ACTA N° 63

FECHA: Bogotá, abril 16 de 2026

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 80% 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 comenzar, se explicaron las diferencias esenciales entre los conceptos de limpieza y desinfección. La limpieza se refiere a la eliminación de la suciedad visible presente en las superficies, como residuos orgánicos, polvo o grasa, mediante el uso de detergentes o jabones. En cambio, la desinfección consiste en disminuir la cantidad de microorganismos, tales como bacterias, hongos y virus, a través de la aplicación de agentes químicos desinfectantes.
    - Posteriormente, se resaltaron los beneficios de llevar a cabo estos procedimientos de manera adecuada, entre ellos: asegurar la inocuidad de los alimentos, prevenir la presencia de plagas como roedores e insectos, evitar la proliferación de microorganismos patógenos y reducir el riesgo de

Powered by CamScanner

contaminación y transmisión de enfermedades de origen alimentario. Todo esto contribuye a que los alimentos suministrados sean seguros para el consumo.

- Seguidamente, se describió el paso a paso del proceso de limpieza y desinfección. Este inicia con la eliminación de la suciedad visible; luego, se aplica el producto de limpieza (detergente o jabón), se frota la superficie, se enjuaga con abundante agua y se deja secar. Posteriormente, se prepara el desinfectante como el hipoclorito de sodio o el amonio cuaternario, se aplica sobre la superficie, se deja actuar durante el tiempo recomendado y, si es necesario, se realiza un nuevo enjuague.
- A continuación, se abordó la frecuencia con la que deben ejecutarse estas actividades en las diferentes áreas de la unidad operativa. Se indicó que espacios como la cocina, el comedor y los baños requieren limpieza y desinfección diaria. Elementos como paredes, puertas, neveras y canastillas deben intervenirse semanalmente, mientras que los techos y algunas superficies pueden tratarse de forma mensual. No obstante, se enfatizó que esta periodicidad puede ajustarse según el nivel de uso y exposición de cada área, de acuerdo con lo establecido en el Plan de Saneamiento Básico.
- Más adelante, se expusieron los objetivos principales del procedimiento: garantizar que los espacios se encuentren en condiciones higiénicas antes de iniciar las labores, prevenir la contaminación de los alimentos mediante prácticas adecuadas de limpieza y conservar las instalaciones en óptimo estado, evitando su deterioro.
- En síntesis, la limpieza y la desinfección son procesos fundamentales que, cuando se ejecutan correctamente, benefician tanto al personal como a los usuarios del centro, al disminuir los riesgos de contaminación, enfermedades, aparición de plagas y otros peligros que puedan afectar la salud.
- Finalmente, se enfatizó la importancia de realizar una limpieza y desinfección profunda en todas las áreas del servicio de alimentos, en cumplimiento de las observaciones efectuadas por la Secretaría de Salud durante la visita de 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







NAVGROUND
formerly Quizizz

Nombre del examen
Pre test Limpieza y desinfección

Organizado por
Juan Pinzón

Exactitud promedio	Total preguntas	Número de jugadores	Intentos de participantes
80%	5	4	4

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

Preguntas

N.°	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas: Correcto	Respuestas: Incorrecto	Respuestas: No intentado
1	Retirar la suciedad visible como polvo, tierra o grasa, es la definición de:	30 segundos	75%	3	1	0
2	El proceso de eliminar microorganismos como virus o bacterias. Es la definición de:	14 segundos	75%	3	1	0
3	El hipoclorito de sodio se utiliza para el proceso de:	10 segundos	100%	4	0	0
4	El desinfectante utilizado en el centro para el plan de choque es:	23 segundos	75%	3	1	0
5	El jabón antibacterial se utiliza para el proceso de:	12 segundos	75%	3	1	0

