ACTA N° 213

FECHA: Bogotá, 22 de abril de 2026.

HORA: 2:00 pm. – 3:00 pm.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 5.

TEMA: Capacitación (PSB) y (BPM) Diluciones de desinfectantes en el servicio de alimentos y áreas comunes

ASISTENTES:

Wilver Alfredo Ramirez López- Tecnólogo en alimentos
Manipuladores de alimentos (Se anexa lista de asistencia)

Auxiliares de servicios generales (Se anexa lista de asistencia)

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo inicial al personal asistente.
2. Presentación del pre test
3. Explicación breve de la importancia de desinfectar espacios antes de usarlos.
4. Presentación del post test

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la capacitación dando un saludo inicial a los manipuladores recordando la importancia de realizar los procesos de limpieza y desinfección de espacios antes, durante y al finalizar el suministro de alimentos, de igual manera se explica la importancia de efectuar un adecuado lavado y desinfección de frutas, verduras y alimentos.

2.Se presenta el pre test y la solución del mismo.

3. Se explica a los manipuladores de alimentos cual es el procedimiento para realizar la limpieza y desinfección de espacios, bodega de alimentos y cocina.

Se hace énfasis con el fin de realizar los procesos de cocción, preparación y servido de alimentos que al realizar cualquier tipo de actividad se debe limpiar la zona a trabajar para así poder empezar la siguiente actividad con total seguridad.

Se realiza un ejercicio práctico de desinfección de utensilios, donde se realizó lectura de la tabla de dosificación, se tomaron medidas de hipoclorito de sodio, medidas de agua y tiempo de acción.

Al momento de la organización, limpieza y funcionamiento del comedor, se aclara que en este espacio es donde las personas con discapacidad disfrutan de sus alimentos y debe ser un espacio agradable, libre de suciedad y objetos incomodos. Se aclara que antes, durante y después del suministro de alimentos se debe realizar limpieza. Es claro que las personas pueden llegar a derramar algún alimento o fluido corporal, por tal motivo el equipo de servicios generales debe estar presto para solventar cualquier situación similar.

En cuanto a la limpieza y desinfección de espacios como pasillos, salones y sala de espera, se debe realizar en momentos donde no haya afluencia de personas, utilizando las medidas preventivas como lo son señales de piso húmedo, distancia prudente, uso racional de agua y detergente y uniforme adecuado.

Se explica claramente como debe realizarse cada proceso de desinfección, empezando por la limpieza, seguido del enjuague, desinfección, enjuague de la desinfección y secado, se aclara también que el uso de hipoclorito de sodio se debe realizar únicamente con este producto, ya que si se mezcla con detergentes se puede llegar a inactivar su propósito.

Se explican cuáles son los pasos adecuados para realizar un correcto lavado de manos donde posteriormente se hace la práctica de alguno de los pasos y recordando que este ejercicio se debe realizar en cada cambio de actividad.

4. Se entrega el post test y se espera a la solución del mismo dando una retroalimentación

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Garantizar un adecuado lavado de manos en el servicio de alimentos, usar los elementos de protección personal en el momento de realizar los procesos de desinfección.	Manipuladores de alimentos y tecnólogo en alimentos del centro Integrarte Atención externa grupo 5	A lo largo de la ejecución del contrato.

CONVOCATORIA. No aplica

En constancia de lo anterior firman:

