ACTA N °29

FECHA: Bogotá, 10 Febrero de 2026

HORA: 8:00 A.m. - 9:00 A.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3

TEMA: Capacitación refuerzo Limpieza y desinfección, dosificación de hipoclorito en todas las áreas de centro.

ASISTENTES: Luis Felipe Escobar Tecnólogo en Gastronomía, Ángela Galvis, Arelis Guarnizo Manipuladoras de alimentos, Jenny Niño, Kely Gonzalez servicios generales

ORDEN DEL DÍA:

1. Capacitación Limpieza y desinfección, dosificación de hipoclorito en todas las áreas de centro
2. En primera instancia, se indica el objetivo de la capacitación, con el fin de garantizar una limpieza y desinfección adecuada tanto como en la cocina como en el centro en general.
3. Se diligencia Listado de asistencia por parte de los asistentes.
4. Se les entrega folleto informativo sobre el tema.
5. resolver y aclarar dudas.

OBJETIVO:

Garantizar condiciones óptimas de higiene y salubridad mediante la correcta ejecución de actividades de limpieza y desinfección en las áreas designadas, contribuyendo a la prevención de riesgos sanitarios y al bienestar de las personas que utilizan dichas instalaciones.
Capacitar al equipo de trabajo del Centro Integrarte atención externa grupo 3 sobre limpieza y desinfección sus diferencias, elementos de protección que se deben usar y su correcta dosificación para realizar un proceso de limpieza y desinfección asertiva.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Eliminar suciedad visible, residuos y contaminantes.
- Reducir y/o eliminar la presencia de microorganismos patógenos.
- Cumplir con las normas sanitarias y protocolos de bioseguridad vigentes.
- Dejar constancia documental del procedimiento realizado

Powered by CamScanner

DESARROLLO: Se realiza capacitación a el talento humano, manipuladoras de alimentos, servicios generales del Centro Integrarte de Atención Externa grupo 3 sobre limpieza y desinfección en todas las áreas del centro.

Al comenzar con la capacitación y socialización se indaga de como realizan la limpieza y desinfección de la cocina y del centro en general, se evidencia que la manipuladora y el personal de servicios generales realizan las actividades de manera asertiva con las dosificaciones correctas de hipoclorito.

Posteriormente se realiza el pre test para saber cuánto conocen a cerca del tema. Y se evidencia que hay manejo y control en los procesos de dosificación y elementos de protección al realizar la limpieza y desinfección Se les explica el concepto de limpieza y desinfección teniendo en cuenta las diferencias en los procesos: las áreas a lavar, tiempo de acción, tipo de sustancia química de acuerdo a la actividad a realizar limpieza (detergente) o desinfección (amonio cuaternario o hipoclorito) dosificación por litro de agua y modo de uso (aspersión, inmersión, aplicación directa), elementos de protección personal (tapabocas, guantes de nitrilo, gafas de seguridad).

Se les explica el paso a paso de las actividades de limpieza; Primero que se debe remover la suciedad visible; puede ser con paños, escoba, seguido se debe limpiar utilizando detergente, y luego emplear un paño limpio por último para la desinfección se debe tener en cuenta las especificaciones y precauciones de los agentes limpiadores que se encuentran en el envase del producto, adicionalmente se les recomienda tener la ficha técnica y hoja de seguridad a la mano ante cualquier emergencia. Se aplica el pos test y se resuelven dudas e inquietudes con respecto a la concentración de las sustancias químicas de limpieza.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Verificación continúa de los procesos de limpieza y desinfección y su adecuada dosificación.	Manipuladoras de alimentos, servicios generales.	Permanentemente

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de Marzo 2026.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Luis Felipe Escobar M	Tecnólogo en Gastronomía	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	Luis Felipe Escobar

