ACTA N°

fundación social castillo san lucas
Avesol
NIT 900.119.083-0

NOMBRE DEL JARDIN: JARDÍN Castillo San Lucas AVESOL

FECHA DE DIFUSION: 22/07/2024

POBLACION A LA QUE VA DIRIGIDA: Talento humano

TEMA: Plan de saneamiento

SUB TEMAS: Método de Higienización

OBJETIVO:

Socializar con el talento humano del jardín infantil, información que se encuentra relacionada en el plan de saneamiento acerca de los métodos de higienización, para que de esta manera se continúe fortaleciendo las prácticas en el quehacer diario de igual manera dar cumplimiento a lo establecido en el estándar.

METODOLOGIA:

- Se revisa la información
- Se realiza la socialización y el acta
- Se recepcionan las evidencias.

MATERIAL: Acta, documento, infografia y firmas

ORDEN DEL DÍA:

Siendo 4:30 pm nos reunimos el talento humano con el propósito de socializar el tema que se encuentra relacionado en el cronograma sobre el método de higienización dando a conocer de manera más especifica la definición de este y brindando claridades con el fin de que no se confunda este término con los que se encuentran relacionados en el plan de saneamiento, tales como la limpieza y desinfección; sin embargo, es un término que comúnmente se escucha mencionar, ya que se implementa a menudo y no se conoce como se debería dar el uso adecuado a los detergentes o desinfectantes ya que algunos no son reglamentados y pueden causar daño a la salud, para ello se relaciona la siguiente información:

QUE ES LA HIGIENIZACION

La higienización es un término ambiguo, últimamente muy utilizado en el mercado, que se aplica a aquellos procesos de limpieza en los que mediante el uso de



Calle 36 i Sur #1-49 /Bogota
TEL 3143052214 / 3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner

fundacion social
castillo san lucas
AVESOL
NIT 900.119.083-0

productos denominados higienizantes se supone que además de limpiar, se reduce la carga bacteriana. Los productos higienizantes (o detergentes higienizantes), no regulados por ningún marco normativo, incorporan habitualmente en su composición una o varias sustancias activas biocidas, pero no se encuentran registrados ni autorizados según el ámbito legislativo de biocidas, motivo por el cual no se puede acreditar legalmente su eficacia desinfectante.

Dado que el término higiene se considera vinculado a la salud pública con una acepción más amplia que el término limpieza, en el sentido que implica una disminución en la cantidad de gérmenes, los organismos sanitarios europeos, consideran que se está realizando un uso indebido del término higienizante, con el fin de otorgar a un producto detergente propiedades desinfectantes, sin estar debidamente autorizado ni registrado y, por consiguiente, confundiendo y creando expectativas falsas al consumidor.

Con el fin de regular el uso de este término, los organismos sanitarios han publicado recientemente varias notas informativas (1) (2) en que indican de forma expresa que el uso del término higiene tiene connotaciones que implican una actividad ulterior a la mera limpieza, en el sentido que, crea la expectación en el consumidor que el producto contribuye a proteger la salud pública a través del control de organismos nocivos y, por tanto, deberán regularse bajo el Reglamento de Biocidas.

QUE MEDIDAS SE DEBEN TENER ENCUENTA PARA MANEJAR PRODUCTOS DE HIGIENIZACION:

1. Los productos que se van a utilizar en el proceso de higienización son necesarios para llevar a cabo una manipulación de los alimentos con garantías, pero debemos tener en cuenta que son compuestos químicos y que una mala utilización de los mismos puede conllevar riesgos para la salud tanto del manipulador (quemaduras, etc.) y del consumidor final del alimento (por entrada en contacto de la sustancia química con los alimentos).

2. Los productos químicos destinados a la limpieza y desinfección son diseñados por los fabricantes para ser utilizados sin necesidad de añadir otro producto químico que lo mejore

3. Los detergentes y desinfectantes deben ser almacenados en zonas especialmente destinadas a ellos y estén en un lugar seguro.



Calle 36 i Sur # 1-49 / Bogota
TEL 3143052214 / 3209803133
fundacastilloaveso2022@gmail.com

Powered by CamScanner

Fundación social
Castillo San Lucas
Avesol
NIT 900.119.083-0

4. Por último, bajo ningún concepto se rellenarán envases alimentarios con productos de limpieza. Aunque parezca mentira de manera periódica salta a los medios de comunicación algún caso de intoxicación (alguno con resultado de muerte) por haber llevado a cabo este tipo de prácticas.

QUE PRODUCTOS QUIMICOS PODEMOS ENCONTRAR

- En primer lugar, debemos fijarnos en el etiquetado de los productos; los productos utilizados en la limpieza y desinfección deben estar autorizados para uso alimentario y poseer un número de registro sanitario.

- En segundo lugar, debemos averiguar de qué tipo de producto se trata y cuál es su finalidad. Básicamente podemos encontrar:

1. **Detergentes:** son compuestos que reaccionan con la suciedad y facilitan su eliminación, entre los diversos tipos de detergentes podemos destacar:

   - **Álcalis inorgánicos:** son muy corrosivos, se aclaran mal y suelen usarse para limpiar grasas y proteínas. Los más comunes son la sosa cáustica, el carbonato sódico o el hidróxido potásico.

   - **Ácidos:** se utilizan para eliminar depósitos de sales minerales. En esta categoría encontramos los ácidos sulfúricos, nítrico, cítrico o clorhídrico.

   - **Secuestrantes:** reaccionan con el calcio y magnesio del agua, de tal forma que ablandan el agua.

   - **Humectantes:** reaccionan con la superficie de la suciedad y así es más fácil la acción de otros productos y su retirada. En esta categoría estarían los aniónicos (jabones).

La formulación de un detergente suele estar formado por una combinación de las anteriores.

