ACTA N°

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

FECHA: Bogotá D.C. 16 de abril 2026

HORA: 4:00 pm 5:00 pm.

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado Villa Mary.

TEMA: Socialización "***Plan de Saneamiento Básico***"

ASISTENTES: Manipuladoras de alimentos y personal de aseo e higiene.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Aplicación del pre-test
3. Socialización de los 4 programas del "***Plan de Saneamiento Básico***"
4. Aplicación del post-test
5. Firma acta
6. Registro fotográfico.

DESARROLLO:

Siendo las 4:00pm del día 16 abril del año en curso, se reúne la ingeniera de alimentos Helena Ines López con el equipo de las manipuladoras de alimentos y personal de aseo e higiene del Jardín Infantil Cofinanciado Villa Mary para socializar aspectos importantes del "**Plan de Saneamiento Básico"** que se encuentra vigente para el año 2026 .

Teniendo en cuenta la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en su capítulo VI artículo 26, el plan de saneamiento debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de cuatro programas estructurantes, los cuales se establecen en el desarrollo del Plan:

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.

a. Programa de Limpieza y Desinfección:

El proceso de limpieza y desinfección se define como las actividades encaminadas a la reducción metódica de los microorganismos contaminantes y a evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación que puede ocasionar enfermedades graves en las personas.

- ✓ ***Limpieza*** es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

- ✓ ***Desinfección*** es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Los métodos de higienización que se deben emplear son los siguientes:

- ***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.

En cuanto a los ***métodos 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 solución de agua y detergente biodegradable a una presión suficiente para realizar una limpieza óptima.

Los ***agentes de limpieza*** son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que ésta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

- Biodegradable
- Inodoro
- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua
- No corrosivo
- Estable durante el almacenamiento
- Fácil de dosificar
- No tóxico en el uso indicado
- Fácil eliminación por enjuague

Así mismo, debe tener las siguientes funciones:

- Separar las suciedades
- Disminuir la tensión superficial
- Destrucción final de grasas

Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies es necesario contar con ***implementos mínimos para la labor***, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

A continuación, se describen los colores que se deben implementar en el jardín para todos los elementos de aseo. Los guantes deben ser del color estipulado por área y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta del color o pintados con el color definido para permitir una adecuada identificación.

- ✓ **Verde:** Salón, comedor, pasillos y áreas comunes.
- ✓ **Amarillo:** Cocina y recibo y almacenamiento de alimentos.
- ✓ **Rojo:** Baños
- ✓ **Negro:** Almacenamiento temporal de residuos.

b. Programa de Desechos Sólidos:

El Jardín Infantil maneja los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente de la unidad, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial. En las actividades propias se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que son manejados de tal forma que impiden la contaminación del producto final y se minimiza el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

Para la correcta segregación de los residuos generados, el Jardín Infantil cuenta con contenedores suficientes, de acuerdo con las necesidades de cada área (pasillos, cocina, baños, salas de cambio de pañales, entre otras) los cuales cumplen con el código de colores establecido, el cual es: Blanco y Negro.

Los ***contenedores de color blanco*** deben tener una bolsa del mismo color donde se depositan residuos recuperables como: (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 lavadas...etc.), Mezcladores(café), Clips, Marcadores, Resaltadores, Esferos.
Aclaración: Los envases, vasos, botellas, enlatados y tetra-pack deberán ser

*escurridos antes de la disposición y estos deben estar l*ibres de cualquier contenido o elemento susceptible a descomposición.

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.

Los ***contenedores de color negro*** también deben tener una bolsa del mismo color en la que se depositarán los residuos no recuperables: (sanitarios, comida, café, frutas, u otros residuos contaminados de material orgánico), Papel aluminio, envases en poliestireno expandido (icopor) con restos de alimento, Residuos de barrido, Madera, Residuos sanitarios, Residuos de café, Papel carbón, papel satinado, Papel impregnado (aceites, parafina), Residuos de alimentos, Residuos de poda, pañales, plásticos con residuos de pollo o carne).

En cuanto al ***encapsulamiento de grasas y aceites derivados de la preparación de los alimentos,*** los residuos de Aceites Vegetales Usados (A.V.U) generados en la cocción de alimentos, son un factor importante en la contaminación hídrica. Su vertimiento a las redes de alcantarillado forma gruesas películas en las tuberías causando obstrucción en las mismas, produce efectos negativos en la regeneración de quebradas, ríos, fauna y flora; además, conlleva a la generación de malos olores, desbordamiento de las aguas servidas, ambientes propicios para la proliferación de roedores, insectos y microorganismos patógenos, así como contaminación de los cuerpos de agua en los que las redes realizan la descarga.

c. Programa de Abastecimiento de Agua Potable:

La Secretaría Distrital de Integración Social, acorde a su compromiso con el cuidado del medio ambiente y con la prestación de un servicio de calidad a la comunidad, promueve el programa de abastecimiento de agua potable, como un sistema de control que está diseñado para garantizar la calidad del agua empleada en las diferentes actividades del Jardín Infantil, donde se cuenta con un tanque de almacenamiento, que tiene la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de servicio, y que la construcción y/o mantenimiento del mismo, deberá ser acorde a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

La capacidad del tanque de almacenamiento de agua potable del ***Jardín Infantil Cofinanciado Villa Mary*** es de 1000 litros y se cuenta con un solo tanque. La periodicidad del lavado del tanque se realiza cada seis (6) meses. Además, el Jardín Infantil tiene estipulado un procedimiento, con el que cuenta con los certificados de mantenimiento, concepto sanitario favorable de la empresa que realiza el servicio y factura del servicio del lavado de tanques.
En caso de no contarse con el suministro de agua, el Jardín Infantil adoptará como medida de contingencia el uso de carro tanques de agua los cuales deben estar acogidos a la Resolución 2190 de 1991 de la secretaria Distrital de Salud por la cual se reglamenta las condiciones para transporte de agua en carro tanques. Estos carros tanques deben tener licencia sanitaria para el transporte de agua ante la secretaria Distrital de Salud debido a que la actividad de transporte de agua requiere medidas de control sanitario que garanticen la calidad del agua transportada y las condiciones sanitarias del vehículo transportador.

d. Programa de Control de Plagas:

Una plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación. Las plagas más comunes que podemos encontrar en los servicios alimentarios son:

- Roedores, como ratas y ratones.
- Insectos, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo, gorgojos).

Es importante que se identifiquen los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas de grasa que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

La ejecución estricta del programa de limpieza y desinfección en todas las áreas permite obtener resultados satisfactorios en todos los espacios, pero si no se aplican las acciones a tiempo pueden desencadenar problemas al programa de control integral de plagas; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

El manejo de los roedores y plagas se hace a través de una empresa certificada para el control de éstos. Para ello, el Jardín Infantil ha de solicitar al área de Apoyo Logístico para que mínimo una vez al año se haga una charla de sensibilización sobre el control de plagas.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Próxima Capacitación. Los alimentos Clasificación de los alimentos. Alimentos de mayor riesgo en salud pública.	Helena ines López	15 de mayo del 2026.

Anexos: Registro fotográfico, formato de firmas de asistencia talento humano

ELABORADA POR:



