ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, mayo 08 de 2024

HORA: 10:30 am

LUGAR: JARDIN INFANTIL SAN PABLO MANITOS UNIDAS

TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO JARDIN SAN PABLO

ASISTENTES: TALENTO HUMANO

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Socialización plan de saneamiento

PROPOSITO: Garantizar las actividades y cumplimiento de los principios y consignas en saneamiento ambiental, aprovechamiento y conservación del recurso agua, prevención de la contaminación del aire y suelo, la integridad de funcionarios, contratistas, visitantes, usuarios y demás actores del presente Plan de Saneamiento, en el manejo seguro de los residuos peligrosos y no peligrosos, la seguridad en el almacenamiento y disposición final de los residuos generados por los procesos propios de la Entidad y sus unidades Operativas. Adicionalmente se tendrán en cuenta las normas de buenas prácticas de manufactura que son exigibles en los diferentes procesos que son llevados a cabo en la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS.

DESARROLLO:

Siendo las 10:30 se inicia la socialización del plan de saneamiento de la unidad operativa, donde se realiza una actividad rompe hielo, llamada tingo tango, donde la persona que le tocaba la pelota debía responder algunas preguntas como: ¿Qué es plan de saneamiento? ¿Qué función cumple el plan de saneamiento del jardín? ¿Qué conceptos o temas conoces del plan de saneamiento? ¿Cómo se implementa el plan de saneamiento? Durante esta dinámica, se escucharon los saberes previos del personal del talento humano.

A continuación, la profesional Yeimmy Torres, líder del componente, inicia la socialización donde envía al talento humano el plan de saneamiento vía wasap. Y les expresa la importancia de implementar día a día este plan de saneamiento, para prestar un servicio de calidad a los participantes de la unidad operativa, y comienza el desarrollo de la socialización.

Powered by CamScanner

PLAN DE SANEAMIENTO

Este Plan establece en los cuatro programas, las normas y disposiciones técnicas y ambientales, las cuales tienen como finalidad mantener las diferentes áreas del SAN PABLO MANITOS UNIDAS, libres de posibles focos de contaminación e infestación y proporcionar un área de trabajo limpia y segura; su implementación permite establecer frecuencias en los procesos de aplicación del plan de saneamiento y control para cada una de las actividades, definiendo a los responsables de cada proceso.

San Pablo Manitos Unidas implementa este PLAN DE SANEAMIENTO y diligencia el FORMATO DECLARACIÓN DE COMPROMISO (FOR-PSS-072), el cual estará al alcance de todo aquel que lo requiera en medio magnético, articulando sus guías y actividades de acuerdo con las necesidades de la unidad operativa; así como la adopción de elementos de gestión de cada uno de los cuatro programas específicos, de tal forma que se cumpla con la normatividad sanitaria vigente en los servicios sociales que se prestan a la comunidad. El formato de declaración de compromiso es de obligatorio cumplimiento y debe ser escaneado y enviado al subdirector técnico de nivel local o central según corresponda, los operadores en asociación deberán realizar el envío los primeros quince días de inicio de operación, para los servicios de operación directa, el formato deberá ser enviado la primera semana del mes de febrero cada año y actualizado cuando sea requerido.

A continuación, se socializa el normograma:

LEYES AGUA POTABLE Y SANEAMIENTO

Ley 09 de 1979 Código Sanitario

Ley 373 de 1997 Ahorro y uso eficiente del agua.

Ley 1450 de 2011 Plan Nacional de Desarrollo 2014-2018

DECRETOS

Decreto 1541 de 1978, Modificado por

Decreto 2858 de 1981 Otorgamiento de concesiones y vertimientos.

Decreto 4741 de 2005 Prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

Decreto 1594 de 1984 Usos del agua y residuos líquidos, Normas de vertimientos de residuos líquidos.

Powered by CamScanner

Decreto 2981 de 2013 Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo.

Decreto 1575 de 2007 Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.

Decreto 400 de 2004 Por el cual se impulsa el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos producidos en las entidades distritales.

Decreto 302 de 2000 Reglamenta la Ley 142 de 1994,

Decreto 351 DE 2014 Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades.

Decreto 838 de 2005 Disposición final de residuos sólidos, por el cual se modifica el

Decreto 1713 de 2002 sobre disposición final de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones

RESOLUCIONES, ACUERDOS, DIRECTIVAS Y CIRCULARES DE AGUA POTABLE Y SANEAMIENTO

Circular 2112 del 2016 Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS

Resolución 2115 de 2007 Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y f frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano

Resolución 052 de 2013 Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS

Resolución 2674 de 2013 Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

Resolución 1510 del 2011 Definir los criterios técnicos y de seguridad para las piscinas; los criterios mínimos de desempeño de los operadores y los responsables de las piscinas; así como de establecer los Planes de Saneamiento, de Emergencia y el Reglamento de Uso del Estanque o Estructura Similar.

