ACTA N°19

FECHA: Bogotá, 19 de mayo de 2026

HORA: 1:00 pm a 2:00 pm

LUGAR: Jardin Infantil La Casita de San Francisco

TEMA: PLAN DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA CONTINUA Y PERMANENTE SOBRE EL PLAN DE SANEAMIENTO (Limpieza y desinfección)

COMPONENTE: Bienestar integral

PROFESIONAL A CARGO: Lina Maldonado Vargas - Nutricionista Dietista

ASISTENTES: Auxiliar de manipuladoras de alimentos y Auxiliar de servicios generales

Objetivo

Sensibilizar al personal de la unidad operativa sobre la importancia de realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección dentro del servicio social.

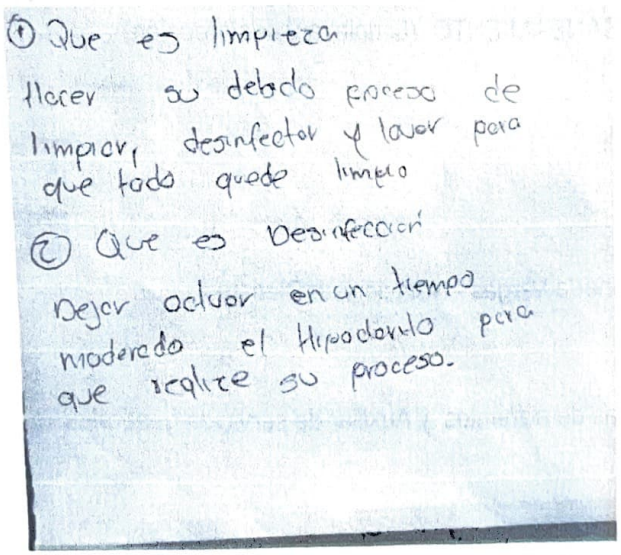
Desarrollo de la socialización

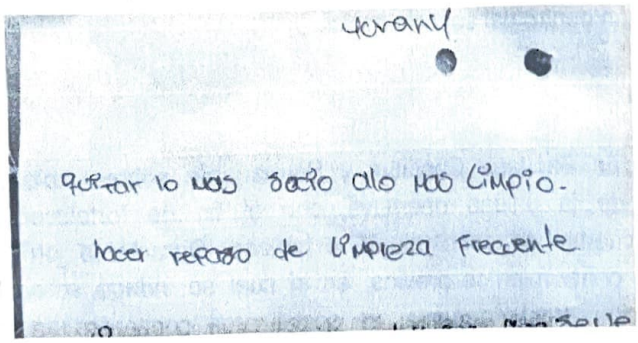
Se realizó capacitación en Educación Sanitaria Continua y Permanente sobre limpieza y desinfección, dirigida al personal de la unidad operativa, con el fin de fortalecer los conocimientos y las prácticas adecuadas de saneamiento e higiene. Durante la jornada, inicialmente se realizó un quiz de conocimientos previos, en el cual se indagó sobre los conceptos de limpieza y desinfección. Posteriormente, se socializaron conceptos básicos

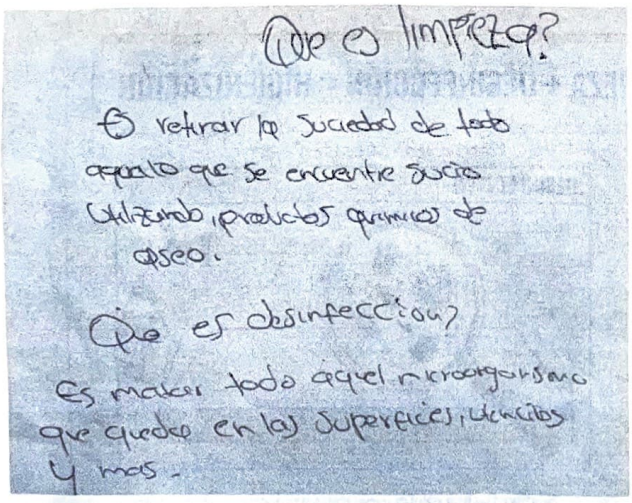
relacionados con limpieza, desinfección e higienización, la importancia de prevenir la contaminación cruzada y el manejo adecuado de productos químicos.

