ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, 29 de enero de 2026.

HORA: 11:30 am

LUGAR: Jardín Las Flores

TEMA: Plan de saneamiento del Jardín cofinanciado Las Flores

ASISTENTES: Responsable del servicio y talento humano

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Presentación del tema
3. Socialización del tema
4. Preguntas e inquietudes por parte del talento humano
5. Recopilación de evidencias.

El día 29 de enero de 2026 se reúne la responsable del servicio con todo el talento humano para realizar una socialización general sobre el "Plan de saneamiento básico"

El Jardín Las Flores propone objetivos donde se garantiza 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.

Powered by CamScanner

- Sensibilizar al personal de la unidad operativa sobre la importancia de realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección dentro del servicio social.
- Conocer e implementar los procesos de higienización de alimentos, áreas, superficies, equipos, utensilios, elementos y ambientes por parte del personal encargado de los procesos de limpieza y desinfección en la unidad operativa.
- Conocer y aplicar los formatos del programa de limpieza y desinfección por parte del personal encargado en la unidad operativa para llevar un registro y control de los procesos.

Se da a conocer El plan de saneamiento al talento humano resaltando que este ejecuta métodos y acciones que se deben realizar en los procesos de desinfección los cuales se deben de implementar a diario durante la permanencia en la unidad realizando procedimientos técnicos para mantener una óptima limpieza y desinfección, en la cual se resaltó la manera correcta de realizar uno a uno de los procedimientos, algunos de estos procedimientos fueron:

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.
- 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.

Powered by CamScanner

- 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.

- 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

Powered by CamScanner

solución de agua y detergente biodegradable a una presión suficiente para realizar una limpieza óptima.

Se dieron a conocer las normas, resoluciones y acuerdos que se deben tener en cuenta a la hora de la implementación del plan de saneamiento en cuanto al manejo del agua potable según lo estable de la siguiente manera Ley 09 de 1979 Código Sanitario, Ley 373 de 1997 Ahorro y uso eficiente del agua, Ley 1450 de 2011 Plan Nacional de Desarrollo 2014-2018 donde cada una busca ser implementada de acuerdo a la resolución la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, realizando métodos y procedimientos explícitos para mantener el adecuado uso de la mima.

Se abordaron conceptos técnicos enfocados al personal del jardín, en los cuales se amplió la información sobre el plan de saneamiento en los cuales fueron mencionados y explicados de manera que el talento humano comprendiera cada termino para asi garantizar el adecuada implementación del plan de saneamiento, algunos de estos fueron :

- **Agentes desinfectantes**: son aquellos productos y/o elementos, que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor; entre los químicos se encuentra: el hipoclorito, yodo, etc.

- **Alimento**: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

- **Amonio cuaternario**: los compuestos de amonio cuaternario son habitualmente utiilizados como desinfectantes en medicina humana, en ganadería y en la industria alimentaria, con baja toxicidad y excelente eficacia frente a gérmenes.

- **Bacteria**microorganismo unicelular sin núcleo diferenciado, algunas de cuyas esp ecies descomponen la materia orgánica, mientras que otras producen enfermedad es[1].son organismos vivos invisibles al ojo humano, algunas de ellas pueden causar

Powered by CamScanner

intoxicaciones alimentarías cuando se permite su multiplicación y crecimiento incontrolado (proliferación).

Entre otros conceptos que van incluidos en el plan de saneamiento.

Se socializa el adecuado uso y manejo de sustancias como lo es el hipoclorito de sodio y el respectivo manejo en cuanto a sus cantidades en concentraciones de desinfectante en diferentes usos como lo mostraron:

Tabla No. 2 Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) en la SDIS

	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (6.25%)	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, contenedoras 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

También se da a conocer la guía para limpieza y desinfección de espacios, equipos y diferentes áreas dentro del Jardín las flores mostrando una guía en la que se determinan el adecuado procedimiento de estos mismos

Se realiza el estudio de la separación de residuos y puntos ecológicos que se deben evidencias por tres canecas identificadas por los colores institucionales, de izquierda a derecha con vista de frente "Blanco, verde y negro que se deben manejar de acuerdo a los criterios establecidos en el plan de saneamiento

Powered by CamScanner

Tabla. 2 Guía de separación de residuos en los puntos ecológicos.