HELENA INES LÒPEZ

C.C 52.267.892 de Bogotá

Marca temporal	Puntuación	Nombre	Correo electrónico	El plan de saneamiento debe garantizar:	En el uso de desinfectantes, es fundamental:	¿Cuál de los siguientes programas NO hace parte del plan de saneamiento?	¿Cuál es el riesgo principal de un mal manejo de residuos?	¿Cuál es una práctica incorrecta en el almacenamiento de productos de limpieza?	¿Cuál es un ejemplo de agente contaminante?
16/04/2026 16:19:52	2 / 2	Janis vergara	jannisver@gmail.com	Todas las anteriores	Para eliminar microorganismos	Estrategias de mercadeo	Ignorar su presencia	Almacenarlos junto a materias primas	Microorganismos
16/04/2026 16:20:31	1 / 2	Valentina Sandoval Vergara	mandytoto81@gmail.com	La inocuidad mediante programas estructurados de higiene	Si, para eliminar olores , eliminar bacterias u otras plagas	Estrategias de mercadeo	Ignorar su presencia	Almacenarlos junto a materias primas	Microorganismos
16/04/2026 16:20:44	2 / 2	Tercilia Mendoza Hernández	tercimen@gmail.com	Todas las anteriores	Para eliminar micro organismo	Estrategias de mercadeo	Ignorar su presencia	Almacenarlos junto a materias primas	Microorganismos
16/04/2026 16:20:45	2 / 2	Zuleima sierra anibal	Zuleimas421@gmail.com	Todas las anteriores	Para eliminar virus	Estrategias de mercadeo	Ignorar su presencia	Almacenarlos junto a materias primas	Microorganismos
16/04/2026 16:21:32	1 / 2	Rocio morales meza	Rociomoralesmeza@gmail.com	Todas las anteriores	Para eliminar bacterias	Mantenimiento de equipos	Usar insecticidas	Guardarlos separados	Microorganismos

