# ACTA N 51

FECHA: Bogotá, enero 23 de 2024

HORA: 1:00 p.m. - 2:00 p.m.

LUGAR: Cuidado Transitorio Quiroga.

TEMA: Capacitación mensual Plan de Saneamiento "Plan de saneamiento y sus programas"

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción

2. Desarrollo del tema.

3. Evaluación – taller práctico.

**Introducción al tema:**

Se da inicio a la capacitación con un saludo de bienvenida a la sesión en donde se abordará el tema plan de saneamiento básico y sus programas. Se abordan conceptos básicos de:

**¿Qué es el plan de saneamiento?**

El Plan de Saneamiento es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que disminuya sensiblemente el riesgo de contaminación de alimentos, mediante el uso de protocolos con instrucciones estrictas que describan con claridad los procedimientos empleados para controlar las actividades donde se puede presentar o los aspectos que inciden en la contaminación, consta de dos aspectos fundamentales:

- La documentación del Plan de Saneamiento: siendo esta el proceso de preparación de la información por escrito de los componentes del el mismo.
- La implementación del Plan de saneamiento, que es el desarrollo de la aplicación del documento.

**Propósito del Plan de Saneamiento:** El control de las prácticas correctas de higiene para disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos, que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS) siendo estas graves e incluso fatales.

**Partes que componen el Plan de Saneamiento:**

Consta de cuatro capítulos:

- Programa de limpieza y desinfección.
- Programa de manejo de desechos sólidos y líquidos.
- Programa preventivo control integral de plagas.
- Programa de abastecimiento de agua.

**Reglamentación sanitaria vigente:**

La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, **contemplada en los artículos 28 y 29 del capítulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997**, por tanto, dicho documento estará a disposición de la autoridad sanitaria cuando realice las visitas de inspección, vigilancia y control.

También se recoge **la resolución 2674 de 2013** la cual establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

Así mismo se adopta **la resolución 2184 de 2019** donde se adopta el nuevo código de colores para la separación de residuos sólidos.

**Objetivo general:** Garantizar que las áreas, superficies, equipos y utensilios que se usan en la preparación de alimentos se encuentren limpios y desinfectados con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y obtener alimentos inocuos.

**Programa de limpieza y desinfección:** Su objetivo principal es garantizar que todas las áreas se encuentren higienizadas (limpias y desinfectadas), con el fin de evitar cualquier tipo de

contaminación y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir enfermedades de origen microbiano. El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las áreas, ambientes, equipos y personal.

**Programa de residuos sólidos y líquidos:** Adoptar herramientas que permitan la gestión integral y la reducción progresiva de residuos sólidos (aprovechables, orgánicos, peligrosos y hospitalarios), mediante la implementación de procedimientos, formato, actividades y responsables que den cumplimiento a los lineamientos de la entidad y a la normatividad aplicable.

**Programa preventivo control de plagas:** Su objetivo es 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. Este programa se aplica a todas las zonas para mantener bajo control los vectores de contaminación. Comprende una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones de artrópodos y roedores.

**Programa de abastecimiento de agua:** Su objetivo es garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua. El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento y a los sistemas de almacenamiento de la misma.

**Desarrollo del tema**

Se inicia con la revisión del tema que se trabajará en la jornada. En esta, se explica que es el plan de saneamiento, la normatividad que lo rige y el objetivo principal de su accionar. Así mismo, se nombran los programas que lo componen, siendo estos el programa de limpieza y desinfección el cual cuenta con procedimientos específicos de limpieza de espacios y superficies. Se presentan los demás programas que se enmarcan en el plan de saneamiento.

Al finalizar la capacitación se realiza post test, en formato de relacionamiento y contestar falso y verdadero.

Compromisos:

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| Continuar con la aplicación de los diferentes programas que se encuentran dentro del plan de saneamiento | Auxiliares de cocina y servicios generales. | De inmediato |

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de febrero del 2024.

