ACTA N 34

FECHA: Bogotá, octubre 18 del 2023

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

LUGAR: Centro de cuidado Transitorio Quiroga.

TEMA: Capacitación mensual Plan de Saneamiento Básico "Procedimientos de limpieza y desinfección"

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción

2. Desarrollo de la capacitación (presentación en power paint)

3. Evaluación. (Test escrito)

Introducción al tema:

Se da inicio a la capacitación con un saludo de bienvenida a la sesión en donde se abordarán los procesos de limpieza y desinfección que se deben realizar en centro de cuidado transitorio. Se abordan conceptos básicos de:

Limpieza: Es el proceso de remoción de suciedad, residuos de alimento, grasa u otros.

Agentes de limpieza:

- Detergentes
- Limpiadores en polvo
- Limpiadores abrasivos: removedor

Desinfección: Es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad o las propiedades del producto.

LIMPIEZA DE SUPERFICIES QUE NO ESTAN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

Estas superficies incluyen:

- Exterior del refrigerador, estufa y las uniones del refrigerador (juntas).
- Campana extractora
- Llaves de los lava platos
- Techos, pisos y paredes

IMPORTANCIA DE LA LIMPIEZA Y LA DESINFECCION

- Minimiza los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas de proceso.
- Aumenta la vida útil y eficiencia del equipo.
- Reduce la infestación por plagas y el riesgo de presencia de microorganismos causantes de enfermedades alimentarias.
- Crea buenas costumbres de limpieza en el personal.
- Aumenta la confianza de los consumidores.

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS COMUNES

Las áreas comunes a las cuales se les realiza limpieza y desinfección son:

- Comedor
- Pasillos y escaleras
- Baños
- Zonas verdes
- Oficinas
- Entre otros encontramos: cuarto de residuos sólidos y lavandería.

Desarrollo del tema

Se inicia con la proyección de la presentación en power paint en donde se evidencia el tema que se trabaja en la jornada. En esta, se explica que es limpieza y desinfección, los tipos de limpieza en superficies en contacto con los alimentos y espacios que no están en contacto directo con los alimentos.

Se prosigue con los procesos de limpieza y desinfección de áreas comunes, el manejo de los productos químicos, manejo de los elementos de aseo y se culmina con el ciclo de la limpieza y desinfección. Se resuelven dudas e inquietudes frente al tema trabajo en la capacitación.

Se finaliza la sesión con la aplicación de un test evaluativo en donde se realizan unas preguntas abiertas y de respuesta falso y verdadero.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Tener presente los procedimientos de limpieza y desinfección	Auxiliares de cocina y servicios generales.	De inmediato

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

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Elizabeth Lopez B	Aux. Cocina	CPT. Quiroga	
Janny Bran	Aux Cocina	CPT - Quiroga	
KAREN DE LA OSA	S. GENERALES	C.C.T. QUIROGA	
Martha Salcedo	Aux cocina	CCT Quiroga	
Milena Torres	Ax Aseo.	cct Quiroga	

Anexos: Presentación power point, hoja de evaluación por auxiliar.

Elaboró: Lyna Olarte Arias

POST TEST CAPACITACIÓN PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

NOMBRE: Elizabeth. Lopez Benavides

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

- ✓ Limpieza es el proceso de remoción de suciedad, residuos de alimento, grasa u otros. V
- ✓ Son agentes de limpieza detergentes, limpiadores en polvo y abrasivos. F
- ✓ La desinfección es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos, del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad o las propiedades del producto. V
- ✓ La limpieza y la desinfección ayudan a minimiza los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas de proceso. V
- ✓ La limpieza y la desinfección crean buenas costumbres de limpieza en el personal. V