Powered by CamScanner

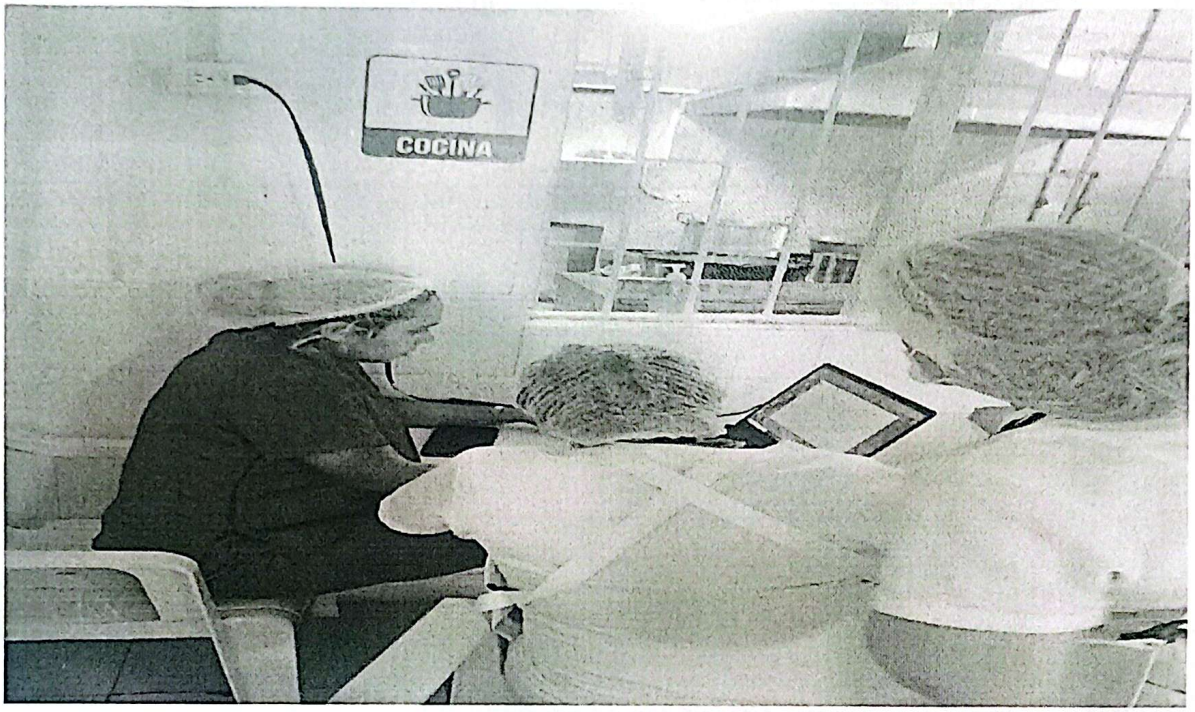
Ángela Galvis	Manipuladora de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	
Arelis Guarnizo	Manipuladora de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	Arelis Guarnizo.
Jenny Niño	Auxiliar de Servicios Generales	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	Jenny Niño
Kely Gonzalez	Auxiliar de Servicios Generales	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	Kely Gonzalez

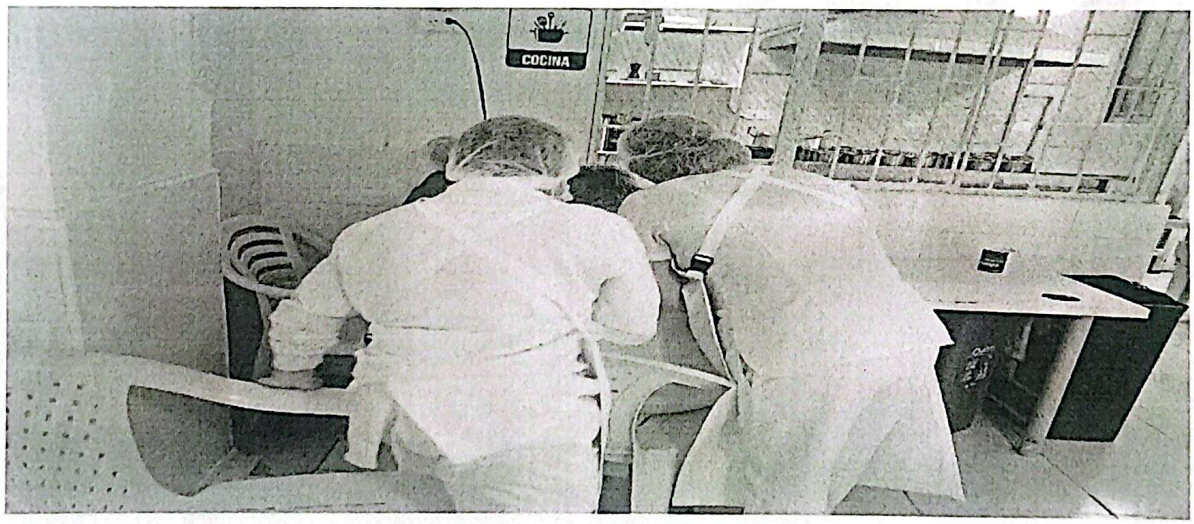
Anexos: REGISTRO FOTOGRAFICO FOLLETO

Elaboró: LUIS FELIPE ESCOBAR MONTOTA – TECNOLOGO EN GASTRONOMIA



Powered by CamScanner





Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza y desinfección son procesos fundamentales para mantener un ambiente saludable y libre de gérmenes, especialmente en lugares donde la higiene es crucial, como hospitales, cocinas y hogares.

Limpieza se refiere a la eliminación de suciedad visible, polvo, grasa, manchas y otros residuos. Se suele hacer con detergentes y agua. Esta etapa elimina la mayoría de las impurezas, pero no elimina todos los microorganismos.

Desinfección, por otro lado, es el proceso de eliminar o reducir la cantidad de microorganismos (como bacterias, virus y hongos) en una superficie. Generalmente, se utilizan productos desinfectantes como lejía, alcohol o soluciones específicas para este fin.

