ACTA N° 146

FECHA: Bogotá, julio, 17 de 2025

HORA: 15:00 – 16:00

LUGAR: servicio de alimentos

TEMA: Limpieza y Desinfección

ASISTENTES: Planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

- Se realiza el saludo inicial a personal del servicio de alimentos grupo integrarte atención interna grupo 1
- Se socializa
- Se socializa el tema a tratar entre los participantes.
- Se inicia la capacitación con una presentación en powerpoint, videos de limpieza y desinfección plataforma you tuve.

DESARROLLO

1. Saludo inicial:

Se da inicio con un saludo al equipo de trabajo del servicio de alimentos manipuladores de alimentos indicándoles el tema a socializar, limpieza y desinfección, diagrama de proceso del correcto proceso de limpieza y desinfección.

1. Introducción:

La limpieza y desinfección de alimentos son procesos esenciales para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. La limpieza elimina la suciedad visible, mientras que la desinfección elimina microorganismos dañinos que pueden causar enfermedades. Ambos procesos son cruciales en la industria alimentaria y en la preparación de alimentos en casa

2- Objetivo:

Dar a conocer los procesos y prácticas de limpieza para eliminar los diferentes tipos de suciedad en equipos y superficies del servicio de alimentos, ya sea restos de alimentos, grasa, polvo, suciedad, productos de desecho, etc.

La desinfección, en cambio, consiste en la eliminación de los microorganismos de superficies y equipos hasta un nivel adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar su alteración. Asi pues, el objetivo de la desinfección es eliminar todos los microorganismos patógenos y reducir la presencia de microorganismos no patógenos hasta niveles que no puedan alterar la calidad y vida comercial de los productos. La desinfección puede realizarse por métodos físicos, mediante temperaturas altas, desecación o irradiación, o por métodos químicos, aplicando productos desinfectantes.

QUE ES SUCIEDAD Y TIPO DE SUCIEDAD:

cualquier residuo orgánico o inorgánico que se encuentre en las superficies o equipos.

Tipos de SUCIEDAD:

SUCIEDAD LIBRE:

Impurezas no fijadas en una superficie, fácilmente eliminables.

SUCIEDAD ADHERENTE:

Impurezas fijadas, se necesita una acción mecánica o química para desprenderla.

SUCIEDAD INCRUSTADA:

Impurezas introducidas en los relieves o recovecos del soporte.

CASO COTIDIANO PARA EJECUTAR LA LIMPIEZA Y DESEINFECCION:

Usar ambos productos A LA VEZ con diferentes principios de acción sobre la superficie o el equipo no resulta ni eficaz ni eficiente.

DIAGRAMA DE FLUJO DEL CORRECTO PROCESO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION:



CONDICIONES GENERALES:

- Es Aconsejable Llevar Guantes.

- Utilizar Agua Caliente O Fría Según El Proceso.
- No Se Deben Mezclar Productos.
- Se Debe Respetar Las Indicaciones Del Fabricante.
- Se Utilizan Exclusivamente Productos Empleados Para Alimentos.
- **SE DEBEN LIMPIAR Y DESINFECTAR LOS EQUIPOS Y SUPERFICIES SIEMPRE QUE:**
- **SE TERMINE Y/O EMPIECE EL TURNO DE TRABAJO.**

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Seguir los lineamientos establecidos en la normatividad actual colombiana, para así ejecutar los procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección y garantizar las áreas, utensilios y equipos óptimas para la elaboración de los alimentos.	Manipuladores de alimentos. Tecnólogo de alimentos, nutricionista.	07-17-2025

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión / capacitación para el día 11-08-2025.

En constancia de lo anterior firman:

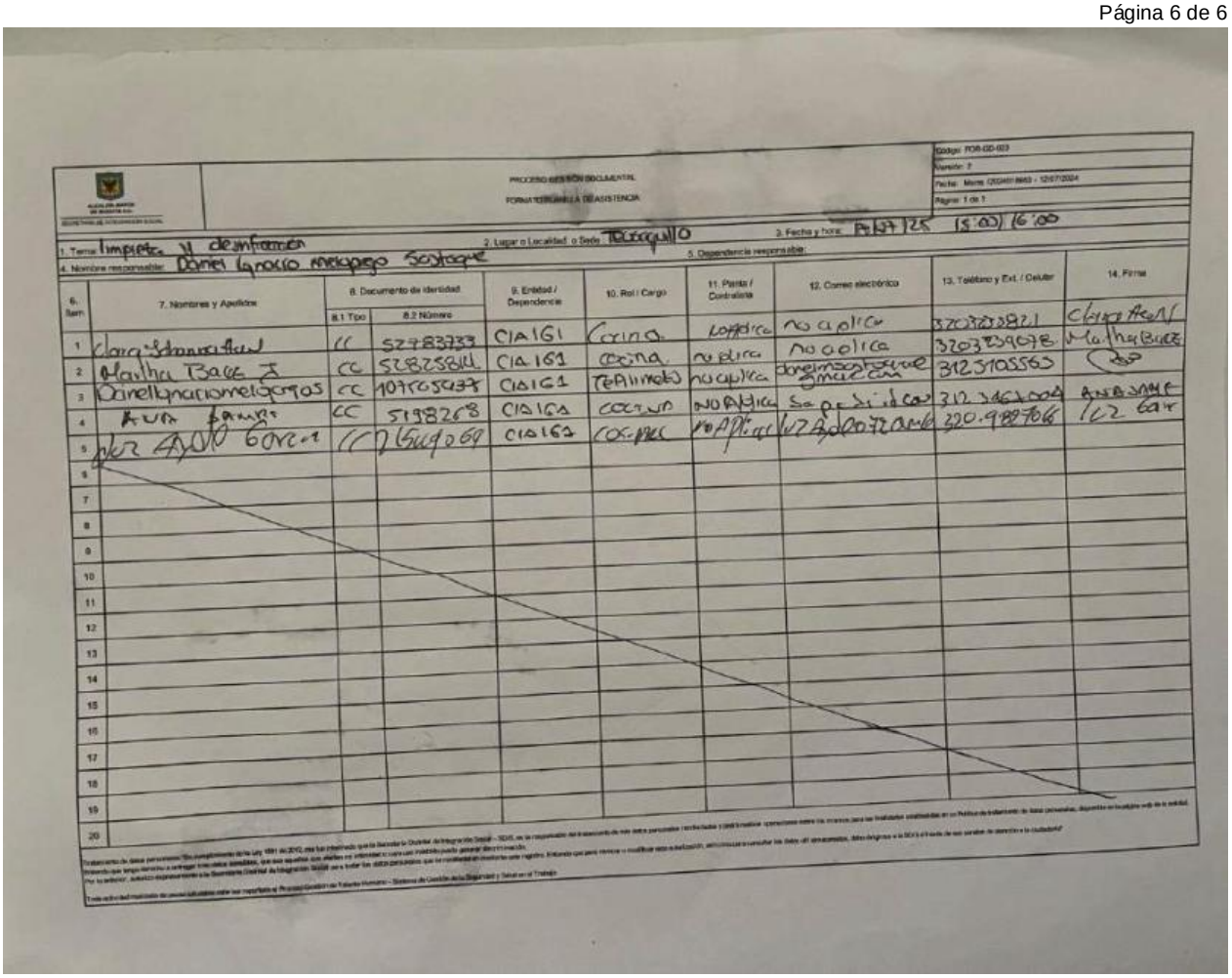
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Daniel Melgarejo	Tec Alimentos	Centro integrarte atención interna grupo 1	

Anexos: lista de asistencia y registro fotográfico

Elaboró: Daniel Ignacio Melgarejo Sastoque







PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-002
Versión: 2
Fecha: Memo (20240186863 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Imprevistos y desinformación
2. Lugar o Localidad o Sede: Tocaquillo
3. Fecha y hora: 8/07/25 15:00 16:00
4. Nombre responsable: Daniel Ignacio Mallarino Restrepo
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	Clara Stanislawski	CC	52783733	CIAIGI	Coring.	Contratista	no aplica	3203239821	
2	Martha Baez J	CC	52825801	CIAIGI	Coring.	no aplica	no aplica	3203239078	
3	Daniel Ignacio Mallarino Restrepo	CC	1019059437	CIAIGI	Realizador	no aplica	danielmallarinor@gmail.com	3125105563	
4	ANA BAUTISTA	CC	51982658	CIAIGA	COORDINADORA	NO APLICA	Sin dirección	312 3461004	
5	[illegible]	CC	1016940069	CIAIGA	COORDINADORA	NO APLICA	[illegible]	320.9897106	
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 han informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, en la responsabilidad del tratamiento de mis datos personales recolectados y para realizar operaciones sobre los mismos, para las finalidades establecidas en la Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a consultar mis datos almacenados, que son aquellos con derecho a conocer, actualizar y rectificar mis datos personales, que he suministrado mediante este registro. Entiendo que para ejercer o modificar esta autorización, así como para consultar los datos del almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía".
Por su autorización, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que he suministrado mediante este registro. Entiendo que para ejercer o modificar esta autorización, así como para consultar los datos del almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía".

Toda actividad realizada de personal adscrito debe ser reportada en Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo