ACTA

FECHA: Bogotá 17 Abril 2026

HORA: 02:30 pm a 03:00 pm

LUGAR: Jardín Infantil Antón Pirulero

TEMA: Plan de saneamiento

ASISTENTES: Talento humano nuevo (servicios generales profesional atención primera infancia)

ORDEN DEL DÍA: Bienvenida

Plan de saneamiento y buenas practicas de manufactura

Cierre

DESARROLLO:

Se realiza la socialización de algunos de los temas que, si bien se han abordado con anterioridad, es muy importante retomarlos y afianzar los conocimientos en el talento humano nuevo de la unidad.

La profesional encargada, inicia este encuentro indagando en el talento humano nuevo acerca de sus conocimientos previos sobre este tema, que recuerdan en caso de ya haber abordado el tema, entre otras preguntas que buscaban encaminar acerca de lo que es el plan de saneamiento básico, acercándolos a la terminología y siguientes procedimientos, allí incluidos.

PLAN DE SANEAMIENTO

1. 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. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate.

Powered by CamScanner

La higienización es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de los microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro material que pueda estar en contacto con los alimentos. El procedimiento de lavado de manos de las personas que conforman el grupo de imagen es importante en todo el proceso que implica los procedimientos del plan de saneamiento Básico.

Además de ayudar a garantizar la inocuidad en los alimentos, el programa de limpieza y desinfección también es importante para las acciones de gestión de calidad del producto final. Actualmente, uno de los mayores retos a nivel mundial es producir y garantizar la inocuidad de los alimentos a través de toda la cadena alimentaria.

Se recomienda realizar diariamente la limpieza y desinfección de los siguientes elementos:

- Superficies como mesas de trabajo, mobiliario que haya estado en contacto con alimentos, suelos y paredes del área de cocina o producción.
- Vajillas, tablas de corte, bandejas, cuchillos, ollas, sartenes, cubiertos, y en general toda la loza que haya estado en contacto con alimentos.
- Maquinaria y equipos utilizados para la preparación o producción de los alimentos, por ejemplo: cortadoras, batidoras, picadoras, estufas o cocinas, etc.
- Alimentos que se hayan usado o que hayan estado en contacto con otros alimentos.

Se recomienda realizar de manera periódica la limpieza y desinfección de los siguientes elementos:

- Áreas de almacenamiento, despensa, cámaras y las paredes y techos que no se ensucien diariamente ni entren en contacto con alimentos.
- Equipos y maquinaria de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- El jardín infantil debe contar con los procedimientos de limpieza y desinfección que cubra las necesidades particulares del proceso de todas las áreas.

La limpieza manual en el lugar o la limpieza manual de equipos desmontados es un método común que se utiliza para limpiar tanto las superficies de contacto como las que no entran en contacto con el producto. Es el método de limpieza universal ocupado por todas las industrias y en todos los ámbitos de producción de alimentos.

Powered by CamScanner

La eficacia de la limpieza manual se logra mediante:

- Capacitación de los operadores de limpieza.
- Planificación y documentación adecuada del proceso de limpieza.
- Establecimiento de insumos, utensilios y equipos a usar junto a sus instrucciones de uso.
- Ejecución de monitoreo y verificación periódica durante el proceso de limpieza.
- Mejora del proceso en función de los resultados.
- Este tipo de limpieza se puede hacer en húmedo o en seco.
- La limpieza en húmedo usa agua como medio de aplicación de insumos químicos y remoción de suciedad.
- La limpieza en seco, es decir, sin uso de agua, se prefiere cuando el proceso está basado en materias primas secas y el agua podría ser un factor negativo para el producto.

Para limpiar o limpiar fuera de lugar, el equipo de proceso se desmonta y las piezas se colocan en un baño de circulación o en un gabinete de lavado por aspersión. En general, este método es en base húmeda y se aplica a equipos en donde se colocan las piezas a limpiar y el proceso se divide en etapas dispuestas según el proceso de limpieza, desde la remoción de residuos hasta la desinfección.

Las características generales de este método comprenden:

- Baño de circulación o cabina de lavado por aspersión.
- Grandes cubas que proporcionan turbulencia durante el lavado.
- Operado manual o completamente automatizado.
- Los parámetros de limpieza se controlan manual o automáticamente. Se puede ocupar una unidad COP de baño de circulación totalmente automatizada con:
- Funciones automáticas de llenado y drenaje.
- controles químicos y de temperatura.

