ACTA N° 225

FECHA: Bogotá, mayo 24 del 2024

HORA: 1:00 p.m. - 2:00 pm.

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 point)
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

PRE TEST CAPACITACIÓN PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

NOMBRE: María elena 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. F
- ✓ 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

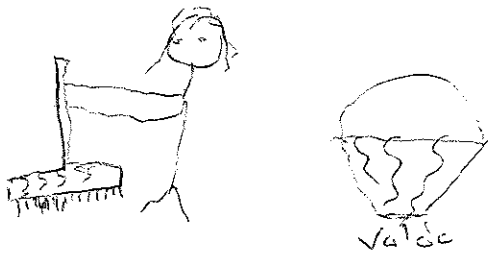
2. **Describa los tres pasos para la limpieza y desinfección:**

1. lavado de manos
2. Buen uso de los Productos y alimentos.
3. el mantener limpios nuestros áreas de Trabajo

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

1. no mesclarlos. los Productos.
2. utilizar los elementos de Protección.
3. Tener en cuenta las medidas de los Productos A...

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



PRE TEST CAPACITACIÓN PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

NOMBRE: YURIS miranda

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

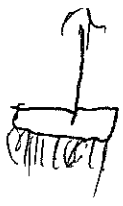
2. **Describa los tres pasos para la limpieza y desinfección:**

1. Lavada de manos
2. Usos del los Prohlosas
3. El mantener limpiar nuetros

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

1. no mesclarlos los Productos
2. Utilizar los ler. de protección
3. Tomar encuenta los medidas los Procantor

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



PRE TEST CAPACITACIÓN PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

NOMBRE: Yoany 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. F
- ✓ 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

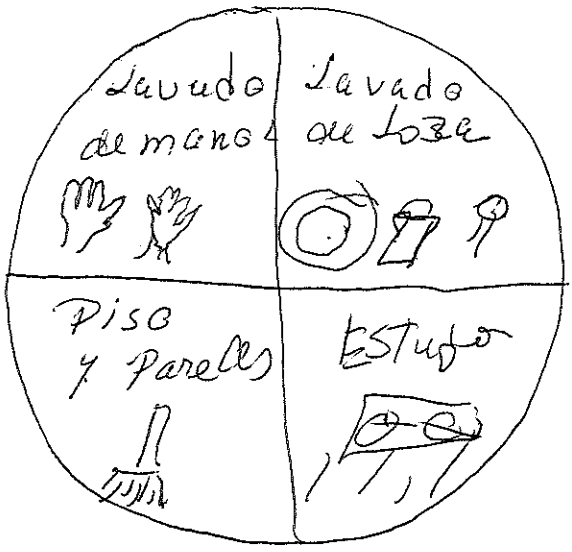
2. **Describa los tres pasos para la limpieza y desinfección:**

1. lavado de manos
2. buen uso de los elementos y productos de aseo
3. mantener el area de trabajo limpio

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

1. no mezclar los productos
2. utilizar los elementos de proteccion
3. Tener en cuenta las medidas de los productos a usar

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



PRE TEST CAPACITACIÓN PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

NOMBRE: Natalia Aranda Rodriguez

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. F
- ✓ 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. Lavado de manos
2. buen uso de los Productos y elementos.
3. En Mantener limpios Nuestro area de trabajo

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

1. No Mezclar los Productos.
2. Utilizar todos los elementos de proteccion
3. Tener en cuenta la Medidas de los Productos ausar

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



PRE TEST CAPACITACIÓN PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

NOMBRE: Enviviana caro 6arzón

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. F
- ✓ 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. Lavado de Manos
2. Buen uso de lo Frodutos Y elementos
3. En Mantener limpo Las cosas del Frobajo

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

1. No Mesclar los FroduTGS
2. UTiliSar TOSdos los elemenTOS de PrOTeCión
3. Tener en cuenTa los ProduTOS ai usar

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

labado de Manos



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Procedimientos de limpieza y Desinfección 2. Lugar: CC7. Quiroga. 3. Fecha y hora: 24-05-2024 11:00 pm.

