ACTA N°

FECHA: Bogotá, julio 27 de 2023.

HORA: 01:00 p.m. - 02:00 pm.

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza

TEMA: Capacitación BPM – Limpieza y desinfección.

ASISTENTES: Lista de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Realización del test.
2. Capacitación: Limpieza y desinfección.

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la capacitación, preguntando acerca de los productos químicos que se utilizan en el centro y su composición. Posteriormente los asistentes ingresan al link: https://wordwall.net/es/resource/58814316
2. El link compartido tiene 10 preguntas, la dinámica consiste en que cada una de las personas responde de acuerdo a su conocimiento y envía las respuestas, después de cada pregunta se socializan los conceptos y se retroalimentan las respuestas que no fueron acertadas.

Se pueden encontrar los siguientes resultados:

NOMBRE COMPLETO	CARGO	PUNTAJE
Diana María Alvear Rico	Auxiliar de cocina	17/23
Daniela Ríos Guevara	Auxiliar de servicios generales	14/23
Doris Zambrano	Auxiliar de cocina	21/23
Oscar Sierra Moyano	Auxiliar de servicios generales	15/23
Cadiz María Zabaleta Cogollo	Auxiliar de cocina	17/23
Angie Liseth Canter Delgado	Auxiliar de servicios generales	17/23
Katherine Inés Pardo Páez	Auxiliar de servicios generales	18/23
Jessica Nivia Hernández	Auxiliar de cocina	21/23
Julio Edilverto Álvarez Corpaz	Auxiliar de servicios generales	21/23

Se realiza el refuerzo de los siguientes temas:

Métodos 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

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	1 litro	1 ml	2 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
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
Baños, área lava colas, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Ambientes	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Colchonetas	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Aspersión
Sabanas – cobijas – fundas	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección en las actividades diarias	Personal manipulador de alimentos y de servicios generales	En el desarrollo de sus funciones.

CONVOCATORIA. No se propone una nueva reunión.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Andrea Paola Camacho	Nutricionista	CCT Samper Mendoza	Andrea Paola Camacho F.

Anexos: Lista de asistencia.
Elaboró: Andrea Paola Camacho - Nutricionista

Registro Fotográfico	Nombre de la actividad
Responsable Andrea Paola Camacho Florez Fecha: 27 de julio de 2023	Buenas prácticas de manufactura Limpieza y desinfección






ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 2

Tema: Limpieza y desinfección Lugar: CCT Samper Mendoza Fecha y hora: 27 / 07 / 2023

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Adriana Zabaleta	50849770	CCT Samper Mendoza	Aux cocina	— o —	3115452069	
2	Daniel Alvear.	1065971781	CCT Samper Mendoza	Aux cocina	— o —	— o —	
3	Oscar Sierra M.	80730995	C.C.T Samper Mendoza	S. Servicios	— o —	3223966883	
4	Daniela rios Guevara	1095942963	C.C.T Samper Mendoza	Servicios Generales	riosguevaradaniela 962@gmail.com	3007501916	Daniela rios
5	Katherine Pardo	32-765-904	CCT Samper Mendoza	Aux generales. Cocina	Jakamorpar@gmail.com	3148257158	
6	Angie Carter	1032500335	CCT Samper mendoza	Aux de servicios generales	— o —	3173171085	Angie C.
7	Jessica Viviana Hernandez	1031135940	C.C.T Samper Mendoza	operario cocina	— o —	3132638645	Jessica Viviana.
8	Julio Alvarez	1088537	CCT Samper mendoza	servicios generales	— o —	3183555371	
9	DORIS ZAMBRANO	1051591644	CCT Samper Mendoza	Operario cocina	— o —	3204552631	Doris Z

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.