PLAN DE SANIMIENTO BASICO

MARIA AXILIADOR Y PIKNINICANA

2025

INTRODUCCION

El Plan de saneamiento básico es la fuente de conocimiento más valiosa a nivel social e institucional, capaz de generar riqueza intelectual, que con la integración de los recursos disponibles, puede conducir al cumplimiento del logro de los objetivos de la entidad y generar beneficios personales, profesionales y familiares.

Por tal motivo el presente Plan está concebido como una política en construcción permanente, a través de la cual se busca orientar los procesos de aprendizaje para el talento humano de los CDI, lo cual permite el fortalecimiento de las habilidades, destrezas, valores, actitudes y competencias laborales de los funcionarios buscando ser cada vez más competentes en el ejercicio de sus labores y comprometidos con la misión y visión de la EAS.

El plan contiene temas básicos del manual operativo y también temas de acuerdo a las necesidades institucionales diarias, cuenta con procesos de cualificación al talento humano donde en algunos casos serán desarrollados por personas de la misma institución que tengan el conocimiento o por medio de las articulaciones con otras instituciones de la isla según sea el caso.

OBJETIVO

Proporcionar un conjunto organizado de acciones de salud pública que busca la protección y mejora del ambiente y entorno de las unidades de servicio, con el fin de disminuir los riesgos potenciales de contaminación e infección y garantizar un nivel de salubridad óptimo para los participantes y las personas que allí laboran y asisten, teniendo en cuenta las características sociales, culturales, demográficas de la población atendida.

estén orientadas a contribuir en el cumplimento efectivo de los objetivos del CDI

ELECCIÓN DE TEMÁTICAS

La elección de temáticas para las charlas o talleres se lleva cabo de las siguientes maneras:

- Observación directa por parte del equipo de talento humano

Esta se da durante las jornadas diarias de atención donde van surgiendo necesidades de formación

- Temáticas programadas según las exigencias de los estándares o componentes

Aquí se manejan temáticas como enfermedades prevalentes, primeros auxilios entre otras las cuales son fijas anualmente.

- Resultados de las encuestas de evaluación y clima laboral

  Según sean los resultados se aplicarán planes de mejoras para los puntos vulnerables según la encuesta.

- Esta se da por medio de buzón de sugerencias, de manera directa o ya sea por medio de las evaluaciones de satisfacción y servicio.

METODOLOGÍAS

La formación al personal se lleva a cabo mediante:

Charlas, talleres, socializaciones y capacitaciones.

Esta metodología de capacitación, cuenta con temáticas en sus mayorías plasmadas al inicio del año.

CUADRO EXPLICATIVO

TEMA	INTRODUCCIÓN	METODOLOGÍA DE TRABAJO	OBJETIVO	RESPONSABLE
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Dentro de una institución es importante el manejo de residuos, su distribución o reciclaje, el uso adecuado de recipientes para su almacenamiento entre otras. En cuanto a la manipulación de alimentos es importante aspectos como tapa bocas bandejas adecuadas entre otras.	Charla educativa	• Generar hábitos de limpieza dentro de la institución • Manejar un habiente más limpio y sano.	Nutricion

TEMA	INTRODUCCIÓN	METODOLOGÍA DE TRABAJO	OBJETIVO	RESPONSABLE
PRÁCTICAS DE AUTO CUIDADO	El auto cuidado es importante para una óptima supervivencia por lo que es de vital importancia incluirlo en el proceso de formación de los niños en todas sus áreas de desarrollo en este caso la educativa por lo que se hace importante la	charlas	• Incluir la cultura del auto cuidado en la institución. • Que las docentes manejen a la	NUTRICIONISTA

	capacitación del personal en este tema.		perfección el tema para poderlo transmitir a los alumnos y padres	

TEMA	INTRODUCCIÓN	METODOLOGÍA DE TRABAJO	OBJETIVO	RESPONSABLE
PROTOCOLO LAVADO DE MANO	El protocolo de lavado de manos es un procedimiento clave para prevenir la propagación de infecciones. Se trata de un proceso de higiene que, cuando se realiza correctamente, ayuda a eliminar gérmenes y bacterias de las manos, reduciendo el riesgo de contraer enfermedades.	• CHARLAS EDUCATIVAS • PREST Y POST	prevenir la propagación de gérmenes y microorganismos	NUTRICION
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	es un plan estructurado que define las actividades, productos, métodos y frecuencias necesarios para asegurar la higiene	TALLERES	asegurar un ambiente limpio e higiénico, minimizando los riesgos de contaminación	SERVICIOS GENERALES Y MANIPULADORAS