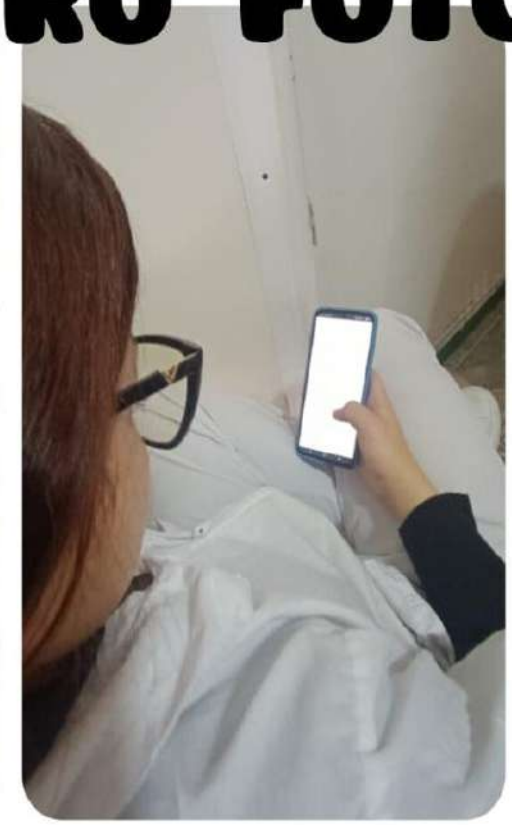
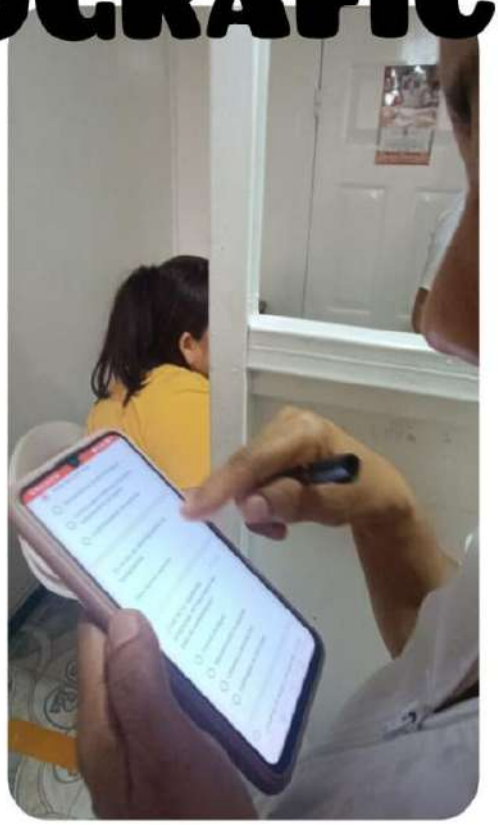
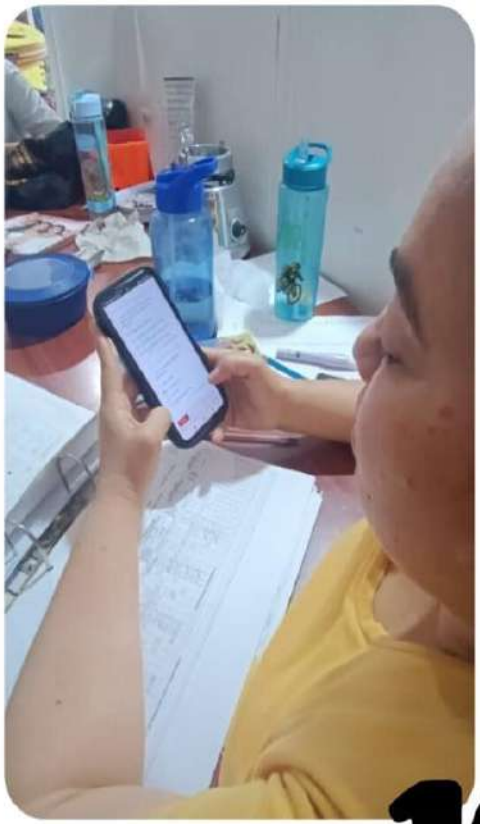
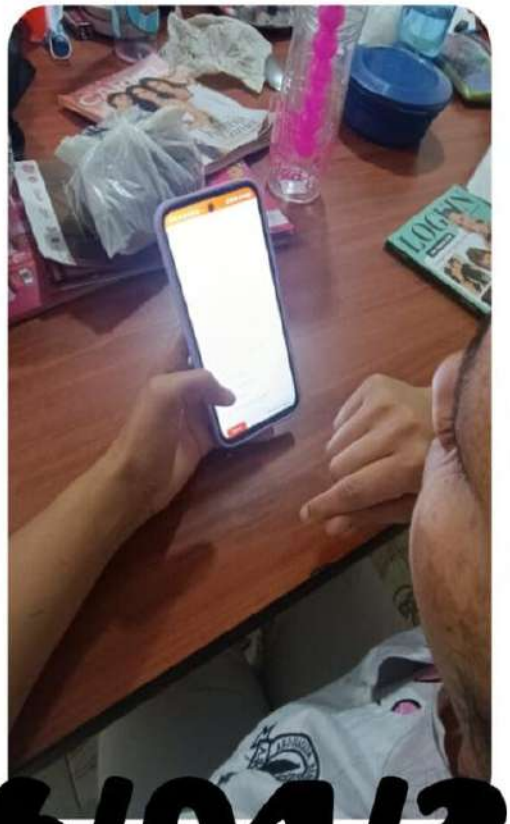
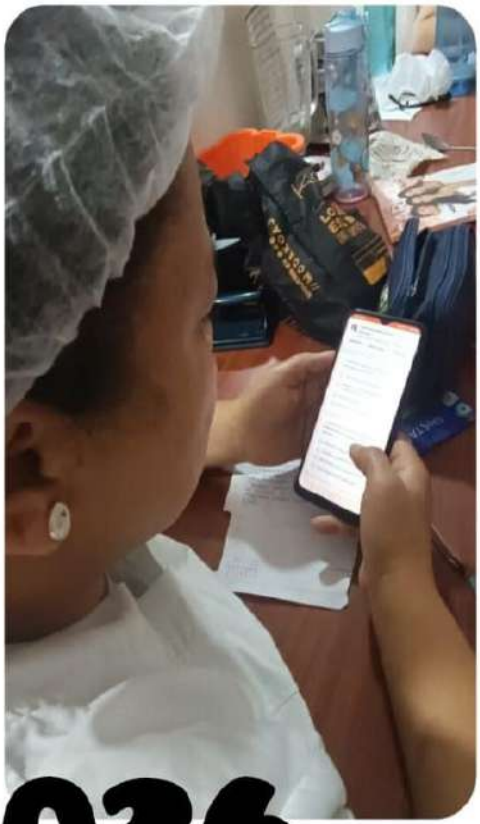
							diariamente	de alimentos	