Acuerdo 287 de 2007 Por el cual se establecen lineamientos para aplicar las acciones afirmativas que garantizan la inclusión de los recicladores de oficio en condiciones de pobreza y vulnerabilidad en los procesos de la gestión y manejo integral de los residuos sólidos.

Resolución 1618 del 2010 Establece las características físicas, químicas y microbiológicas con los valores aceptables que debe cumplir el agua contenida en estanques de piscinas y estructuras similares de recirculación, la frecuencia de control y vigilancia de la calidad del agua que debe realizar el responsable y la autoridad sanitaria, así como Directiva 009 de 2006 Inclusión Social

Powered by CamScanner

de la Población recicladora de oficio en condiciones de pobreza y vulnerabilidad, con el apoyo de las entidades distritales. el instrumento básico de la calidad de esta.

Resolución 3957 del 2009 Por el cual se establece la Norma técnica para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital.

Acuerdo 114 de 2003 Por el cual se impulsa en las entidades distritales, el aprovechamiento eficiente de residuos sólidos.

Resolución 3956 de 2009 Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados al recurso hídrico en el Distrito Capital.

PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO

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.

Se socializan también algunos conceptos del plan de saneamiento como:

Agentes desinfectantes: son aquellos productos y/o elementos, que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor; entre los químicos se encuentra: el hipoclorito, yodo, etc.

Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Amonio cuaternario: los compuestos de amonio cuaternario son habitualmente utilizados como desinfectantes en medicina humana, en ganadería y en la industria alimentaria, con baja toxicidad y excelente eficacia frente a gérmenes.

Bacteria: microorganismo unicelular sin núcleo diferenciado, algunas de cuyas especies descomponen la materia orgánica, mientras que otras producen enfermedades son organismos vivos invisibles al ojo humano, algunas de ellas pueden causar intoxicaciones alimentarías cuando se permite su multiplicación y crecimiento incontrolado (proliferación).

Biguanidas poliméricas: agentes desinfectantes que tienen la capacidad de evitar que las bacterias generen resistencia ante el uso continuo del mismo desinfectante, lo cual le confiere a este producto una alta eficacia bactericida, aún en presencia de residuos orgánicos y aguas duras. Este producto también tiene actividad esporicida, sobre varias cepas de bacilos formadores de esporas tales como: subtilis, cereus, megaterium, lichenformis y pumilus.

Powered by CamScanner

Brote: la presencia de cualquier proceso relevante de intoxicación aguda colectiva, imputable a causa accidental, manipulación o consumo

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Cloro y sus derivados: es un elemento esencial para muchas formas de vida. En la naturaleza no se encuentra en estado puro ya que reacciona con rapidez con muchos elementos y compuestos químicos, por esta razón se encuentra formando parte de cloruros (especialmente en forma de cloruro), cloritos y cloratos, en las minas de sal y disuelto en el agua de mar. El cloro es una sustancia importante para la purificación del agua (como en plantas de tratamiento de agua) y en desinfectantes.

Concepto sanitario: es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

Contaminación: es la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía generadas por la actividad humana o de la naturaleza, en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.

Contaminación cruzada: es el proceso por el cual los microorganismos de un área son trasladados, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que estos microorganismos pueden contaminar alimentos, superficies o ambientes.

Contaminación física: consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento durante el almacenamiento, la elaboración o la cocción. (Papel, vidrio, metal, madera entre otros)

Contaminación química: puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

Contaminación biológica: es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación; es ocasionada por animales (insectos, roedores, etc.) y manipuladores con deficiente estado de salud o aplicación incorrecta de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).

Powered by CamScanner

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.

Desinfectante: agente químico que disminuye la carga microbiana.

Detergente: sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

Enjuague: es el proceso mediante el cual se retira con agua limpia los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de higienización. Ficha técnica del producto utilizado y ficha técnica de seguridad: es un documento que contiene la descripción de las características de un producto. Los contenidos varían dependiendo del tipo de producto, pero en general debe contener datos como el nombre del producto, características físicas, modo de uso y datos del fabricante.

Guía: instrucciones basadas en el consenso de diferentes puntos de vista, cuya finalidad es orientar el curso de una actividad. Para los casos en que su implementación sea por parte de una entidad u organización externa su aplicación será voluntaria por parte del tercero.

Haragán: goma natural con diseño de célula cerrada con soporte de metal o plástico reforzado que permite un fácil secado de superficies (pisos).

Higienización: es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro elemento que pueda estar en contacto con los alimentos. Se define en dos pasos fundamentales: Limpieza que es la eliminación de las impurezas visibles, escombros, partículas visibles, polvo, entre otros y Desinfección que es la eliminación o reducción de las impurezas no visibles de microorganismos vivos (especialmente infecciosos) a niveles seguros, por medio de agentes químicos o métodos físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos, que no generen riesgo de contaminación y que en ningún caso comprometan la inocuidad del alimento.

Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA): síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población.

Infección: es la invasión de un anfitrión por un microorganismo patógeno, su multiplicación en los tejidos y la reacción del anfitrión a su presencia y a la de sus posibles toxinas. Las infecciones pueden ser bacterias, hongos, virus, protozoos o priones. Las infecciones pueden ser además locales o sistémicas

Powered by CamScanner

Inocuidad de los alimentos: es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

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

Medidor: recipiente para añadir la cantidad justa de producto que se requiera para el procedimiento. Podrán usarse vasos medidores, tubos falcón. Se prohíbe el uso de jeringas como medidor de soluciones. Microorganismo: también llamado microbio u organismo microscópico, es un ser vivo que sólo puede visualizarse con el Microscopio. Son organismos dotados de individualidad que presentan, a diferencia de las plantas y los animales, una organización biológica elemental. En su mayoría son unicelulares, aunque en algunos casos se trate de organismos cenóticos compuestos por células multinucleadas, o incluso multicelulares.

pH: el pH es una medida de acidez o alcalinidad de una disolución. El pH indica la concentración de iones hidrógeno presentes en determinadas disoluciones. La sigla significa potencial de hidrógeno o potencial de hidrogeniones.

Producto químico: es un conjunto de compuestos químicos (aunque en ocasiones sea uno solo) destinado a cumplir una función. Generalmente el que cumple la función principal es un solo componente, llamado componente activo.
Proveedor: son las personas u organizaciones que aportan insumos a un determinado proceso, pueden ofrecer servicios de apoyo dentro de la cadena productiva interna de la organización; o externos, si ofrecen insumos a la organización.

Registro sanitario: es el acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

Registro sanitario (productos de aseo): es el acto administrativo expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), por el cual se autoriza previamente a una persona natural o jurídica, para producir, comercializar, importar, exportar, envasar, procesar y/o expender un producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico.

Seguridad: es la característica de un producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico que permite su uso sin posibilidades de causar efectos tóxicos.

Sustancia peligrosa: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

Powered by CamScanner

Taller: Lugar o espacio en donde varias personas trabajan cooperativamente para hacer o reparar algo, lugar donde se aprende haciendo junto con otros.

Toxicidad: Capacidad intrínseca que posee un agente químico de producir efectos adversos sobre un órgano.

Trampa de grasa: es un receptáculo ubicado entre las líneas de desagüe de la fuente o punto generador del residuo líquido y las alcantarillas, esta permite la separación y recolección de grasas y aceites del agua usada y evita que estos materiales ingresen a la red de alcantarillado público. es una caja con compartimientos, por la cual transita el agua residual de las cocinas, fabricadas en acero inoxidable u otro material lavable con alta resistencia a la corrosión, utilizada para separar los desechos sólidos y las grasas de las aguas residuales.

MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES

- Métodos de higienización
- Actividades para la limpieza y desinfección
- Métodos de limpieza
- Agentes de limpieza o limpiadores
- Técnicas de aseo para pisos
- Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección
- Desinfección
- Clases de desinfectantes
- Técnica de desinfección por sustancia química
- Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante

Durante el desarrollo de la socialización se dice la importancia de implementar este plan de saneamiento en la unidad operativa para garantizar una atención de calidad para los participantes, y se convoca mensualmente a que sean participes de las socializaciones para conocer mas de dicho plan de saneamiento y dar aportes al mismo.

Powered by CamScanner

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nemesia Garcia	Manipul. Alimts	J.I. San pablo	Nemesia Garcia
Giovanna Marin	Responsable	JI San Pablo	Giovanna P.
Alexandra Sanabria	Manipula de Alimentos	J.I San Pablo.	AlexSmk.
Yeimmy Torres	Prof atención PI	San Pablo	
Ana Yasmid Rubiano	Prof API	San Pablo	
Ana Ruiz	Pedo	JI San Pablo	
Sandra Roa	P Aseo e higiene	J.I San pablo	Sandra Roa
Mitzi Damaris Moreno	P. Aseo e Higiene	J I San Pablo	Mitzi Moreno

Powered by CamScanner

Daniela O	Prof A.P.I	Jl San Pablo	
Patricia Diaz	Prof API	Jl San Pablo	
Lucia Cespedes	Auxiliar API	Jl San pablo	
Jonyfer Lopez	Apoyo Administrativo	Jl San Pablo	

Profesional en Atención a la Primera Infancia

Powered by CamScanner