ACTA N°02 "SOCIALIZACIÓN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO"

FECHA: Bogotá D.C., Mayo 24 de 2024

HORA: 8:30 a.m.

LUGAR: Jardín Infantil Diurno Cofinanciado La Florida

TEMA: Socialización "***Plan de Saneamiento Básico***"

ASISTENTES: Responsable del servicio, asistente administrativo, profesionales en atención a la primera infancia, auxiliares en atención a la primera infancia, manipuladoras de alimentos y personal de aseo e higiene

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Socialización "***Plan de Saneamiento Básico***"
3. Firma acta

DESARROLLO:

Siendo las 8:30 a.m. del día 24 de enero del año en curso, se reúne la profesional en atención a la primera infancia Jineth Ximena Solano Marín con el equipo del Talento humano del Jardín Infantil Cofinanciado La Florida para socializar el **"Plan de Saneamiento Básico"** que se encuentra vigente para el año 2023 – 2024.

Teniendo en cuenta la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en su capítulo VI artículo 26, el plan de saneamiento debe incluir como mínimo

Powered by CamScanner

los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de cuatro programas estructurantes, los cuales se establecen en el desarrollo del Plan:

a) Programa de limpieza y desinfección.
b) Programa de desechos sólidos.
c) Programa de control de plagas.
d) Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

a. Programa de Limpieza y Desinfección:

El proceso de limpieza y desinfección se define como las actividades encaminadas a la reducción metódica de los microorganismos contaminantes y a evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación que puede ocasionar enfermedades graves en las personas.

- ✓ ***Limpieza*** es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

- ✓ ***Desinfección*** es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Los métodos de higienización que se deben emplear son los siguientes:

- ***Cepillado:*** se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminar la suciedad, según el tipo de superficie.
- ***Aspersión:*** se usa para desinfectar grandes superficies (paredes, techos, ambientes, entre otros). Se debe tener en cuenta el control del tiempo de contacto del desinfectante.
- ***Inmersión:*** puede realizarse con o sin agitación según el caso. Se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.

Powered by CamScanner

- ***Directa:*** generalmente se usa para superficies o áreas con alta carga microbiana.

En cuanto a los ***métodos de limpieza*** se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes biodegradables.

La limpieza se refiere a la remoción de polvo, grasa, resto de comida u otros elementos visibles en partículas en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua limpia y de un agente de limpieza.

- **Métodos físicos:** es la limpieza realizada con productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, escobas, entre otros. Se usan para la limpieza de platos, superficies, utensilios, entre otros.
- **Métodos químicos:** esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. p. ej.: detergentes biodegradables.
- **Métodos manuales:** esta limpieza se realiza por contacto o por inmersión, y se utilizan cuando es necesario remover la suciedad refregando con soluciones detergentes. Para ello se recomienda utilizar un recipiente que contenga las soluciones detergentes para sumergir las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.
- **Limpieza in situ:** es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar; las cuales se lavan con una solución de agua y detergente biodegradable a una presión suficiente para realizar una limpieza óptima.

Los ***agentes de limpieza*** son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que ésta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

- Biodegradable
- Inodoro

Powered by CamScanner

- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua
- No corrosivo
- Estable durante el almacenamiento
- Fácil de dosificar
- No tóxico en el uso indicado
- Fácil eliminación por enjuague

Así mismo, debe tener las siguientes funciones:

- Separar las suciedades
- Disminuir la tensión superficial
- Destrucción final de grasas

Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies es necesario contar con ***implementos mínimos para la labor***, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

A continuación, se describen los colores que se deben implementar en el jardín para todos los elementos de aseo. Los guantes deben ser del color estipulado por área y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta del color o pintados con el color definido para permitir una adecuada identificación.

- ✓ **Verde:** Salón, comedor, pasillos y áreas comunes.
- ✓ **Amarillo:** Cocina y recibo y almacenamiento de alimentos.
- ✓ **Rojo:** Baños
- ✓ **Negro:** Almacenamiento temporal de residuos.

Powered by CamScanner

b. Programa de Desechos Sólidos:

El Jardín Infantil maneja los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente de la unidad, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial. En las actividades propias se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que son manejados de tal forma que impiden la contaminación del producto final y se minimiza el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

Para la correcta segregación de los residuos generados, el Jardín Infantil cuenta con contenedores suficientes, de acuerdo con las necesidades de cada área (pasillos, cocina, baños, salas de cambio de pañales, entre otras) los cuales cumplen con el código de colores establecido, el cual es: Blanco y Negro.