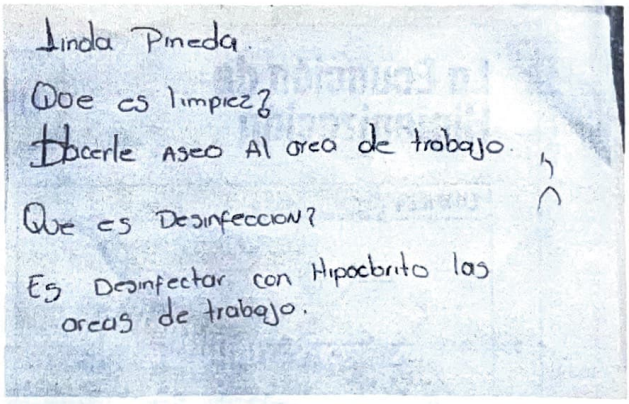
Asimismo, se abordaron temas relacionados con la correcta preparación y dosificación del hipoclorito de sodio, tiempos de acción, código de colores para implementos de aseo, uso de elementos de protección personal, manejo y rotulación de productos químicos, frecuencias de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, así como la importancia del lavado de manos como medida preventiva para disminuir riesgos sanitarios y enfermedades transmitidas por alimentos.

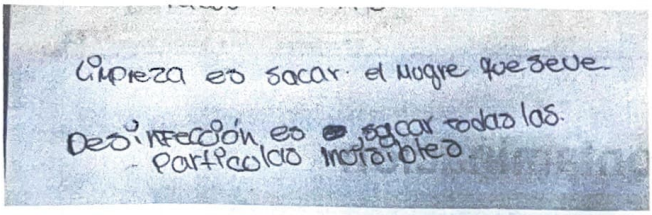
La actividad se desarrolló mediante socialización, apoyo visual y orientación práctica, promoviendo el compromiso del personal frente al cumplimiento de los protocolos establecidos en el Plan de Saneamiento Institucional. Al finalizar la capacitación, se realizó nuevamente el quiz de evaluación, evidenciándose una adecuada apropiación de los temas trabajados durante la jornada.

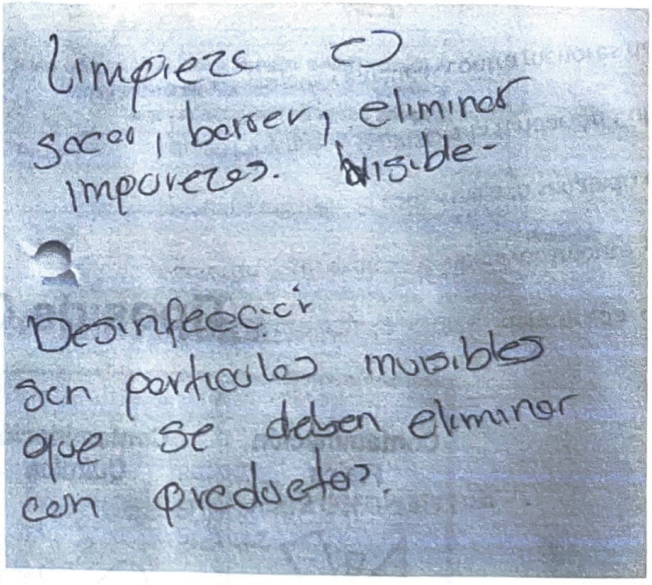





Que es limpieza?
Es retirar la suciedad de todo
aquello que se encuentre sucio
Utilizando productos quimicos de
aseo.
Que es desinfeccion?
Es matar todo aquel microorganismo
que quede en las superficies, utencilios
y mas.


Linda Pineda.
Que es limpiez?
Hacerle aseo al area de trabajo.
Que es Desinfeccion?
Es Desinfectar con Hipoclorito las
areas de trabajo.

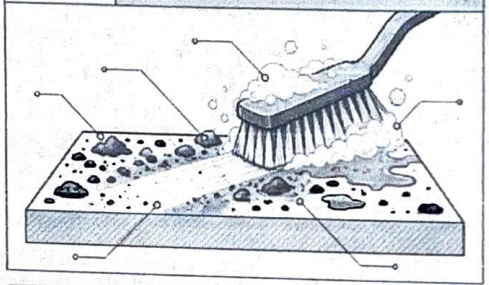

Limpieza es sacar el mugre que se ve
Desinfección es sacar todas las
particulas invisibles


Limpieza es
sacar, barrer, eliminar
impurezas. visible-
Desinfeccion
son particulas invisibles
que se deben eliminar
con productos.

