ACTA N 18

FECHA: Bogotá, 17 de julio 2023.

HORA: 11:00 a.m. - 12:00 am.

LUGAR: Cuidado Transitorio Quiroga.

TEMA: Capacitación mensual Plan de Saneamiento "Métodos de limpieza – dosificación de hipoclorito en alimentos y espacios"

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción

2. Desarrollo del tema.

3. Evaluación – taller práctico.

Introducción al tema:

Se da inicio a la capacitación con un saludo de bienvenida a la sesión en donde se abordará los métodos de limpieza que se derivan del programa de limpieza y desinfección. Se abordan conceptos básicos de:

Métodos de limpieza

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes biodegradables.

La limpieza se refiere a la remoción de polvo, grasa, resto de comida u otros elementos visibles en partículas en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua limpia y de un agente de limpieza.

- Métodos físicos: es la limpieza realizada con productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, escobas, entre otros. Se usan para la limpieza de platos, superficies, utensilios, entre otros.

- Métodos químicos: esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. p. ej.: detergentes biodegradables.

- Métodos manuales: esta limpieza se realiza por contacto o por inmersión, y se utilizan cuando es necesario remover la suciedad refregando con soluciones detergentes. Para ello se recomienda utilizar un recipiente que contenga las soluciones detergentes para sumergir las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.

- Limpieza in situ: es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar; las cuales se lavan con una solución de agua y detergente biodegradable a una presión suficiente para realizar una limpieza óptima.

Agentes de limpieza o limpiadores

Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que ésta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

- Biodegradable
- Inodoro
- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua
- No corrosivo
- Estable durante el almacenamiento
- Fácil de dosificar
- No tóxico en el uso indicado
- Fácil eliminación por enjuague

Así mismo, debe tener las siguientes funciones:

- Separar las suciedades
- Disminuir la tensión superficial
- Destrucción final de grasas

Técnicas de aseo para pisos

Técnica de arrastre: consiste siempre en limpiar en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante limpiar muy bien los imperfectos y grietas en las cuales se puede acumular suciedad.

Técnica del ocho: se inicia con el trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio, haciendo movimientos semicirculares de borde a borde hacia el lugar de la salida para asegurarse que todo el piso quede debidamente trapeado.

Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección

- Carga microbiana
- Concentración del agente desinfectante
- Materia orgánica
- Duración de la acción germicida
- Temperatura del agua
- Humedad
- pH

Desinfección

Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:

- No tóxicos
- Alta actividad antimicrobiana
- Cumplir con las normas legales

Clases de desinfectantes

Existen cuatro agentes desinfectantes de uso común: biguanidas poliméricas, yodo, amonio cuaternario y cloro. Independiente de cuál se use, existen tres reglas que deben aplicarse para que el saneamiento sea efectivo:

Regla No. 1: todos los residuos visibles deben eliminarse previamente, de lo contrario estos consumirán gran parte de la acción del agente desinfectante.
Regla No. 2: verificar la correcta dosificación y dilución del desinfectante.
Regla No. 3: tener en cuenta el tiempo de acción de la solución desinfectante.

Técnica de desinfección por sustancia química

Consiste en la utilización de un agente químico desinfectante por aspersión, inmersión o vertimiento directo. Los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

- Inactividad debida a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto antes de realizar la desinfección, debe existir un adecuado proceso de limpieza.

- Temperatura de la solución: por lo general, cuanta más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría. Sin embargo, debe verificarse la ficha técnica del producto para confirmar la temperatura recomendada por el fabricante.

- Tiempo: todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.

- Dilución: la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará.

- Estabilidad: la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante

Es importante considerar que cuando se va a usar el hipoclorito de sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del hipoclorito de sodio.

Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes:

- Concentración para uso industrial: 13%
- Concentración para uso doméstico: 5,25%

La dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de hipoclorito de sodio (NaClO) sugerida por la entidad, concentración para uso doméstico: 5,25%, se encuentra relacionada a continuación:

Tabla No. 2 Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO)

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda*	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos,	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión

Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Prendas de vestir y ropa de cama con fluidos corporales de alto riesgo.	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Colchonetas expuestas a fluidos corporales de alto riesgo.	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión

Las ppm utilizadas para la preparación de la solución desinfectante son las siguientes:

- Alimentos (frutas y verduras), bolsas de leche, empaques de lácteos, bolsas de pulpa de frutas, enlatados, empaques de embutidos: 50 ppm.
- Sabanas – cobijas – fundas: 100 ppm.
- Utensilios y equipos, juguetes plásticos, ambiente, puertas y ventanas: 150 ppm.
- Superficies, juguetes de peluche, colchonetas, uniforme (peto plástico y botas), cepilleros y protectores de cepillos de dientes: 200 ppm.
- Puntos ecológicos, paredes, techos y pisos: 300 ppm.
- Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y trampas de grasa, mallas y anjeos, baños, área lava-colas, implementos de aseo: 400ppm.

Desarrollo del tema

Se inicia con la revisión del tema que se trabaja en la jornada. En esta, se explica que dentro del programa de limpieza y desinfección se cuenta con procedimientos específicos de limpieza de espacios y superficies. Dentro de los métodos de limpieza se especifican los físicos, químicos y manuales e in situ.

De igual manera se revisan los agentes de limpieza o limpiadores y las propiedades que deben tener los detergentes, se presentan las técnicas de aseo para pisos, los factores que influyen sobre los resultados de la desinfección. Se reitera la importancia de los desinfectantes en los procesos de desinfección, es por eso que se explican las clases de desinfectantes, las técnicas de desinfección por sustancia química.

Se presentan las normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante y se especifica por medio de un cuadro la dosificación del hipoclorito.

Al finalizar la capacitación se realiza post test, en formato de relacionamiento y contestar falso y verdadero.

Compromisos: Alejandra Gonzalez

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Continuar con los procesos de limpieza y dosificación de hipoclorito en alimentos y espacios acorde a los métodos presentados.	Auxiliares de cocina y servicios generales.	De inmediato

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de agosto del 2023.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Aleli Pena Navarrete	Aux Cocina	CCT Quiroga	Aleli Pena
Yelitza Arlegas	Aux Cocina	cc T. Quiroga	Yelitza Arlegas
Elizabeth lopez B	Aux Cocina	CCT Quiroga	
Karen De la Ossa	S. Generales	C.C.T. QUIROGA	
Alejandra Gonzalez	S. Generales	C.C.T QUIROGA	

Anexos: Hojas de post test práctico.

Elaboró: Lyna Olarte Arias

POST TEST CAPACITACIÓN METODOS DE LIMPIEZA

NOMBRE: Elizabeth López Benavides

1. Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:

- ✓ Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada de métodos físicos y métodos químicos. V
- ✓ La limpieza in situ es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar. V

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

- ✓ a) Biodegradable
- ✓ b) Acción emulsionante de la grasa
- ✓ c) Soluble en agua
- d) Corrosivo
- ✓ e) Fácil de dosificar
- f) Tóxico.
- ✓ g) Fácil eliminación por enjuague

Explique las tres reglas que deben aplicarse para que la desinfección sea efectivo:

1. remover la suciedad. - polvo
2. Dosificacion correcta.
3. Tiempo Accion del quimico

Complete el cuadro:

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	ml 1.	min 5.	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	ml 1	2 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro 3	ml 3	8 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	ml 4	15-10. min	Directa – Aspersión

POST TEST CAPACITACIÓN METODOS DE LIMPIEZA

NOMBRE: Yelitza Artigas.

1. **Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

- ✓ Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada de métodos físicos y métodos químicos. V
- ✓ La limpieza in situ es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar. V

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

a) Biodegradable
b) Acción emulsionante de la grasa
c) Soluble en agua
d) Corrosivo
e) Fácil de dosificar
f) Tóxico.
g) Fácil eliminación por enjuague

Explique las tres reglas que deben aplicarse para que la desinfección sea efectivo:

1. Verificar la correcta dosificación.
2. Tener en cuenta el Tiempo de Acción.
3. Remover suciedad antes de desinfectar.

Complete el cuadro:

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1x1 ml	5 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1x1 ml	2 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3x1 ml	8 a 10. min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4x1 ml	10 a 15. min	Directa – Aspersión

POST TEST CAPACITACIÓN METODOS DE LIMPIEZA

NOMBRE: Neli Pena Navarrete.

1. **Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

- ✓ Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada de métodos físicos y métodos químicos. F
- ✓ La limpieza in situ es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar. V

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

a) Biodegradable
b) Acción emulsionante de la grasa
c) Soluble en agua
d) Corrosivo
e) Fácil de dosificar
f) Tóxico.
g) Fácil eliminación por enjuague

Explique las tres reglas que deben aplicarse para que la desinfección sea efectivo:

1. Verificar la correcta dosificación.
2. Remover la suciedad visible antes de desinfectar.
3. Tiempo de acción del desinfectante.

Complete el cuadro:

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8-10. min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10-15. min	Directa – Aspersión

POST TEST CAPACITACIÓN METODOS DE LIMPIEZA

NOMBRE: Karen de la Ossa.

1. **Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

- ✓ Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada de métodos físicos y métodos químicos. V
- ✓ La limpieza in situ es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar. V

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

- ✓a) Biodegradable
- ✓b) Acción emulsionante de la grasa
- ✓c) Soluble en agua
- d) Corrosivo
- ✓e) Fácil de dosificar
- f) Tóxico.
- ✓g) Fácil eliminación por enjuague

Explique las tres reglas que deben aplicarse para que la desinfección sea efectivo:

1. Remover toda suciedad antes de desinfectar
2. Adecuada dosificación
3. Tiempo de acción

Complete el cuadro:

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	ml 1	min 5	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	ml 1	min 2	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	ml 3	min 8	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	ml 4	min 10-15	Directa – Aspersión

POST TEST CAPACITACIÓN METODOS DE LIMPIEZA

NOMBRE: Alejandra Gonzalez

1. **Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

- ✓ Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada de métodos físicos y métodos químicos. V
- ✓ La limpieza in situ es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar. V

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

- ✓a) Biodegradable
- ✓b) Acción emulsionante de la grasa
- ✓c) Soluble en agua
- d) Corrosivo
- ✓e) Fácil de dosificar
- f) Tóxico.
- ✓g) Fácil eliminación por enjuague

Explique las tres reglas que deben aplicarse para que la desinfección sea efectivo:

1. Remover Toda Suciedad antes de desinfectar
2. Adecuada dosificación
3. Tiempo de acción

Complete el cuadro:

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	ml 1	min 5	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	ml 1	min 2	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	ml 3	min 8 - 10	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	ml 4	min 10 - 15	Directa – Aspersión

POST TEST CAPACITACIÓN METODOS DE LIMPIEZA

NOMBRE: Martha Salcedo.

1. **Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

- ✓ Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada de métodos físicos y métodos químicos. V
- ✓ La limpieza in situ es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar. V

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

- ✓ a) Biodegradable
- ✓ b) Acción emulsionante de la grasa
- ✓ c) Soluble en agua
- d) Corrosivo
- ✓ e) Fácil de dosificar
- ✓ f) Tóxico.
- ✓ g) Fácil eliminación por enjuague

Explique las tres reglas que deben aplicarse para que la desinfección sea efectivo:

1. Remover el mugre y la Suciedad.
2. Dosificación adecuada
3. Tiempo de acción del Agente químico

Complete el cuadro:

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2. min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min	Directa – Aspersión