ACTA N° 68

FECHA: Bogotá, febrero, 23 de 2026.

HORA: 13:30 . - 14:30 Horas

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 2

TEMA: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Explicación de la dinámica a seguir
2. realizar preguntas aleatorias sobre el tema
3. Se despejan dudas
4. Se da explicación del tema limpieza y desinfección de superficies, equipos y utensilios.
5. Presentación .
6. Agradecimiento por asistencia y participación en el tema desarrollado.

DESARROLLO:

1. Se explica de qué se trata la capacitación y por qué la importancia de este tema en el trabajo diario que se realiza.
2. Se despejan dudas al respecto.
3. Se explica sobre el tema limpieza y desinfección de superficies, equipos y utensilios. La evaluación se lleva a cabo mediante preguntas abiertas orientadas a identificar el nivel de comprensión, fortalezas y oportunidades de mejora en relación con el tema expuesto, permitiendo así evidenciar los conocimientos previos y adquiridos por los participantes. Esta estrategia facilita el proceso de retroalimentación formativa en caso de requerirse. Al finalizar la sesión de capacitación, se procede con el registro de asistencia mediante firma y se realiza el cierre formal del acta correspondiente.

Las etapas del proceso de limpieza y desinfección se deben hacer en secuencia a fin de lograr que este proceso sea eficaz.

Para comprender la estructura del proceso de limpieza y desinfección, primero, debemos considerar que la limpieza y desinfección debe lograr un resultado y qué usa recursos para esto.

En la figura 1 se muestra a la limpieza y desinfección como proceso. Figura 1. Representación de la limpieza y desinfección como proceso



El resultado a lograr en el proceso de limpieza y desinfección en “Superficies limpias y desinfectadas”, este resultado se puede medir considerando niveles de limpieza en función del tipo de limpieza que se realiza, de los tipos de residuos y del tipo de peligros que la limpieza eliminaría.

El proceso usa recursos, dentro de estos recursos se incluyen:

- Insumos químicos, por ejemplo, detergentes y desinfectantes.
- Utensilios y otros materiales de apoyo.
- Agua y otro tipo de energía para apoyar el proceso.
- Disponibilidad de personas para que ejecute las labores de limpieza.

Etapas del proceso de limpieza y desinfección

Se deberían aplicar 6 etapas en el proceso de limpieza y desinfección, estas se muestran en la figura 2.

Figura 2. Etapas del proceso de limpieza



Preparar la limpieza

El propósito de esta etapa es:

- Disponer de los recursos necesarios para realizar las actividades de limpieza y desinfección.
- Contar con el área o superficie a limpiar lista para realizar las actividades.
- Disponer del personal para ejecutar las actividades.

Esta etapa se realiza previamente a las otras etapas, de no hacerse eficazmente esta etapa, es posible que el proceso de limpieza no sea eficaz.

Preparar la limpieza implica que se dispongan los recursos y que se hayan lleva a la zona en donde se hará la limpieza.

Remover suciedad

Esta etapa remueve la suciedad y residuos visibles desde las superficies. Se puede hacer mediante remoción física de estos residuos o con ayuda de agua. En esta etapa no se aplican detergentes, solamente se remueven los residuos que no están impregnados.

Hacer esta fase ayuda a que los detergentes (en el caso de limpieza en húmedo) hagan su trabajo de remover la suciedad impregnada

Limpiar

La limpieza tiene el propósito de remover la suciedad impregnada en las superficies. En general se ocupan detergentes para ayudar a remover. Se requiere aplicar restregado para ayudar a la remoción de los residuos impregnados.

En el proceso de limpieza en seco, se realiza barrido, aspirado o soplado para remover los residuos.

Enjuagar

Cuando se aplican detergentes para remover residuos impregnados se deben enjuagar las superficies. El enjuague tiene dos propósitos.

- Remover los residuos suspendidos en las soluciones de detergentes.
- Remover las trazas de detergentes a fin de que estos no contaminen los **alimentos.**

Desinfectar

Solo cuando se haya completado el enjuague deberá aplicarse la solución de desinfectante, abarcando toda la superficie y asegurando el tiempo de contacto para que haga efecto en los microorganismos.

Se puede realizar desinfección química o física. La desinfección química ocupa insumos químicos, ya sea en fase seca o en húmedo. La desinfección física usa métodos físicos, como calor o luz, para realizar la desinfección.

Pasos finales

Los pasos finales involucran:

- Enjuagar después de desinfectar: si el fabricante del desinfectante lo recomienda.
- Dejar secar y proteger al equipo o utensilios.
- Armar la unidad
- Volver a desinfectar después de haber armado la unidad.
- Limpieza de utensilios y equipos usados en la limpieza.
- Retirar residuos generados.

Conclusiones

Realizar limpieza y desinfección involucra aplicar 6 pasos secuenciales. Cada paso tiene un propósito que debe diseñarse antes de ejecutarse. El resultado final del proceso de limpieza es que se hayan logrado los niveles de limpieza y desinfección de las superficies.

6.Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

4. En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos: Listado de asistencia.

Elaboró: Tecnóloga Profesional en Control y Calidad de Alimentos.

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo (20240159063 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: [illegible] 2. Lugar o Localidad o Sede: PONTEZUELA CIDIS 7 3. Fecha y hora: 23-02-26 / 12:30 - 14:30

4. Nombre responsable: MARCELA BARRERO 5. Dependencia responsable: SUBDIRECCION PARA LA INCLUSION SOCIAL

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	FLOR CARREÑO	CC	39714777	CENTRO INTEGRADO DE ATENCION E INCLUSION SOCIAL 2	Manipuladora de Alimentos	NO APLICA	Cindyloreinacarreno@gmail.com	3118039892	Flor Carreño
2	MARISOL MONTALBO	CC	28918522	CENTRO INTEGRADO DE ATENCION E INCLUSION SOCIAL 2	Manipuladora de Alimentos	NO APLICA	Marisolmontalvo@gmail.com	3226433470	Marisol Montal
3	Mª CAMILA BELTRAN	CC	1027150539	CENTRO INTEGRADO DE ATENCION E INCLUSION SOCIAL 2	Manipuladora de alimentos	NO APLICA	Macabeltran201@gmail.com	3045804717	Mª Camila Belt
4	YECENIA OROZCO	CC	24715663	CENTRO INTEGRADO DE ATENCION E INCLUSION SOCIAL 2	Manipuladora de Alimentos	NO APLICA	Yecolagunda@gmail.	3217738522	
5	MARCELA BARRERO	CC	52853444	CENTRO INTEGRADO DE ATENCION E INCLUSION SOCIAL 2	TECNOLOGA EN ALIMENTOS	NO APLICA	barrerm16@gmail.com	3132249901	
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 fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

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

Powered by CamScanner