La desinfección es especialmente importante en áreas de alto riesgo de contagio de enfermedades.

Pasos para hacer Limpieza y Desinfección:

1. Reúne los materiales:

- **Para la limpieza**:
  - Agua tibia
  - Jabón o detergente (dependiendo de la superficie)
  - Paños o esponjas
  - Aspiradora o escoba (si es necesario)
- **Para la desinfección**:
  - Desinfectante (puede ser lejía, alcohol al 70%, peróxido de hidrógeno, o desinfectantes comerciales)
  - Guantes
  - Toallas de papel o paños desechables

2. Preparar el área:

- **Eliminar objetos**: Mueve objetos que no sean necesarios de la superficie que vas a limpiar para facilitar el trabajo.
- **Ventilación**: Asegúrate de que el área esté bien ventilada, especialmente si usas productos químicos fuertes como la lejía.

3. Realiza la limpieza:

- **Eliminación de polvo y suciedad**: Usa un paño o una aspiradora para eliminar polvo, tierra o cualquier suciedad visible.
- **Lavado con detergente**: Prepara una solución de agua tibia con detergente y limpia las superficies. Es importante frotar bien para quitar la suciedad más resistente, como grasa o manchas.
- **Secado**: Si la superficie está muy mojada, asegúrate de secarla con un paño limpio y seco, para evitar moho o acumulación de agua.

4. Desinfección:

- **Aplicación del desinfectante**: Después de haber limpiado, aplica el desinfectante en las superficies. Asegúrate de que el producto cubra toda el área de manera uniforme.
  - Si usas **lejía**: Mezcla 1 parte de lejía con 9 partes de agua (relación 1:10).
  - Si usas **alcohol**: Asegúrate de que tenga al menos un 70% de concentración.

Powered by CamScanner

- **Tiempo de contacto**: Deja que el desinfectante repose en la superficie durante al menos 5 a 10 minutos (según las instrucciones del producto) para asegurarte de que esté funcionando correctamente.
- **Secado o aclarado**: Algunos desinfectantes no necesitan aclarado, pero si usaste lejía o un desinfectante fuerte, puede ser necesario enjuagar o secar la superficie.

5. Limpieza y desinfección de objetos de uso frecuente:

Las superficies como manijas de puertas, interruptores, teléfonos, teclados, y controles remotos deben limpiarse y desinfectarse con más frecuencia, ya que son puntos de contacto frecuentes.

6. Precauciones adicionales:

- Usa guantes y, si es necesario, una mascarilla para protegerte de los productos de limpieza y desinfección.
- No mezcles productos de limpieza, especialmente productos como la lejía con amoníaco, ya que pueden liberar gases peligrosos.

Consejos adicionales:

- Si es posible, realiza la limpieza y desinfección a diario en lugares como cocinas, baños y áreas de alto tránsito.
- Siempre lee las instrucciones de los productos que estás usando, ya que cada uno tiene sus recomendaciones y tiempos de uso.

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Nombre: Arelis Guarnizo - Kelly Gonzalez Fecha: 10/02/2026 3/3

Dependencia CIAE Grupo 3 PRE TEST

1. ¿Defina que es limpieza?
Es la eliminación de lo que podemos observar.

2. ¿Defina que es desinfección?
Es la eliminación de los microorganismos ✓

3. Mencione 2 tipos de desinfectantes utilizados en el centro.
- Hipoclorito
- Amonio Cuaternario

Nombre: Arelis Guarnizo - Kelly Gonzalez Fecha: 10/02/2026

Dependencia CIAE Grupo-3 POS TEST 3/3

1. ¿Defina que es limpieza?
Es la eliminación de todo lo visible. ✓

2. ¿Defina que es desinfección?
Es la eliminación de los microorganismos. ✓

3. Mencione 2 tipos de desinfectantes utilizados en el centro.
- Hipoclorito.
- Amonio cuaternario. ✓

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Nombre: Angela Galvis - Jenny Niño. Fecha: 10/02/2026

Dependencia CIAE Grupo-3 PRE TEST

3/3

1. ¿Defina que es limpieza?

Es la eliminación de todo aquello que podemos observar ✓

2. ¿Defina que es desinfección?

La eliminación de microorganismos ✓

3. Mencione 2 tipos de desinfectantes utilizados en el centro.

- Amonio cuaternario
- Hipoclorito ✓

Nombre: Angela Galvis - Jenny Niño Fecha: 10/02/2026

Dependencia CIAE Grupo-3 POS TEST

3/3

1. ¿Defina que es limpieza?

Es la eliminación de la suciedad visible. ✓

2. ¿Defina que es desinfección?

Es la eliminación de los microorganismos ✓

3. Mencione 2 tipos de desinfectantes utilizados en el centro.

- Hipoclorito
- Amonio cuaternario ✓

Powered by CamScanner