



PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA (BPM)

ACTA N°

FECHA: 05 septiembre de 2025

HORA: 4:30 pm

INTENSIDAD HORARIA: 1 hora

MODALIDAD: Virtual

TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: FORMATOS POE

ASISTENTES: talento humano del Jardín Infantil Antón Pirulero

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción al tema
2. Desarrollo del tema

El día de hoy la ingeniera le da la bienvenida al equipo de talento humano, en donde socializa el tema "plan de saneamiento básico: formatos POE"

INTRODUCCION:

El plan de saneamiento básico es un conjunto de actividades de limpieza, desinfección, control de plagas, manejo de aguas y gestión de residuos, diseñado para asegurar un ambiente libre de contaminación y proteger la salud de las personas, siendo un requisito fundamental en establecimientos de alimentos y otros negocios.

Componentes principales de un plan de saneamiento básico: El plan se estructura en cuatro programas o ejes fundamentales, cada uno con sus propios procedimientos y controles:

Calle 68A sur No. 48D – 53 Tel: 601 456 5686 Cel: 310 287 62 12

E-mail: sermedsas@gmail.com Bogotá D.C.

- **Programa de Limpieza y Desinfección:** Incluye los procedimientos para limpiar y desinfectar instalaciones, equipos, utensilios y el personal manipulador, especificando los productos (de grado alimenticio), concentraciones y tiempos de contacto necesarios.
- **Programa de Abastecimiento de Agua Potable:** Asegura el acceso y la calidad del agua potable utilizada en la empresa, factor clave para la higienización y la inocuidad de los procesos.
- **Programa de Control de Plagas:** Establece medidas preventivas para evitar la aparición de plagas y protocolos de actuación en caso de infestación, previniendo así contaminaciones en las instalaciones.
- **Programa de Gestión de Residuos Sólidos y Líquidos:** Detalla la forma en que se recogerán, almacenarán y desecharán los residuos generados por la empresa, contribuyendo al saneamiento y al cuidado del medio ambiente.

Propósito y beneficios

- **Inocuidad alimentaria y salud del consumidor:** En el caso de negocios de alimentos, asegura que los alimentos no presenten riesgos para la salud, cumpliendo normativas sanitarias.
- **Bienestar de las personas:** Garantiza un ambiente de trabajo libre de contaminación, lo cual beneficia directamente la salud de empleados y visitantes.
- **Conservación del medio ambiente:** La gestión adecuada de los residuos ayuda a reducir la contaminación ambiental.

Implementación y documentación

- **Adaptación:** Cada plan debe ser creado por los propietarios o representantes legales, adaptándose a las actividades económicas y necesidades específicas del negocio.
- **Registros y controles:** Se utilizan planillas de control y registros para documentar los programas de limpieza, desinfección y los demás aspectos, asegurando su cumplimiento y seguimiento.

Calle 68A sur No. 48D – 53 Tel: 601 456 5686 Cel: 310 287 62 12

E-mail: sermedsas@gmail.com Bogotá D.C.

- **Cumplimiento normativo:** La implementación del plan es fundamental para la inspección, vigilancia y control por parte de las autoridades de salud y ambiente.

FORMATOS POE

Los formatos POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento) son documentos escritos que detallan las actividades de limpieza y desinfección para mantener la higiene en establecimientos, especialmente los que manejan alimentos. Estos formatos establecen los pasos, la frecuencia, los responsables y los productos a utilizar en cada tarea de saneamiento para prevenir la contaminación y las enfermedades asociadas a los alimentos o al ambiente.