2. **Desinfectantes:** son aquellos productos químicos que aplicados sobre la superficie a desinfectar van a reducir la presencia de microorganismos hasta niveles que no sean peligrosos para la salud. La desinfección se puede lograr mediante métodos físicos (aplicando vapor de agua o aire caliente) o mediante métodos químicos (utilizando sustancias químicas). El método

Calle 36 i Sur
TEL 3143052
fundacastillo

Powered by CamScanner









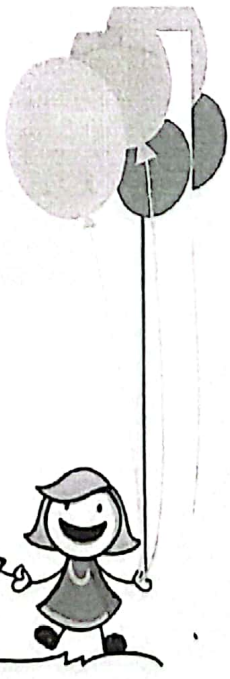
quimico, que es el sistema más utilizado y dentro de este tipo de sustancias podemos destacar:

- **Compuestos clorados:** son ampliamente utilizados en el sector alimentario para la cloración del agua (para hacerla potable) y son corrosivos e irritantes. El más conocido es la lejía.

- **Sales de amonio:** tienen una gran eficacia frente a las bacterias, no son tóxicos ni irritantes y controlan los olores.

Siendo las 5:00 pm se da por finalizada la socialización donde queda como compromiso continuar colocando en práctica lo aprendido, con el fin de dar cumplimiento a nuestro plan de saneamiento de manera eficaz y eficiente, tomando las precauciones necesarias evitando posibles perjuicios en la salud de cada uno.

Elabora: Eimy Katherin Vega Barragan
Docente encargada

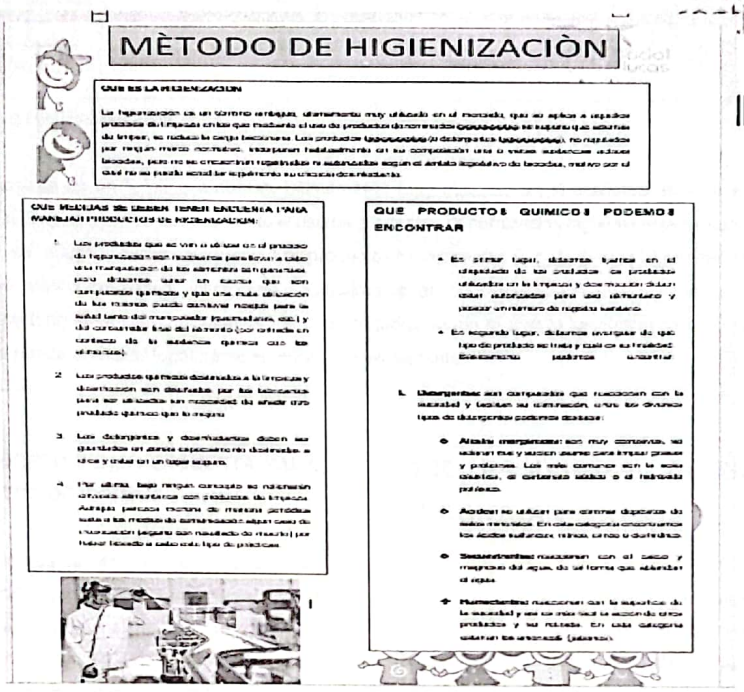




Calle 36 I Sur# 1-49 /Bogota
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS DEL MATERIAL UTILIZADO PARA LA SOCIALIZACION



MÈTODO DE HIGIENIZACIÒN

QUE ES LA HIGIENIZACION

La higienización es un término reciente, ultimamente muy utilizado en el mercado, que se aplica a aquellos procesos de limpieza en los que mediante el uso de productos determinados desinfectantes se eliminan los agentes que alteran la salud de las personas. Los productos higienizantes (o detergentes higienizantes) no necesitan ser enjuagados por ningún medio mecánico, actuando habitualmente en su composición una o varias sustancias activas biocidas, pero no se encuentran regulados ni autorizados según el ámbito específico de biocidas, motivo por el cual no se puede actual de experimento su utilización descontrolada.

QUE MEDIDAS SE DEBEN TENER EN CUENTA PARA MANEJAR PRODUCTOS DE HIGIENIZACION:

1. Los productos que se van a utilizar en el proceso de higienización son irritantes para la piel y todo en la manipulación de los alimentos sin guantes para disfrutar usar un cuerpo que son corrosivos quemados y que una mala utilización de los mismos puede ocasionar riesgos para la salud tanto de manipuladora (quemaduras, etc.) y del consumidor final del servicio (por ejemplo un contacto de la sustancia química con los alimentos).
2. Los productos químicos destinados a la limpieza y desinfección son diseñados por las empresas para ser utilizados sin necesidad de añadir otro producto químico que lo mezcle.
3. Los detergentes y desinfectantes deben ser guardados en sitios especiales no accesibles a niños y cerrados con llave seguro.
4. Por último, bajo ningún concepto se mezclarán diversos alimentos con productos de limpieza. Aunque parezca normal, de manera personal sobre todo a la hora de una limpieza, esta clase de mezclas pueden ser muy peligrosas para nuestra salud.

QUE PRODUCTOS QUIMICOS PODEMOS ENCONTRAR

- En primer lugar, debemos fijarnos en el desgaste de los productos de protección utilizados en la limpieza y desinfección debido a que estos deben ser reemplazados para así asegurarnos y poseer un material de rápido servicio.
- En segundo lugar, debemos averiguar de qué tipo de productos se trata y cuál es su finalidad. Esto puede ser muy importante.

1. **Detergentes**: son compuestos que reaccionan con la suciedad y facilitan su eliminación. Hay los diversos tipos de detergentes podemos destacar:
   - **Alcalis**: **detergentes**: son muy corrosivos, se utilizan mucho y suelen usarse para limpiar grasas y proteínas. Los más comunes son la sosa cáustica, el carbonato sódico o el hidróxido potásico.
   - **Ácidos**: se utilizan para eliminar depósitos de sales minerales. En este categoría encontramos los ácidos sulfúrico, nítrico, cítrico o clorhídrico.
   - **Secuestrantes**: reaccionan con el calcio y magnesio del agua, de tal forma que ablandan el agua.
   - **Humectantes**: reaccionan con la superficie de la suciedad y así se mezcla la suciedad otro producto y su mezcla. En esta categoría podemos encontrar jabones.



