Lugar	***Atención Sociosanitaria Transitoria Memoria y Saber***
Fecha	***26/01/2026 1:00 A 2:00 Pm***
Tema	**PLAN DE SANEAMIENTO BASICO**
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: **1.** Saludo y Bienvenida **2.** Normatividad Vigente **3.** Limpieza y Desinfección **4.** Control de Plagas **5.** Manejo Residuos Solidos **6.** Abastecimiento de Agua Cierre **DESARROLLO:** OBJETIVO: Garantizar que todas las áreas y servicios de la Institución se encuentren en un completo estado de higiene y asepsia mediante adecuados procedimientos establecidos en los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos y líquidos, control integral de plagas y abastecimiento de agua potable, para procurar la inocuidad de los alimentos y el saneamiento básico en el total de los ambientes del predio teniendo como base el cumplimiento legal y el compromiso ambiental adquirido por la Institución. **METODOLOGIA** Taller Teórico a través de presentación power point. PLAN DE SANEAMIENTO BASICO… QUE ES?... El Plan de Saneamiento Básico es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, disminuyendo el riesgo de contaminación. DE QUE CONSTA? La documentación del Plan de Saneamiento Básico, siendo esta el proceso de preparación de la información por escrito de los componentes del el mismo. La implementación del Plan de saneamiento Básico, que es el desarrollo de la aplicación del documento. MARCO CONCEPTUAL CONTAMINACIÓN: Es la presencia de cualquier material extraño en un alimento, ya sean bacterias, metales, tóxicos o cualquier otra cosa que haga al alimento inadecuado para ser consumido por las personas. CONTAMINACIÓN CRUZADA : Es el proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies. CONTAMINACION FÍSICA: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración o el cocinado. CONTAMINACIÓN QUÍMICA: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras. LIMPIEZA: Acción de quitar la suciedad visible de una superficie. DESINFECCION: Reducción de microbios y contaminantes de alimentos o superficies, utilizando sustancias como el cloro, yodo entre otros. Fases básicas en la operación de higienización en instalaciones, equipos y utensilios:

- PRELIMPIEZA: es quitar la mugre y polvo a través de escoba, trapero, paño.
- LIMPIEZA PRINCIPAL: Consiste en la desunión de la grasa y la suciedad, de las superficies por medio de un detergente.
- ENJUAGUE: Es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la eliminación del detergente empleado en la fase anterior.
- DESINFECCIÓN: Es la destrucción de las bacterias mediante el empleo dedesinfectante. En este procedimiento se debe tener en cuenta la forma de aplicación (vertido directamente, por aspersión o por inmersión), tiempo de acción y dosificación.
- ENJUAGUE FINAL: Para eliminar los restos de desinfectante.
- SECADO: Para ello es mejor emplear aire seco.

LAVADO DE MANOS: De acuerdo a las OMS (12 Pasos)

MANEJOS RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente del HI Macarena observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

RESIDUO ORGANICO: Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.

RESIDUO INORGANICO: conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje.

RECICLAJE: Consiste en la transformación física, química y/o biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nuevamente una materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes.

BASURA: Se entiende por basura todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS:

- Recipientes con bolsa verde. En esta caneca van todos los residuos (diferentes al papel, metal y vidrio) y que nos son posibles de ser recuperados para reciclar como: servilletas, papel higiénico, restos de comida, colillas, chicles, cáscaras de frutas, etc.
- Recipientes con bolsa gris. Estos recipientes únicamente servirán para depositar el papel usado y cartón, limpio y seco, puede ser escrito, impreso y roto. Los cuadernos y libretas de apuntes que ya no se usan ni se necesitan, los sobres (quitándoles la parte de plástico que traen algunos), el papel periódico limpio, las tirillas de los supermercados, las cajas de cereal y el cartón corrugado. NO se reciclan otras familias como el papel carbón, papel mantequilla, aluminio, higiénico, servilletas, papel de cocina o el celofán. Tampoco los papeles que tengan recubrimientos con un materiales diferentes al papel mismo como: los plastificados, metalizados u otros diferentes al material de interés. Todos estos residuos van en la caneca de residuos orgánicos (bolsa verde).

MANEJO Y CONTROL DE PLAGAS

Mantener un sistema de vigilancia y control preventivo de plagas que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

ACTIVIDAD DE SANEAMIENTO AMBIENTAL: Son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

CEBOS: Muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y eliminar a las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

DESRATIZACIÓN: Tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.

INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

Procedimiento para la inspección de la hermeticidad de la institución:

- 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.
- Revisar que no hayan 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.

Procedimiento para inspeccionar la presencia de plagas:

- Realizar búsqueda de evidencia de plagas como son: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estantería entre otros. 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.

ABASTECIMIENTO DE AGUA:

AGUA SEGURA: Es el agua que no cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto 475/98) y sin embargo puede ser consumida sin riesgos para la salud.

ALMACENAMIENTO SEGURO DE AGUA: Acción con el propósito de almacenar en condiciones sanitarias agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos del consumo.