La Ecuación de Higienización

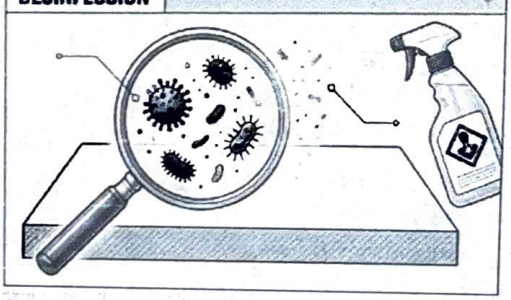
LIMPIEZA + DESINFECCIÓN = HIGIENIZACIÓN

LIMPIEZA



- **Objetivo:** Eliminar impurezas visibles (residuos, polvo, grasa).
- **Método:** Físico/Mecánico (cepillado, arrastre, fricción).
- **Agente:** Detergentes biodegradables y agua.

DESINFECCIÓN



- **Objetivo:** Destruir células vegetativas y reducir microorganismos patógenos invisibles a niveles seguros.
- **Método:** Físico-Químico (inmersión, aspersión, directa).
- **Agente:** Sustancias químicas (Hipoclorito, Yodo, Amonio).

⚠ **Nota: No es efectiva si hay suciedad visible.**

El Plano Sanitario – Manual de Protección Técnica v2.4
NotebookLM

Tipos de Contaminación

Contaminación Física



Incorporación de cuerpos extraños durante el almacenamiento o cocción.

Ejemplos: Papel, vidrio, metal, madera.

Contaminación Química



Mezcla accidental con sustancias externas.

Ejemplos: Jabones, combustibles, perfumes, insecticidas.

Contaminación Biológica



Presencia de microorganismos invisibles, insectos, roedores o mala salud del manipulador.

Causa descomposición y enfermedad.

Contaminación Cruzada



Traslado de microorganismos de un área a otra (generalmente por las manos o herramientas del manipulador), infectando superficies antes limpias.

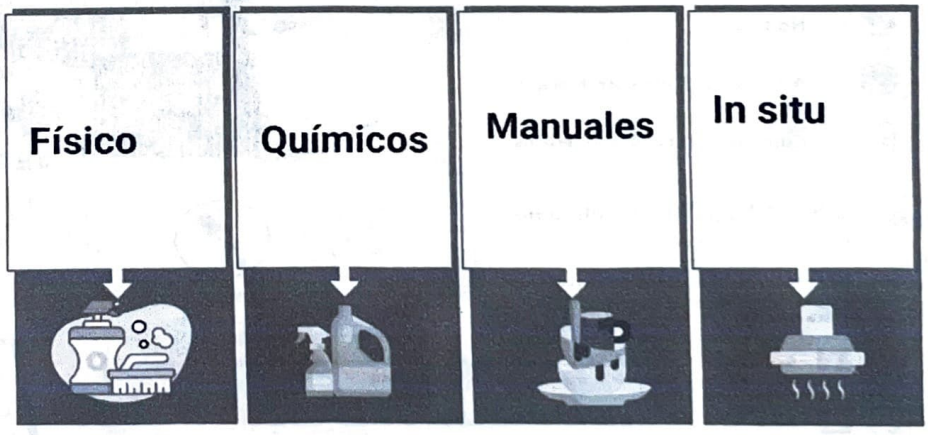
El Plano Sanitario – Manual de Protección Técnica v2.4
NotebookLM

El Ciclo de los 5 Pasos



El Plano Sanitario – Manual de Protección Téc...

Métodos de Limpieza



Limpiadores

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.