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Maria elena Torres	cc 52290321	CC7 Quiroga	cc General	contrato	Torres.maria@jbg.gov.co	3157470673	Maria Torres
2	Enyi viviana caro G	1073426011	CC7 Quiroga	Aux cocina	contrato	Enyi.vivianacaro@jbg.gov.co	3214513007	Enyi caro
3	Yuris miranda	57466140	CC7 Quiroga	CC General	contrato	mirandeyuris1975@gmail.com	3209308348	Yuris miranda
4	Natalia Arenas R.	1005624249	CC7 Quiroga	Aux cocina	contrato	nataarandab66@gmail.com	3108593985	Natalia Arenas
5	Yenny Bravo	28249874	CC7 Quiroga	Aux Oficina	Contrato	yenny.bravo627@gmail.com	3202516294	Yenny Bravo
6	Lyna olaya	1024484350	CC7 Quiroga	Nutricionista	Contrato.	lyna.olaya_MR@jbg.gov.co	3144203684	Lyna
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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.

POST TEST CAPACITACIÓN PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

NOMBRE: Jany 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. Lavado de manos - Remover el mugre
2. Lavar y enjuagar
3. Desinfectar

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

1. deben estar almacenados lejos de los alimentos
2. Rotular Cuando Reembazamos los Productos
3. Estar Pendiente de las medidas de los productos de la limpieza con jeringa

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

1 Ordenar.

2 Lavar

3 Enjuagar -

4 desinfectar

5 Enjuagar

6 y Secar

POST TEST CAPACITACIÓN PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

NOMBRE: Natalia Aranda Rodriguez -

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

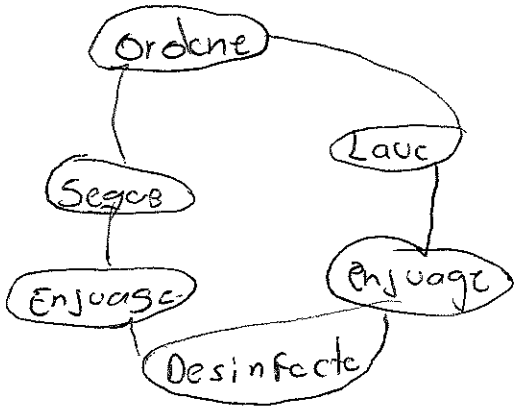
2. **Describa los tres pasos para la limpieza y desinfección:**

1. Remover el Mugre
2. Lavar y enjugar
3. Desinfectar

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

1. Almacenar lejos de los alimentos
2. Rotular al reembasar los productos.
3. Realizar dosificación con jeringa

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



POST TEST CAPACITACIÓN PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

NOMBRE: Eny Viviana Caro Garzón

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. Romove El Micre
   2. lavar y Enguagar
   3. Desinfectar
3. **Mencione tres aspectos a tener en cuenta para el manejo de los productos químicos o de aseo:**

1. Almacenar lejos de los alimentos
2. Rotular al Renuasar los Produtos
3. Reli zar dosificacion con Jeringas

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

Ordene

Seque

Lave

Enjuague

Enjuagoar

Desinfectate

POST TEST CAPACITACIÓN PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

NOMBRE: Mario Jose 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

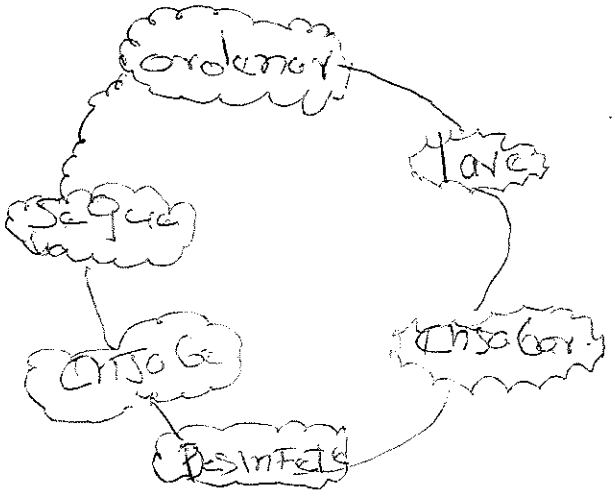
2. Describa los tres pasos para la limpieza y desinfección:

1. Remover el mugre.
2. Lavar y Retirar.
3. Desinfectar.

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

1. Almacenar. Retirados de los alimentos
2. Rotular Al Recibir los Productos.
3. Realizar. dosificarlos con Jeringa

4. Dibuje el ciclo de la limpieza y la desinfección



POST TEST CAPACITACIÓN PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

NOMBRE: yunis miranda

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. almacenando
2. _____
3. _____

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

1. Verfique el TiPo
2. REVISTE la tabla dE diluciones
3. Re aizar dosficeeron con Tex;go

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

