ACTA N° 106

FECHA: Bogotá, abril 27 de 2026

HORA: 04:00 p.m. – 05 :00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9

TEMA : Programa de limpieza y desinfección (Servicio de Alimentos)

MANIPULADORAS DE ALIMENTOS – SERVICIOS GENERALES

ORDEN DEL DÍA:

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

Limpieza y desinfección

- Protocolos de limpieza en cocina
- Uso correcto de desinfectantes
- Frecuencia de limpieza de equipos y superficies
- Manejo de residuos

La limpieza y desinfección en el servicio de alimentos son procesos fundamentales para garantizar la inocuidad y calidad de las preparaciones. A través de la aplicación de protocolos adecuados en cocina, el uso correcto de desinfectantes, el cumplimiento de frecuencias de limpieza en equipos y superficies, y un manejo responsable de los residuos, se previene la contaminación de los alimentos y la proliferación de microorganismos. Estas prácticas no solo protegen la salud de los consumidores, sino que también contribuyen al buen funcionamiento y organización del área de trabajo

Objetivo:

Fortalecer los conocimientos y prácticas del personal de servicios generales y cocina en limpieza y desinfección, mediante la aplicación adecuada de protocolos, el uso correcto de desinfectantes, el cumplimiento de frecuencias de limpieza y el manejo responsable de residuos, con el fin de prevenir la contaminación de los alimentos y garantizar condiciones higiénico-sanitarias seguras.

Powered by CamScanner

Desarrollo:

Actividad práctica grupal (Desarrollo – 25 minutos)
Se divide el personal en pequeños grupos (mezclando personal de cocina y servicios generales). A cada grupo se le asigna una situación o caso práctico, por ejemplo:

- Limpieza de una superficie contaminada
- Uso incorrecto de un desinfectante
- Manejo inadecuado de residuos

Cada grupo deberá:

- Identificar los errores
- Proponer la forma correcta de realizar el proceso
- Explicar la frecuencia adecuada de limpieza en ese caso

Luego, cada grupo socializa su respuesta con los demás

Conclusión:

La correcta aplicación de los procesos de limpieza y desinfección en el área de cocina y servicios generales es clave para garantizar la inocuidad de los alimentos y proteger la salud de los consumidores. El cumplimiento de protocolos, el uso adecuado de desinfectantes, la definición de frecuencias de limpieza y el manejo responsable de los residuos permiten mantener espacios seguros, organizados y libres de contaminación.

Asimismo, el compromiso y la responsabilidad del personal son fundamentales para que estas prácticas se realicen de manera constante y efectiva. La capacitación continua y la aplicación de lo aprendido en las labores diarias fortalecen la cultura de higiene, contribuyendo al mejoramiento de la calidad del servicio y al cumplimiento de las normas sanitarias



Powered by CamScanner



Análisis de Resultados:

Durante la capacitación sobre limpieza y desinfección participaron cuatro colaboradores: dos del área de cocina y dos de servicios generales. A lo largo de la actividad se evidenció una participación activa, disposición para el aprendizaje y buena interacción entre los asistentes.

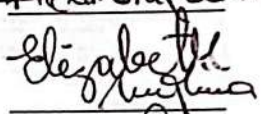
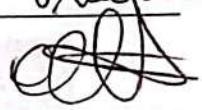
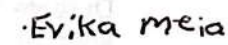
Como resultado, se identificó que el 100% de los participantes comprendió adecuadamente los temas abordados, incluyendo los protocolos de limpieza en cocina, el uso correcto de desinfectantes, la frecuencia de limpieza de equipos y superficies, y el manejo adecuado de residuos. Esto se reflejó en su capacidad para responder correctamente a las preguntas planteadas, identificar prácticas inadecuadas y proponer soluciones acertadas durante la actividad práctica.

Adicionalmente, los participantes demostraron apropiación del conocimiento al aplicar correctamente los conceptos en los ejercicios desarrollados, lo que indica un aprendizaje significativo. No se evidenciaron dificultades relevantes en la comprensión del tema, lo cual facilita la implementación de estas prácticas en sus labores diarias.

En conclusión, la capacitación fue efectiva, logrando fortalecer los conocimientos del personal y promoviendo hábitos adecuados que contribuirán a mantener condiciones higiénico-sanitarias seguras.

Powered by CamScanner

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

Powered by CamScanner