Powered by CamScanner

2. PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

Es el conjunto de técnicas y métodos dirigidos a prevenir y controlar la presencia de ciertas especies de insectos y artrópodos nocivos en un hábitat determinado. Con la desinsectación se eliminan al menos el 80% de las especies conocidas de insectos por medios químicos, mecánicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico.

¿Qué es la Desratización?: No es más que el control de los roedores y consiste en la aplicación de cebos sólidos de categoría toxicológica, los cuales producen la muerte del roedor, sin causar alerta a los demás congéneres, con el fin de evitar manipulaciones inadecuadas y contaminaciones por basuras creando un ambiente propicio para el consumo.

Para diseñar un programa de control de plagas se debe comenzar realizando un diagnóstico inicial a través de la inspección de áreas interiores y exteriores del establecimiento donde se relevará la siguiente información:

- Procedimientos de saneamiento, mantenimiento, funcionamiento, y registros aplicables al establecimiento.
- Sistemas de control de plagas instalados.
- Existencias históricas o actuales de plagas.
- Posibles vías de entrada y anidamiento de plagas, y fuentes de agua y alimento para las mismas.
- Factores que dificultan el control de las plagas. Se desarrollará a través de:

Medidas de prevención: Destinadas a eliminar los factores que van a favorecer desarrollo de las plagas, como son la creación de lugares donde pueden encontrar comida, refugio y condiciones ambientales adecuadas para su crecimiento.

Medidas de vigilancia: Comprende el conjunto de acciones encaminadas a detectar la presencia de plagas en el interior y exterior del establecimiento, detectando que plagas deben ser vigiladas, de qué medio se dispone para realizar la vigilancia, dónde y cuándo se debe realizar la vigilancia.

Medidas de control y eliminación: Comprende el conjunto de acciones encaminadas a controlar y eliminar las plagas una vez que hayan sido detectadas. Los tratamientos con productos químicos, físicos o biológicos deberán realizarse por personal

Powered by CamScanner

capacitado y autorizado de manera que no represente una amenaza para la población.

3. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

En la búsqueda de un planeta sostenible, el manejo de los residuos es esencial. En el documento se establecen los lineamientos para el manejo y la gestión integral de residuos sólidos, ya sean estos ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, atmosféricos, de los vertimientos y/o hospitalarios, los cuales son generados al interior de las diferentes unidades operativas de la entidad. Dichos lineamientos establecen las diferentes directrices a nivel institucional que se deben adelantar para la gestión ambiental de los mismos.

Dentro de este programa, se establece que debe existir dentro de la unidad algunas rutas de tratamiento y transporte de residuos de forma interna. El personal que realiza el proceso de aseo y limpieza en cada una de las unidades operativas deberá extraer las bolsas de cada contenedor, sellarlas con un nudo y posteriormente llevarlas hasta el cuarto de almacenamiento de residuos sólidos. Para llevar a cabo esta actividad, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Los residuos contenidos en las canecas negras no deben ser traspasados entre bolsas bajo ningún concepto.
- Los residuos contenidos en las canecas blancas pueden ser traspasados entre bolsas, siempre y cuando la separación en la fuente sea la correcta, de lo contrario deberán sellarse individualmente.
- Lo anterior, con el fin de que no se contaminen los residuos potencialmente recuperables y evitar la contaminación cruzada.

La frecuencia de recolección y transporte de residuos al cuarto de almacenamiento se realizará de acuerdo con la generación de residuos o cada vez que se requiera, siempre y cuando dicha actividad no interfiera con la prestación de los servicios, y se haga en horarios donde se presente menor afluencia de participantes.

Durante el traslado interno se debe considerar lo siguiente:

- Las rutas internas deben garantizar que se recolecte la totalidad de los residuos generados.

Powered by CamScanner

- La frecuencia de recolección interna debe considerar que el tiempo de permanencia de los residuos, en los tiempos de generación sea el mínimo posible.
- Las actividades de recolección deben ser realizadas de forma segura, evitando al máximo el derrame de los residuos.
- La recolección interna no debe ocasionar que la separación de residuos realizada previamente se desaproveche.

