ACTA N°

FECHA: Bogotá, 26/03/2025

HORA: 4:00 pm

LUGAR: CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO

TEMA: SOCIALIZACIÓN ANEXO TÉCNICO COMPONENTE NUTRICIÓN

ASISTENTES: TALENTO HUMANO

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida
2. Socialización
3. Firmas

DESARROLLO:

Siendo las 4:30 pm, la responsable del servicio y la líder del componente invitan al Talento humano socializar acerca del anexo técnico del componente de nutrición donde se plantearon los siguientes aspectos:

PLAN DE SANEAMIENTO:

¿Qué es el plan de saneamiento?

El plan de saneamiento es un documento escrito exigido por secretaría de salud y autoridades sanitarias del país (resolución 2674/2013), en el cual se contemplan los ítems o programas que deben cumplir y desarrollar todos los establecimientos donde se manipulen, preparen, elaboren, envasen, almacenen, transporten y distribuyan alimentos.

¿Para qué sirve el plan de saneamiento?

Powered by CamScanner

Con el objetivo de minimizar las enfermedades transmitidas por alimentos ETA, se hace importante la realización de dicha documentación, mediante los procesos de limpieza y desinfección ayudaras a que tu negocio minimice las probabilidades de crecimiento microbiano o infestación de plagas en la diferentes áreas de tu negocio, maquinaria, equipos, infraestructura y alimentos; con un adecuado control de plagas, tu negocio u empresa mantendrá libre cucarachas o roedores que puedan contaminar los alimentos en la diferentes áreas productivas, con el control de residuos sólidos y líquidos ayudaras al planeta y medio ambiente, mediante el reciclaje y el desecho de residuos orgánicos e inorgánicos de la mejor manera, mediante el control del abastecimiento de agua potable, podrás otorgar alimentos inocuos, debido a la preparación de alimentos con agua potable que contenga índices de pH y cloro que cumplan la normatividad colombiana.

Se presenta la descripción secuencial de las actividades en los programas que componen el plan de saneamiento básico; la información referente, permite conocer el funcionamiento interno de la Universidad en lo que respecta a la descripción de las tareas a realizar, la frecuencia, los elementos requeridos y los responsables de su ejecución.

El plan de saneamiento básico consta de los siguientes elementos:

- Programa de Limpieza y Desinfección
- Programa de Control de Plagas.
- Programa de Manejo de los desechos sólidos y líquidos y desechos peligrosos.
- Programa de Agua Potable.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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 los trabajadores de la Institución.

La higienización es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de los microorganismos en superficies, equipos.

Se identifican la diferencia entre limpieza y desinfección:

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinados métodos físicos para el fregado y métodos químicos los cuales implican el uso de detergentes.

Powered by CamScanner

La limpieza se refiere a la remoción de grasa, restos de comida, otras partículas y polvos en pisos, techos, gabinetes, paredes, entre otros. La labor requiere disponibilidad de agua de buena calidad y de un buen agente de limpieza.

Métodos manuales: esta limpieza se realiza sin ayuda de equipos por contacto o inmersión, y son utilizados cuando es necesario remover la suciedad restregando con soluciones detergentes. En este caso se recomienda remojar en un recipiente aparte conteniendo soluciones de detergentes en partes removibles de los utensilios y en parte a limpiar con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar una labor manual.

La desinfección, en cambio, elimina de forma específica las bacterias y virus de superficies u objetos mediante el uso de productos químicos.

Siempre limpia antes de desinfectar:

La limpieza elimina la suciedad y prepara la superficie para ser desinfectada. Si no se limpia primero, los gérmenes pueden esconderse debajo de la tierra y reducir la eficacia del desinfectante.

Las áreas u objetos que deben limpiarse y desinfectarse con frecuencia son las que están en mayor contacto durante el día como mesas, respaldares de sillas, manijas, chapas de las puertas, interruptores de luz, celulares, tabletas, teclados, controles remotos, entre otros.

En donde se observa las dosificaciones del hipoclorito las cuales se deben utilizar en cada uno de los espacios del jardín. Se presenta a los asistentes la tabla la cual es pública en el jardín en áreas de los baños, de aseo y nutrición.

Hipoclorito de sodio

Es el desinfectante de uso común de la Institución y para su uso es necesario tener en cuenta que:

- Se usa en forma de Hipoclorito Sódico líquido, excelente desinfectante.
- Es inestable y disminuye su eficiencia en presencia de luz, calor y largo rato de preparación.
- Presenta un nivel intermedio, su acción oxidante provoca quemaduras de las paredes celulares de los microorganismos.
- Es ideal para remojar el material usado antes de ser lavado.
- Inactiva secreciones corporales. Es altamente corrosivo por lo tanto no debe usarse por más de 30 minutos, ni repetidas veces en material de acero inoxidable.