POSTEST

Marca temporal	Puntuación	Nombre	Correo electrónico	El propósito de los registros en el plan de saneamiento es	El control preventivo de plagas se basa principalmente en:	La presencia de residuos orgánicos en superficies puede:	Un error crítico dentro del plan de saneamiento es:	Para asegurar una desinfección efectiva en superficies en contacto con alimentos, se debe:
16/04/2026 16:24:37	5 / 5	Janis vergara	jannisver@gmail.com	Evidenciar, verificar y hacer seguimiento a las actividades realizadas	Mantener condiciones higiénicas y eliminar fuentes de alimento y refugio	Facilitar la proliferación de microorganismos y reducir la eficacia del desinfectante	Mezclar diferentes productos de limpieza sin control	Realizar limpieza previa y respetar el tiempo de contacto del desinfectante
16/04/2026 16:25:14	5 / 5	Rocio morales meza	Rociomoralesmeza@gmail.com	Evidenciar, verificar y hacer seguimiento a las	Mantener condiciones higiénicas y eliminar fuentes de	Facilitar la proliferación de microorganismos y reducir la	Mezclar diferentes productos de limpieza sin control	Realizar limpieza previa y respetar el tiempo de

				actividades realizadas	alimento y refugio	eficacia del desinfectante		contacto del desinfectante
16/04/2026 16:25:29	5 / 5	Zuleima sierra anibal	Zuleimas421@gmail.com	Evidenciar, verificar y hacer seguimiento a las actividades realizadas	Mantener condiciones higiénicas y eliminar fuentes de alimento y refugio	Facilitar la proliferación de microorganismos y reducir la eficacia del desinfectante	Mezclar diferentes productos de limpieza sin control	Realizar limpieza previa y respetar el tiempo de contacto del desinfectante
16/04/2026 16:25:38	5 / 5	Valentina Sandoval Vergara	mandytoto81@gmail.com	Evidenciar, verificar y hacer seguimiento a las actividades realizadas	Mantener condiciones higiénicas y eliminar fuentes de alimento y refugio	Facilitar la proliferación de microorganismos y reducir la eficacia del desinfectante	Mezclar diferentes productos de limpieza sin control	Realizar limpieza previa y respetar el tiempo de contacto del desinfectante
16/04/2026 16:25:43	5 / 5	Tercilia Mendoza Hernández	tercimen@gmail.com	Evidenciar, verificar y hacer seguimiento a las actividades realizadas	Mantener condiciones higiénicas y eliminar fuentes de alimento y refugio	Facilitar la proliferación de microorganismos y reducir la eficacia del desinfectante	Mezclar diferentes productos de limpieza sin control	Realizar limpieza previa y respetar el tiempo de contacto del desinfectante

REGISTRO FOTOGRÁFICO

16/04/2026

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo 20240189B3 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: PLAN DESARROLLO BASICO 2. Lugar o Localidad o Sede : ENGATIVÁ 3. Fecha y hora: Abril-17-2026 Hora: 4:00pm a 5:00pm

4. Nombre responsable: Helena Tries lopez 5. Dependencia responsable: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO VILLA MARY

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	ROCIO DEL CARMEN MORALES MEZA	C.C	45469198	JIC VILLA MARY	personal de servicio de alimentos	contratista	rociomoralesmeza@gmail.com	3229046375	Rocio MM
2	JANIS MARIA VERGARA BALASNOVA	C.C	26203690	JIC VILLA MARY	personal de servicio de alimentos	contratista	janisver@gmail.com	3023721248	
3	TERCILIA MENDOZA HERNANDEZ	C.C	1085099264	JIC VILLA MARY	personal de servicio de alimentos	contratista	tercimen@gmail.com	3144616753	
4	ZULEIMA SIERRA ANIBAL	C.C	1007664215	JIC VILLA MARY	Personal de aseo e higiene	contratista	zuleimas421@gmail.com	3219719726	Zuleima Sierra
5	YOLEIDA MENDOZA HERNANDEZ	C.C	1.216.978.409	JIC VILLA MARY	Personal de aseo e higiene	contratista	yole1416@gmail.com	3249139083	Yoleida
6	VALENTINA SANDOVAL VERGARA	C.C	1014194788	JIC VILLA MARY	Personal de aseo e higiene	contratista	mandytoto61@gmail.com	3146130301	
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

*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 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 pausas saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner