Lugar	**Comunidad de cuidado la Fortuna**
Fecha	14/02/2025 11:00 am a 11:30 a.m.
Tema	**Programa Limpieza y Desinfección**
Desarrollo	**OBJETIVO:** 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. **ORDEN DEL DIA:** Se da inicio a la socialización el día 14 de Febrero a las 11:00 a.m. se da inicio a la socialización con la aplicación de una evaluación por medio digital de selección múltiple el cual consta de 3 preguntas sobre el programa de limpieza y desinfección, Con el fin de medir los conocimientos del talento humano sobre el programa. Para el desarrollo se dan 5 minutos. Posterior a ello se realiza la explicación de cada uno de los componentes de dicho programa. **INTRODUCCION:** La secretaria Distrital de Integración Social - SDIS cuenta con una oferta de servicios sociales en unidades operativas, distribuidas en las diferentes localidades de la ciudad, en las cuales se debe garantizar un ambiente adecuado y seguro en el total de sus áreas y dependencias donde se prestan dichos servicios. Por lo anterior y en concordancia con la normatividad vigente, la SDIS elaboró el presente plan de saneamiento la cual es una herramienta estratégica compuesta de cuatro programas: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Desechos Sólidos, Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Programa de Control de Plagas; el cual está diseñado para que sea adaptado e implementado en cada unidad operativa de acuerdo sus particularidades y necesidades, este documento, parte de la revisión e inventario de todas las áreas y espacios que hacen parte de las unidades operativas, relacionadas o no con el servicio de alimentación y vinculando en la ejecución de los cuatro programas mencionados a todo el personal de la unidad operativa. **METODOLOGIA:** Se realiza la socializacion del programa de limpieza y desinfección con apoyo del plan de saneamiento básico allí se realiza la explicación de cada uno de los componentes que conforman.

Limpieza y desinfección

Para garantizar que en la unidad operativa se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas por la SDIS y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la unidad operativa aplicará las BPM y los procesos de higienización descritos en el presente programa.

La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos.

El proceso de higienización entendido como la suma de los procesos de limpieza y desinfección, redunda en el estado de salud de los participantes al proveerles espacios y ambientes con menor riesgo de transmisión de microorganismos patógenos.

El presente programa define las actividades de limpieza y desinfección y listas de chequeo para ser aplicadas en la unidad operativa y así garantizar una eficiente higienización de los espacios y ambientes.

Objetivo General

Garantizar que en la unidad operativa 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.

Métodos de higienización

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

Actividades para la limpieza y desinfección

• Limpieza principal: consiste en la remoción o eliminación de residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, entre otros, de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja. en el servicio de alimentación para la limpieza

de menaje con alimentos, esta se realizará a chorro de agua.
• Aplicación de producto químico: consiste en la aplicación de un producto detergente biodegradable, que ayuda a la remoción de partículas o suciedad. Esta actividad no aplica para la limpieza y desinfección de alimentos.
• Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente biodegradable empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación. • Desinfección: es la aplicación del producto químico usado en la unidad operativa para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto y las concentraciones definidas en el presente documento
• Enjuague final: es la remoción de los restos del desinfectante usado en la fase anterior mediante el uso de agua.

Métodos de limpieza

Las operaciones 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.

Agentes de limpieza o limpiadores

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
• 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 **Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO)** como desinfectante Es importante considerar que cuando se va a usar el hipoclorito de sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del hipoclorito de sodio. Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes: • Concentración para uso industrial: 13% • Concentración para uso doméstico: 5,25% La dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de hipoclorito de sodio (NaClO) sugerida por la entidad, concentración para uso doméstico: 5,25%, Tabla # 2

Tabla No. 2 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 verdur as)	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
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

Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección

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.

La unidad operativa debe implementar la clasificación de elementos de aseo de acuerdo a la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible.

A continuación, se describen los colores que se deben implementar en cada unidad operativa 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.

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

Los elementos para realizar la limpieza y desinfección deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas. Es necesario usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados. No se permite el lavado y la ubicación de elementos de aseo en área de preparación ni en el área de almacenamiento de alimentos

Se recomiendan las gafas de seguridad, tapabocas, otros elementos de protección personal contra salpicaduras o irritaciones de las vías respiratorias, teniendo en cuenta que el hipoclorito de sodio es una sustancia corrosiva e irritante. En todo caso se deberá dar cumplimiento a las fichas de seguridad del producto y a las indicaciones de seguridad. En caso de presentarse derrame de fluidos corporales con presencia de sangre o sangre, deberá dársele manejo como residuo de alto riesgo, se usarán elementos con código de color rojo y se dispondrán en una caneca de pedal con tapa hermética y bolsa de color verde cerrada y rotulada de la siguiente manera: “RESIDUOS NO APROVECHABLES”.