Powered by CamScanner

- Es un líquido económico asequible de gran aplicabilidad.

Instructivo para su uso:

- Preparar la dilución diariamente antes de su empleo.
- Utilizar recipientes que no sean metálicos.
- Mantener el producto en un lugar fresco y protegido de la luz (envases oscuros, tapados)
- Utilizar la concentración según lo indicado en la guía técnica del producto y el requerimiento de desinfección, esto debe quedar escrito en el documento del Plan de Saneamiento Básico.

El correcto lavado de manos es primordial en esta etapa de alternancia la cual se va a implementar en el jardín para ello la unidad operativa cuenta con los lavamanos necesarios, con sus respectivos elementos como el jabón de mano, tollas de papel y las evidencias del correcto lavado de manos en cada punto. Se presenta la imagen que será publicada en la unidad operativa.

PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

En los diferentes ambientes presentes dentro del establecimiento se crea un hábitat en el cual interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, entre otros) que desencadenan situaciones de riesgo para la salud de los trabajadores e incluso al público, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o trasmisores de agentes infecciosos causantes de enfermedades. Las plagas más importantes a controlar son los roedores e insectos. Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y la proliferación de

estas plagas, por medio de la implementación del programa de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

Las medidas permanentes de control integral de plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas al establecimiento y las segundas en eliminar aquellas que logren entrar; dado lo anterior, el establecimiento deberá procurar el cumplimiento de las siguientes procedimientos y registros.

Mediante este procedimiento se realiza la inspección rutinaria de las instalaciones, con el propósito de detectar posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y

Powered by CamScanner

otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente. Para realizar esta actividad se realizan los siguientes pasos:

• Verificar el estado de las puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm. Si la distancia es mayor a 1cm., se debe disponer de cauchos en buen estado. • Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.

• Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos en las ventanas.

• Revisar que no haya agujeros en paredes, pisos y techos.

• Inspeccionar la entrada de las tuberías de acometida.

• Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, deben estar fijos y no ser removibles.

Inspección de la presencia de plagas:

Este procedimiento pretende detectar evidencias de la presencia de plagas en el interior de la Institución: cafeterías, bodega, almacén, conteiner para residuos, aulas, laboratorios, áreas administrativas. etc. Describe detalladamente las actividades a realizar para buscar evidencia de plagas como excremento, manchas en guarda escobas, empaques roídos, o presencia de insectos en estantería, estufa, parte inferior de la nevera, armarios, estibas etc.

Para realizar esta actividad se ejecutan los siguientes pasos:

• Realizar búsqueda de evidencia de plagas como son: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estantería etc. De la misma manera realizar una Inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar las medidas pertinentes.

• Realizar la inspección en cada lugar, sí es necesario debe arrodillarse para mirar a nivel de suelo, o buscar encima de los muebles o equipos.

• Recordar que las plagas se anidan en aquellos lugares que son difíciles de inspeccionar e higienizar, lugares que no se remueven frecuentemente, lugares oscuros, cálidos y tranquilos, donde hay suministro de alimentos como bodegas de alimentos, estufas, parte inferior de las neveras o muebles en general de la cocina.

• Tener en cuenta que la mejor manera de controlar las plagas es no dejar alimentos expuestos, mantener adecuada higiene del lugar y evitar que se generen lugares a los cuales no se puede tener acceso fácilmente.

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

En las actividades propias de la Institución se generan una serie de residuos (sólidos y líquidos) que son manejados a través de los procedimientos, planes y programas del sistema de gestión ambiental con el fin de reducir o evitar el impacto ambiental.

1. Clasificación de los residuos:

• En cada una de las áreas del servicio se ubican canecas plásticas diferenciadas según el tipo de residuo (orgánicos, inorgánicos, características especiales, peligrosos, etc.), de fácil limpieza y desinfección, la cual contiene una bolsa de polietileno resistente y tapa hermética. Las canecas no son muy grandes para evitar que los residuos se acumulen durante un periodo excesivo de tiempo y obligar a que se desocupen por lo menos dos veces al día.

• Las canecas solamente se pueden llenar ¾ partes de su capacidad para evitar derrames y contaminación de las manos del auxiliar de cocina al recoger este material. • Los residuos sólidos son removidos frecuentemente de las áreas y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas, o cuando se observe que se han llenado, cerrarlas y llevarlas al lugar de almacenamiento temporal de residuos de los contenedores de bolsas de residuos.

• Al final de las labores, las canecas se dejan limpias y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio, para su utilización al día siguiente.