TIENE 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

Y SUS FUNCIONES SON

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

Los desinfectantes

deben tener las siguientes propiedades:



- **No tóxicos**
- **Alta actividad antimicrobiana**
- **Cumplir con las normas legales**

9.5.7. Clases de desinfectantes

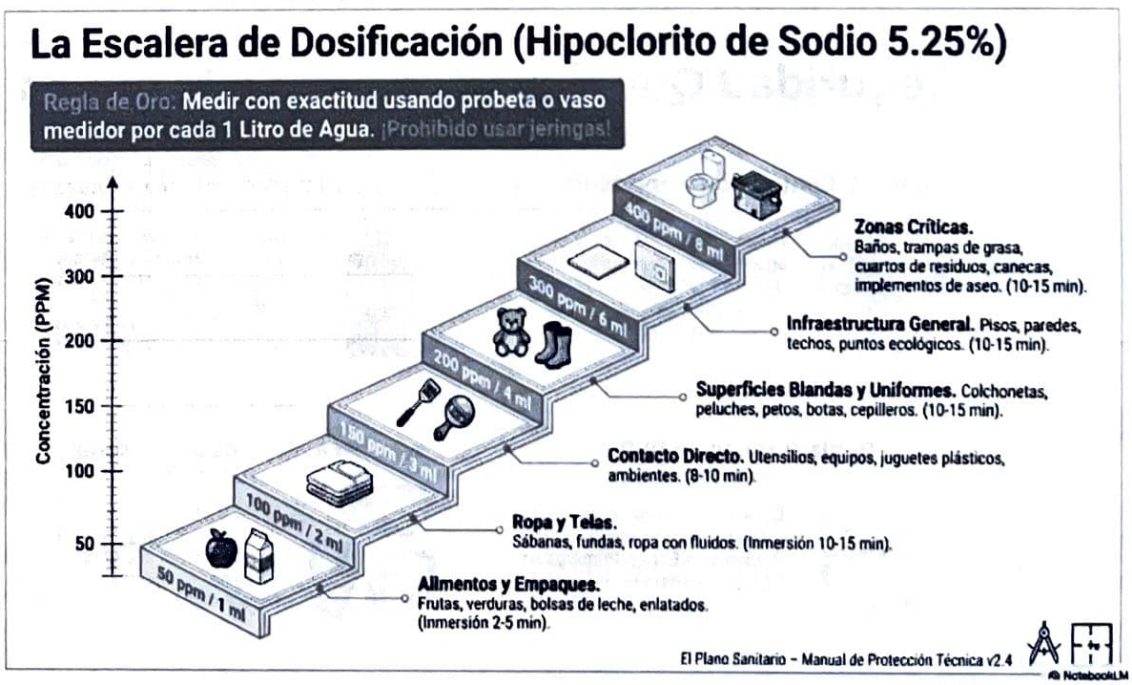
Existen cuatro agentes desinfectantes de uso común: biguanidas poliméricas, yodo, amonio cuaternario y cloro. Independiente de cuál se use, existen tres reglas que deben aplicarse para que el saneamiento sea efectivo:



1. **Regla No. 1:** todos los residuos visibles deben eliminarse previamente, de lo contrario estos consumirán gran parte de la acción del agente desinfectante.
2. **Regla No. 2:** verificar la correcta dosificación y dilución del desinfectante.
3. **Regla No. 3:** tener en cuenta el tiempo de acción de la solución desinfectante.

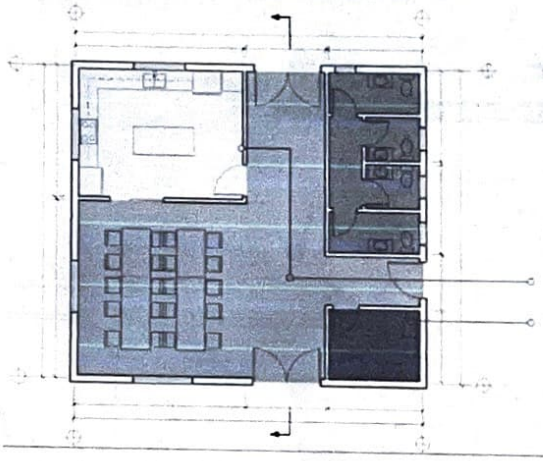



TÉCNICA DE DESINFECCIÓN
POR SUSTANCIA QUÍMICA
Consiste en la utilización de un agente químico desinfectante por aspersión, inmersión o vertimiento directo.
FORMAS DE APLICACIÓN
ASPERSIÓN
INMERSIÓN
VERTIMIENTO DIRECTO
FACTORES QUE AFECTAN LA EFICACIA DE LOS DESINFECTANTES
1. INACTIVIDAD DEBIDA A LA SUCIEDAD
2. TEMPERATURA DE LA SOLUCIÓN
3. TIEMPO
4. DILUCIÓN
5. ESTABILIDAD


