ACTA N° 74

FECHA: Bogotá, marzo 13 de 2026

HORA: 04:00 p.m. – 05 :00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9

TEMA : Plan de Saneamiento

MANIPULADORAS DE ALIMENTOS – SERVICIOS GENERALES

ORDEN DEL DÍA:

- Saludo
- Pausa activa
- Evaluación pretest
- Capacitación
- Evaluación postest

El plan de saneamiento es un conjunto de acciones y procedimientos orientados a garantizar condiciones adecuadas de limpieza, desinfección e higiene en los diferentes espacios de trabajo. Su correcta aplicación es fundamental para prevenir la contaminación, controlar la proliferación de microorganismos y proteger la salud tanto de los trabajadores como de las personas que hacen uso de las instalaciones.

En este sentido, el personal de servicios generales y aseo desempeña un papel clave, ya que son quienes ejecutan de manera directa las actividades que permiten mantener ambientes seguros, ordenados y saludables. Por ello, es indispensable que cuenten con los conocimientos y habilidades necesarias para realizar sus labores de forma adecuada, utilizando correctamente los insumos, herramientas y procedimientos establecidos

Objetivo

Fortalecer las competencias del personal de servicios generales y aseo mediante la comprensión práctica del plan de saneamiento, promoviendo la correcta aplicación de protocolos de limpieza, desinfección y manejo higiénico de los espacios, con el fin de garantizar ambientes seguros y saludables.

DESARROLLO:

Se realiza la socialización del plan de saneamiento de manera clara, sencilla y práctica, mediante infografías y enfocándose en la aplicabilidad en sus funciones diarias.

Durante esta fase se abordan los siguientes aspectos:

- **Concepto e importancia del plan de saneamiento:**
  Se explica cómo este conjunto de procedimientos contribuye a prevenir riesgos sanitarios, evitar la proliferación de microorganismos y garantizar condiciones higiénicas adecuadas.
- **Protocolos de limpieza y desinfección:**
  Se describen los pasos correctos (barrer, limpiar, enjuagar, desinfectar, secar) y la importancia de respetar los tiempos de acción de los productos.
- **Uso adecuado de insumos y elementos de aseo:**
  Se orienta sobre la correcta manipulación de productos químicos, diluciones, almacenamiento y uso de elementos de protección personal.
- **Frecuencias de limpieza:**
  Se explica la diferencia entre limpieza diaria, periódica y profunda, y su aplicación según cada área.
- **Manejo adecuado de residuos:**
  Se refuerza la correcta clasificación, disposición y transporte de residuos para evitar contaminación cruzada.

Para finalizar, se realiza un espacio de reflexión grupal donde cada participante comparte:

- Un aprendizaje significativo adquirido durante la capacitación.
- Un aspecto que se compromete a mejorar en su labor diaria.

Posteriormente, se refuerza los puntos clave del plan de saneamiento, resaltando la importancia del compromiso individual y colectivo en el cumplimiento de las actividades.

Se brinda un espacio final para resolver inquietudes y se agradece la participación activa de los asistentes.



Análisis de resultados de la capacitación – Plan de Saneamiento

La capacitación sobre el Plan de Saneamiento contó con la participación de cuatro colaboradores, dos pertenecientes al área de aseo y dos al área de cocina. Durante el desarrollo de la actividad, se evidenció una actitud participativa, interés por los temas abordados y disposición para el aprendizaje. Al finalizar la sesión, se pudo verificar que el 100% de los participantes comprendió adecuadamente los conceptos impartidos, tales como la importancia de la limpieza y desinfección, el manejo adecuado de residuos y la aplicación correcta de los procedimientos establecidos dentro del plan de saneamiento.

Asimismo, los participantes lograron identificar su rol dentro del cumplimiento de estas actividades, reconociendo la importancia de aplicar estos conocimientos en sus labores diarias para garantizar espacios seguros y saludables.

En general, la capacitación fue efectiva, ya que cumplió con los objetivos propuestos, fortaleciendo los conocimientos del personal y promoviendo buenas prácticas en las áreas de aseo y cocina.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
ALEXANDRA BERNAL	Manipuladora de Alimentos	CIAE GRUPO 9	
ELIZABETH MOLINA PERNIA	Manipuladora de Alimentos	CIAE GRUPO 9	
CINDYZULEYDA LOPERA BARACALDO	Tecnóloga de Alimentos	CIAE GRUPO 9	
FRANCISCO AVILA	Servicios Generales	CIAE GRUPO 9	
ERIKA MEJIA	Servicios Generales	CIAE GRUPO 9	

Anexos: No Aplica

Elaboró: Cindy Zuleyda Lopera Baracaldo