	y seguridad en un espacio o área			
CRONOGRAMA DE CONTROL DE VECTORES SOCIALIZACION	es un plan que define las acciones a realizar para controlar la población de vectores que transmiten enfermedades, como mosquitos, garrapatas, entre otros	CHARLAS , CARTELERAS, FOLLETOS	es planificar y coordinar las actividades de control de vectores de manera eficiente y efectiva, con el fin de prevenir y controlar la transmisión de enfermedades transmitidas por vectores (ETV).	NUTRICIONISTA
ASPECTOS QUE SE DEBEN TENER EN CUENTA PARA EVITAR CONTAMINAR LOS ALIMENTOS POR EL MANEJO DE RESIDUOS 35 SOCIALIZACION	se debe implementar un sistema integral que incluya desde la correcta separación y almacenamiento hasta la disposición final de los residuos, con énfasis en la higiene y el control de plagas	CHARLAS	es proteger la salud de los consumidores y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.	NUTRICIONISTA
MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA UNIDAD DEL SERVICIO SOCIALIZACION PERSONAL	Las empresas no solo deben garantizar condiciones óptimas para que sus colaboradores realicen sus actividades de la mejor forma posible. También **deben velar por su bienestar e implementar medidas preventivas** para	TALLERES FOLLETOSCARTELERAS	Es mejorar la gestión pública, aumentar la eficiencia, eficacia y transparencia, así como prevenir riesgos y actos de corrupción en la administración de recursos públicos.	NUTRICIONISTA

	la seguridad de cada uno.			
PROTOCOLO PARA TODO EL PERSONAL DE DOCENTES ENFERMEDADES PREVALENTES EN NIÑOS	s una estrategia que integra todas las medidas disponibles para la prevención de enfermedades y problemas de salud durante la niñez, su detección precoz y tratamiento efectivo, y la promoción de hábitos de vida saludables en la familia y la comunidad	FOLLETOS	GARANTIZAR QUE EL NIÑO TENGA UN BUEN CUIDADO TANTO EN CASA COMO EN LA UDS	NUTRICIONISTA
PROTOCOLO MATERIAL DIDACTICO Y JUGUETES SOCIALIZACION A DOCENTES	. Este protocolo debe incluir información sobre selección, manejo, mantenimiento y conservación, así como las consideraciones pedagógicas para integrarlos al proceso de enseñanza-aprendizaje.	CHARLAS	Objetivo principal la socialización con los docentes, facilitando su comprensión y uso para el aprendizaje significativo de los niños.	NUTRICIONISTA
MANEJO DE DESECHOS RESIDUALES (PAÑOS) SOCIALIZACION A DOCENTES	implica informarles sobre la importancia de la correcta gestión de residuos en la escuela, la separación en la fuente, el reciclaje y la prevención de la contaminación ambiental. El objetivo es que los docentes, a su vez, puedan educar a los estudiantes y fomentar una cultura de sostenibilidad en el entorno escolar.	CHARLAS Y ENTREGAS DE FOLLETOS Y PREST A REALIZAR A LAS DOCENTES DE la UDS	• Sensibilizar a los docentes sobre la importancia del manejo adecuado de residuos.	NUTRICIONISTA

			Proporcionar herramientas y conocimientos sobre la separación, reciclaje y reutilización de los residuos. Fomentar la adopción de prácticas responsables en el manejo de residuos en la institución educativa. Promover una cultura de cuidado ambiental y responsabilidad en el manejo de residuos entre la comunidad docente.	

ÁREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPON-SABLE
PAREDES Y TECHOS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja todos los equipos, menaje y demás elementos que se encuentre en las superficies de la cocina. 3. Retire el polvo y suciedad con una toalla limpia y seca. 4. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo/esponja restriegue hasta remover grasa y suciedad. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4 ml por cada 1 litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito, aplique en el área y deja actuar por 30 minutos 3. No enjuague	Limpieza y Desinfección una vez por semana SE DEBE REALIZAR UN VIERNES POR SEMANA 9,16,23,30 (MAYO , JUNIO,JULIO,AGOSTO,SEPTIEMBRE,OCTUBRE,NOVIEMBRE Y DICIEMBRE)	• Tapabocas • Guantes plásticos • Cepillo • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas	Servicios generales

MESÓN Y PISOS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar actividad. 2. Barra de adentro hacia afuera, moviendo equipos de cocina (estufa y nevera). 3. Recoja los residuos y dispóngalos en bolsa plástica. 4. Prepare solución de agua con detergente y cepille hasta remover grasa y mugre de la superficie. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1 litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja un trapero limpio en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 4. No enjuague	Limpieza y Desinfección a diario. SE DEBE REALIZAR TODOS LOS DIAS DE LA SEMANA (**LUNES, MARTES, MIERCOLES , JUEVES, VIERNES**)	• Tapabocas • Guantes plásticos • Escoba. • Recogedor • Bolsa plástica • Balde plástico • Agua • Detergente. • Hipoclorito	Servicios generales

BAÑOS, LAVAMANOS Y ACCESORIOS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Recoja elementos de aseo que se encuentren en el lavamanos y accesorios. 3. Retire con una toalla limpia y seca el polvo y suciedad adherida. 4. Prepare solución de agua con detergente y restriegue con esponja abrasiva hasta remover la suciedad del lavamanos y sus accesorios. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada 1 litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos. 4. No enjuague	Limpieza y desinfección se realiza a Diario SE DEBE REALIZAR TODOS LOS DIAS DE LA SEMANA (**LUNES, MARTES, MIERCOLES , JUEVES, VIERNES**)	• Tapabocas • Guantes plásticos • Toallas • Esponja abrasiva • Agua • Detergente. • Hipoclorito	Servicios generales
CANECAS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva o cepillo restriegue piso, paredes y tapa de la caneca 5. Enjuague con abundante agua se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1 litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito 3. Aplique en el área deje actuar por 10 minutos. 4. No enjuague	Limpieza y desinfección una vez por semana **SE DEBE REALIZAR TODOS LOS VIERNES POR SEMANA (9, 16,23, 30 MAYO 2025**)	• Tapabocas. • Guantes plásticos. • Toallas. • Esponja y/o cepillo • Balde plástico • Agua • Detergente. • Hipoclorito	Servicios generales

PISOS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar actividad. 2. Barra el área de adentro hacia afuera. 3. Recoja los residuos y dispóngalos en bolsa plástica. 4. Prepare solución de agua con detergente y cepille hasta remover la suciedad. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4 ml por cada 1 litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja un trapero limpio en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos. 4. No enjuague	Sujeto a encuentros programados por unidad de servicio en el mes. SE DEBE REALIZAR LA LIMPIEZA TODOS LOS DIAS	• Tapabocas • Guantes plásticos • Escoba. • Recogedor • Bolsa plástica • Balde plástico • Agua • Detergente. • Hipoclorito	Servicios generales

MATERIAL DIDACTICO Y JUGUETES	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Retire el polvo y suciedad adherida con una toalla limpia y seca. 3. Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la suciedad 4. Retire la suciedad disuelta en el detergente con una toalla limpia y seca.	Desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2 ml por cada 1 litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje	Sujeto a encuentros programados por unidad de servicio en el mes. SE DEBE REALIZAR LA LIMPIEZA TODO LOS VIERNES	• Tapabocas • Guantes plásticos • Toallas • Esponja abrasiva • Agua • Detergente • Hipoclorito	Agentes Educativos, Auxiliares pedagógicos y/o Equipo profesional Servicios generales

ÁREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPON-SABLE
NEVERA Y ESTUFA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar esta actividad. 2. Retire de la nevera todos los alimentos y residuos, estos últimos dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja restriegue hasta remover la suciedad del área. 1. Con una toalla limpia y seca reitere la suciedad disuelta en el detergente	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2 ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en solución de hipoclorito y aplique en el área deje actuar por 1 minuto 1. Deje secar no enjuague	Limpieza y desinfección una vez por semana SE DEBE REALIZAR LA LIEMPIEZA TODOS LOS DIAS Y UN VIERNES ALA SEMANA LAVADO GENERAL	• Tapabocas • Guantes plásticos • Bolsa plástica • Toallas, • Esponja. • Balde plástico • Agua • Detergente. Hipoclorito	MANIPULADORAS CON AYUDA DE SERVICIOS GENERAL ES

ÁREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPON-SABLE
FRUTAS Y VERDURAS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Seleccione las frutas y verduras de acuerdo a su aspecto físico como la apariencia, uniformidad (tamaño, forma, color, madurez) y ausencia de defectos. 3. Sumerja en un recipiente plástico con agua limpia las frutas/verduras escogidas removiendo completamente la suciedad. 4. Elimine la parte sucia y/o en mal estado con el cuchillo limpio. 5. Enjuague con abundante agua se deja escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 3 ml por cada 1 litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja las frutas/verduras y deje actuar por 3 minutos. 3. Enjuague con abundante agua.	Limpieza y Desinfección se hace a diario, de acuerdo a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús. TODOS LOS DIAS DE LA SEMANA DE LUNES A VIERNES	• Tapabocas • Guantes Plásticos • Cuchillo • Recipiente plástico • Agua • Hipoclorito	Manipula-dor de alimentos