La Escalera de Dosificación (Hipoclorito de Sodio 5.25%)
Regla de Oro: Medir con exactitud usando probeta o vaso medidor por cada 1 Litro de Agua. ¡Prohibido usar jeringas!
Concentración (PPM)
400
300
200
150
100
50
400 ppm / 8 ml
300 ppm / 6 ml
200 ppm / 4 ml
150 ppm / 3 ml
100 ppm / 2 ml
50 ppm / 1 ml
Zonas Críticas. Baños, trampas de grasa, cuartos de residuos, canecas, implementos de aseo. (10-15 min).
Infraestructura General. Pisos, paredes, techos, puntos ecológicos. (10-15 min).
Superficies Blandas y Uniformes. Colchonetas, peluches, petos, botas, cepilleros. (10-15 min).
Contacto Directo. Utensilios, equipos, juguetes plásticos, ambientes. (8-10 min).
Ropa y Telas. Sábanas, fundas, ropa con fluidos. (Inmersión 10-15 min).
Alimentos y Empaques. Frutas, verduras, bolsas de leche, enlatados. (Inmersión 2-5 min).
El Plano Sanitario – Manual de Protección Técnica v2.4
NotebookLM

El Código de Colores Universal

Los implementos de aseo (guantes, escobas, baldes, cepillos) son exclusivos de cada zona. **Nunca deben cruzarse** para evitar la contaminación cruzada.



Leyenda de **Zonificación y Equipo**	
	**Amarillo**: Cocina, recibo y almacenamiento de alimentos, Cafetería.
	**Verde**: Salón comedor, pasillos y áreas comunes.
	**Rojo**: Baños y área lava-colas.
	**Negro**: Almacenamiento temporal de residuos.

El Plano Sanitario - Manual de Protección Técnica v2.4

Seguridad Química y Manejo de Insumos

Regla 1: Control de Temperatura



Nunca mezclar hipoclorito con agua caliente; evapora el cloro y pierde eficacia. Aguas calientes de procesos deben enfriarse antes del vertimiento.

Regla 2: Almacenamiento y Envases



Los productos químicos inactivan con la luz solar. Usar envases opacos. Todo re-envase debe estar rotulado (Uso, % de hipoclorito, fecha) y nunca usar envases previos de alimentos.

Regla 3: Rotación PEPS



Clasificar insumos sobre estibas. Usar el método Primeros en Entrar, Primeros en Salir para evitar vencimientos.

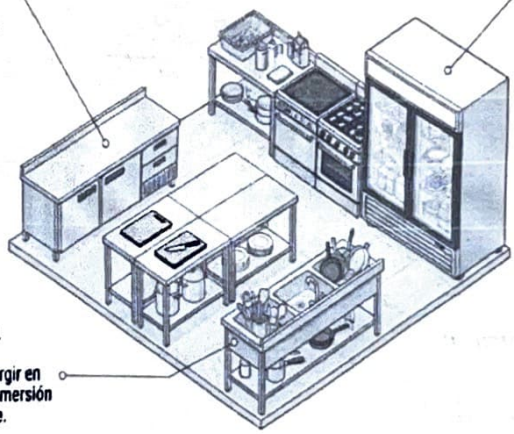
Regla 4: Protección Personal



El hipoclorito es corrosivo e irritante. Uso obligatorio de guantes según código de color, gafas de seguridad y tapabocas contra salpicaduras o vapores.

Zona Amarilla: Alimentos y Cocina

① **Mesones y Superficies.**
Frecuencia: Diario.
Concentración: 200 ppm.
Método: Detergente + cepillo, aspersión de desinfectante.



③ **Neveras y Congeladores.**
Frecuencia: Semanal.
Concentración: 200 ppm.
Método: Desconectar, retirar restos, esponjilla con detergente, aspersión, aspersión desinfectante.

② **Utensilios y Menaje.**
Frecuencia: Diario/Cada uso.
Concentración: 150 ppm.
Método: Retirar restos, sumergir en detergente 5 min, enjuagar, inmersión en desinfectante, secar al aire.

