ACTA N° 44

FECHA: Bogotá, julio 17 de 2025

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

LUGAR: Taller 2.

TEMA: Capacitación limpieza y desinfección de áreas.

ASISTENTES: Tecnólogo de alimentos, Auxiliares de servicios generales, Manipuladoras de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción y saludo.
2. Diligenciamiento del pre test.
3. Desarrollo de la charla.
    - Diferencias entre limpieza y desinfección
    - Importancia de limpieza y desinfección
    - Procedimiento de limpieza y desinfección
    - Frecuencia de limpieza y desinfección
    - Aspectos que se deben garantizar
    - Conclusión de la capacitación
4. Solución de dudas y diligenciamiento del post test.

DESARROLLO:

1. Para comenzar se convoca a los Auxiliares de servicios generales y Manipuladoras de alimentos en el Taller 2 del CIAE Grupo 1, agradeciendo su asistencia e indicando la temática de la capacitación.
2. Inicialmente, los asistentes a la capacitación completan el pretest de manera virtual, antes de abordar el tema principal. Este cuestionario incluye cinco preguntas de selección múltiple relacionadas con limpieza y desinfección, con el propósito de identificar los conocimientos previos de los participantes. El resultado promedio fue del 75% de respuestas correctas, lo que refleja la necesidad de reforzar esta temática durante la capacitación.
3. Posterior a la aplicación del pre test, se realiza una presentación a los asistentes de la capacitación por medio de diapositivas, de acuerdo a la temática a abordar de la siguiente manera:

    - Para iniciar, se explicaron las principales diferencias entre limpieza y desinfección. La limpieza consiste en eliminar la suciedad visible de las superficies, como restos orgánicos, polvo o grasa, utilizando detergentes o jabones. Por otro lado, la desinfección implica la reducción de microorganismos como bacterias, hongos o virus, mediante el uso de productos químicos desinfectantes.
    - A continuación, se destacaron algunas ventajas de realizar correctamente estos procedimientos, como garantizar la inocuidad de los alimentos, prevenir la aparición de plagas (roedores e insectos), evitar la proliferación de microorganismos patógenos, así como la contaminación y

Powered by CamScanner

transmisión de enfermedades de origen alimentario. Todo esto permite asegurar que los alimentos ofrecidos no representen un riesgo para la salud de los consumidores.

- Seguidamente, se presentó el paso a paso del proceso de limpieza y desinfección. Este comienza con la remoción de suciedad visible, luego se aplica el producto de limpieza (detergente o jabón), se restriega la superficie, se enjuaga con abundante agua y se deja secar. Posteriormente, se prepara el desinfectante (como hipoclorito de sodio o amonio cuaternario), se aplica sobre la superficie, se deja actuar el tiempo indicado y, si es necesario, se enjuaga nuevamente con agua.
- Después se abordó el tema de la frecuencia con la que deben realizarse estas acciones en las distintas áreas de la unidad operativa. Se indicó que zonas como la cocina, el comedor y los baños requieren limpieza y desinfección diaria. En el caso de paredes, puertas, neveras y canastillas, el procedimiento debe realizarse semanalmente, mientras que techos y algunas paredes pueden ser intervenidos mensualmente. No obstante, se enfatizó que esta frecuencia puede variar según el uso y nivel de exposición de cada área o superficie, de acuerdo con lo establecido en el Plan de Saneamiento Básico.
- Posteriormente, se señalaron los objetivos principales del procedimiento de limpieza y desinfección: asegurar que los espacios estén en condiciones higiénicas antes de iniciar las labores, prevenir la contaminación de los alimentos mediante una limpieza adecuada, y conservar las instalaciones en buen estado, evitando su deterioro.
- En conclusión, la limpieza y desinfección son procesos fundamentales que, cuando se aplican de forma correcta, benefician tanto al personal como a los usuarios del centro, minimizando riesgos de contaminación, enfermedades, aparición de plagas y otros peligros que puedan comprometer la salud.
- Finalmente, se recalcó la importancia de realizar una limpieza y desinfección profunda en todas las áreas del servicio de alimentos, conforme a las observaciones realizadas por la Secretaría de Salud durante la visita para la evaluación del concepto higiénico-sanitario.