EVIDENCIAS DE LA PARTICIPACION DEL TALENTO HUMANO A LA SOCIALIZACIÓN



Calle 36 I Sur# 1-49 /Bogota
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner



MÈTODO DE HIGIENIZACIÒN



QUE ES LA HIGIENIZACION

La higienización es un término ambiguo, últimamente muy utilizado en el mercado, que se aplica a aquellos procesos de limpieza en los que mediante el uso de productos denominados higienizantes se supone que además de limpiar, se reduce la carga bacteriana. Los productos higienizantes (o detergentes higienizantes), no regulados por ningún marco normativo, incorporan habitualmente en su composición una o varias sustancias activas biocidas, pero no se encuentran registrados ni autorizados según el ámbito legislativo de biocidas, motivo por el cual no se puede acreditar legalmente su eficacia desinfectante.

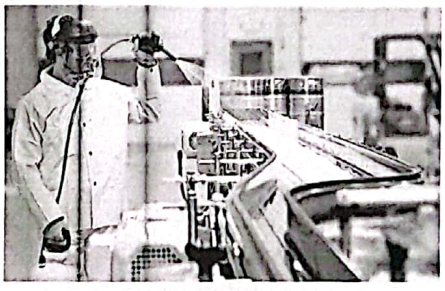
QUE MEDIDAS SE DEBEN TENER ENCUENTA PARA MANEJAR PRODUCTOS DE HIGIENIZACION:

1. Los productos que se van a utilizar en el proceso de higienización son necesarios para llevar a cabo una manipulación de los alimentos con garantías, pero debemos tener en cuenta que son compuestos químicos y que una mala utilización de los mismos puede conllevar riesgos para la salud tanto del manipulador (quemaduras, etc.) y del consumidor final del alimento (por entrada en contacto de la sustancia química con los alimentos).

2. Los productos químicos destinados a la limpieza y desinfección son diseñados por los fabricantes para ser utilizados sin necesidad de añadir otro producto químico que lo mejore

3. Los detergentes y desinfectantes deben ser guardados en zonas especialmente destinadas a ellos y estar en un lugar seguro.

4. Por último, bajo ningún concepto se rellenarán envases alimentarios con productos de limpieza. Aunque parezca mentira de manera periódica salta a los medios de comunicación algún caso de intoxicación (alguno con resultado de muerte) por haber llevado a cabo este tipo de prácticas.



QUE PRODUCTOS QUIMICOS PODEMOS ENCONTRAR

- En primer lugar, debemos fijarnos en el etiquetado de los productos; los productos utilizados en la limpieza y desinfección deben estar autorizados para uso alimentario y poseer un número de registro sanitario.

- En segundo lugar, debemos averiguar de qué tipo de producto se trata y cuál es su finalidad. Básicamente podemos encontrar:

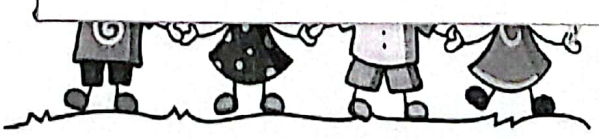
1. **Detergentes:** son compuestos que reaccionan con la suciedad y facilitan su eliminación, entre los diversos tipos de detergentes podemos destacar:

   - **Álcalis inorgánicos:** son muy corrosivos, se aclaran mal y suelen usarse para limpiar grasas y proteínas. Los más comunes son la sosa cáustica, el carbonato sódico o el hidróxido potásico.

   - **Ácidos:** se utilizan para eliminar depósitos de sales minerales. En esta categoría encontramos los ácidos sulfúricos, nítrico, cítrico o clorhídrico.

   - **Secuestrantes:** reaccionan con el calcio y magnesio del agua, de tal forma que ablandan el agua.

   - **Humectantes:** reaccionan con la superficie de la suciedad y así es más fácil la acción de otros productos y su retirada. En esta categoría estarían los aniónicoS (jabones).



Powered by CamScanner

FIRMAS TALENTO HUMANO

FECHA: 22 /07/2024

TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO

SUBTEMA: METODOS DE HIGIENIZACIÓN

RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO Y KATHERIN VEGA

COMPONENTE: NUTRICIÓN

NOMBRE Y APELLIDO	CEDULA/PPT	CARGO	FIRMA
VERUZKCA ALEJANDRA RUBIO	52277843	Responsable del servicio	
ELENA CACERES PEREZ	24037974	profesional en atención API	
DIANA MILENA BORRAY VELOZA	1016027372	profesional en atención API	
DIANA ELIZABETH DUQUE	1031153425	profesional en atención API	
STEFFANY CARDONA MOLINA	1023934480	profesional en atención API	
SONIA STEFANIA PEREZ MONTAÑA	1023926454	profesional en atención API	SoniaPerez
KATHERINE VEGA	1053340800	profesional en atención API	KatherinV
GUILLERMO DIAZ MORALES	2265256	Auxiliar administrativo	
ANA KARINA HUERTAS PEREZ	1102846923	Auxiliar pedagogica	
NUBIA ESPERANZA PEREZ	51799302	Personal de aseo e higiene	
JONATHAN JAVIER LEON RUIZ	1012447755	Personal de aseo e higiene	Jhonatanleon
SARA MATILDE MELO	52064721	Personal manipulador de alimentos	Sara Melo
SINTIA DEL CARMEN MEJIA MARTINEZ	114316889	Personal manipulador de alimentos	Sintia

Calle 36 i Sur# 1-49 /Bogota
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner



ACTA N°

fundación social castillo san lucas
Avesol
NIT 900.119.083-0

NOMBRE DEL JARDIN: JARDÍN Castillo San Lucas AVESOL



FECHA DE DIFUSION: 22/07/2024

POBLACION A LA QUE VA DIRIGIDA: Madres, padres y/o cuidadores

TEMA: Plan de saneamiento



SUB TEMAS: Método de higienización



OBJETIVO: Compartir con los padres, madres y/o cuidadores del jardín infantil, información por medio de pieza publicitaria sobre información relacionada al método de higienización que es muy común escuchar, y en ocasiones lo relacionan al termino de limpieza y desinfección, el cual cumple una función totalmente diferente y es necesario que si en alguna ocasión se llegara a implementar lo hicieran de manera adecuada.