NAVGROUND
formerly Quizizz

Nombre del examen
Pre test Limpieza y desinfección

Organizado por
Juan Pinzón

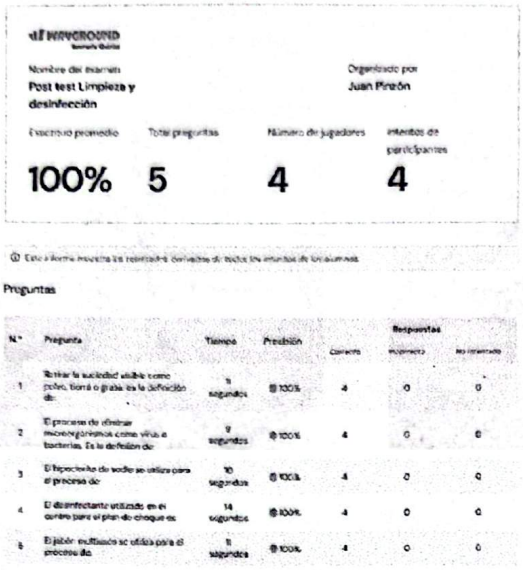
Exactitud promedio	Preguntas por intento	Número de jugadores
80%	5	4

ⓘ Este informe muestra los resultados derivados de los mejores intentos de los estudiantes.

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto
1	Aneth Rojas	8 segundos	5	100%	5 / 5
2	Nadey ochoa	21 segundos	5	100%	5 / 5
3	Rafael	10 segundos	5	100%	5 / 5
4	Dora Patricia Fiscon	33 segundos	1	20%	1 / 5

Powered by CamScanner



WAYGROUND
formerly Quizizz

Nombre del examen
Post test Limpieza y desinfección

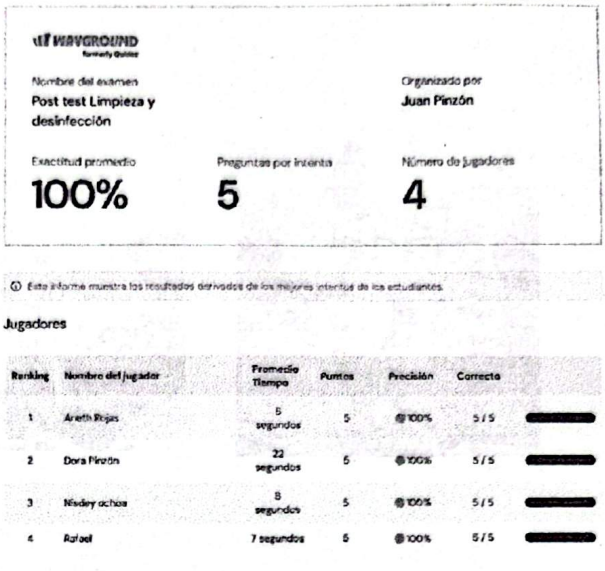
Organizado por
Juan Pinzón

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.°	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas		
				Correcto	Incorrecto	No intentado
1	Retirar la suciedad visible como polvo, tierra o grasa es la definición de:	11 segundos	100%	4	0	0
2	El proceso de eliminar microorganismos como virus o bacterias. Es la definición de:	9 segundos	100%	4	0	0
3	El hipoclorito de sodio se utiliza para el proceso de:	10 segundos	100%	4	0	0
4	El desinfectante utilizado en el carro para el plan de choque es:	14 segundos	100%	4	0	0
5	El jabón multiuso se utiliza para el proceso de:	11 segundos	100%	4	0	0



WAYGROUND
formerly Quizizz

Nombre del examen
Post test Limpieza y desinfección

Organizado por
Juan Pinzón

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

ⓘ Este informe muestra los resultados derivados de los mejores intentos de los estudiantes.

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto
1	Aneth Rojas	6 segundos	5	100%	5 / 5
2	Dora Pinzón	22 segundos	5	100%	5 / 5
3	Nisdey ochoa	8 segundos	5	100%	5 / 5
4	Rafael	7 segundos	5	100%	5 / 5

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	Aneth Rojas
Nisdey Ochoa Ochoa	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	Nisdey O
Dora Patricia Pinzón	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	DORA
Rafael Mendivelso Núñez	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	Rafael
Juan Felipe Pinzón Sarabia	Tecnólogo de alimentos	CIAE Grupo 1	

Anexos: Sin anexos.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia

Powered by CamScanner