Aquí te presentamos una lista de acciones para manejarlos de manera sostenible:

- Reduce la generación de residuos: La primera acción que te recomendamos es minimizar la cantidad de desechos. Compra productos a granel y evita productos de un solo uso.
- Reutiliza: Antes de desechar un objeto, piensa si puede tener una segunda vida. Envases, ropa y muebles pueden reusarse o donarse.
- Recicla: Clasifica tus residuos en contenedores según su tipo: papel, cartón, vidrio, plástico y metales. Asegúrate de seguir las pautas de reciclaje locales.
- Abono orgánico: Los restos de comida y materiales orgánicos pueden convertirse en compostaje. Es una excelente manera de reducir la cantidad de residuos enviados a vertederos.
- Evita el desperdicio: Planifica tus compras y utiliza los alimentos antes de que caduquen. Esto reduce los residuos generados.
- Manejo seguro de residuos peligrosos: Productos químicos, baterías y artículos electrónicos deben manejarse y desecharse adecuadamente en lugares designados.
- Participa en programas de reciclaje locales: Infórmate sobre los planes de recolección de residuos en tu comunidad.
- Educa y promueve: Comparte tu conocimiento sobre la gestión de residuos sostenible con amigos y familiares. ¡La educación es clave!

Al manejar los residuos de manera sostenible, no solo contribuyes a la conservación del medio ambiente, sino que también ayudas a reducir la contaminación y el

Powered by CamScanner

agotamiento de los recursos naturales. Pequeñas acciones pueden marcar una gran diferencia en la protección de nuestro planeta.

4. MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS

Acorde a lo contemplado en el plan de gestión ambiental, el cual indica la necesidad de contribuir en la recuperación y preservación de cuencas con cauces en sectores urbanos afectados por la concentración de los flujos de materiales generando contaminación por aguas residuales y que fundamenta las acciones de recuperación hídrica, sanitaria y biológica de los ecosistemas acuáticos deteriorados por décadas de contaminación.

La secretaria Distrital de Integración Social adopta e impulsa la implementación de sistemas retenedores de grasas, con el objetivo de dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente y al compromiso que asumió la Entidad desde el Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA), por lo cual la unidad operativa implementa el instructivo de mejora de la calidad de los vertimientos

Así mismo, se sigue un control sobre los aceites usados dentro de la unidad, que pierden su viabilidad, y deben ser entregados en la subdirección local durante las campañas realizadas por la misma, en este mes, se hico de recolección de aceite.

Las capacitaciones para este programa se pueden organizar de la siguiente manera:

- Con el Área de Gestión Ambiental: programa de ahorro eficiente y uso del agua.
- Con el Área de Gestión Ambiental: Registro de vertimientos, plan de encapsulamiento de aceites vegetales usados, programa de ahorro eficiente y uso del agua.
- Con la Subdirección de Plantas Físicas: Adecuado manejo de las infraestructuras físicas que permiten el ahorro del agua, fallas y fugas del sistema de acueducto y alcantarillado en la unidad operativa.
- Con el Área de Apoyo logístico: Lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua.

Es importante contar con el apoyo para estas capacitaciones, de la empresa contratista que presta el servicio de aseo y mantenimiento a la Unidad Operativa y del supervisor de dicha empresa.

Powered by CamScanner

5. ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

El programa de abastecimiento de agua incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño, y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de estos.

- Procedimientos para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable: describe la secuencia para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua usado comúnmente (fibra de vidrio, cemento. Asbesto, polietileno y concreto), la frecuencia, los implementos y el responsable de la actividad. Procedimientos requeridos: cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde, y herramientas que se necesiten según el tipo de tanque.

El mantenimiento se realiza con una empresa particular, esta debe estregar al jardín: concepto sanitario favorable de la empresa que realiza el procedimiento, emitido por la autoridad sanitaria del distrito capital. Guía técnica del químico utilizado en el proceso de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable Descripción detallada del proceso de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, incluyendo los elementos de protección personal que utilizó el operario. Formato de control y seguimiento de la actividad realizada.

3. Cierre: Se cierra la capacitación haciendo una ronda de preguntas, aclarando dudas, pero, además, indagando sobre los conocimientos adquiridos por el talento humano nuevo.

Anexos:

Powered by CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO O TIPO DE VINCULACIÓN	DEPENDENCIA	FIRMA
Melissa Ramirez	Profesional de atención a la primera infancia	JIC Antón Pirulero	
Luz Ramirez	Servicios generales	JIC Antón Pirulero	Luz Marlene R.
Erika Vargas	Servicios generales	JIC Antón Pirulero	Erika Vargas
Mirta Rodríguez	Profesional de atención a la primera infancia	JIC Antón Pirulero	





Elaboró Mirta Yanneth Rodríguez

Powered by CamScanner