4. Para finalizar se solucionan las dudas por parte de los asistentes y en seguida se desarrolla el diligenciamiento del post test virtual, el cual consta de cinco preguntas de selección múltiple con relación al tema recién tratado. Los resultados fueron del 100% de aciertos por parte de todos los partícipes de la capacitación, lo cual demuestra que los conceptos explicados quedan entendidos y serán aplicados adecuadamente en el servicio de alimentos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la capacitación y consultar cualquier inquietud respecto a limpieza y desinfección.	Asistentes de la capacitación.	Permanente.

CONVOCATORIA. No aplica.

Powered by CamScanner





WAYGROUND

Nombre del examen
Pre test Limpieza y desinfección

Organizado por
Juan Pinzón

Exactitud promedio	Total preguntas	Número de jugadores	Intentos de participantes
75%	5	4	4

ⓘ Este informe muestra los resultados derivados de todos los intentos de los alumnos

Preguntas

N.º	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas		
				Correcto	Incorrecto	No intentado
1	Retire la suciedad visible como polvo, tierra o grasa es la definición de	13 secs	@ 50%	2	2	0
2	El proceso de eliminar microorganismos como virus o bacterias. Es la definición de	11 secs	@ 75%	3	1	0
3	El hipoclorito de sodio se utiliza para el proceso de	9 secs	@ 100%	4	0	0
4	El desinfectante utilizado en el centro para el plan de choque es	10 secs	@ 75%	3	1	0
5	El jabón multiuso se utiliza para el proceso de	6 secs	@ 75%	3	1	0

WAYGROUND

Nombre del examen
Pre test Limpieza y desinfección

Organizado por

Exactitud promedio	Preguntas por intento	Número de jugadores
75%	5	4

ⓘ Este informe muestra los resultados derivados de los intentos de test de los estudiantes

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto
1	Aneth Rojas	9 secs	5	@ 100%	5 / 5
2	Nisdey Ochoa	9 secs	5	@ 100%	5 / 5
3	Rafael	14 secs	3	@ 60%	3 / 5
4	Dora*	8 secs	2	@ 40%	2 / 5

WAYGROUND

Nombre del examen
Post test Limpieza y desinfección

Organizado por
Juan Pinzón

Exactitud promedio	Total preguntas	Número de jugadores	Intentos de participantes
100%	5	4	4

ⓘ Este informe muestra los resultados derivados de todos los intentos de los alumnos

Preguntas

N.º	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas		
				Correcto	Incorrecto	No intentado
1	Retire la suciedad visible como polvo, tierra o grasa es la definición de	13 secs	@ 100%	4	0	0
2	El proceso de eliminar microorganismos como virus o bacterias. Es la definición de	12 secs	@ 100%	4	0	0
3	El hipoclorito de sodio se utiliza para el proceso de	6 secs	@ 100%	4	0	0
4	El desinfectante utilizado en el centro para el plan de choque es	9 secs	@ 100%	4	0	0
5	El jabón multiuso se utiliza para el proceso de	7 secs	@ 100%	4	0	0

WAYGROUND

Nombre del examen
Post test Limpieza y desinfección

Organizado por

Exactitud promedio	Preguntas por intento	Número de jugadores
100%	5	4

ⓘ Este informe muestra los resultados derivados de los intentos de test de los estudiantes

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto
1	Aneth Rojas	6 secs	5	@ 100%	5 / 5
2	Dora*	10 secs	5	@ 100%	5 / 5
3	Nisdey Ochoa	10 secs	5	@ 100%	5 / 5
4	Rafael	6 secs	5	@ 100%	5 / 5

Powered by CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Aneth Rojas Torres	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	
Nisdey Ochoa Ochoa	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	
Dora Patricia Pinzón	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	
Rafael Mendivelso Núñez	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	
Juan Felipe Pinzón Sarabia	Tecnólogo de alimentos	CIAE Grupo 1	

Anexos: Sin anexos.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia

Powered by CamScanner