VIGILANCIA Y CONTROL:

1. Se llevará el registro de control de lavado de abastecimiento de agua potable.
2. EL mantenimiento se realizará cada seis meses por la empresa certificada, a la cual se le exigirá:

Concepto sanitario vigente y favorable de la empresa que realice el procedimiento.
Ficha técnica de los químicos usados en el proceso de limpieza y desinfección
Descripción detallada del proceso de limpieza y desinfección de tanques de

	almacenamiento, tuberías de entrada y salida, flotador, varilla del flotador, base de soporte y salidas universales alrededor.		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Claudia Yira Quiñones Filoteo	*NUTRICIONISTA DIETISTA MND 04896*	Atención Sociosanitaria Transitoria Memoria y Saber
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Dar cumplimiento al PSB de acuerdo a normatividad vigentes	*Personal Manipulador*	*Diario*
	Implementar los 4 programas en el servicio de alimentación	*Personal Manipulador*	*Diario*
Próxima reunión	*Febrero 2026*		
Elaboró	*Claudia Yira Quiñones Filoteo*		

MATERIAL DE APOYO

TABLA DE DOSIFICACIÓN CON HIPOCLORITO DE SODIO

Alimentos, elementos y áreas	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 - Aspersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de fruta 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 y Trampas de grasa.	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 y botas)	1 litro	4 ml	10-15 min	Directa – Aspersión
Capilleros y protectores de los cepillos	1 litro	4 ml	10-15 min	Inmersión
Ambiente	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

TABLA DE DOSIFICACIÓN CON HIPOCLORITO DE SODIO

Alimentos, elementos y áreas	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 - Aspersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de fruta 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 y Trampas de grasa.	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 y botas)	1 litro	4 ml	10-15 min	Directa – Aspersión
Capilleros y protectores de los cepillos	1 litro	4 ml	10-15 min	Inmersión
Ambiente	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

PROCEDIMIENTOS PARA EL MANEJO ADECUADO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

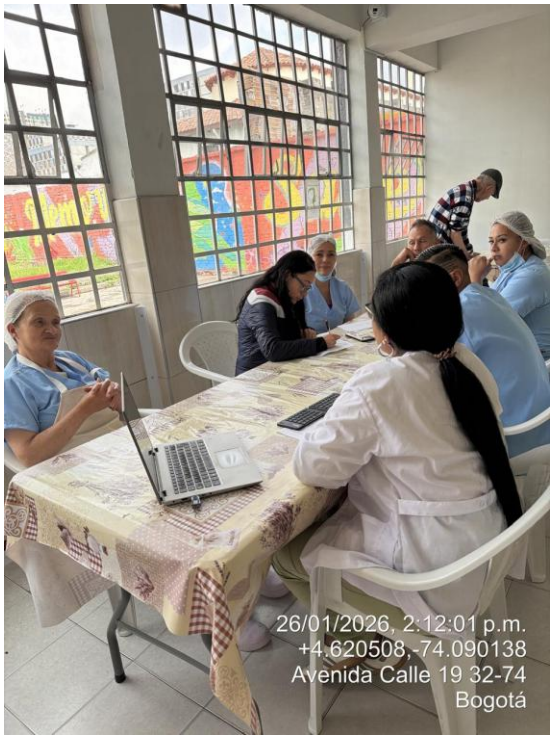


según Resolución 2184 del 26 diciembre de 2019 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, así:

- Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables.
- Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón.
- Color negro para depositar los residuos no aprovechables.

REGISTRO FOTOGRAFICO





ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo [2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Capacitación Plan Sorgamiento Básico 2. Lugar o Localidad o Sede: 3. Fecha y hora: 26-01-2026 1:00-2:00pm

4. Nombre responsable: ND. Claudia Yina Quintero). 5. Dependencia responsable:

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de Identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Angie Camila Castillo	CC	1000971997	memoria y saber	Tecnico ambiental	Contratista	Castilloangie1126@hotmail.com	3123465150	Angie C
2	Nestor Afanador O.	CC	79397.006	memoria y saber	Serv. Generales	contratista	nestorafanador@gmail.com	3203523804	
3	Estephanie Moreno	CC	1015409324	memoria y saber	Servicios Generales	Contratista	estephanie.moreno@gmail.com	3247534945	Estephanie M.
4	Cristian Meneses	CC	1002324987	Aux Cocina	Memoria y Saber	Contratista	[illegible]	3222507641	Cristian M.
5	Nubia Dominguez	e.e.	51816696	Memoria y Saber	Servicios Generales	contratista	nubedominguez220@gmail.com	3003713220	Nubia Dominguez
6	Flor Angelica Avila	CC	51693354	Memoria y Saber	Auxiliar de Cocina	CONTRATISTA	Flor Avila@Gamail.com	3184975661	Flor Avila
7	Daniela Calvis Cañón	CC	1.020.816.083	memoria y saber	Regente de Tesoreria	Contratista	danilogalvis@gmail.com	3196220217	[illegible]
8	PATRICIA JUAREZ MONTOYA	CC	52444908	S.D. MEMORIA Y SABER	TECNICA OPERATIVA	CONTRATISTA	— o — —	3213207423	PATRICIA JUAREZ
9	Mariana Arita	CC	1010005267	Memoria y Saber	Psicologa	contratista	MarizaC@gov.co	3045308186	
10	Angie Stefanni Rincón	CC	1000142924	SS memoria y saber	aux Admin. Hotel	Contratista	angierincon.pastrana@gmail.com	3114753183	
11	Carolina Romero	CC	1076539862	Memoria y Saber	Auxiliar Enfermeria	Contratista	cro4120@gmail.com	3196357572	Carolina Romero
12	Luz Dary Urrego R	CC	52175099	SS. memoria y saber	Aux. Enfermeria	contratista	Urrego78@ymail.com	3213332407	Luz Urrego
13	Andrea Hernandez Castillo	CC	1001171552	SS memoria y saber	Aux enfermeria	Contratista	— o — o —	3203206707	Andrea Hc
14	Claudia Yina Quintero	CC	66771.357	SS Memoria y saber.	Nutricionista	Contratista	ndcloyyliquc@gmail.com	3005934450	
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me han informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía".

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Scanned with CamScanner