BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FOR-GD- V- 002

ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, 24-10-2025

HORA: 4:00 pm 5.00 pm

LUGAR: JIC. Portal de los Sueños

TEMA: Socialización plan de saneamiento

ASISTENTES: Equipo humano del Jardín Portal de los Sueños

OBJETIVOS: Socializar con el equipo humano el plan de saneamiento del jardín portal de los sueños, con el fin de que conozcan y establezcan acciones que permitan el fortalecimiento de las practicas de aseo en la institución evitando que se presente virus o enfermedades infectocontagiosas que afecten la salud de las niñas y niños y las colaboradoras.

ORDEN DEL DÍA

1. **Saludo de bienvenida**
2. **Socialización plan de saneamiento**

DESARROLLO

Siendo la 4:00 pm, se da inicio a la reunión de talento Humano, convocada por la responsable del servicio del jardín cofinanciado Chaminade Portal de los Sueños Nelly Vargas, con el fin de socializar el plan de saneamiento y la importancia de conocer y poner en práctica cada uno de los programas que lo conforman.

a) Programa de limpieza y desinfección.
b) Programa de desechos sólidos.
c) Programa de control de plagas.
d) Programa de abastecimiento o suministro de agua potable

1.PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Garantizar que en la unidad operativa jardín infantil portal de los sueños 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.

Para garantizar que en la unidad operativa jardín infantil portal de los sueños 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.

MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES

Acciones que se deben realizar dentro del proceso de limpieza y desinfección en la unidad operativa jardín infantil portal de los sueños para lograr el objetivo del programa de conformidad a las condiciones físicas, estructurales y de servicio misional de la unidad operativa.

↓ 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.

- **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.

Técnicas de aseo para pisos

Técnica de arrastre: consiste siempre en limpiar en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante limpiar muy bien los imperfectos y grietas en las cuales se puede acumular suciedad.

Técnica del ocho: se inicia con el trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio, haciendo movimientos semicirculares de borde a borde hacia el lugar de la salida para asegurarse que todo el piso quede debidamente trapeado.

Técnica de desinfección por sustancia química

Consiste en la utilización de un agente químico desinfectante por aspersión, inmersión o vertimiento directo. Los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

- **Inactividad debida a la suciedad:** la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto, antes de realizar la desinfección, debe existir un adecuado proceso de limpieza.

- 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.

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 verduras)	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	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
Baños, área lava colas, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión

- **Temperatura de la solución:** por lo general, cuanta más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría. Sin embargo, debe verificarse la ficha técnica del producto para confirmar la temperatura recomendada por el fabricante.
- **Tiempo:** todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.
- **Dilución:** la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará.
- **Estabilidad:** la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

Se recuerda a las chicas que 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%, se encuentra relacionada a continuación en la tabla N° 2.

Cepilleros y protectores de los cepillos	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Juguetes plásticos	1 litro	3 ml	8 – 10 min.	Inmersión – Aspersión
Juguetes de peluche	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Colchonetas	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Aspersión
Sabanas – cobijas – fundas	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Prendas de vestir y ropa de cama con fluidos corporales de alto riesgo.	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Colchonetas expuestas a fluidos corporales de alto riesgo.	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión

Al personal de servicios generales, se les recuerda que diariamente se debe de limpiar pisos, ventanas, paredes, baños, colchonetas, cada una de las áreas, sala amiga etc, siguiendo lo descripto en el plan de saneamiento, puesto que se realizará una inspección una vez por la semana verificando cada una de las condiciones. De igual manera se recuerda el manejo de residuos y su respectivo almacenamiento, se les informa que el aseo general se debe realizar los días viernes, evitando que se acumule mugre y suciedad en las superficies, al igual que las escaleras deben ser restregadas dos veces en la semana, se debe realizar aspersión de las aulas diariamente y desinfectar juguetes. Para el buen desarrollo del programa integral para prevenir enfermedades de transmisión alimentaria y mantener un entorno higiénico y saludable.

De igual forma, se dialoga con el personal de alimentos sobre las normas higiénico sanitarias que se deben de tener en el momento de recibir, almacenar y preparar los alimentos, identificar algunos de los factores que generan la contaminación, seguir cada

uno los protocolos y formatos establecidos en el plan de saneamiento básico y el manual de buenas prácticas de manufactura. De tal manera, se le solicita llegar diez minutos antes del ingreso de las niñas y niños, para así mismo verificar la bodega de alimentos, evitando que alguna de las frutas o verduras esté en mal estado y verificar que todo esté en perfectas condiciones.se sensibiliza al manipulador de alimentos sobre la importancia del manejo higiénico de los alimentos y la inocuidad de los mismos, haciendo énfasis en las buenas prácticas que competen al jardín.

Se recuerda a cada una de las colaboradoras que se deben de seguir las respectivas practicas cumpliendo con lo establecido en el plan de saneamiento.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Continuar fableciendo las prácticas	Equipo humano.	Durante el convenio.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el dia

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nelly Vargas Daza	Responsable jardin I	JIC portal de los S.	nelly
ornelys MARÍA MOSQUERA	AUX. SERVICIOS GENERALES	JIC. PORTAL DE LOS S.	ornelys M.
Claudia Jeannet Om	Manipuladora	JIC. Portal de los S.	Claudia Om
Nancy Sanchez	Profesional de A.P.I	Jic portal de los Sueños	Nancy Sanchez
Danny Sanchez	Manipuladora	JIC PORTAL	

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FOR-GD- V- 002

Martha Yamile Torres	Profesional de atención a la PI	Jic. portal de los S	Martha Torres
Tatiana Cella	Profesional de atención a la PI	JIC portal de los S	Tatiana C
Deisy Lozano	Profesional de atención a la PI	Jic Portal de los S	Deisy Lozano.
Diana Leal	Profesional de atención a la PI	Jic Portal de los S	Diana Leal