Los ***contenedores de color blanco*** deben tener una bolsa del mismo color donde se depositan residuos recuperables como: (Vidrio, plástico y metales). Tarros de galletas (metal),tetra pack, Vasos plásticos o de vidrio, Botellas de vidrio o plástico (gaseosa o agua), Enlatados (atún, sardinas debidamente lavadas...etc.), Mezcladores(café), Clips, Marcadores, Resaltadores, Esferos, Cd, cassette y diskette.
*Aclaración: Los envases, vasos, botellas, enlatados y tetra-pack deberán ser escurridos antes de la disposición y estos deben estar l*ibres de cualquier contenido o elemento susceptible a descomposición.
Residuos recuperables: (papel, cartón o revistas) Libre de cualquier contaminante orgánico y/o químico. Papel utilizado por ambas caras. Cuadernos, Sobres de papel, Papel periódico, Icopor (embalaje), Cartón corrugado, Cubetas huevos, Revistas.

Los ***contenedores de color negro*** también deben tener una bolsa del mismo color en la que se depositarán los residuos no recuperables: (sanitarios, comida, café, frutas, u otros residuos contaminados de material orgánico), Papel aluminio, envases en poliestireno expandido (icopor) con restos de alimento, Residuos de barrido, Madera, Residuos sanitarios, Residuos de café, Papel carbón, papel satinado, Papel impregnado (aceites, parafina), Residuos de alimentos, Residuos de poda, pañales, plásticos con

Powered by CamScanner

residuos de pollo o carne).

En cuanto al ***encapsulamiento de grasas y aceites derivados de la preparación de los alimentos,*** los residuos de Aceites Vegetales Usados (A.V.U) generados en la cocción de alimentos, son un factor importante en la contaminación hídrica. Su vertimiento a las redes de alcantarillado forma gruesas películas en las tuberías causando obstrucción en las mismas, produce efectos negativos en la regeneración de quebradas, ríos, fauna y flora; además, conlleva a la generación de malos olores, desbordamiento de las aguas servidas, ambientes propicios para la proliferación de roedores, insectos y microorganismos patógenos, así como contaminación de los cuerpos de agua en los que las redes realizan la descarga.

c. Programa de Abastecimiento de Agua Potable:

La Secretaría Distrital de Integración Social, acorde a su compromiso con el cuidado del medio ambiente y con la prestación de un servicio de calidad a la comunidad, promueve el programa de abastecimiento de agua potable, como un sistema de control que está diseñado para garantizar la calidad del agua empleada en las diferentes actividades del Jardín Infantil, donde se cuenta con un tanque de almacenamiento, que tiene la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de servicio, y que la construcción y/o mantenimiento del mismo, deberá ser acorde a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

La capacidad del tanque de almacenamiento de agua potable del ***Jardín Infantil Cofinanciado Villa Mary*** es de 1000 litros y se cuenta con un solo tanque. La periodicidad del lavado del tanque se realiza cada seis (6) meses. Además, el Jardín Infantil tiene estipulado un procedimiento, con el que cuenta con los certificados de mantenimiento, concepto sanitario favorable de la empresa que realiza el servicio y factura del servicio del lavado de tanques.

Powered by CamScanner

En caso de no contarse con el suministro de agua, el Jardín Infantil adoptará como medida de contingencia el uso de carro tanques de agua los cuales deben estar acogidos a la Resolución 2190 de 1991 de la secretaria Distrital de Salud por la cual se reglamenta las condiciones para transporte de agua en carro tanques. Estos carros tanques deben tener licencia sanitaria para el transporte de agua ante la secretaria Distrital de Salud debido a que la actividad de transporte de agua requiere medidas de control sanitario que garanticen la calidad del agua transportada y las condiciones sanitarias del vehículo transportador.

d. Programa de Control de Plagas:

Una plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación. Las plagas más comunes que podemos encontrar en los servicios alimentarios son:

- Roedores, como ratas y ratones.
- Insectos, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo, gorgojos).