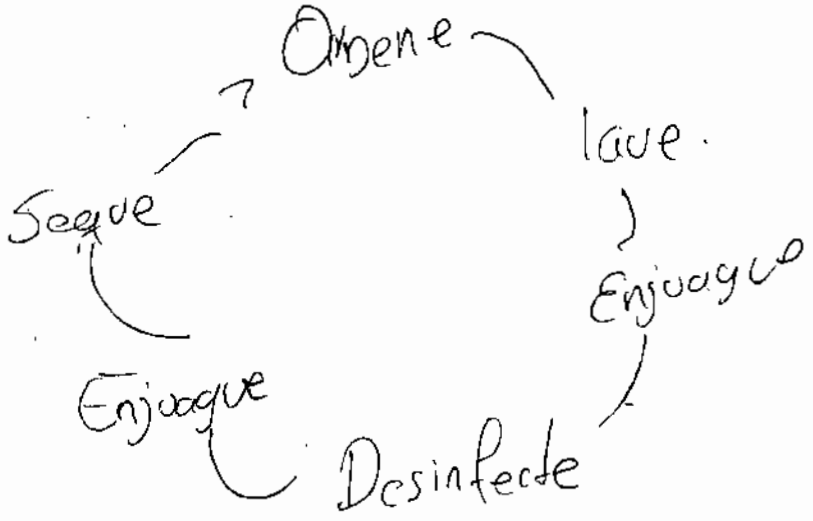
2. **Describa los tres pasos para la limpieza y desinfección:**

1. Limpiar
2. Barrer
3. Trapear - Desinfectar

3. **Mencione tres aspectos a tener en cuenta para el manejo de los productos químicos o de aseo:**

1. No mezclar productos
2. Rotular el envase.
3. no almacenar con alimentos

4. **Dibuje el ciclo de la limpieza y la desinfección**



POST TEST CAPACITACIÓN PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

NOMBRE: Maira Bejarid Delgado

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

- ✓ Limpieza es el proceso de remoción de suciedad, residuos de alimento, grasa u otros. V
- ✓ Son agentes de limpieza detergentes, limpiadores en polvo y abrasivos. F
- ✓ La desinfección es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos, del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad o las propiedades del producto. V
- ✓ La limpieza y la desinfección ayudan a minimiza los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas de proceso V
- ✓ La limpieza y la desinfección crean buenas costumbres de limpieza en el personal. V

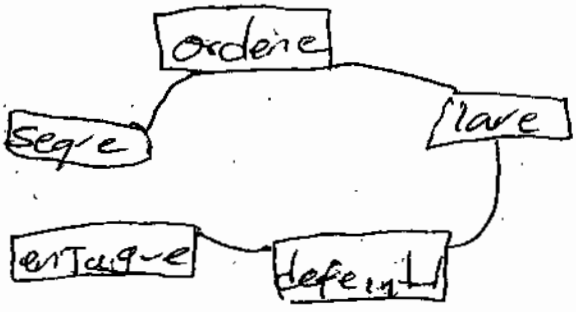
2. **Describa los tres pasos para la limpieza y desinfección:**

1. barrer
2. limpiar
3. se desenfecta

3. **Mencione tres aspectos a tener en cuenta para el manejo de los productos químicos o de aseo:**

1. Rotular los productos químicos
2. no mesclar Jabon con desfectante
3. no mesclar alimentos con químicos

4. **Dibuje el ciclo de la limpieza y la desinfección**



POST-TEST CAPACITACIÓN PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

NOMBRE: KAREN DE LA OSA.