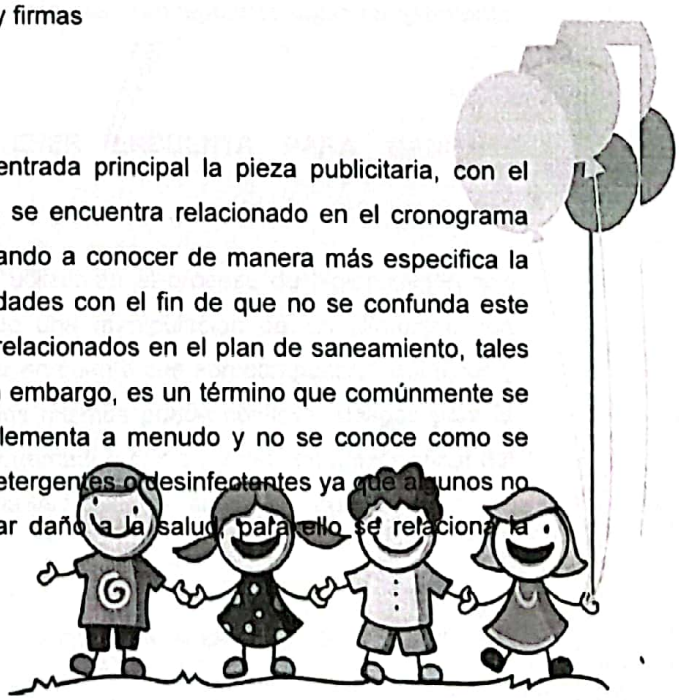
METODOLOGIA:

- Se revisa la información
- Se realiza la pieza publicitara y el acta
- Se recepcionan las evidencias.

MATERIAL: Acta, pieza publicitaria y firmas

ORDEN DEL DÍA:

Siendo 7:00 am se publica en la entrada principal la pieza publicitaria, con el propósito de socializar el tema que se encuentra relacionado en el cronograma sobre el método de higienización dando a conocer de manera más especifica la definición de este y brindando claridades con el fin de que no se confunda este término con los que se encuentran relacionados en el plan de saneamiento, tales Como la limpieza y desinfección; sin embargo, es un término que comúnmente se escucha mencionar, ya que se implementa a menudo y no se conoce como se debería dar el uso adecuado a los detergentes o desinfectantes ya que algunos no son reglamentados y pueden causar daño a la salud, para ello se relaciona la siguiente información:



Calle 36 I Sur # 1-47 / Bogotá
TEL 3143[illegible]
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner

fundación social
castillo san lucas
Avesol
NIT 900.119.083-0

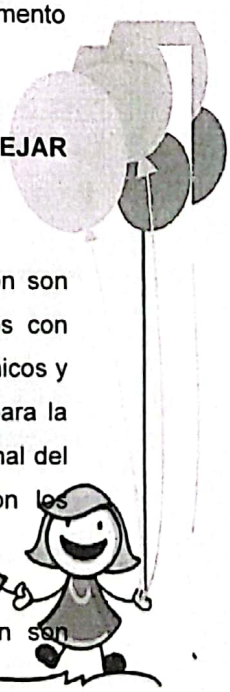


QUE ES LA HIGIENIZACION

La higienización es un término ambiguo, últimamente muy utilizado en el mercado que se aplica a aquellos procesos de limpieza en los que mediante el uso de productos denominados higienizantes se supone que además de limpiar, se reduce la carga bacteriana. Los productos higienizantes (o detergentes higienizantes), no regulados por ningún marco normativo, incorporan habitualmente en su composición una o varias sustancias activas biocidas, pero no se encuentran registrados ni autorizados según el ámbito legislativo de biocidas, motivo por el cual no se puede acreditar legalmente su eficacia desinfectante.

Dado que el término higiene se considera vinculado a la salud pública con una acepción más amplia que el término limpieza, en el sentido que implica una disminución en la cantidad de gérmenes, los organismos sanitarios europeos, consideran que se está realizando un uso indebido del término higienizante, con el fin de otorgar a un producto detergente propiedades desinfectantes, sin estar debidamente autorizado ni registrado y, por consiguiente, confundiendo y creando expectativas falsas al consumidor.

Con el fin de regular el uso de este término, los organismos sanitarios han publicado recientemente varias notas informativas (1) (2) en que indican de forma expresa que el uso del término higiene tiene connotaciones que implican una actividad ulterior a la mera limpieza, en el sentido que, crea la expectación en el consumidor que el producto contribuye a proteger la salud pública a través del control de organismos nocivos y, por tanto, deberán regularse bajo el Reglamento de Biocidas.



QUE MEDIDAS SE DEBEN TENER ENCUENTA PARA MANEJAR PRODUCTOS DE HIGIENIZACION:

1. Los productos que se van a utilizar en el proceso de higienización son necesarios para llevar a cabo una manipulación de los alimentos con garantías, pero debemos tener en cuenta que son compuestos químicos y que una mala utilización de los mismos puede conllevar riesgos para la salud tanto del manipulador (quemaduras, etc.) y del consumidor final del alimento (por entrada en contacto de la sustancia química con los alimentos).
2. Los productos químicos destinados a la limpieza y desinfección son



Calle 36 I Sur# 1-49 Ibagué
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner

fundación social
castillo san lucas
Avesor
NIT 900.119.083-0

diseñados por los fabricantes para ser utilizados sin necesidad de añadir otro producto químico que lo mejore

3. Los detergentes y desinfectantes deben ser guardados en zonas especialmente destinadas a ellos y estar en un lugar seguro.

4. Por último, bajo ningún concepto se rellenarán envases alimentarios con productos de limpieza. Aunque parezca mentira de manera periódica salta a los medios de comunicación algún caso de intoxicación (alguno con resultado de muerte) por haber llevado a cabo este tipo de prácticas.

QUE PRODUCTOS QUIMICOS PODEMOS ENCONTRAR

- En primer lugar, debemos fijarnos en el etiquetado de los productos; los productos utilizados en la limpieza y desinfección deben estar autorizados para uso alimentario y poseer un número de registro sanitario.

- En segundo lugar, debemos averiguar de qué tipo de producto se trata y cuál es su finalidad. Básicamente podemos encontrar:

1. **Detergentes:** son compuestos que reaccionan con la suciedad y facilitan su eliminación, entre los diversos tipos de detergentes podemos destacar:

   - **Álcalis inorgánicos:** son muy corrosivos, se aclaran mal y suelen usarse para limpiar grasas y proteínas. Los más comunes son la sosa cáustica, el carbonato sódico o el hidróxido potásico.

   - **Ácidos:** se utilizan para eliminar depósitos de sales minerales. En esta categoría encontramos los ácidos sulfúricos, nítrico, cítrico o clorhídrico.

   - **Secuestrantes:** reaccionan con el calcio y magnesio del agua, de tal forma que ablandan el agua.

   - **Humectantes:** reaccionan con la superficie de la suciedad y así es más fácil la acción de otros productos y su retirada. En esta categoría estarían los aniónicos (jabones).

La formulación de un detergente suele estar formado por una combinación de las anteriores.

Calle 36 I Sur# 1-49 /Bogota
TEL 3143052
fundacastillo

Powered by CamScanner



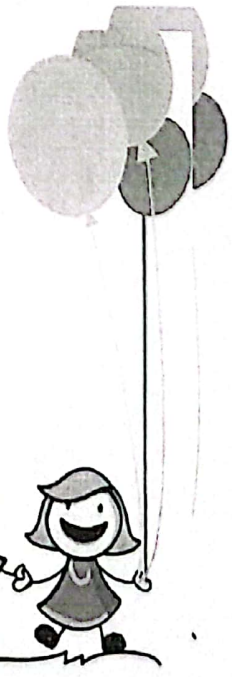
2. **Desinfectantes:** son aquellos productos químicos que aplicados sobre la superficie a desinfectar van a reducir la presencia de microorganismos hasta niveles que no sean peligrosos para la salud. La desinfección se puede lograr mediante métodos físicos (aplicando vapor de agua o aire caliente) o mediante métodos químicos (utilizando sustancias químicas). El método químico, que es el sistema más utilizado y dentro de este tipo de sustancias podemos destacar:

   - **Compuestos clorados:** son ampliamente utilizados en el sector alimentario para la cloración del agua (para hacerla potable) y son corrosivos e irritantes. El más conocido es la lejía.

   - **Sales de amonio:** tienen una gran eficacia frente a las bacterias, no son tóxicos ni irritantes y controlan los olores.

Siendo las 8:40 am se da por finalizada la socialización donde queda como compromiso continuar colocando en práctica lo aprendido, con el fin de dar cumplimiento a nuestro plan de saneamiento de manera eficaz y eficiente, tomando las precauciones necesarias evitando posibles perjuicios en la salud de cada uno.

Elabora: Eimy Katherin Vega Barragan
Docente encargada

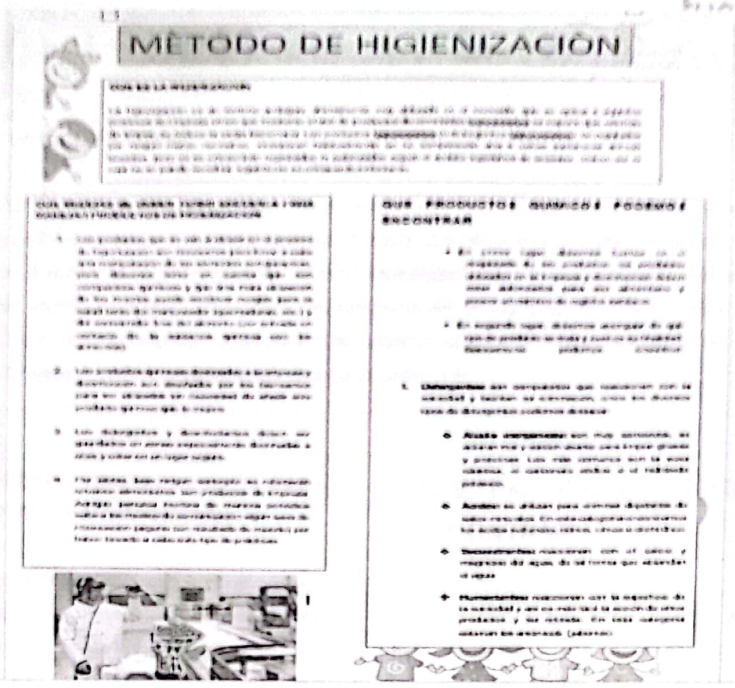




Calle 36 I Sur# 1-49 /Bogota
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS DEL MATERIAL UTILIZADO PARA LA SOCIALIZACION



EVIDENCIS DE LA PARTICIPACION DEL TALENTO HUMANO A LA SOCIALIZACIÓN





Calle 36 I Sur# 1-49 /Bogota
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner

MÈTODO DE HIGIENIZACIÒN





QUE ES LA HIGIENIZACION

La higienización es un término ambiguo, últimamente muy utilizado en el mercado, que se aplica a aquellos procesos de limpieza en los que mediante el uso de productos denominados higienizantes se supone que además de limpiar, se reduce la carga bacteriana. Los productos higienizantes (o detergentes higienizantes), no regulados por ningún marco normativo, incorporan habitualmente en su composición una o varias sustancias activas biocidas, pero no se encuentran registrados ni autorizados según el ámbito legislativo de biocidas, motivo por el cual no se puede acreditar legalmente su eficacia desinfectante.

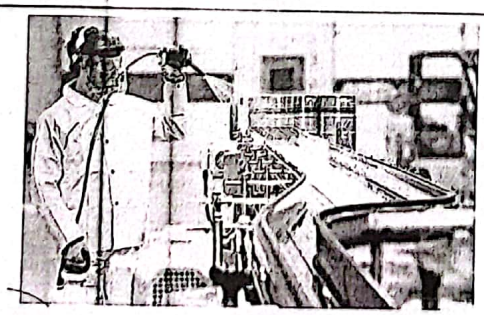
QUE MEDIDAS SE DEBEN TENER ENCUENTA PARA MANEJAR PRODUCTOS DE HIGIENIZACION:

1. Los productos que se van a utilizar en el proceso de higienización son necesarios para llevar a cabo una manipulación de los alimentos con garantías, pero debemos tener en cuenta que son compuestos químicos y que una mala utilización de los mismos puede conllevar riesgos para la salud tanto del manipulador (quemaduras, etc.) y del consumidor final del alimento (por entrada en contacto de la sustancia química con los alimentos).

2. Los productos químicos destinados a la limpieza y desinfección son diseñados por los fabricantes para ser utilizados sin necesidad de añadir otro producto químico que lo mejore

3. Los detergentes y desinfectantes deben ser guardados en zonas especialmente destinadas a ellos y estar en un lugar seguro.

4. Por último, bajo ningún concepto se rellenarán envases alimentarios con productos de limpieza. Aunque parezca mentira de manera periódica salta a los medios de comunicación algún caso de intoxicación (alguno con resultado de muerte) por haber llevado a cabo este tipo de prácticas.



QUE PRODUCTOS QUIMICOS PODEMOS ENCONTRAR

- En primer lugar, debemos fijarnos en el etiquetado de los productos; los productos utilizados en la limpieza y desinfección deben estar autorizados para uso alimentario y poseer un número de registro sanitario.

- En segundo lugar, debemos averiguar de qué tipo de producto se trata y cuál es su finalidad. Básicamente podemos encontrar:

1. **Detergentes:** son compuestos que reaccionan con la suciedad y facilitan su eliminación, entre los diversos tipos de detergentes podemos destacar:

   - **Álcalis inorgánicos:** son muy corrosivos, se aclaran mal y suelen usarse para limpiar grasas y proteínas. Los más comunes son la sosa cáustica, el carbonato sódico o el hidróxido potásico.

   - **Ácidos:** se utilizan para eliminar depósitos de sales minerales. En esta categoría encontramos los ácidos sulfúricos, nítrico, cítrico o clorhídrico.

   - **Secuestrantes:** reaccionan con el calcio y magnesio del agua, de tal forma que ablandan el agua.

   - **Humectantes:** reaccionan con la superficie de la suciedad y así es más fácil la acción de otros productos y su retirada. En esta categoría estarían los aniónicoS (jabones).



Powered by CamScanner



FIRMAS DE FAMILIAS

TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO

SUBTEMA: MÉTODO DE HIGIENIZACIÓN

FECHA: 22/JULIO/2024

COMPONENTE: SALUD Y NUTRICION

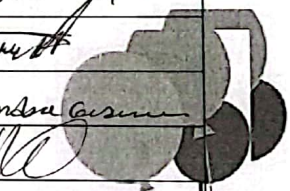
RESPONSABLES: ALEJANDRA RUBIO/KATHERIN VEGA

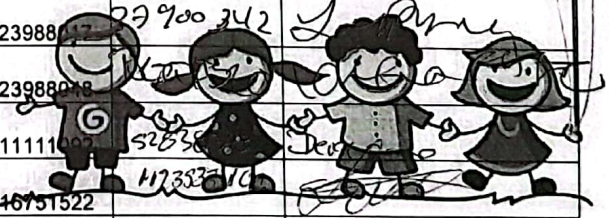
fundación social castillo san lucas
Avesol
NIT 900.119.083-0

	NOMBRE Y APELLIDO DEL NIÑO/A	DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	FIRMA DE PADRE/MADRE/CUIDADOR
1	ANA VALERIA RODRIGUEZ CASTAÑO	1141528935	6614839	
2	ANDREA SALOME RIVERA VALERO	1026603210	1005849387	
3	DILAN ANDRES CHIRIVI GUATIBONZA	1016751235	703 359	NATALY CH
4	EITHAN ADRIAN BONILLA VARON	1116287113	1006032763	Ina Bonilla
5	EMMA CHARLOTTE BECERRA DIAZ	1026603178	1023058000	Stephanie Bec
6	EMA LUCIA RIBOUD CORDERO	CD 04547362	31347393	Alejandra Riboud
7	RICARDO JOSE CARUTO CORREA	CD571848	Guillermo	31.926.758
8	HELLEN VALENTINA BAQUERO CASTILLO	1028675314	52.062.656	Alexandra castillo
9	IAN EMMANUEL CAMPOS ENCISO	1016751533	1006117615	Diana Enciso
10	JADER JAVIER ARBOLEDA GUTIERREZ	1029410157	63449679	yayoiro pichens M.
11	MARIA CAMILA TORRES LEON	1016751268	1013660880	
12	MAXIMILIANO GUZMAN LOPEZ	1112906848	1143876460	Alejandra Guzman
13	SHAIRA EVANGELINE GONZALEZ	1023987319	799756448	
14	SHANDRITH MICHELL IRIARTE MONTERO	1201285977	1143413645	Deiby Monta
15	TALIANA MEJIA GARCIA	1013697625	52188318	
16	YEILER MANYOMA MORENO	1021319277	1096330200	
17	YEICOB SEBASTIAN RODRIGUEZ LOZANO	1023988	29900342	
18	ZOE LUCIANA PATIÑO CANTILLO	1023988		
19	ALAN JOAN SIERRA MORENO	1011111	528	
20	SAMUEL ARLEY GOMEZ GARNICA	1016751522	1123	
21	EMELY ALEJANDRA ALVAREZ MONGUI	1016751382	528266 62	Maritza M.









Calle 36 i Sur #1-49 / Bogota
TEL 3143052214 / 3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner



fundación social castillo san lucas
Avesol
NIT 900.119.083-0

FIRMAS DE FAMILIAS

TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO

SUBTEMA: MÉTODO DE HIGIENIZACIÓN

FECHA: 22/JULIO/2024

COMPONENTE: SALUD Y NUTRICION

RESPONSABLES: ALEJANDRA RUBIO/KATHERIN VEGA

	NOMBRE Y APELLIDO DEL NIÑO/A	DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	FIRMA DE PADRE/MADRE/CUIDADOR
1	IVAN MATIAS CORREA ACOSTA	1021695535	67556094	
2	NICOLLE VALERIA LARA SUAREZ	1021695503	53045934	Mayerly Suarez
3	ANNE MARTINA LOVERA NIÑO	1016749864	28756 790	
4	MIAH VALENTINA PERDOMO VACA	1016749549	64	Nimia Vaca
5	CARLOS ABRAHAM PEREZ GONZALEZ	1233699888	26585545	
6	ETHAN MATEO SABOGAL CUERVO	1016749458	1023890735	Daniel Sabogal
7	ANA ISABELLA VARGAS MEDINA	CDO415543	13.239913	
8	DYLAN SANTIAGO VEGA BARCAS	1021695859	80120265	
9	GAEL LEONARDO SANCHEZ RODRIGUEZ	1016749318	1001173239	Yerly Natalia Rodriguez
10	EMILY ISABELLA MOLANO RAMIREZ	1021695433	1000624163	Danna R.
12	EIMY SAMARA MOYA PEÑA	1016749551	1074526131	Paula Moya
13	ANGEL FELIPE ZAPATA LADINO	1016749926	52502470	Nidia Dimate
14	EMANUEL DAVID GUIO AVENDAÑO	1016750405	41502 417	
15	ADRIAN MATHIAS CRUZ BUCURU	1016749221	1023936386	
16	EMMANUEL MORALES MARTINEZ	1021695238		
17	ANNIE VALERIA TORRES GARCIA	1011125225	52064360	Consuelo Torres
18	JULIAN MAURICIO MELO CENDALES	1034792235	1023881	Mauricio Melo.
19	ABRAHAM AQUILES ARANGUREN LOPEZ	CD570463	570468	Inez Lopez
20	HELLEN VALERIA PARRA GARCIA	1032880206	1030237	Tatiana García.
21	DEVINSON RODRIGUEZ SANCHEZ	1016749580	1123726869	Natalia

Calle 36 i Sur#1-42 /Bogotá
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner

fundación social
castillo san lucas
Avesol
NIT 900.119.083-0

FIRMAS DE FAMILIAS

TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO

SUBTEMA: MÉTODO DE HIGIENIZACIÓN

FECHA: 22/JULIO/2024

COMPONENTE: SALUD Y NUTRICION

RESPONSABLES: ALEJANDRA RUBIO/KATHERIN VEGA

	NOMBRE Y APELLIDO DEL NIÑO/A	DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	FIRMA DE PADRE/MADRE/CUIDADOR
1	MATHIAS PERDOMO CELIS	1074536457	1073380071	
2	JESUS DAVID BARRIOS SANCHEZ	CD 04549154	31.459.280	Angelyz
3	DANNA SALOME RANGEL VARGAS	1023987665	1010118626	Karen Vargas
4	MARIA JOSE CORTES GARZON	1243759041	1193035291	laura Garzon
5	JORDAN JESUS BOLIVAR ANGULO	1238346033	1049829360	Carmen.
6	LIONEL ANDREYS GOMEZ	1235342262	1003882240	Yuris Imora.
7	MANUEL MATHIAS LOPEZ	1026603468	1026554100	Natalia
8	ANGELATH TALIA GOMEZ JIMENEZ	1000690767	1000690767	Steven Gomez
9	EVELYN SAMARA PACHECO CABUYA	1023987750	53'752'884	VIVIANA CARVAJAL CALDAS.
10	DERECK NICOLAS CASTRO ACEVEDO	1016751397	1023906823	Jessica Acevedo C
11	JUAN SEBASTIAN RIVERA CRUZ	1023987761	1023893285	Heidy Cruz
12	MARIAHN MICHELLE MARTINEZ ALDANA	1028675106	1006[illegible]906	Nicol aldana.
13	LUCCIANNYS SOFIA ROMERO GALINDO	1245078180	2867748	Denis Ar
14	ZARA VALENTINA BARBOSA ARELLANO	1034320663	[illegible]	[illegible]
15	MELANY GISEEL MOSQUERA RUIZ	1206226545	[illegible]	[illegible]
16	AMY GORDILLO LOPEZ	1016751090	1023881[illegible]	[illegible]
17	CHRISTOPHER JOSUE VAGA HURTADO	1028675099	1088294916	Maria Helena H
18	JUAN ESTEBAN VARGAS CARDOZO	1016750266	1024480-367	Nicol Herrera.
19	DULCE MARIA BENAVIDES MORENO	1120824456	1026269696	Yasmin Moreno
20	IAN MARTIN ROJAS MOLINA	1011111034	Mariana 6.B	24.08.2008



Calle 36 i Sur # 1-49 /Bogota
TEL 3[illegible]
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner

fundación social
castillo san lucas
Avesol
NIT 900.119.083-0

FIRMAS DE FAMILIAS

TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO

SUBTEMA: MÉTODO DE HIGIENIZACIÓN

FECHA: 22/JULIO/2024

COMPONENTE: SALUD Y NUTRICION

RESPONSABLES: ALEJANDRA RUBIO/KATHERIN VEGA

	NOMBRE Y APELLIDO DEL NIÑO/A	DOCUMENTO	DOCUMENTO	FIRMA DE PADRE/MADRE/CUIDADOR
1	DANNA CRISTINA CASTILLO CASTILLO	1116451000	1029547562	
2	ZAMIRA NAZAREL VALERO VERA	CD 04547357	19668755	Dayelen Vera
3	DANNA VALENTINA GUILLEN BALZA	1222139854	5435426	Ivan Bas
4	ALANNA SALOME HERNANDEZ RODRIGUEZ	1028675604	6048877	Galar
5	MATIAS PENAGOS GOMEZ	1023988568	1000617502	Mari Gv
6	NEYTHON ANDRES HERNANDEZ CANTILLO	1049901213	1027474400	yeimy Hernandez
7	JEREMY MATEO CORREDOR VILLAMIL	1028675614	1007366872	Kimberly
8	ANA LETICIA MORENO CABALLERO	1028675518	1026258479	Mónica Cabrera
9	MAVERICK ALEJANDRO RIVEROS FLORES	1023988489	22.726.900	Josie Flores
10	MIA GIADALUPE VEGA POVEDA	1013698413	1028877403	
11	SAMARA SOFIA LANDERO RADA	1016752965	1143359604	
12	IAN SANTIAGO DAZA GONZALEZ	1021696680	1023902565	Tatiana Gonzalez.
13	ANALIA RICAURTE GRANADOS	1084473179	1152933890	Elvia Granados
14	LUCIANA ISABELL RODRIGUEZ RINCON	1206227389	1061888655	Sobas R.
15				