COLOR DE CANECA Y BOLSA	TIPO DE RESIDUO
BLANCO	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 lavados.. etc.), Mezcladores (café), Clips, Marcadores, Resaltadores, Esferos, Cd, cassette y diskette. *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 recuperables: (papel, cartón o revistas) Libre de cualquier contaminante orgánico y/o químico. Papel utilizado por ambas caras. Cuadernos, Sobres de papel, Papel periódico, Icopor (embalaje), Cartón corrugado, Cubetas huevos, Revistas *Aclaración: Todos los residuos a disponer en la caneca azul no deben estar impregnados o contener residuos de comida u orgánicos.*

De acuerdo a los temas abordados también se relacionan otros tipos de programas que van sujetos dentro del plan de saneamiento del jardín las flores como los son la importancia de un adecuado manejo de residuos los cuales están clasificados de diferentes manera ya como lo son los de residuos sólidos, residuos peligrosos, residuos hospitalarios los cuales se deben implementar de acuerdo a la normatividad del mismo plan de saneamiento expuesto.

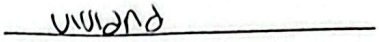
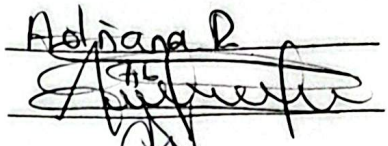
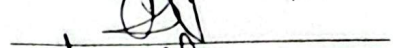
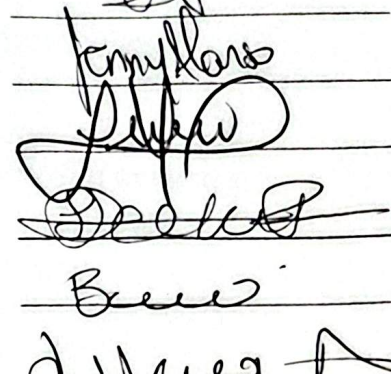
Se llevaron a cabo temas de la importancia del Abastecimiento de aguas potables, el debido abastecimiento de agua y la manera en que se deben suministrar categorizando cantidades teniendo en cuanta al total de personas abastecidas por la misma.

Teniendo en cuenta otro de los programas expuestos por la responsable de la unidad se abordo el tema de manejo en el control de plagas donde se establece En los diferentes ambientes presentes dentro de la unidad operativa pueden aparecer plagas como roedores e insectos que pueden proliferar causando situaciones de contaminación y enfermedades, por tal motivo el presente programa cuenta con actividades de saneamiento ambiental que previenen y controlan todas las áreas de la Unidad Operativa.

En este orden el talento humano del Jardín Las Flores manifiestan que quedo clara la socialización de la información que recibieron por parte de la coordinadora del Jardín, se da por entendido el tema y se dejan las respectivas firmas.

Elaborado por: Luisa Torres Responsable del servicio

Powered by CamScanner

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Luisa Torres	R. servicio	Las Flores	
Viviana Portilla	Apoyo administrativo	Las Flores	
Adriana Rodríguez	Profesional en atención	Las Flores	
Andrea Rios	Profesional en atención	Las Flores	
Claudia Vásquez	Profesional en atención	Las Flores	
Jenny Alonso	Profesional en atención	Las Flores	
Brenda Rios	Profesional en atención	Las Flores	
Daniela Llanos	Auxiliar en atención a la primera infancia	Las Flores	
Blanca Bernal	Aseo e higiene	Las Flores	
Juliana Arrigui	Profesional en servicio de alimentos	Las Flores	
Sandra Orduña	Profesional en servicio de alimentos	Las Flores	

Powered by CamScanner