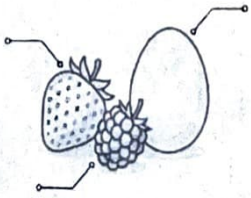


Exclusivo de Zona Amarilla

El Plano Sanitario - Manual de Protección Técnica v2.4

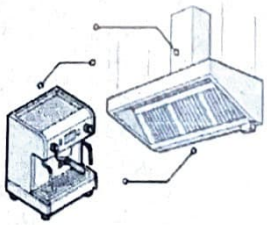
Zona Amarilla: Focos Críticos de Cocina

Frutas y Verduras



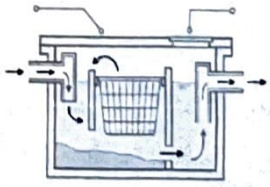
Lavar con abundante agua.
Frutas blandas (fresas, moras): Inmersión cuidadosa en 50 ppm por 3 minutos.
Huevos: Lavar uno a uno solo con agua potable al momento de preparación.

Equipos (Grecas y Campanas)



Grecas (Diario): Desocupar, restregar filtro solo con agua, desinfección interna con agua caliente.
Campanas (Semanal): Desengrasante (10 min), detergente, enjuague y aspersión desinfectante.

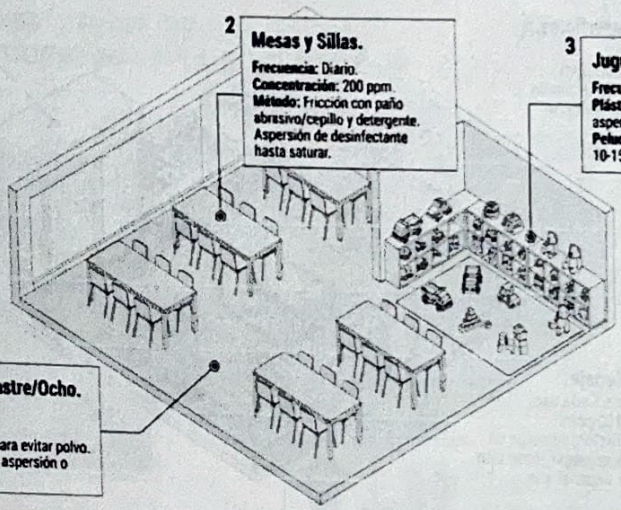
Trampa de Grasas



Frecuencia: Semanal.
Cuidado: Hacerlo fuera del horario de alimentos.
Retirar desechos con pala a bolsa verde.
Lavar y aplicar desinfectante a máxima concentración (400 ppm).

El Plano Sanitario - Manual de Protección Técnica v2.4

Zona Verde: Áreas Comunes y Comedores



1 Pisos - Técnica de Arrastre/Ocho.
Frecuencia: Diario.
Concentración: 300 ppm.
Método: Barrido en húmedo para evitar polvo. Detergente (5 min), enjuague, aspersión o trapeado de desinfectante.

