Lugar	Cabildo Indígena Muisca de Suba
Fecha	20/02/2026
Tema	**PLAN DE SANEAMIENTO BASICO**
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA 1. Definición de plan de saneamiento 2. Programas del plan de saneamiento MATERIAL DE APOYO: Material de apoyo DESARROLLO: **Plan de saneamiento básico** Es un documento exigido por las autoridades sanitarias donde se describen todas las actividades que se realizan para disminuir los riesgos de contaminación que puedan llegar a los productos y servicios que prestas en tu empresa o negocio, el cual va estructurado en 4 programas interrelacionados. Limpieza y desinfección es el conjunto de actividades que son aplicadas a cada una de las áreas de proceso para eliminar o disminuir a un mínimo aceptable la carga microbiana presente en los equipos, utensilios, personal, planta física y en el ambiente. **Programa de Limpieza y Desinfección** El objetivo es garantizar que todas las instalaciones, superficies, equipos y utensilios utilizados estén debidamente limpios y desinfectados para evitar que sean una fuente de contaminación de los alimentos. **El programa de limpieza y desinfección contiene** El tipo de superficie, utensilios o aparatos que deben limpiarse y desinfectarse. • La frecuencia con la que deben llevarse a cabo las acciones de limpieza y desinfección. • De qué manera (con qué medios) se va a limpiar y desinfectar.

- Definición de roles: quién hace qué.
- Pautas para el control y verificación posterior del proceso, así como la definición de los puntos de mejora

***	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 .	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, 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
Ambientes	1 litro	3 ml.	----	Aspersión

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.

1. **Inspección de las áreas cerradas.** 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 otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente.

2. **Manejo adecuado de elementos en desuso**. Describe las actividades de inspección, manejo y evacuación de aquellos elementos en desuso como equipos de cocina, inmobiliario, embalajes como: cajas de cartón, costales, guacales en madera con el propósito de evitar cualquier riesgo de infestación de plagas en los mismos.

3. **Jornada de desratización o desinsectación preventiva o correctiva**

   La empresa que ejecuta el servicio ha sido previamente seleccionada teniendo en cuenta el cumplimiento de los siguientes requisitos:

   - Concepto Sanitario Favorable, emitido por la autoridad sanitaria
   - Guía técnica del insecticida, rodenticida o sustancias empleadas.

   Procedimientos de fumigación y desratización.

   - Certificados de formación en procesos de aplicación de plaguicidas del personal que realiza la operación.

PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS

En las actividades propias de la Institución se generan una serie de residuos (sólidos) 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.



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.

Durante la reunión se resuelven algunas inquietudes y de acuerdo a lo solicitado en anexo técnico se presenta la siguiente matriz:

LOGROS	**DIFICULTADES**	**ALTERNATIVAS DE SOLUCION**
Explicar el concepto de plan de saneamiento	No se presentaron	No aplica
Explicar los 4 programas del PSB	No se presentaron	No aplica

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Rossimar González Gutiérrez	Nutricionista	Cabildo Muisca Suba
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No aplica	*No aplica*	*No aplica*
Próxima reunión	Abril 2026		
Elaboró	Rossimar González Gutiérrez		

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Código: FOR-PSS-296
Versión: 0
Fecha: Memo 20196058990 - 09/09/2019
Página: 1 de 1

FECHA: 20/02/2026

TEMA: **Socializacion plan de saneamiento**

POBLACION OBJETO: **Manipuladores**

SERVICIO SOCIAL: **Cabildo Muisca de Suba**

PROFESIONAL RESPONSABLE: **Rosaimar Gonzalez Gutierrez**

No. PERSONAS CAPACITADAS:

TOTAL HORAS: **1**

PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: **Nutricionista - Operador**

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	SUBA	CC	1019037184	WILMER	DAVID	TALERO	MARTINEZ	36		X	
2	SUBA	CC	1031654803	DANIEL	SANTIAGO	CERA	ROBLES	19		X	Daniel Cera
3	SUBA	CC									
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna con propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PRE TEST PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRE APELLIDO Wilmer Soler **FECHA** 20/02/2026

1. **El plan de saneamiento se define como**

   a. Conjunto de procedimientos documentados (limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento de agua) diseñados para prevenir enfermedades, asegurar la inocuidad en la manipulación de alimentos y garantizar un ambiente higiénico en establecimientos comerciales o de producción

   X b. es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control alimentos

   c. A y b son correctas

2. **Cuantos programas contiene el plan de saneamiento**

   1

3. **Escriba cuales son los programas del plan de saneamiento**

   Limpieza

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

POST TEST PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRE APELLIDO Wilmer Valero **FECHA** 20/02/2026

1. **El plan de saneamiento se define como**

   a. Conjunto de procedimientos documentados (limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento de agua) diseñados para prevenir enfermedades, asegurar la inocuidad en la manipulación de alimentos y garantizar un ambiente higiénico en establecimientos comerciales o de producción
   b. es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control alimentos
   c. A y b son correctas

2. **Cuantos programas contiene el plan de saneamiento**

   4

3. **Escriba cuales son los programas del plan de saneamiento**

   - Limpieza y desinfección
   - Agua potable
   - Plagas
   - Residuos solidos

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

POST TEST PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRE APELLIDO Daniel cely **FECHA** 20/02/2026

1. **El plan de saneamiento se define como**

   a. Conjunto de procedimientos documentados (limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento de agua) diseñados para prevenir enfermedades, asegurar la inocuidad en la manipulación de alimentos y garantizar un ambiente higiénico en establecimientos comerciales o de producción
   b. es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control alimentos
   c. A y b son correctas

2. **Cuantos programas contiene el plan de saneamiento**

   4

3. **Escriba cuales son los programas del plan de saneamiento**

   Limpieza y desinfeccion
   Plagas
   Agua potable
   Manejo de residuos

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PRE TEST PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRE APELLIDO Daniel cano **FECHA** 20/02/2026

1. **El plan de saneamiento se define como**

   X Conjunto de procedimientos documentados (limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento de agua) diseñados para prevenir enfermedades, asegurar la inocuidad en la manipulación de alimentos y garantizar un ambiente higiénico en establecimientos comerciales o de producción

   b. es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control alimentos

   c. A y b son correctas

2. **Cuantos programas contiene el plan de saneamiento**

   2

3. **Escriba cuales son los programas del plan de saneamiento**

   Control de plagas
   Residuos