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

- ✓ Limpieza es el proceso de remoción de suciedad, residuos de alimento, grasa u otros. V
- ✓ Son agentes de limpieza detergentes, limpiadores en polvo y abrasivos. V
- ✓ La desinfección es la reducción por medio de agentes químicos y/o. físicos, del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad o las propiedades del producto. V
- ✓ La limpieza y la desinfección ayudan a minimiza los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas de proceso. V
- ✓ La limpieza y la desinfección crean buenas costumbres de limpieza en el personal. V

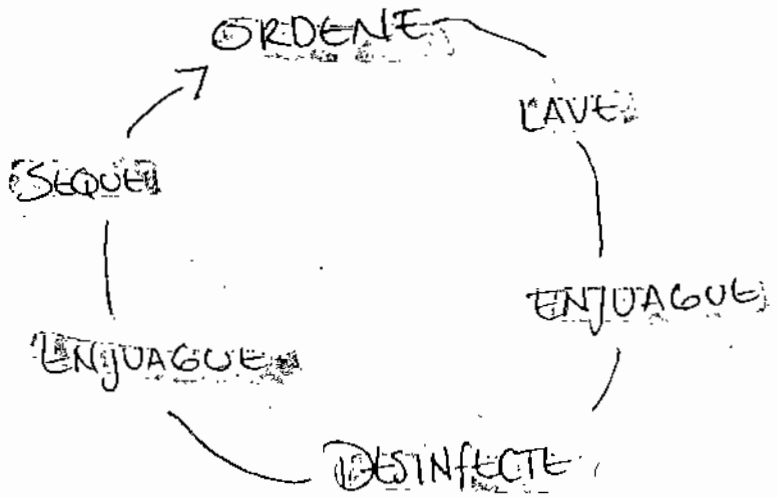
2. **Describa los tres pasos para la limpieza y desinfección:**

1. limpiar
2. lavar
3. enjuagar

3. **Mencione tres aspectos a tener en cuenta para el manejo de los productos químicos o de aseo:**

1. Rotular los productos
2. No almacenar alimentos con agentes químicos
3. No mezclar jabon con desinfectante

4. **Dibuje el ciclo de la limpieza y la desinfección**



POST TEST CAPACITACIÓN PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

NOMBRE: Martha Salcedo

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

- ✓ Limpieza es el proceso de remoción de suciedad, residuos de alimento, grasa u otros. V
- ✓ Son agentes de limpieza detergentes, limpiadores en polvo y abrasivos. F
- ✓ La desinfección es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos, del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad o las propiedades del producto. V
- ✓ La limpieza y la desinfección ayudan a minimiza los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas de proceso. V
- ✓ La limpieza y la desinfección crean buenas costumbres de limpieza en el personal. V

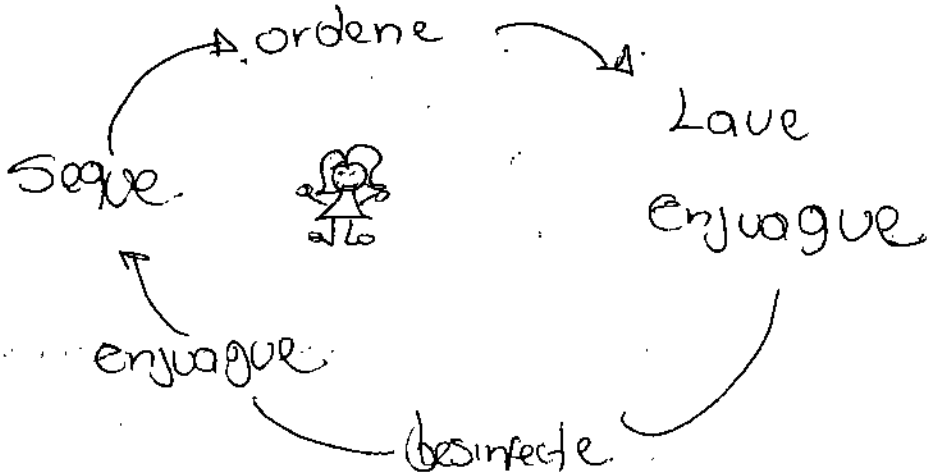
2. **Describa los tres pasos para la limpieza y desinfección:**

1. Limpiar con agua y jabon.
2. Preparar la. Solucion de desinfectante.
3. dejar actuar el desinfectante y enjuagar

3. **Mencione tres aspectos a tener en cuenta para el manejo de los productos químicos o de aseo:**

