ACTA N° 101

FECHA: Bogotá, noviembre, 25 de 2025.

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

LUGAR: Centro integrarte atención externa grupo 4.

TEMA: Limpieza, desinfección y uso de hipoclorito

ASISTENTES: Personal manipulador de alimentos del centro Integrarte de Atención externa grupo 4

ORDEN DEL DÍA:

1. Diferencias entre limpieza y desinfección.
2. Uso del hipoclorito: medidas seguras y dosificación correcta.

DESARROLLO:

1. Diferencias entre limpieza y desinfección

La instructora abrió la sesión explicando la importancia de distinguir ambos procesos. Se recordó que limpiar es retirar suciedad visible, restos orgánicos, polvo o grasa mediante agua, jabón o detergente. Este paso es indispensable porque la materia orgánica disminuye la efectividad de los desinfectantes.

Posteriormente se definió desinfectar como la aplicación de productos químicos, en este caso hipoclorito de sodio, para reducir o eliminar microorganismos patógenos de superficies previamente limpias. Se enfatizó que no se debe desinfectar sin haber limpiado primero, ya que se pierde la eficacia y aumenta el riesgo de exposición innecesaria a químicos.

Se reforzó que esta distinción corresponde a los lineamientos de buenas prácticas sanitarias utilizados a nivel nacional y por organismos en salud pública.

2. Uso de hipoclorito: medidas seguras y dosificación

Se explicó que el hipoclorito de sodio comercial suele estar entre 3 % y 5 %. Para uso general en superficies no críticas se emplean diluciones preparadas el mismo día, ya que el producto pierde concentración con el tiempo.

Se revisaron las dosificaciones más empleadas según buenas prácticas institucionales:

- **Limpieza previa:** agua y detergente.
- **Desinfección de superficies generales:** solución de **0,1 %** (equivalente a 1000 ppm de cloro disponible).
- **Áreas con mayor riesgo o contacto biológico:** solución de **0,5 %** (5000 ppm), previa autorización o indicación del responsable de bioseguridad.

Asimismo, se revisaron las medidas de seguridad:

- Preparar las soluciones en áreas ventiladas.
- No realizar la dilución en agua caliente evitando que produzcan gases tóxicos

- No mezclar hipoclorito con amoníaco, ácidos ni detergentes que produzcan gases tóxicos.
- Usar guantes, gafas de protección y evitar el contacto directo con la piel.
- Etiquetar todos los recipientes con nombre del producto, concentración y fecha de preparación.
- Mantener fuera del alcance de niños o personal no autorizado.

Se hizo énfasis en que el uso de hipoclorito debe ajustarse a los protocolos internos y normas de bioseguridad del centro.

Compromisos:

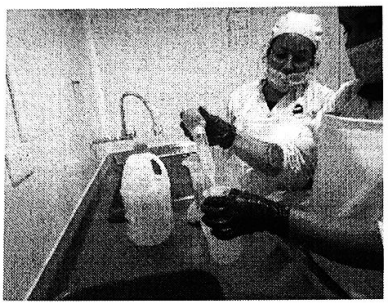
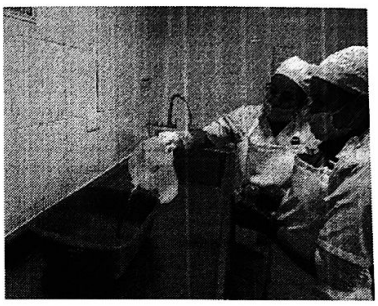
Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Implementar las diluciones correctas de hipoclorito en todos los turnos.	Personal manipulador	Durante la ejecución del convenio
Verificar diariamente la preparación de soluciones y su rotulado.	Tecnólogo de alimentos	Durante la ejecución del convenio

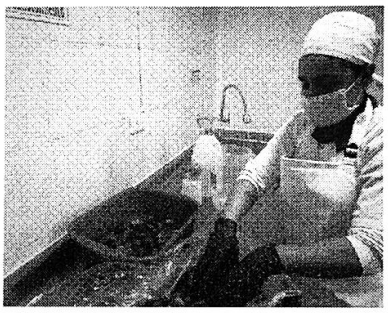
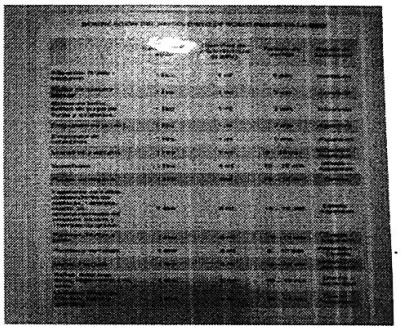
CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 09 de diciembre de 2025 con el tema Manejo de residuos sólidos y disposición final

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Daniel Felipe Hernández Rodríguez	Tecnólogo de alimentos	CIAE GRUPO 4	
Elizabeth Saldarriaga Zapata	Coordinadora	CIAE GRUPO 4	

Anexos:

Elaboró: ***Daniel Felipe Hernández Rodríguez***

Tecnólogo de alimentos

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: Limpieza y desinfección y uso de hipoclorito 2. Lugar o Localidad o Sede : Santafe 3. Fecha y hora: 25/11/2025 - 1:30pm - 2:30pm

4. Nombre responsable: Daniel Felipe Hernandez Rodriguez 5. Dependencia responsable:

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	JESSICA PIÑEROS	CC	1073024075	CIAE 64	Auxiliar cocina	NO Aplica	jessicapinero0717@gmail.com	3219843745	JESSICA PIÑEROS
2	Jonathan Bohorquez	CC	1023875482	CIAE 64	Ayudante	NO APlica	Jonathanjavier2411@gmail.com	3150628524	Jonathan
3	Claudia Mendoza	CC	24137225	CIAE 64	Auxiliar de cocina	NO Aplica	mendozaclaudia662@gmail.com.	3197233101	Claudia M.
4	Daniel Hernandez	CC	1014089563	CIAE 64	Tecnologo de Alimentos	NO Aplica	hernandezdf2112@gmail.com	3142062733	Daniel H.
5									
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.