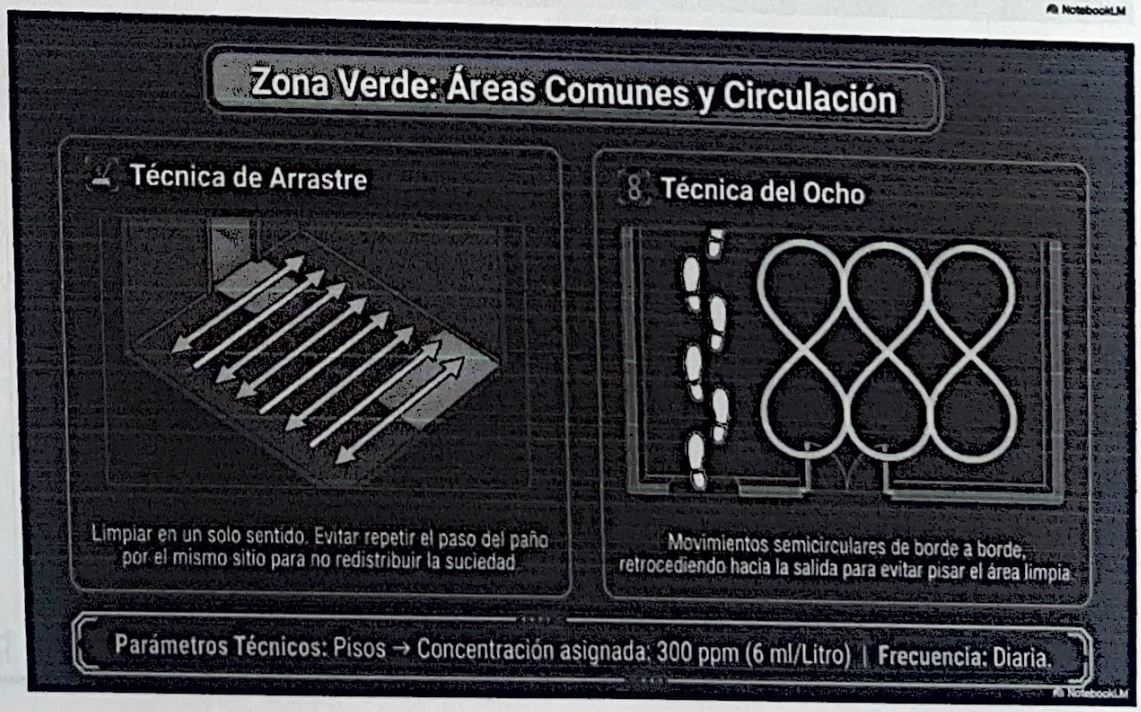
2 Mesas y Sillas.
Frecuencia: Diario.
Concentración: 200 ppm.
Método: Fricción con paño abrasivo/cepillo y detergente. Aspersión de desinfectante hasta saturar.

3 Juguetes y Peluches.
Frecuencia: Diario/Semanal.
Plásticos: 150 ppm (inmersión/aspersión, 8-10 min).
Peluches/Telas: 200 ppm (inmersión, 10-15 min).



Exclusivo de Zona Verde

NotebookLM

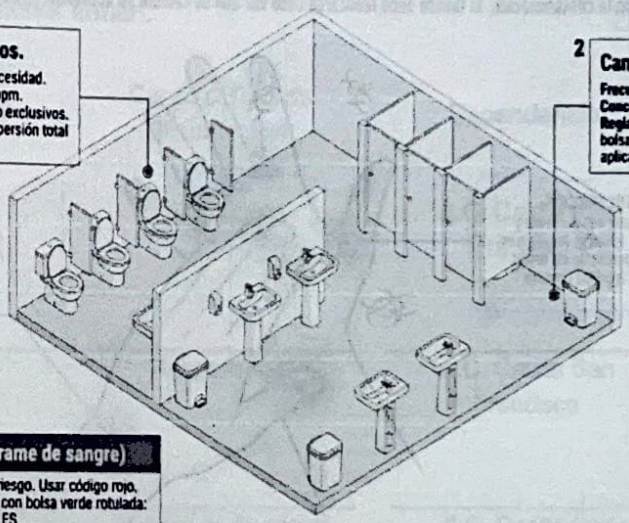


El Plano Sanitario - Manual de Protección Técnica v2.4 - 4

Zona Roja: Baños y Área Lava-Colas

1 Sanitarios y Lavamanos.
Frecuencia: Diario / Según necesidad.
Concentración máxima: 400 ppm.
Método: Implementos de aseo exclusivos. Detergente, restregar piso, aspersión total de desinfectante.

2 Canecas de Pedal.
Frecuencia: 2 veces por semana.
Concentración: 400 ppm.
Regla: Prohibido despapelar (cambiar la bolsa). Lavar con cepillo y detergente, aplicar desinfectante directo.



Alerta de Fluidos (Derrame de sangre)
Manejo como residuo de alto riesgo. Usar código rojo, disponer en caneca hermética con bolsa verde rotulada: RESIDUOS NO APROVECHABLES.



Exclusivo de Zona Roja

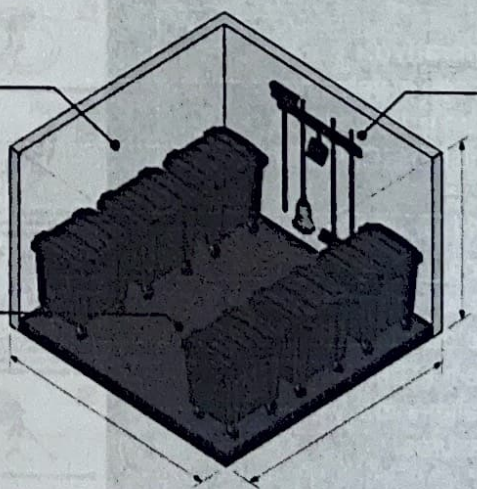
NotebookLM

Zona Negra: Gestión de Residuos

El Plano Sanitario - Manual de Protección Técnica v2.4 - 5

1 Cuarto de Almacenamiento
Frecuencia: Diario (Limpieza), 3 veces/semana (Desinfección).
Concentración: 400 ppm.
Método: Retirar desechos, aplicar detergente, restregar fuertemente, dejar actuar 3-5 min. Enjuagar.

2 Canecas de Residuos
Frecuencia: 3 veces/semana.
Concentración: 400 ppm.
Método: Cepillar vigorosamente con solución jabonosa. Enjuagar y aplicar desinfectante directo (10-15 min).



3 Implementos de Aseo
Concentración: 400 ppm.
Al finalizar la jornada, escobas, cepillos y baldes deben lavarse, desinfectarse y colgarse en percheros separados.



Exclusivo de Zona Negra

NotebookLM

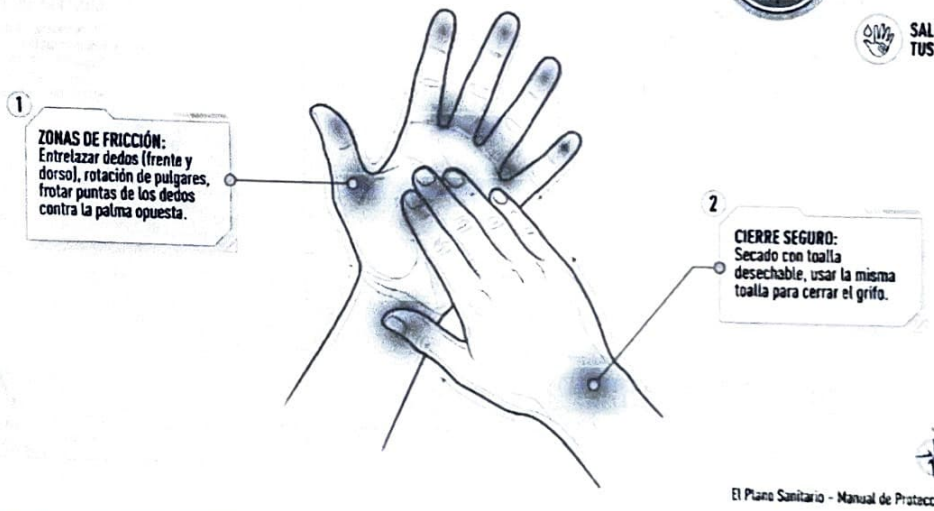
EL VEHÍCULO PRINCIPAL: SUS MANOS

Las manos trasladan la contaminación. El lavado debe realizarse cada vez que se cambie de actividad.



TIEMPO CRÍTICO: 40 a 60 segundos.

SALUD EN TUS MANOS



El Plano Sanitario - Manual de Protección Técnica v2.4

La Primera Barrera: Bioseguridad en sus Manos

Contexto Operativo:

- Las manos son el vehículo principal para el traslado de microorganismos (Contaminación Cruzada).
- Duración del procedimiento: 40 a 60 segundos.
- Frecuencia obligatoria: Cada vez que cambie de actividad, después de ir al baño, antes de manipular alimentos, y tras manejar basuras.



Elaboró acta: Lina Maldonado Vargas - Nutricionista Dietista

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Lina Maldonado	Nutricionista	JI.C. Casita San Francisco	
Andrea Rodríguez	Responsable	JI.C. Casita San Francisco	
Maryuri Garzon	Auxiliar de Servicios Generales	JI.C. Casita San Francisco	
Xiomara Pineda	Auxiliar de Nutrición	JI.C. Casita San Francisco	
Alejandra Cortez	Auxiliar de Nutrición	JI.C. Casita San Francisco	
Yurani Talero	Auxiliar de Servicios Generales	JI.C. Casita San Francisco	

OK
27/05/26