1. no Mezclar productos.
2. Si se envasan rotular al enbase.
3. no almacenalos con alimentos

4. **Dibuje el ciclo de la limpieza y la desinfección**



POST TEST CAPACITACIÓN PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

NOMBRE: Yolima Torres

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

- ✓ Limpieza es el proceso de remoción de suciedad, residuos de alimento, grasa u otros. V
- ✓ Son agentes de limpieza detergentes, limpiadores en polvo y abrasivos. V
- ✓ La desinfección es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos, del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad o las propiedades del producto. V
- ✓ La limpieza y la desinfección ayudan a minimiza los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas de proceso. V
- ✓ La limpieza y la desinfección crean buenas costumbres de limpieza en el personal. V

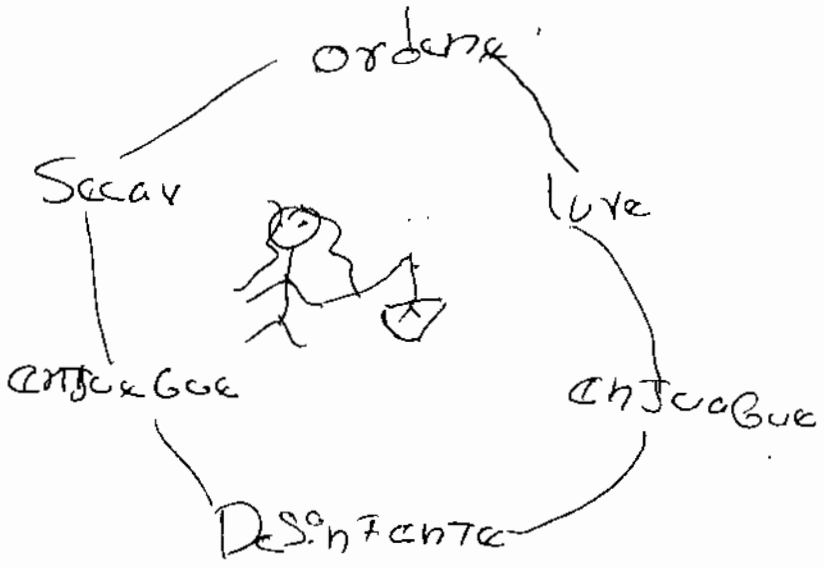
2. **Describa los tres pasos para la limpieza y desinfección:**

1. Lavar Enjuagar Desinfectar
2. Preparar la solución desinfectante
3. Dejar actuar el desinfectante

3. **Mencione tres aspectos a tener en cuenta para el manejo de los productos químicos o de aseo:**

1. no mezclar los Productos
2. Si envasamos Debemos Rotular
3. no almacenar con Alimentos

4. **Dibuje el ciclo de la limpieza y la desinfección**



POST TEST CAPACITACIÓN PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

NOMBRE: Fanny Bravo

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

- ✓ Limpieza es el proceso de remoción de suciedad, residuos de alimento, grasa u otros. V
- ✓ Son agentes de limpieza detergentes, limpiadores en polvo y abrasivos. V
- ✓ La desinfección es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos, del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad o las propiedades del producto. V
- ✓ La limpieza y la desinfección ayudan a minimiza los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas de proceso. V
- ✓ La limpieza y la desinfección crean buenas costumbres de limpieza en el personal. V

2. **Describa los tres pasos para la limpieza y desinfección:**

1. mesclar - barrer
2. Trapear
3. Desinfectar

3. **Mencione tres aspectos a tener en cuenta para el manejo de los productos químicos o de aseo:**

1. no mesclar los productos - como jabo dejeta
2. si se mesclan Rotular
3. si embasamos Retur - no almacenar

4. **Dibuje el ciclo de la limpieza y la desinfección**