Guía para limpieza y desinfección

La distribución de espacios y equipos en el servicio del ***Comunidad De Cuidado La Fortuna.*** aseguran realizar la correcta limpieza y desinfección en todas las áreas de la unidad operativa.

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS

ÁREA	ITEM	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	GUÍA	RESPONSABLE
Pisos	Limpieza	Diariamente	Balde Escoba y/o escoba-cepillo Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del color verdes	Humedezca el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Esparcir la solución detergente con la escoba-cepillo y/o escoba (este implemento debe estar limpio). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien realizada de modo que todo quede completamente limpio. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos para permitir que el detergente actúe). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio.	Personal de servicios generales, para el servicio de alimentación, SAFL y servicio social Comedores estará a cargo del personal del servicio de alimentación.
	Desinfección	Diariamente (después del	Balde Escoba y/o Escoba-	Verifique que el piso esté limpio. Prepare la solución desinfectante con la ayuda	

RECURSOS:

- Listado de asistencia
- Computador
- Esferos
- Listado de asistencia

Se anexa registro fotográfico

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Ver lista de asistencia, anexo1		

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No aplica	No aplica	No aplica

Próxima reunión	Cuando se requiera
Elaboró	Maria Fernanda Suarez Martínez – Responsable Ambiental


14/02/2025 11:09:04 a. m.
Comunidad de cuidado
La Fortuna


14/02/2025 11:25:58 a. m.
Comunidad de cuidado
La Fortuna

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo 20240918863 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Programa limpieza y desinfección 2. Lugar o Localidad o Sede: C.C. la Fortuna 3. Fecha y hora: 14-02-2025 - 11:00 a 11:30 am.

4. Nombre responsable: María Fernanda Suarez 5. Dependencia responsable: Responsable Ambiental

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	Tatiana Cadena S.	CC	1073 67579	CC la Fortuna	Fisioterapeuta	Contratista	—	3731556495	
2	Martha Diaz G	CC	39628808	CC la Fortuna	Gerontologa	Contratista	marthayurani33@gmail.com	3115960284	
3	Angel Higuera Ortega	C.C.	1094285145	CC. la Fortuna	Nutricionista	Contratista	— " —	3209173640	
4	ALEJANDRO SALAZAR C.	CC	1078191468	Cc. la Fortuna	Artes	Contratista	—	3182133923	
5	FABIAN GARZON R.	CC	1072189255	CC la Fortuna	PSICÓLOGO	CONTRATISTA	afabianrg9665@hotmail.com	3162816447	
6	Caroline Moreno A	CC	1069930169	CC la Fortuna	Enfermera	Contratista	carolinemoreno96@hotmail.com	3144355976	
7	Nidia Ramirez	CC	1089929092	CC la Fortuna	Archivo	Contratista	ccfortuna9665@hotmail.com	3219126792	
8	Eduardo Jaramillo Rico	CC	1085645734	CC la Fortuna	T. Ocupacional	Contratista	gabyjeros5@hotmail.com	3185274037	
9	Sandra Milena Murillo Quintero	CC	66856711	CC la Fortuna	Referente Farmacia	Contratista	—	3112700669	
10	Yanet Patricia Lopez	CC	35162471	CC la Fortuna	AUXT. ODONTOLOGIA	CONTRATISTA	—	3043606261	
11	David Vasquez	CC	1033780366	La fortuna	S. G.	contratista	—	3108679781	
12	JUAN ARZOLA	CC	1054616	Fortuna	ASG	contratista	—	3144	
13	[illegible]	CC	[illegible]	[illegible]	ASG	contratista	—	[illegible]	
14	Sandra Liliana Vasquez T.	CC	39622483	CC la Fortuna	Aux Cocina	Contratista	liliancvasquez8376@gmail.com	3214930265	
15	Dailyn Dayann Sánchez	C.C	1069404326	CC La Fortuna	Gastronoma	Contratista	—	3106460003	
16	Juan Robinson Muñoz	CC	10594432	CC la Fortuna	Aux cocina	contratista	—	3013057700	
17	KAREN LIZETH PAVA	CC.	1069752039	CC LA FORTUNA	AUX COCINA	CONTRATISTA	—	322 266 66 90	

Tratamiento de datos personales: En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me han 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 el Manual 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 recolectan 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.