Es importante que se identifiquen los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas de grasa que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

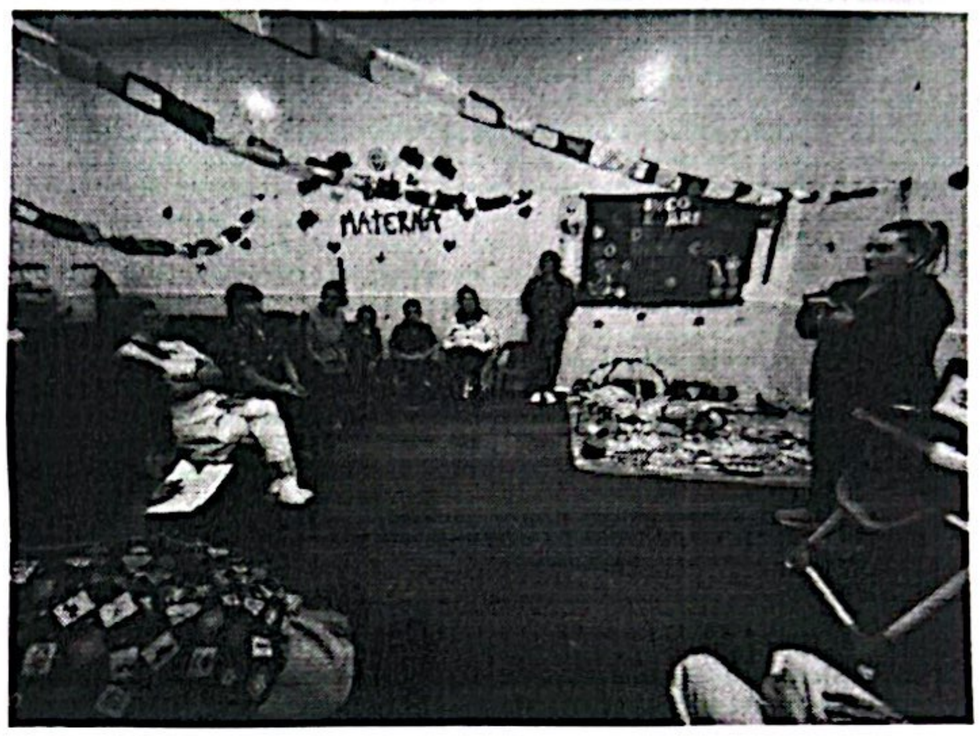
La ejecución estricta del programa de limpieza y desinfección en todas las áreas permite obtener resultados satisfactorios en todos los espacios, pero si no se aplican las acciones a tiempo pueden desencadenar problemas al programa de control integral de plagas; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

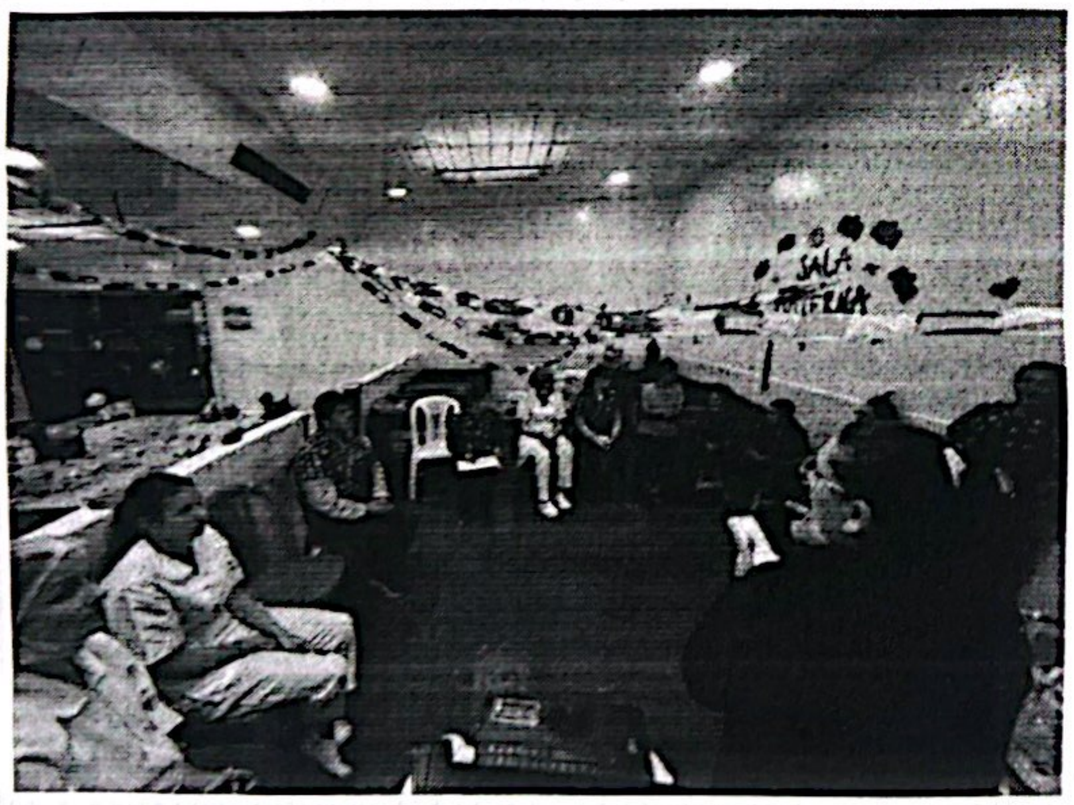
Powered by CamScanner

El manejo de los roedores y plagas se hace a través de una empresa certificada para el control de éstos. Para ello, el Jardín Infantil ha de solicitar al área de Apoyo Logístico para que mínimo una vez al año se haga una charla de sensibilización sobre el control de plagas.