En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Luzmela Soria. | C Generales. | T. Quiroga. | Luzmila Soria. |
| Yuris miranda | C Generales | T. Quiroga | Yuris miranda C.c |
| Joselina Linares | Aux de Cocina | T Quiroga. | Joselina L. |
| KAREN DE LA OSSA | S. Generales | C.C.T. QUIROGA | Karen De La Ossa. |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Anexos: Hojas de post test.

Elaboró: Lyna Olarte Arias

## POST TEST PLAN DE SANEAMIENTO Y SUS PROGRAMAS

**NOMBRE:** Luis miranda

1. **Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

- ✓ Este programa tiene como fin mantener la calidad del agua potable suministrada. El suministro de agua potable lo realizará la empresa de acueducto F
- ✓ El Plan de Saneamiento es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias V
- ✓ La documentación e implementación del Plan de Saneamiento, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capítulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 F
- ✓ El objetivo principal es garantizar que las áreas, superficies, equipos y utensilios que se usan en la preparación de alimentos se encuentren limpios y desinfectados con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y obtener alimentos inocuos V

**Relacione los siguientes conceptos:**

| | |
|---|---|
| • Su objetivo principal es garantizar que todas las áreas se encuentren higienizadas (limpias y desinfectadas). | • Programa de Limpieza y desinfección. |
| • Adoptar herramientas que permitan la gestión integral y la reducción progresiva de residuos sólidos (aprovechables, orgánicos, peligrosos y hospitalarios). | • Programa de Residuos sólidos y líquidos. |
| • Su objetivo es mantener un sistema de vigilancia y control preventivo de plagas que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas. | • Programa preventivo control de plagas. |
| • Su objetivo es garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua. | • Programa de abastecimiento de agua. |

## POST TEST PLAN DE SANEAMIENTO Y SUS PROGRAMAS

**NOMBRE:** Luzmila Soto Jimenez

**1. Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

- ✓ Este programa tiene como fin mantener la calidad del agua potable suministrada. El suministro de agua potable lo realizará la empresa de acueducto V.
- ✓ El Plan de Saneamiento es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias V
- ✓ La documentación e implementación del Plan de Saneamiento, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capítulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 V
- ✓ El objetivo principal es garantizar que las áreas, superficies, equipos y utensilios que se usan en la preparación de alimentos se encuentren limpios y desinfectados con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y obtener alimentos inocuos __

**Relacione los siguientes conceptos:**

| | |
|---|---|
| • Su objetivo principal es garantizar que todas las áreas se encuentren higienizadas (limpias y desinfectadas). | • Programa de Limpieza y desinfección. |
| • Adoptar herramientas que permitan la gestión integral y la reducción progresiva de residuos sólidos (aprovechables, orgánicos, peligrosos y hospitalarios). | • Programa de Residuos sólidos y líquidos. |
| • Su objetivo es mantener un sistema de vigilancia y control preventivo de plagas que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas. | • Programa preventivo control de plagas. |
| • Su objetivo es garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua. | • Programa de abastecimiento de agua. |

## POST TEST PLAN DE SANEAMIENTO Y SUS PROGRAMAS

**NOMBRE:** Emy: Viviana Cano 6

1. **Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

✓ Este programa tiene como fin mantener la calidad del agua potable suministrada. El suministro de agua potable lo realizará la empresa de acueducto V

✓ El Plan de Saneamiento es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias V

✓ La documentación e implementación del Plan de Saneamiento, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capítulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 V

✓ El objetivo principal es garantizar que las áreas, superficies, equipos y utensilios que se usan en la preparación de alimentos se encuentren limpios y desinfectados con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y obtener alimentos inocuos V

**Relacione los siguientes conceptos:**

| | |
|---|---|
| • Su objetivo principal es garantizar que todas las áreas se encuentren higienizadas (limpias y desinfectadas). | • Programa de Limpieza y desinfección. |
| • Adoptar herramientas que permitan la gestión integral y la reducción progresiva de residuos sólidos (aprovechables, orgánicos, peligrosos y hospitalarios). | • Programa de Residuos sólidos y líquidos. |
| • Su objetivo es mantener un sistema de vigilancia y control preventivo de plagas que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas. | • Programa preventivo control de plagas. |
| • Su objetivo es garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua. | • Programa de abastecimiento de agua. |

