Lugar	Jardín Infantil Cofinanciado Independencia
Fecha	15/04/2026
Tema	Socialización Plan de Saneamiento Básico 1. Normatividad Vigente 2. Limpieza y Desinfección 3. Control de Plagas 4. Manejo Residuos Solidos 5. Abastecimiento de Agua
Desarrollo	Se realiza socialización teórica del plan de saneamiento básico al talento humano de la unidad operativa, donde se imparte la siguiente información con apoyo de presentación en formato Power Point. OBJETIVO Capacitar al talento humano con el fin de 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. PLAN DE SANEAMIENTO BASICO 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. 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. Contaminación 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.

Powered by CamScanner

Desinfección: 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 de un desinfectante. 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.

Powered by CamScanner

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min
Puntos ecológicos,	1 litro	6ml	10 – 15 min
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1 litro	8 ml	10 – 15 min
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min
Ambientes	1 litro	3 ml.	----

***	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

Powered by CamScanner

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

Lavado de manos: De acuerdo a la 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 orgánico: 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 inorgánico: 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 sólidos:

- 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 material diferente al papel mismo como: los

Powered by CamScanner

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 haya 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.

Powered by CamScanner

- 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.

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Natalia Castro	Nutricionista	Infancia-SDIS
	Nidia Bustamante	Responsable del servicio	JI Independencia

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos			

Powered by CamScanner

Próxima reunión			
Elaboró	Natalia Castro- Nutricionista SDIS		

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA A LA OFERTA INSTITUCIONAL	Código: FOR.PSS.795 Versión: 1 Fecha: Memo I2025041194 - 26/11/2025 Página: 1 de 2

1. Servicio, modalidad, estrategia o transferencia		2. Lugar / Localidad			
3. Tema / Actividad:		4. Fecha:			5. Hora:

Nomenclatura para el diligenciamiento de los datos de la persona participante

6.1. Tipo Documento de identificación persona participante 6.1. Tipo Documento de identificación cuidador o familiar NUIP - Número único de identificación personal TI - Tarjeta de Identidad RC - Registro civil CC - Cédula de Ciudadanía. CE - Cédula de Extranjería. PA - Pasaporte. PPT - Permiso de protección temporal	7.3 Sexo 1. Hombre 2. Mujer 3. Intersexual	7.4. Identidad de genero: 1. Masculino, 2. Femenina. 3. Transfemenina, 4. Transmasculino, 5. Persona no binaria, 6. No informa	7.5. Orientación Sexual 1. Heterosexual. 2. Gay. 3. Lesbiana. 4. Bisexual 5. No informa 6. Otra	7.6. Grupo étnico 1. Persona con pertenencia étnica indígena 2. Persona con pertenencia étnica Rrom (gitana). 3. Persona con pertenencia étnica raizal. 4. Persona con pertenencia étnica palenquera. 5. Persona con pertenencia étnica afro / negro / mulato. 6. Ninguna de las anteriores	7.7. Otras variables diferenciales 1. Persona en ejercicio de actividades sexuales pagadas. 2. Persona habitante de calle 3. Persona en riesgo de habitar calle. 4. Persona migrante 5 Persona campesina, 6. Persona cuidadora. 7. Persona víctima del conflicto armado 8. Persona con discapacidad

No.	6. DOCUMENTO DE IDENTIFICACION PERSONA PARTICIPANTE		7. DATOS DE LA PERSONA PARTICIPANTE									
	6.1 TIPO	6.2 NUMERO	7.1 NOMBRES Y APELLIDOS	7.2 EDAD	7.3 SEXO	7.4. IDENTIDAD DE GÉNERO (MARQUE EL NUMERO)	7.5 ORIENTACIÓN SEXUAL (MARQUE EL NUMERO)	7.6 GRUPO ETNICO (MARQUE EL NUMERO)	7.7 OTRAS VARIABLES DIFERENCIALES (MARQUE EL NUMERO)	7.8. DIRECCIÓN DE RESIDENCIA	7.9. LOCALIDAD Y BARRIO	7.10 TELÉFONO
	C.C	1024571109	Leidy Martinez	29	2	2	1	6	9	Cr 98B #73-85	Bosa	3023061203
	C.C.	1022395077	Maryeris Peña	31	2	2	1	6	9	Calle 5c # 68b 94	Kennedy	3142711570
	C.C	1030584847	Anyi Borda Herrera	35	2	2	1	6	9	Kr 82 C # 45-57	Britalia-Kennedy	3203425288
	CC	1012422925	Lisa Fernanda Arias	30	2	2	1	6	9	CL 77 # 80 J 45	Bosa	3042759904
	CC	1077481827	Julieth Johanna Hurtado	26	2	2	1	5	9	Cra 98 b #69-06 S.	Bosa - Recreo	3205136016
	CC	1093779856	Estefanía Ochoa R.	30	2	2	1	6	9	Cl 41 a sur # 10-45 E	San Cristobal / San Martin	3014735520
	CC	52344451	Carmenza Gutierrez	49	2	2	1	6	9	Call 54 F sur 93C-42	Bosa Porvenir	3124578908
	CC	55829944	Fanoris Fierro	47	2	2	1	6	9	Calle 82 N 87 J 10	BOSA	3132343647
	CC	52355526237	Edilse Marin P	52	2	2	1	6	9	cl 34 A N 99 A 37	Kennedy	3123335579
	CC	28869145	Andrea Sanchez	41	2	2	1	6	9	calle 83 B 11	Bosa la paz	3146500207
	CC	1124055583	Cindy Salgs	34	2	2	1	6	9	Cll 51C 87	Bosa	3246530091
	CC	39655115	Maria Mercedes Murcia	56	2	2	1	6	9	Cll 62a sur 96-60	Bosa	3219252717
	CC	53890341	Johanna Martinez	45	2	2	1	6	9	Carrera 6 Nº 19-03	Soacha	3143991020
	CC	1032416219	Leidy Fernanda Nuñez	38	2	2	1	6	9		Ciudad bolivar	3125277221

Autorización para el tratamiento de datos personales. En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y/o los del menor de edad que represento, y que podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en: https://www.integracionsocial.gov.co/images/_docs/2022/politicas_publicas/20221111_lin_ti_03_v0_lineamiento_proteccion_datos_personales.docx

Igualmente, que tengo derecho a entregar o no mis datos sensibles o los del menor de edad que represento, que son aquellos que afectan la intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.

Yo, en mi calidad de 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.

Powered by CamScanner