• Los recipientes o contenedores de las bolsas de residuos se lavan y desinfectan semanalmente o cuando se observe que están en mal estado por derramamiento o rotura de las bolsas.

• Los residuos se sacan al exterior en los días y horarios establecidos para la recolección. • En caso de salpicadura o caída de alimentos al piso se recoge y limpia inmediatamente para evitar contaminación o accidente.

• De acuerdo a las normas vigentes se debe realizar la clasificación de residuos (funciones de reciclaje) en la fuente de generación, con el fin de no mezclar residuos reciclables con otros residuos. Especificar el material reciclado en la institución (cartón, papel, vidrio, etc.) y el destino de los mismos. La institución cuenta con un área destinada para el almacenamiento temporal de residuos con sus respectivos recipientes dotados de bolsa y tapa a fin de evitar proliferación de insectos y roedores.

• Se realiza un adecuado manejo de los residuos biosanitarios teniendo en cuenta que los excrementos y fluidos están contaminados con microorganismos dañinos para la salud. Estos residuos se ubican en el lugar de almacenamiento para su disposición final con la frecuencia diaria.

Powered by CamScanner

2. Evacuación de los residuos:

Se cuenta con un cronograma y una ruta de evacuación de residuos, responsables, frecuencia (los días), el lugar donde serán dejados los desechos para que la empresa recolectora de residuos los recoja, con el propósito de evitar los riesgos de contaminación y el riesgo de infestación por plagas.

PUNTO ECOLÓGICO.

Todo aquel que sea generador de residuos debe adoptar las condiciones para la separación en la fuente. Esta separación se realiza en Puntos Ecológicos, definidos como la unión de tres canecas identificadas por los colores institucionales, de izquierda a derecha con vista de frente "blanca, verde, negra" con tablero de información superior. se ilustra la clasificación que se debe realizar por cada caneca que conforma el punto ecológico, dando cumplimiento al Decreto 400 de 2004.

COLOR DE CANECA Y BOLSA:

BLANCA: Residuos recuperables: (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.)

Aclaración: Los envases, vasos, botellas, enlatados y tetra-pack deberán ser escurridos antes de la disposición y estos deben estar libres de cualquier contenido o elemento susceptible a descomposición.

NEGRO: Residuos no recuperables: residuos sanitarios (baños), papeles y cartones contaminados de comida, papel metalizado.

Aclaración: Todos los residuos a disponer en la caneca negra no son recuperables. ''

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

Se desarrolla con el fin de ejercer vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se utiliza en los diferentes procesos de la Institución con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación y enfermedad y asegurar desde este punto la inocuidad de los productos alimenticios.

Se garantiza el almacenamiento de agua para suministrar a la Institución con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a las operaciones efectuadas.

Powered by CamScanner

La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los ductos, tuberías y fallas del sistema de acometidas permite prevenir, subsanar y controlar abastecimiento de agua. El objetivo es ggarantizar la calidad y uso eficiente del agua, en las diferentes etapas de operación y funcionamiento, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación o uso inadecuado del recurso hídrico, para así brindar un servicio de calidad a los participantes y sus familias como también cuidar y aportar al medio ambiente.

- Establecer acciones para el ahorro y uso eficiente del agua en la unidad operativa.

- Fomentar la optimización y conservación de los recursos no renovables, mediante el mejoramiento de la infraestructura física.

- Implementar semestralmente el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.

- Prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar la inocuidad de los productos alimenticios.

- Inspeccionar, reportar y atender las fallas, fugas y alertas generadas frente al abastecimiento de agua en la unidad operativa.

- Dar cumplimiento a las políticas, lineamientos, procedimientos, instructivos y formatos establecidos por la entidad aplicables al programa de abastecimiento de agua potable.

- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana del agua utilizada.

Elaboró:

Leidy Ramos

Profesional en Atención a la Primera Infancia

Powered by CamScanner

Firmas de Constancia:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de Vinculación	Dependencia	Firma
María Eugenia Portela	Profesional responsable del jardín infantil	Castillo San Lucas María Cano	
Johanna Naranjo	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
Leidy Ramos	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
Martha Esteban	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
Maritza Martínez	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
Jenny Paola Salamanca	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
María Eugenia Ramírez	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
Lorena Larrotta	Auxiliar en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
Valentina Laverde	personal servicio de Alimentos	castillo San Lucas María cano	
Fanny Osma	personal servicio de Alimentos	castillo San Lucas María cano	
Milena Urrea	personal de aseo E higiene	castillo San Lucas María cano	
María Alfonso	Personal de aseo E higiene	castillo San Lucas María cano	
Jonathan Triana	Apoyo Administrativo	Castillo San Lucas María Cano	

Powered by CamScanner