calidad sanitaria de los espacios.
3. **Tipos de agentes desinfectantes y detergentes.**
    - Detergentes para limpieza diaria.
    - Desinfectantes para áreas de alta contaminación.
    - Desinfectantes para uso en la industria alimentaria.
    - Desinfectantes para uso en la salud.
4. **Procedimientos y técnicas para la correcta aplicación de los agentes desinfectantes y detergentes.**

- Preparación del área y de los elementos a desinfectar.
- Dilución y aplicación del agente desinfectante o detergente.
- Tiempo de contacto y enjuague.
- Cuidados y medidas de seguridad durante el proceso.

5. **Medidas de seguridad y prevención para la manipulación y almacenamiento de los agentes desinfectantes y detergentes.**

- Manejo adecuado de los agentes.
- Almacenamiento en lugares adecuados.
- Uso de elementos de protección personal.

Actividad a desarrollar.

a. Se informó al personal del servicio de alimentos y se acordó el horario adecuado que permitiera el desarrollo de la capacitación, garantizando la participación.
b. El equipo de nutrición desarrolla y prepara el material para la capacitación así como la organización del espacio.
c. Antes de iniciar la capacitación se realiza el pre- test asociado al tema.
d. Se realiza abordaje del tema planteado con la participación de los asistentes.
e. Se aclaran dudas e inquietudes
f. Se aplica post-test
g. Cierre

1. **Materiales.** Pre y post-test y computadora para presentación en Power Point.

2. **Compromisos:**

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplir con el adecuado manejo de los productos en la desinfección de las diferentes áreas de trabajo y materias primas para asegurar la calidad de los alimentos entregados.	Manipuladores de alimentos, gastrónomo y Nutricionistas.	Durante todos los días.

CONVOCATORIA: Se propone una nueva capacitación para el mes de abril de 2023.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Myriam Moreno Ángel	Coordinadora	Hogar Nazareth	
Juan Pablo Donoso Reina	Nutricionista	Hogar Nazareth	
Nubia Esperanza Arenas	Nutricionista	Hogar Nazareth	

3. **Anexos:** Registro fotográfico y planilla de asistencia.





ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 1

Tema: Plan Saneamiento Agentes Desinfectantes Lugar: Hogar Nazareth Fecha y hora: 24/03/23 12:30 pm.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	JUAN CARLOS RUIZ	1072638190	Hogar Nazareth	Gastrónomo	nazarethzipa@yahoo.com	3219737463	
2	DIANA PATRICIA SUAREZ	35424016	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3203390716	
3	MARIA NELLY GORDILLO	35413594	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3222467457	Incapacidad
4	YEIDIS LUZ RICARDO FERIA	1075655711	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3142779301	
5	MABEL ALICIA MORA CARRILLO	20423492	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3209955497	
6	LUZ NANCY MARTINEZ	65773368	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3106992121	
7	CECILIA SANCHEZ MONTAÑO	35422007	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3212045366	
8	NANCY FERNANDEZ	52735407	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3197710764	
9	OLGA ANGELICA PEÑUELA	1074415576	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3115729010	
10	LUZ MARINA ZAMORA	35418938	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3133101757	
11	BLANCA LILIANA FORERO	1071329734	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3143546882	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Sánchez Montaño FECHA: ___24/03/2023____

RESPONDA FALSO O VERDADERO Se requiere que el almacenamiento temporal cuente con:

		FALSO	VERDADERO
A	Los detergentes y los desinfectantes son lo mismo.	X	
B	Los desinfectantes son inútiles si los utensilios o superficies no se han limpiado previamente con un detergente.		X
C	Los desinfectantes eliminan bacterias, virus y hongos que pueden causar enfermedades en el servicio de alimentos.		X
D	Los desinfectantes son inútiles si los utensilios o superficies no se han limpiado previamente con un detergente.		X

GRACIAS...

POST TEST PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Sánchez Montaño FECHA: ____24/02/2023_____

RESPONDA FALSO O VERDADERO Se requiere que el almacenamiento temporal cuente con:

		FALSO	VERDADERO
A	Los detergentes y los desinfectantes son lo mismo.	X	
B	Los desinfectantes son inútiles si los utensilios o superficies no se han limpiado previamente con un detergente.		X
C	Los desinfectantes eliminan bacterias, virus y hongos que pueden causar enfermedades en el servicio de alimentos.		X
D	Los desinfectantes son inútiles si los utensilios o superficies no se han limpiado previamente con un detergente.		X

GRACIAS ...

PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruíz FECHA: _____24/03/2023_____

RESPONDA FALSO O VERDADERO Se requiere que el almacenamiento temporal cuente con:

		FALSO	VERDADERO
A	Los detergentes y los desinfectantes son lo mismo.	/	
B	Los desinfectantes son inútiles si los utensilios o superficies no se han limpiado previamente con un detergente.		/
C	Los desinfectantes eliminan bacterias, virus y hongos que pueden causar enfermedades en el servicio de alimentos.		/
D	Los desinfectantes son inútiles si los utensilios o superficies no se han limpiado previamente con un detergente.		/

GRACIAS ...

POST TEST PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruíz FECHA: _____24/02/2023_____

RESPONDA FALSO O VERDADERO Se requiere que el almacenamiento temporal cuente con:

		FALSO	VERDADERO
A	Los detergentes y los desinfectantes son lo mismo.	/	
B	Los desinfectantes son inútiles si los utensilios o superficies no se han limpiado previamente con un detergente.		/
C	Los desinfectantes eliminan bacterias, virus y hongos que pueden causar enfermedades en el servicio de alimentos.		/
D	Los desinfectantes son inútiles si los utensilios o superficies no se han limpiado previamente con un detergente.		/

GRACIAS ...

PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Marina Zamora FECHA: 24/03/2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO Se requiere que el almacenamiento temporal cuente con:

		FALSO	VERDADERO
A	Los detergentes y los desinfectantes son lo mismo.	O	
B	Los desinfectantes son inútiles si los utensilios o superficies no se han limpiado previamente con un detergente.	O	
C	Los desinfectantes eliminan bacterias, virus y hongos que pueden causar enfermedades en el servicio de alimentos.		O
D	Los desinfectantes son inútiles si los utensilios o superficies no se han limpiado previamente con un detergente.	O	

GRACIAS ...

POST TEST DE PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Marina Zamora FECHA: 24/02/2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO Se requiere que el almacenamiento temporal cuente con:

		FALSO	VERDADERO
A	Los detergentes y los desinfectantes son lo mismo.	O	
B	Los desinfectantes son inútiles si los utensilios o superficies no se han limpiado previamente con un detergente.		O
C	Los desinfectantes eliminan bacterias, virus y hongos que pueden causar enfermedades en el servicio de alimentos.		O
D	Los desinfectantes son inútiles si los utensilios o superficies no se han limpiado previamente con un detergente.		O

PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Ricardo FECHA: _____24/03/2023_____

RESPONDA FALSO O VERDADERO Se requiere que el almacenamiento temporal cuente con:

		FALSO	VERDADERO
A	Los detergentes y los desinfectantes son lo mismo.	X	
B	Los desinfectantes son inútiles si los utensilios o superficies no se han limpiado previamente con un detergente.	X	
C	Los desinfectantes eliminan bacterias, virus y hongos que pueden causar enfermedades en el servicio de alimentos.	X	
D	Los desinfectantes son inútiles si los utensilios o superficies no se han limpiado previamente con un detergente.	X	

GRACIAS ...

POST TEST PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Ricardo FECHA: _____24/02/2023____

RESPONDA FALSO O VERDADERO Se requiere que el almacenamiento temporal cuente con:

		FALSO	VERDADERO
A	Los detergentes y los desinfectantes son lo mismo.	X	
B	Los desinfectantes son inútiles si los utensilios o superficies no se han limpiado previamente con un detergente.		X
C	Los desinfectantes eliminan bacterias, virus y hongos que pueden causar enfermedades en el servicio de alimentos.		X
D	Los desinfectantes son inútiles si los utensilios o superficies no se han limpiado previamente con un detergente.		X

PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Suárez FECHA: ____24/03/2023____

RESPONDA FALSO O VERDADERO Se requiere que el almacenamiento temporal cuente con:

		FALSO	VERDADERO
A	Los detergentes y los desinfectantes son lo mismo.	✓	
B	Los desinfectantes son inútiles si los utensilios o superficies no se han limpiado previamente con un detergente.		✓
C	Los desinfectantes eliminan bacterias, virus y hongos que pueden causar enfermedades en el servicio de alimentos.		✓
D	Los desinfectantes son inútiles si los utensilios o superficies no se han limpiado previamente con un detergente.		✓

GRACIAS ...

POST TEST PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Suárez FECHA: _____24/02/2023____

RESPONDA FALSO O VERDADERO Se requiere que el almacenamiento temporal cuente con:

		FALSO	VERDADERO
A	Los detergentes y los desinfectantes son lo mismo.	✓	
B	Los desinfectantes son inútiles si los utensilios o superficies no se han limpiado previamente con un detergente.		✓
C	Los desinfectantes eliminan bacterias, virus y hongos que pueden causar enfermedades en el servicio de alimentos.		✓
D	Los desinfectantes son inútiles si los utensilios o superficies no se han limpiado previamente con un detergente.		✓