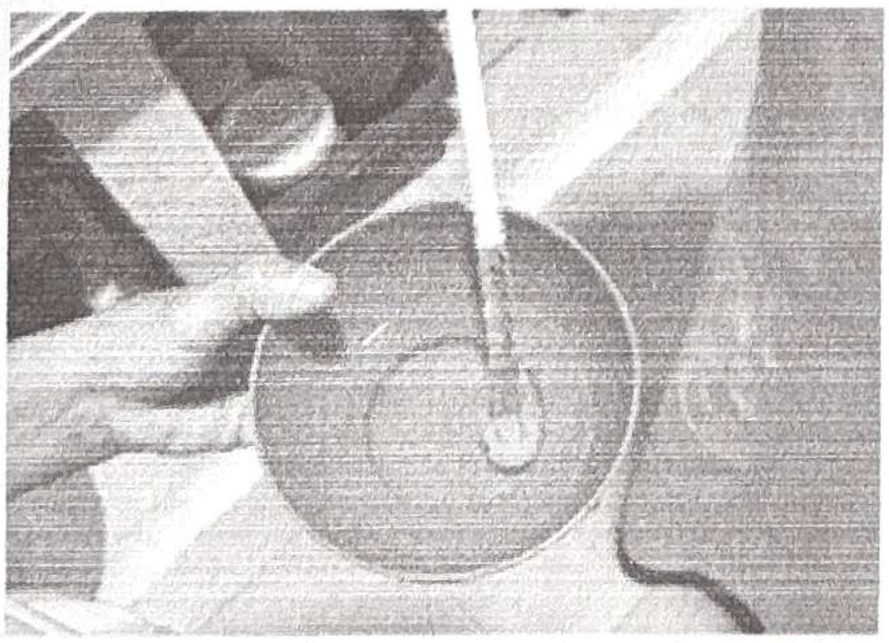
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Wilver Ramirez López	Tecnólogo en alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 5	

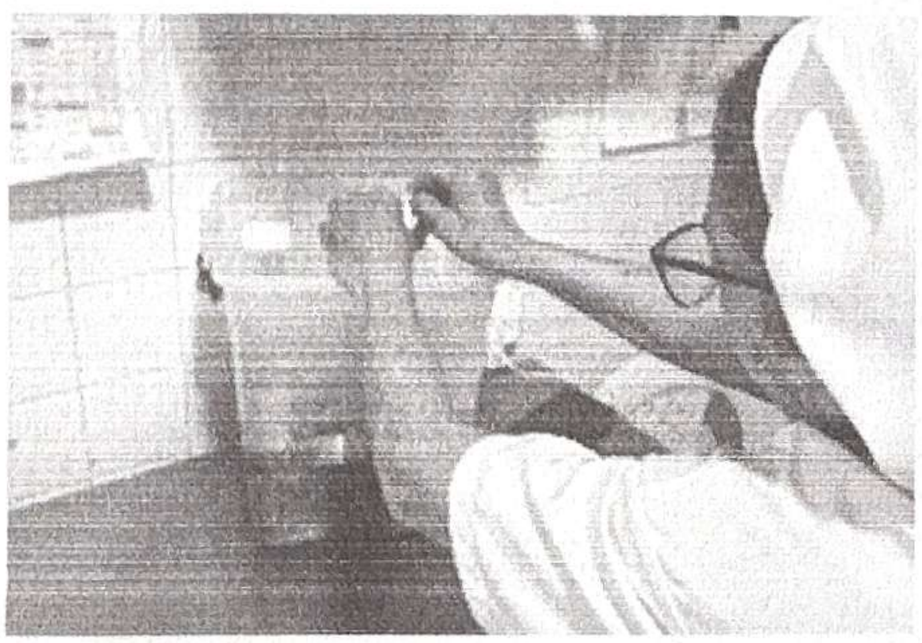
Anexos: Registro fotográfico y listado de asistencia

Elaboró: Wilver Alfredo Ramírez López / Tecnólogo en alimentos.









PRE Y POST TEST

Plan de saneamiento básico

Pre test

NOMBRE: Luis Carlos Cordano **FECHA:** 22-4-26

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. **¿Cuál es el procedimiento para realizar una desinfección adecuada ?**

   A. Desinfectar y enjuagar
   B. Limpieza, enjuague, desinfección y enjuague
   C. Limpieza y desinfectar

2. **¿Cuál es la finalidad de aplicar el código de colores a las diferentes áreas?**
   A. Evitar la contaminación cruzada de espacios
   B. Evitar un riesgo de contaminación biológica
   C. Mantener un adecuado mantenimiento de espacios.
   D. Todas las anteriores

