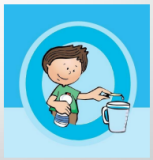
Lugar	Comedor Perdomo
Fecha	13/12/2025
Tema	Procesos de Limpieza y desinfección
Desarrollo	**CONCEPTOS BASICOS** Teniendo en cuenta las practicas higiénicas que se realizan para garantizar la inocuidad de los alimentos dentro del servicio, es necesario reforzar los conceptos sobre limpieza y desinfección, resaltando la importancia que tiene este programa para minimizar los riesgos microbiológicos y garantizar un servicio de calidad. Se enfatiza en las prácticas de BPM y procesos que se realizan para garantizar una óptima atención en el servicio del comedor, Se enfatiza en las obligaciones del manipulador de alimentos especificando la forma como debe realizarse la desinfección de cada una de las áreas del servicio de alimentos como parte de las acciones que inciden en la disminución de los riesgos microbiológicos de los alimentos. En relación a la desinfección de frutas y verduras, se recuerda la dilución usada, los tiempos y la forma la cual puede ser por inmersión o aspersión. Se realiza un ejercicio práctico frente al tema; se observa que el personal manipulador tienen conocimientos básicos y están relacionadas con el procedimiento. **Limpieza y desinfección de frutas y verduras**: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos y ensaladas) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento. Para la preparación de la solución desinfectante, es indispensable usar un recipiente para dosificar el desinfectante el cual debe ser aforado, pueden destinarse para este fin recipientes como tazas medidoras, vasos, jeringas y otros, siempre y cuando se utilicen únicamente para esta actividad y facilite la medición; de la misma forma los recipientes en el cual se va a preparar la solución desinfectante como baldes o canecas deben tener aforo con el propósito de asegurar la correcta concentración de la misma. La dosificación del desinfectante y los tiempos de inmersión serán de acuerdo al tipo de desinfectante y concentración del mismo. En este caso se maneja hipoclorito de sodio al 5,25% 1 ml X 1 litro de agua. Teniendo en cuenta que la inocuidad se relaciona con unos adecuados procesos de limpieza y desinfección en todas y cada una de las áreas que integran el servicio de alimentos se realiza el fortalecimiento técnico respecto a la dilución en los procesos de limpieza y desinfección:

Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) en la SDIS

***	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, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 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



Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa

- Identificar que los insumos para el aseo se encuentren debidamente sellados y cumplan con requisitos mínimos de rotulado
- Deberá contar con la ficha técnica y de seguridad o impresa en un lugar accesible; la cual deberá ser **divulgada** a todo el personal que manipule y tenga contacto con estos productos y tener constancia de esta divulgación.
- Dar cumplimiento a la Resolución 2400 de 1979.
- Los insumos se deben almacenar sobre estibas, por grupos y sus etiquetas a la vista.



Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa

- Mantener una adecuada rotación del stock de insumos de aseo. Rotación de acuerdo al método primeros en entrar, primeros en salir (PEPS).
- Verificar que los aspersores de re-envase se encuentren limpios, desinfectados y rotulados. La rotulación de los aspersores debe contener los siguientes

1. Indicación de uso
2. porcentaje de hipoclorito
3. fecha de preparación.

	Así mismo se realiza el abordaje de los siguientes temas: 1. conceptos básicos de BPM 2. Riesgo microbiológico en alimentos 3. Contaminación por bacterias, mohos y levaduras Se evidencia participación activa del personal manipulador de alimentos, se resuelven dudas y se generan compromisos		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Gustavo Rodríguez	*Nutricionista*	*Comedor Perdomo*
	John Fredy Maldonado	*Manipuladoras de alimentos*	*Comedor Perdomo*
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Dar cumplimiento en lo que respecta a las BPM, a los procesos de limpieza y desinfección	Personal manipulador de alimentos	Vigencia contractual
Próxima reunión	las concernientes por cronograma de capacitación y/o anexo técnico		
Elaboró	Gustavo Rodríguez TP MND 01502 / Nutricionista U Nal		

**Se anexa listado de asistencia

REGISTRO FOTOGRAFICO



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: FORTALECIMIENTO EN PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
2. Lugar o Localidad o Sede : CC PERDOMO
3. Fecha y hora: 13 DICIEMBRE 2025 08:30 AM
4. Nombre responsable: GUSTAVO ADOLFO RODRIGUEZ / NUTRICIONISTA
5. Dependencia responsable: IDIPRON

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	SERGIO ANDRES CRUZ	CC	1021719228	CC PERDOMO	FORMADOR	CONTRATISTA	NA	3102895200	SERGIO
2	TANIA LIZBETH GONZALEZ	CC	1033793940	CC PERDOMO	AUX COCINA	CONTRATISTA	NA	3144405751	
3	JORGE GUERRERO	C.C	19.350875.	PERDOMO	JefeCocina	Contratista	NA	3143315880	
4	GUSTAVO RODRIGUEZ	CC	79960239	CC PERDOMO	NUTRICIONISTA	CONTRATISTA	Sanutricionista use@gmail.	3124321260	
5									
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 pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



- Garantizar todas las áreas, superficies, equipos, utensilios, ambientes y elementos que los requieran se encuentren higienizados (limpios y desinfectados) permanentemente, y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir y transmitir enfermedades de origen microbiano.

Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) en la SDIS

***	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, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	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



Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) en la SDIS

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	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
Equipos y utensilios	1 litro	3 ml	8 – 10 min.	Inmersión – Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Aspersión

Tabla de Colores

Color	Área
Verde	Salón comedor, pasillos y áreas comunes.
Amarillo	Cocina, recibo y almacenamiento de alimentos, Cafetería.
Rojo	Baños
Negro	Almacenamiento temporal de residuos

Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa

- Identificar que los insumos para el aseo se encuentren debidamente sellados y cumplan con requisitos mínimos de rotulado
- Deberá contar con la ficha técnica y de seguridad o impresa en un lugar accesible; la cual deberá ser **divulgada** a todo el personal que manipule y tenga contacto con estos productos y tener constancia de esta divulgación.
- Dar cumplimiento a la Resolución 2400 de 1979.
- Los insumos se deben almacenar sobre estibas, por grupos y sus etiquetas a la vista.



Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa

- Mantener una adecuada rotación del stock de insumos de aseo. Rotación de acuerdo al método primeros en entrar, primeros en salir (PEPS).
- Verificar que los aspersores de re-envase se encuentren limpios, desinfectados y rotulados. La rotulación de los aspersores debe contener los siguientes

1. Indicación de uso
2. porcentaje de hipoclorito
3. fecha de preparación.

¿Cómo lavarse las manos?

Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

0



Mójese las manos con agua;

1



Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;

2



Frótese las palmas de las manos entre sí;

3



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

4



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

5



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

6



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

7



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

8



Enjuáguese las manos con agua;

9



Séquese con una toalla desechable;

10



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;

11



Sus manos son seguras.

Organización Mundial de la Salud | Seguridad del Paciente — UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCION MÁS SEGURA | SAVE LIVES Clean Your Hands


GRACiAS