## POST TEST PLAN DE SANEAMIENTO Y SUS PROGRAMAS

**NOMBRE:** Joselina Linares.

1. **Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

- ✓ Este programa tiene como fin mantener la calidad del agua potable suministrada. El suministro de agua potable lo realizará la empresa de acueducto V
- ✓ El Plan de Saneamiento es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias V
- ✓ La documentación e implementación del Plan de Saneamiento, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capítulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 V
- ✓ El objetivo principal es garantizar que las áreas, superficies, equipos y utensilios que se usan en la preparación de alimentos se encuentren limpios y desinfectados con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y obtener alimentos inocuos V

**Relacione los siguientes conceptos:**

| | |
|---|---|
| • Su objetivo principal es garantizar que todas las áreas se encuentren higienizadas (limpias y desinfectadas). | Programa de Limpieza y desinfección. |
| • Adoptar herramientas que permitan la gestión integral y la reducción progresiva de residuos sólidos (aprovechables, orgánicos, peligrosos y hospitalarios). | Programa de Residuos sólidos y líquidos. |
| • Su objetivo es mantener un sistema de vigilancia y control preventivo de plagas que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas. | Programa preventivo control de plagas. |
| • Su objetivo es garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua. | Programa de abastecimiento de agua. |

## POST TEST PLAN DE SANEAMIENTO Y SUS PROGRAMAS

**NOMBRE:** Jany Bravo

1. **Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

✓ Este programa tiene como fin mantener la calidad del agua potable suministrada. El suministro de agua potable lo realizará la empresa de acueducto V

✓ El Plan de Saneamiento es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias V

✓ La documentación e implementación del Plan de Saneamiento, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capítulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 V

✓ El objetivo principal es garantizar que las áreas, superficies, equipos y utensilios que se usan en la preparación de alimentos se encuentren limpios y desinfectados con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y obtener alimentos inocuos V

**Relacione los siguientes conceptos:**

- Su objetivo principal es garantizar que todas las áreas se encuentren higienizadas (limpias y desinfectadas). → Programa de Limpieza y desinfección.
- Adoptar herramientas que permitan la gestión integral y la reducción progresiva de residuos sólidos (aprovechables, orgánicos, peligrosos y hospitalarios). → Programa de Residuos sólidos y líquidos.
- Su objetivo es mantener un sistema de vigilancia y control preventivo de plagas que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas. → Programa preventivo control de plagas.
- Su objetivo es garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua. → Programa de abastecimiento de agua.

## POST TEST PLAN DE SANEAMIENTO Y SUS PROGRAMAS

**NOMBRE:** KAREN DE LA OSSA.

**1. Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

✓ Este programa tiene como fin mantener la calidad del agua potable suministrada. El suministro de agua potable lo realizará la empresa de acueducto V

✓ El Plan de Saneamiento es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias V

✓ La documentación e implementación del Plan de Saneamiento, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capítulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 V

✓ El objetivo principal es garantizar que las áreas, superficies, equipos y utensilios que se usan en la preparación de alimentos se encuentren limpios y desinfectados con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y obtener alimentos inocuos V

**Relacione los siguientes conceptos:**

| | |
|---|---|
| • Su objetivo principal es garantizar que todas las áreas se encuentren higienizadas (limpias y desinfectadas). | • Programa de Limpieza y desinfección. |
| • Adoptar herramientas que permitan la gestión integral y la reducción progresiva de residuos sólidos (aprovechables, orgánicos, peligrosos y hospitalarios). | • Programa de Residuos sólidos y líquidos. |
| • Su objetivo es mantener un sistema de vigilancia y control preventivo de plagas que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas. | • Programa preventivo control de plagas. |
| • Su objetivo es garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua. | • Programa de abastecimiento de agua. |