3. **Responda (f) o (v) Según corresponda**
   A. V limpiar y desinfectar áreas antes de iniciar cada servicio de alimentación
   B. V Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.
   C. V Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación
   D. V El área de comedor debe permanecer libre de obstáculos y suciedad y de haberlos deben ser retirados de inmediato
   E. V Para desinfectar las cucharas medidoras en 3 lt de agua, se requieren 12 ml de hipoclorito

post test

4. **¿Cuál es el procedimiento para realizar una desinfección adecuada ?**

   D. Desinfectar y enjuagar
   E. Limpieza, enjuague, desinfección y enjuague
   F. Limpieza y desinfectar

5. **¿Cuál es la finalidad de aplicar el código de colores a las diferentes áreas?**
   E. Evitar la contaminación cruzada de espacios
   F. Evitar un riesgo de contaminación biológica
   G. Mantener un adecuado mantenimiento de espacios.
   H. Todas las anteriores

6. **Responda (f) o (v) Según corresponda**
   F. V limpiar y desinfectar áreas antes de iniciar cada servicio de alimentación
   G. V Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.
   H. V Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación
   I. V El área de comedor debe permanecer libre de obstáculos y suciedad y de haberlos deben ser retirados de inmediato.
   J. V Para desinfectar las cucharas medidoras en 3 lt de agua, se requieren 12 ml de hipoclorito.

PRE Y POST TEST
Plan de saneamiento básico

Pre test

NOMBRE: Ninfo Barinas **FECHA:** 22-4-76

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. ¿Cuál es el procedimiento para realizar una desinfección adecuada ?

   A. Desinfectar y enjuagar
   B. Limpieza, enjuague, desinfección y enjuague
   C. Limpieza y desinfectar

2. ¿Cuál es la finalidad de aplicar el código de colores a las diferentes áreas?
   A. Evitar la contaminación cruzada de espacios
   B. Evitar un riesgo de contaminación biológica
   C. Mantener un adecuado mantenimiento de espacios.
   D. Todas las anteriores

3. Responda (f) o (v) Según corresponda
   A. V limpiar y desinfectar áreas antes de iniciar cada servicio de alimentación
   B. V Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.
   C. V Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación
   D. V El área de comedor debe permanecer libre de obstáculos y suciedad y de haberlos deben ser retirados de inmediato
   E. V Para desinfectar las cucharas medidoras en 3 lt de agua, se requieren 12 ml de hipoclorito

9

post test

4. ¿Cuál es el procedimiento para realizar una desinfección adecuada ?

   D. Desinfectar y enjuagar
   E. Limpieza, enjuague, desinfección y enjuague
   F. Limpieza y desinfectar

5. ¿Cuál es la finalidad de aplicar el código de colores a las diferentes áreas?
   E. Evitar la contaminación cruzada de espacios
   F. Evitar un riesgo de contaminación biológica
   G. Mantener un adecuado mantenimiento de espacios.
   H. Todas las anteriores

6. Responda (f) o (v) Según corresponda
   F. V limpiar y desinfectar áreas antes de iniciar cada servicio de alimentación
   G. V Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.
   H. V Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación
   I. V El área de comedor debe permanecer libre de obstáculos y suciedad y de haberlos deben ser retirados de inmediato.
   J. V Para desinfectar las cucharas medidoras en 3 lt de agua, se requieren 12 ml de hipoclorito.

PRE Y POST TEST
Plan de saneamiento básico

Pre test

NOMBRE: Isabel Tano **FECHA:** 22-04-2026

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. **¿Cuál es el procedimiento para realizar una desinfección adecuada ?**

   A. **Desinfectar y enjuagar**
   X B. **Limpieza, enjuague, desinfección y enjuague**
   C. **Limpieza y desinfectar**

2. **¿Cuál es la finalidad de aplicar el código de colores a las diferentes áreas?**
   A. **Evitar la contaminación cruzada de espacios**
   B. **Evitar un riesgo de contaminación biológica**
   C. **Mantener un adecuado mantenimiento de espacios.**
   X D. **Todas las anteriores**

3. **Responda (f) o (v) Según corresponda**
   A. V **limpiar y desinfectar áreas antes de iniciar cada servicio de alimentación**
   B. V **Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.**
   C. V **Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación**
   D. V **El área de comedor debe permanecer libre de obstáculos y suciedad y de haberlos deben ser retirados de inmediato**
   E. F **Para desinfectar las cucharas medidoras en 3 lt de agua, se requieren 12 ml de hipoclorito**

post test

4. **¿Cuál es el procedimiento para realizar una desinfección adecuada ?**

   D. **Desinfectar y enjuagar**
   X E. **Limpieza, enjuague, desinfección y enjuague**
   F. **Limpieza y desinfectar**

5. **¿Cuál es la finalidad de aplicar el código de colores a las diferentes áreas?**
   E. **Evitar la contaminación cruzada de espacios**
   F. **Evitar un riesgo de contaminación biológica**
   G. **Mantener un adecuado mantenimiento de espacios.**
   X H. **Todas las anteriores**

6. **Responda (f) o (v) Según corresponda**
   F. V **limpiar y desinfectar áreas antes de iniciar cada servicio de alimentación**
   G. V **Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.**
   H. V **Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación**
   I. V **El área de comedor debe permanecer libre de obstáculos y suciedad y de haberlos deben ser retirados de inmediato.**
   J. F **Para desinfectar las cucharas medidoras en 3 lt de agua, se requieren 12 ml de *hipoclorito*.**

PRE Y POST TEST

Plan de saneamiento básico

Pre test

NOMBRE: Donilsa Baloco S. **FECHA:** 22-04-26

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. ¿Cuál es el procedimiento para realizar una desinfección adecuada ?

   A. Desinfectar y enjuagar
   B. Limpieza, enjuague, desinfección y enjuague
   C. Limpieza y desinfectar

2. ¿Cuál es la finalidad de aplicar el código de colores a las diferentes áreas?
   A. Evitar la contaminación cruzada de espacios
   B. Evitar un riesgo de contaminación biológica
   C. Mantener un adecuado mantenimiento de espacios.
   D. Todas las anteriores

3. Responda (f) o (v) Según corresponda
   A. V limpiar y desinfectar áreas antes de iniciar cada servicio de alimentación
   B. V Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.
   C. V Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación
   D. V *El área de comedor debe permanecer libre de obstáculos y suciedad y de haberlos deben ser retirados de inmediato*
   E. V Para desinfectar las cucharas medidoras en 3 lt de agua, se requieren 12 ml de hipoclorito

post test

4. ¿Cuál es el procedimiento para realizar una desinfección adecuada ?

   D. Desinfectar y enjuagar
   E. Limpieza, enjuague, desinfección y enjuague
   F. Limpieza y desinfectar

5. ¿Cuál es la finalidad de aplicar el código de colores a las diferentes áreas?
   E. Evitar la contaminación cruzada de espacios
   F. Evitar un riesgo de contaminación biológica
   G. Mantener un adecuado mantenimiento de espacios.
   H. Todas las anteriores

6. Responda (f) o (v) Según corresponda
   F. V limpiar y desinfectar áreas antes de iniciar cada servicio de alimentación
   G. V Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.
   H. V Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación
   I. V El área de comedor debe permanecer libre de obstáculos y suciedad y de haberlos deben ser retirados de inmediato.
   J. F Para desinfectar las cucharas medidoras en 3 lt de agua, se requieren 12 ml de *hipoclorito.*

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: Capacitación BSB, BPM Limpieza y desinfección Lugar o Localidad o Sede : 3. Fecha y hora: 22-4-2026 2:00 Pm

4. Nombre responsable: Wilver Ramirez 5. Dependencia responsable: Sub dreación para la discapacidad.

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	Wilver Alomirez	CC	1018444607	CIAE 95	Tec Alimentos	No aplica	alimentosciaegs @gmail.com	3133155997	
2	Danilsa Baloco S.	CC	26176694	CIAEGS	Aux Cocina	No aplia	Balocodanilsa @ gmail.com	3228983587	Danilsa
3	Isabel Tano	CC	50955550	CIAEGS	Aux cocina	No aplica	tanoisabel2@gmail.com.	3204767785	Isabel.
4	Ninfa Baripas	CC		CIAEGS	Aux General	No aplia		3144619346	
5	Luis Carlos Cardena	CC	1007748665	CIAEGS	Sar Gen-r	No aplica		3144185565	Luis Cardena.
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis 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 puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar 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.