Componentes de los formatos POES:

- **Procedimientos de Limpieza y Desinfección:** Detallan cómo limpiar y desinfectar equipos, utensilios y áreas, incluyendo la frecuencia de cada tarea.
- **Fichas Técnicas de Productos:** Información sobre los productos de limpieza y desinfección, incluyendo su concentración de uso y tipo.
- **Control de Plagas:** Medidas preventivas para evitar la aparición de plagas y los protocolos a seguir si se presentan.
- **Control de Agua y Residuos:** Procedimientos para asegurar la calidad del agua y el correcto manejo de los residuos sólidos y líquidos.
- **Responsables:** Identificación del personal encargado de ejecutar y verificar las tareas de saneamiento.
- **Registros:** Hojas de verificación y tablas donde se documentan las actividades de saneamiento realizadas.

Propósito de los POES:

- **Garantizar la Inocuidad Alimentaria:** Asegurar que los alimentos no se contaminen y sean seguros para el consumo.

Calle 68A sur No. 48D – 53 Tel: 601 456 5686 Cel: 310 287 62 12

E-mail: sermedsas@gmail.com Bogotá D.C.

- **Prevenir Enfermedades:** Reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos o por la contaminación ambiental.
- **Cumplir con Normativas:** Son un requisito de las autoridades sanitarias para los establecimientos.
- **Mantener un Ambiente Higiénico:** Crear y mantener un entorno de trabajo libre de contaminación para la salud de los trabajadores y consumidores.

A manera de cierre, se recuerda a las participantes que es necesario ser muy cuidadosos y verídicos al momento de llenar estos formatos y de seguir el paso a paso que ofrecen, así como de respetar el Plan de Saneamiento Básico de la unidad.

Nombre

9 respuestas

Gloria del pilar uriza

Angie Johanna Mendoza Pinzón

Ana Aponte

María Angélica Acosta parra

Carmenza Medina Ramirez

Leady María chiquillo Gómez

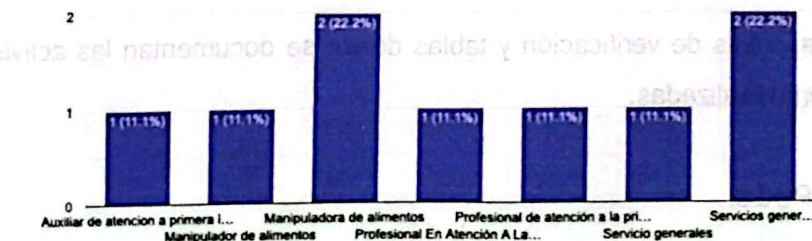
Yohana Alexandra Bonilla castro

Brenda Viviana Jaramillo Guzmán

Hortencia carvajal Martin

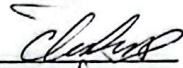
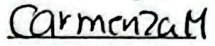
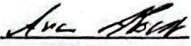
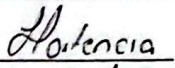
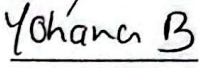
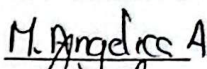
Cargo o rol

9 respuestas



Calle 68A sur No. 48D – 53 Tel: 601 456 5686 Cel: 310 287 62 12

E-mail: sermedsas@gmail.com Bogotá D.C.

Nombres y Apellidos	Cédula	Cargo o Tipo de vinculación	Firma
Cynthia Lorena Montañez	1015444931	Profesional en Atención a P.T.	
Angie Johanna Mendoza	1019124828	Profesional de atención en la primera infancia	
Viviana Jaramila Guzmán	1033794433	Profesional en Atención a la Primera Infancia	
Carmenza Medina	52634984	Servicios Generales	 Carmenza M. comenza
Alicia Aponte	52799140	Auxiliar de Servicios Generales	 Alicia Aponte Angelica
Hortencia Obregón	52442528	Auxiliar de Servicios Generales	 Hortencia Gloria
Ledy Yohana Chaparro	1079910617	Manipuladora Alimentos	 Ledy Yohana 6 Yohana
Yohana Bonilla	65796613	M. Alimento	 Yohana B. Yohana
Angelica Acesta	52917552	Mani Alimento	 M. Angelica A. Angie
Gloria del Pilar Uribe	391568.638	Aux. de atención a primera infancia	 Gloria del Pilar Uribe And. Yohana