Anexos: Registro fotográfico









Elaboró: Jineth Ximena Solano Marin

Powered by CamScanner

ALCALDIA 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: Socialización Plan de saneamiento 2. Lugar: JIC la Florida 3. Fecha y hora: 24/05/2024 8:30 am

4.	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de	7. Entidad o	8. Rol / Cargo	9. Planta /	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA	1.031.130.719	JIC. LA FLORIDA	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CONTRATISTA	JTATISCALDERON26@GMAIL.COM	3113283573	
2	LINA MARIA SALINAS SUAREZ	1.019.605.453	JIC. LA FLORIDA	APOYO ADMINISTRATIVO	CONTRATISTA	LINASUAREZV@HOTMAIL.COM	3204621519	
3	HILDRE MILENA ALIPIO VIASUS	1.033.738.933	JIC. LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICLAFLORIDAMILENA@GMAIL.COM	3228085629	
4	ANA VICTORIA OBANDO BULLA	52.896.809	JIC. LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAANAGMAIL.COM	3138852081	
5	JULIETH NATALIA GRAVITO VARGAS	1.014.242.577	JIC. LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDANATALIA@GMAIL.COM	3184540237	
6	YURANY MARIA DOMINGUEZ IBARRA	1.026.259.022	JIC. LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAYURANYgGMAIL.COM	3005796745	
7	JINETH XIMENA SOLANO MARIN	1.014.271.697	JIC. LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAXIMENA@GMAIL.COM	3057840519	
8	ASTRID JULIANA RUIZ RODRIGUEZ	1.049.618.427	JIC. LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAJULIANA@GMAIL.COM	3106093609	
9	ROSA SONIA DUQUE PARRA	39.541.740	JIC. LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDASONIA@GMAIL.COM	3208705148	
10	ELSA ADRIANA VASQUEZ AGUIRRE	39.548.739	JIC. LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLODIAELSA@GMAIL.COM	3209624782	
11	FRANCY JULIETH BEJARANO MONTAYA	52.897.388	JIC. LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAFRANCY@GMAIL.COM	3106775010	
12	MARIA EUGENIA PEREZ PATERNINA	51.990.215	JIC. LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAMARIAE@GMAIL.COM	3213860033	
13	ALEJANDRA MILENA SERRATO SUAREZ	52.917.473	JIC. LA FLORIDA	TECNICA PROFESIONAL A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	ALEJAYKMI@GMAIL.COM	3186704909	
14	YANETH ROCIO ORJUELA SOLANO	1.053.333.229	JIC. LA FLORIDA	TECNICA PROFESIONAL A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JAROSO20@GMAIL.COM	3046336433	
15	NEIRA HERMENINA RAMIREZ MOJICA	1.237.441.094	JIC. LA FLORIDA	PERSONAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	NEIRA.RAMIREZ2@HOTMAIL.COM	3108520048	
16	NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO	51.836.069	JIC. LA FLORIDA	PERSONAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	SOFY2307@YAHOO.ES	3244607367	
17	LEILA RAQUEL ALAPE ALAPE	28.866.906	JIC. LA FLORIDA	PERSONAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	CONTRATISTA		3212603342	
18	NAYELYS MEJIA SEGOVIA	1.193.581.137	JIC. LA FLORIDA	PERSONAL DE ASEO E HIGIENE	CONTRATISTA	NAYELYSYOHAN21@GMAIL.COM	3133425246	
19	DELCY DEL SOCORRO QUIÑONES MORA	49.658.990	JIC. LA FLORIDA	PERSONAL DE ASEO E HIGIENE	CONTRATISTA	DELCY.QM990@GMAIL.COM	3123898340	
20	MARIA VICTORIA LOPEZ LAMBERTINO	1.067.964.339	JIC. LA FLORIDA	PERSONAL DE ASEO E HIGIENE	CONTRATISTA	MARIA.LOPEZ.LAMBERTINO@GMAIL.C	3112406540	

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.

Powered by CamScanner