Calle 36 i Sur# 1-49 /Bogota
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com



Powered by CamScanner



FIRMAS DE FAMILIAS

TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO

SUBTEMA: MÉTODO DE HIGIENIZACIÓN

FECHA: 22/JULIO/2024

COMPONENTE: SALUD Y NUTRICION

RESPONSABLES: ALEJANDRA RUBIO/KATHERIN VEGA

fundación social castillo san lucas
Avesol
NIT 900.119.083-0

	NOMBRE Y APELLIDO DEL NIÑO/A	DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	FIRMA DE PADRE/MADRE/CUIDADOR
1	LUCIANO ISAIAS RINCON CANOVA	1034323148	47746605	
2	LIAN ALEJANDRO BELTRAN MOYA	1023989604	100128 8191	
3	EYVIS ROXANNA SANCHEZ SULBARAN	[illegible]513	2473103	
4	LIAM DAVID LANDERO CALVO	[illegible]	104993 8630	
5	ANGEL DAVID BENAVIDES MORENO	[illegible]853	1026264916	
6	LYAM JOEL CUBIDES BERMUDES	[illegible]3271	1023401A3	
7	IHAN SAMUEL USSA BASTO	1016753404	1023892 566	
8	ESTEBAN DAVID ROCHA PEREZ	1010252307	1023914099	
9	PAULA ANDREA BAUTISTA MONTERO	1042597114	1019007994	
10	ALAN JHOSUE FIGUERA AZUAJE	1235051521	1285889	
11	SALOME BAQUERO RODRIGUEZ	1233923554	1015440296	
12	ALICE SOFIA OJEDA RODRIGUEZ	1034579495	51900900	
13	ADELIS JHAZIEL FLORES MANZANILLO	CD 577033	26.671580	
14				

Calle 36 i Sur # 1-49 / Bogota
TEL 3143052214 / 3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com



Powered by CamScanner



fundación social
castillo san lucas
Avesol
NIT 900.119.083-0

TEMA: BPM

SUBTEMA: preparación de ajiaco

FECHA: 18/JULIO/2024

COMPONENTE: SALUD Y NUTRICIÓN

RESPONSABLE: katherin vega / Alejandra Rubio

FIRMAS DE FAMILIAS

	NOMBRE Y APELLIDO DEL NIÑO/A	DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	FIRMA DE PADRE/MADRE/CUIDADOR
1	IVAN MATIAS CORREA ACOSTA	1021695535	51556094	
2	NICOLLE VALERIA LARA SUAREZ	1021695503	53045944	
3	ANNE MARTINA LOVERA NIÑO	1016749864	28756.790	
4	MIAH VALENTINA PERDOMO VACA	1016749549	1023899558	
5	CARLOS ABRAHAM PEREZ GONZALEZ	1233699888	26585545	
6	ETHAN MATEO SABOGAL CUERVO	1016749458	1023890735	Daniel Sabogal
7	ANA ISABELLA VARGAS MEDINA	CDO415543	5023222	Medina Ana
8	DYLAN SANTIAGO VEGA BARCAS	1021695859	1016280106	
9	GAEL LEONARDO SANCHEZ RODRIGUEZ	1016749318	1001173239	Yerly Rodriguez
10	EMILY ISABELLA MOLANO RAMIREZ	1021695433	1000624163	Danna R
12	EIMY SAMARA MOYA PEÑA	1016749551	1074526131	Paola Moya.
13	ANGEL FELIPE ZAPATA LADINO	1016749926	52502470	Nidia Dimate
14	EMANUEL DAVID GUIO AVENDAÑO	1016750405	1023946090	BRYan Güio.
15	ADRIAN MATHIAS CRUZ BUCURU	1016749321	1023	
16	EMMANUEL MORALES MARTINEZ	1021695238	1023	
17	ANNIE VALERIA TORRES GARCIA	1011	1023936688	GERARDO TORRES
18	JULIAN MAURICIO MELO CENDALES	1034792235	1010179573	Ulian Cendales
19	ABRAHAM AQUILES ARANGUREN LOPEZ	CD570463	570468	Sra Lopez.
20	HELLEN VALERIA PARRA GARCIA	1032880206	1010237621	Tatiana Garag.
21	DEVINSON RODRIGUEZ SANCHEZ	1016749580		Natalia

Calle 36 i Sur#1-42/Bogota
TEL 3143052214 / 3209801132
fundacastilloavesol2022@gmail.com



Powered by CamScanner









fundación social castillo san lucas

Avesol

NIT 900.119.083-0

FIRMAS DE FAMILIAS

TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO

SUBTEMA: MÉTODO DE HIGIENIZACIÓN

FECHA: 22/JULIO/2024

COMPONENTE: SALUD Y NUTRICION

RESPONSABLES: ALEJANDRA RUBIO/KATHERIN VEGA

	NOMBRE Y APELLIDO DEL NIÑO/A	DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	FIRMA DE PADRE/MADRE/CUIDADOR
1	DANIEL JERONIMO ROA MORALES	1016752769	1000577637	
2	EVELIN SHARITH MARTINEZ RINCON	1120392495	40 413 267	
3	LUCIANA ISABEL OLIVARES GARCIA	1023989156	1023920290	
4	DAVIANNY ISABARE NAMPIA	1016752609	1007.507.255	
5	JUAN SEBASTIAN RIVERA TORO	1028675662	1023918307	
6	LUCIANA ROJAS TORRES	1072498289	79527956	
7	NAHOMY ANTONELLA CARDONA BUSTOS	1016752702	1033748061	
8	MATHEO JAVIER QUIROZ TORRES	1026603845	84205584	
9	ITZEL ALYSSA CHIRIMIA VALENCIA	1243761463	1038824	
10	ANGEL SANTIAGO RODRIGUEZ CORTES	1011261243	1023972260	
11	EIMMY ADELAYN RIVERA MUNEVAR	1023989293	1106891398	
12	ANGEL MATHIAS CAMELO MORENO	1016753327	1030626212	
13	MEGAN DAHIAN ARIZA ROJAS	1023989045	1023976386	
14				



Calle 36 i Sur# 1-49 /Bogota
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner