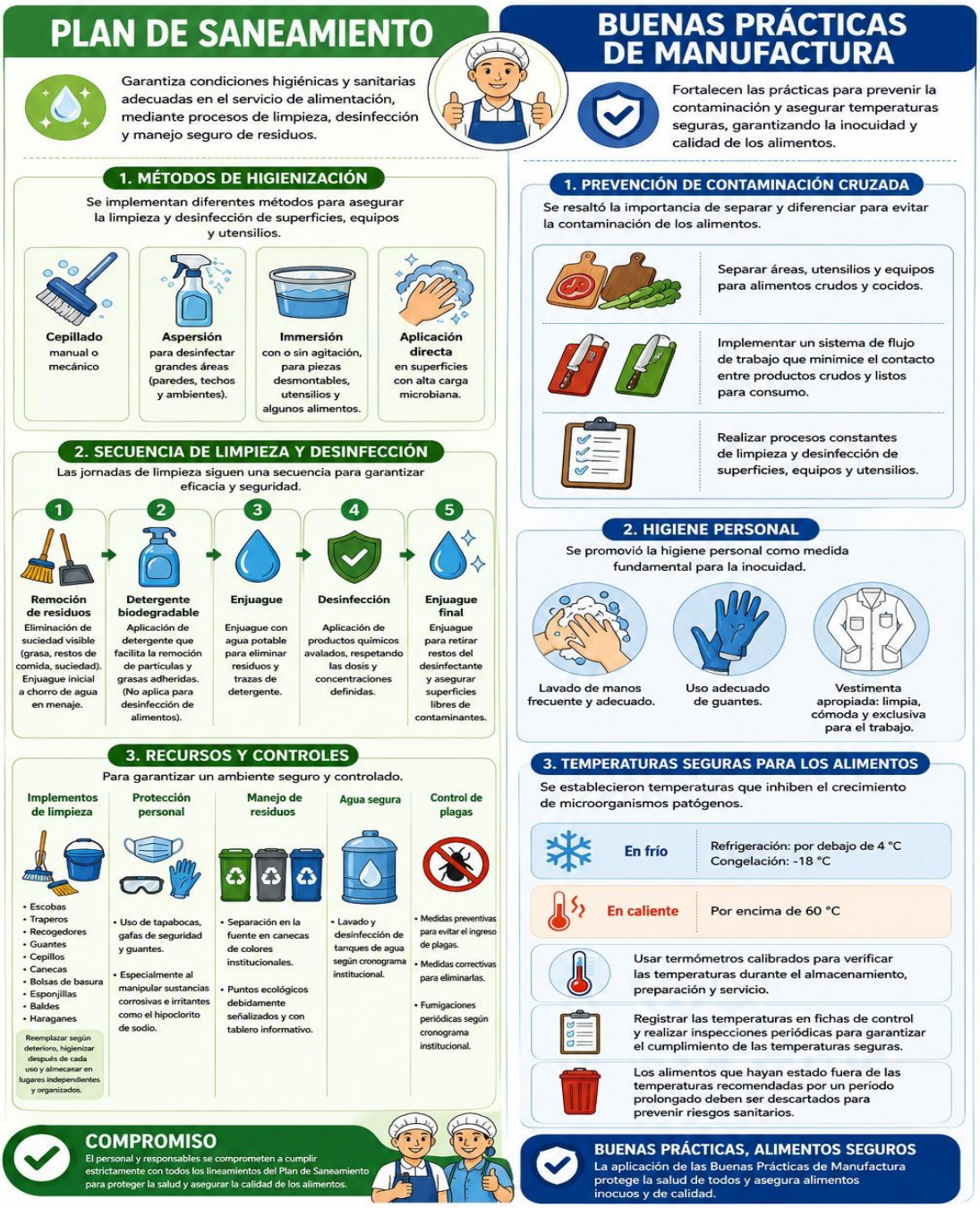
Lugar	JARDIN INAFNTIL CONFINANCIADO EMANUEL
Fecha	16 DE JUNIO 2026
Tema	PLAN DE SANEAMIENTO • Presentación del Plan de Saneamiento • Programa de limpieza y desinfección • Manejo integral de residuos sólidos • Control integrado de plagas • Abastecimiento de agua potable • Higiene del personal • Manipulación de alimentos • Conclusiones • Compromisos
Desarrollo	El día 16 de junio de 2026 se llevó a cabo la jornada de socialización del Plan de Saneamiento dirigida al talento humano de la Unidad Operativa Jardín Infantil Emanuel, orientada por la Profesional en Atención a la Primera Infancia, Sandra Daza, quien dio apertura al encuentro resaltando la importancia de contar con un Plan de Saneamiento actualizado y conocido por todo el personal, como una herramienta fundamental para prevenir riesgos sanitarios, fortalecer las condiciones de bioseguridad y promover ambientes protectores para la primera infancia. Durante la jornada se explicó que el Plan de Saneamiento constituye un conjunto de programas, procedimientos y acciones permanentes que buscan mantener espacios limpios, organizados y seguros, garantizando el cumplimiento de las normas de higiene establecidas para las unidades de atención a la primera infancia. Asimismo, se enfatizó que el compromiso con estas acciones no recae únicamente sobre un área específica, sino que representa una responsabilidad compartida entre todos los integrantes del talento humano. Posteriormente se realizó la presentación de cada uno de los componentes que integran el Plan de Saneamiento. En primer lugar, se abordó el Programa de Limpieza y Desinfección**,** explicando los procedimientos establecidos para la limpieza diaria de las diferentes áreas

	de la unidad operativa, la correcta desinfección de superficies, mobiliario, juguetes, material pedagógico y demás elementos de uso frecuente, así como la importancia de utilizar los productos autorizados, respetando las concentraciones y tiempos de acción recomendados para garantizar su efectividad. Seguidamente se socializó el Programa de Manejo Integral de Residuos Sólidos**,** recordando la adecuada separación de los residuos desde la fuente, la correcta utilización de las canecas de acuerdo con su clasificación, el almacenamiento temporal y la disposición final, destacando que estas prácticas contribuyen significativamente a la protección del medio ambiente y a la prevención de la proliferación de vectores y enfermedades. Como parte de la jornada también se presentó el Programa de Control Integrado de Plagas**,** resaltando las medidas preventivas que deben implementarse diariamente para evitar la presencia de insectos y roedores, tales como el adecuado almacenamiento de alimentos, la limpieza permanente de las instalaciones, la correcta disposición de residuos y el reporte oportuno de cualquier evidencia que requiera intervención especializada. De igual manera, se explicó el Programa de Abastecimiento de Agua Potable**,** enfatizando la importancia de garantizar el suministro de agua apta para el consumo humano, realizar el mantenimiento periódico de tanques de almacenamiento y promover el uso responsable del recurso hídrico dentro de todas las áreas de la unidad operativa. Durante la socialización también se abordó el Programa de Higiene del Personal, recordando la importancia del adecuado lavado de manos en los momentos establecidos, el uso correcto del uniforme institucional y de los elementos de protección personal cuando sea necesario, así como la aplicación permanente de buenas prácticas de higiene que contribuyan a prevenir la transmisión de enfermedades dentro de la comunidad educativa. Finalmente, se presentó el Programa de Manipulación de Alimentos**,** haciendo énfasis en las condiciones de higiene requeridas durante la recepción, almacenamiento, preparación, distribución y servido de los

	alimentos, así como en la importancia del control de temperaturas, la revisión de fechas de vencimiento, la limpieza de utensilios y superficies, y el cumplimiento de las normas sanitarias que garantizan la inocuidad de los alimentos suministrados a los niños y niñas. Durante el desarrollo de la jornada los participantes manifestaron sus inquietudes, las cuales fueron atendidas oportunamente, permitiendo aclarar conceptos relacionados con la aplicación de los diferentes programas. Asimismo, se generó un espacio de reflexión sobre la importancia del trabajo articulado y la corresponsabilidad de cada integrante del equipo para mantener ambientes seguros, saludables y protectores que favorezcan el desarrollo integral de los niños y niñas atendidos en la unidad operativa. La jornada culminó de manera satisfactoria, evidenciando la participación activa e interés del talento humano frente a los temas abordados. Se reiteró que el cumplimiento del Plan de Saneamiento constituye una responsabilidad institucional permanente y una estrategia fundamental para garantizar ambientes seguros, saludables y protectores, contribuyendo al bienestar integral de los niños, niñas, familias y colaboradores de la Unidad Operativa Jardín Infantil Emanuel.		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Adjunto listado de asistencia talento humano.		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite

	Al finalizar la socialización, el talento humano asumió el compromiso de conocer, aplicar y dar cumplimiento a cada uno de los procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento; fortalecer las prácticas de limpieza, desinfección e higiene en los diferentes espacios de la unidad operativa; realizar una adecuada separación y disposición de los residuos; promover el uso responsable del agua y de los recursos institucionales; informar oportunamente cualquier situación que pueda representar un riesgo sanitario; y participar activamente en las jornadas de seguimiento, actualización y mejora continua del Plan de Saneamiento.	Talento Humano Unidad Operativa	
Próxima reunión	10 de Julio de 2026		
Elaboró	**Sandra Mireya Daza Lozano** Profesional en atención a la Primera Infancia		

ANEXOS


PLAN DE SANEAMIENTO
Garantiza condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas en el servicio de alimentación, mediante procesos de limpieza, desinfección y manejo seguro de residuos.
1. MÉTODOS DE HIGIENIZACIÓN
Se implementan diferentes métodos para asegurar la limpieza y desinfección de superficies, equipos y utensilios.
Cepillado manual o mecánico
Aspersión para desinfectar grandes áreas (paredes, techos y ambientes).
Immersión con o sin agitación, para piezas desmontables, utensilios y algunos alimentos.
Aplicación directa en superficies con alta carga microbiana.
2. SECUENCIA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Las jornadas de limpieza siguen una secuencia para garantizar eficacia y seguridad.
1 Remoción de residuos
Eliminación de suciedad visible (grasa, restos de comida, suciedad). Enjuague inicial a chorro de agua en menaje.
2 Detergente biodegradable
Aplicación de detergente que facilita la remoción de particulas y grasas adheridas. (No aplica para desinfección de alimentos).
3 Enjuague
Enjuague con agua potable para eliminar residuos y trazas de detergente.
4 Desinfección
Aplicación de productos químicos avalados, respetando las dosis y concentraciones definidas.
5 Enjuague final
Enjuague para retirar restos del desinfectante y asegurar superficies libres de contaminantes.
3. RECURSOS Y CONTROLES
Para garantizar un ambiente seguro y controlado.
Implementos de limpieza
• Escobas
• Traperos
• Recogedores
• Guantes
• Cepillos
• Canecas
• Bolsas de basura
• Esponjillas
• Baldes
• Haraganes
Reemplazar según deterioro, higienizar después de cada uso y almecanar en lugares independientes y organizados.
Protección personal
• Uso de tapabocas, gafas de seguridad y guantes.
• Especialmente al manipular sustancias corrosivas e irritantes como el hipoclorito de sodio.
Manejo de residuos
• Separación en la fuente en canecas de colores institucionales.
• Puntos ecológicos debidamente señalizados y con tablero informativo.
Agua segura
• Lavado y desinfección de tanques de agua según cronograma institucional.
Control de plagas
• Medidas preventivas para evitar el ingreso de plagas.
• Medidas correctivas para eliminarlas.
• Fumigaciones periódicas según cronograma institucional.
COMPROMISO
El personal y responsables se comprometen a cumplir estrictamente con todos los lineamientos del Plan de Saneamiento para proteger la salud y asegurar la calidad de los alimentos.
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
Fortalecen las prácticas para prevenir la contaminación y asegurar temperaturas seguras, garantizando la inocuidad y calidad de los alimentos.
1. PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA
Se resaltó la importancia de separar y diferenciar para evitar la contaminación de los alimentos.
Separar áreas, utensilios y equipos para alimentos crudos y cocidos.
Implementar un sistema de flujo de trabajo que minimice el contacto entre productos crudos y listos para consumo.
Realizar procesos constantes de limpieza y desinfección de superficies, equipos y utensilios.
2. HIGIENE PERSONAL
Se promovió la higiene personal como medida fundamental para la inocuidad.
Lavado de manos frecuente y adecuado.
Uso adecuado de guantes.
Vestimenta apropiada: limpia, cómoda y exclusiva para el trabajo.
3. TEMPERATURAS SEGURAS PARA LOS ALIMENTOS
Se establecieron temperaturas que inhiben el crecimiento de microorganismos patógenos.
En frío
Refrigeración: por debajo de 4 °C
Congelación: -18 °C
En caliente
Por encima de 60 °C
Usar termómetros calibrados para verificar las temperaturas durante el almacenamiento, preparación y servicio.
Registrar las temperaturas en fichas de control y realizar inspecciones periódicas para garantizar el cumplimiento de las temperaturas seguras.
Los alimentos que hayan estado fuera de las temperaturas recomendadas por un período prolongado deben ser descartados para prevenir riesgos sanitarios.
BUENAS PRÁCTICAS, ALIMENTOS SEGUROS
La aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura protege la salud de todos y asegura alimentos inocuos y de calidad.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024016963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Plan de Saneamiento

2. Lugar o Localidad o Sede: Fontibon

3. Fecha y hora: 16 de Junio 2026

4. Nombre responsable: Sandra Mireya Daza Lozano

5. Dependencia responsable: Componente Bienestar Integral

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	Maria del Pilar Suarez Palacios	CC	52329326	Jardin Cofinanciado Emanuel	Responsable		jardinemanuel@gmail.com	7788117	
2	Johana Katherine Otálora Morales	CC	1024565055	Jardin Cofinanciado Emanuel	Profesional de atención a la primera infancia		Johana.otalora15@gmail.com	3194812463	
3	Sandra Mayerly Moque Díaz	CC	53098199	Jardin Cofinanciado Emanuel	Profesional de atención a la primera infancia		mayemoque53@gmail.com	3123913251	
4	Martha Paola Buitrago Contreras	CC	1016052828	Jardin Cofinanciado Emanuel	Profesional de atención a la primera infancia		martica_16.02@hotmail.com	3118340603	
5	Sandra Mireya Daza Lozano	CC	1074159463	Jardin Cofinanciado Emanuel	Profesional de atención a la primera infancia		sandradazalozano2017@gmail.com	3123113788	Sandra Daza L.
6	Mary Luz Zafra Trespalacio	CC	1103123336	Jardin Cofinanciado Emanuel	Profesional de atención a la primera infancia		maryzafra0429@gmail.com	304 6164580	
7	Sandra Jazmín Urquijo Roncancio	CC	52530768	Jardin Cofinanciado Emanuel	Profesional de atención a la primera infancia		sandraurquijo0712@gmail.com	3133826813	
8	Karent Lizeth Millan Pachón	CC	53139825	Jardin Cofinanciado Emanuel	Profesional de atención a la primera infancia		adorandosinparar1985@gmail.com	3246829854	
9	Luz Andrea Monroy Sanchez	CC	1012380946	Jardin Cofinanciado Emanuel	Profesional de atención a la primera infancia		lilualan3023@gmail.com	3103498460	
10	Jinet Alejandra Chacón Barajas	CC	1030681889	Jardin Cofinanciado Emanuel	Profesional de atención a la primera infancia		jinetalejandrachaconbarajas@gmail.com	3219593894	Alejandra Chacón
11	Jenny Mireya Urrego Peña	CC	52785704	Jardin Cofinanciado Emanuel	Profesional de atención a la primera infancia		jennyup82@gmail.com	3103621159	Jenny Urrego.
12	Elianis Tatiana garizabalo Rodríguez	CC	1082400004	Jardin Cofinanciado Emanuel	Auxiliar pedagógica		elianisgarizabalo@gmail.com	3108090729	Elianis Garizabalo
13	Paola Andrea Quiroga Arias	CC	1016040374	Jardin Cofinanciado Emanuel	Auxiliar pedagógica		paito911026@gmail.com	3138949971	Paola Quiroga
14	Nidia Ruth Lara Barbosa	CC	51915386	Jardin Cofinanciado Emanuel	Auxiliar pedagógica		Nidilar@hotmail.es	3005602075	
15	Carol Janneth Gomez Vargas	CC	52480670	Jardin Cofinanciado Emanuel	Auxiliar Administrativo		karito.gv@hotmail.com	320 8226350	
16	Jessica Yulieth Bernal Quiroga	CC	1023922078	Jardin Cofinanciado Emanuel	Manipuladora de alimentos		alisson2631@hotmail.com	311 8036115	
17	Sandra Aponza Caicedo	CC	34503675	Jardin Cofinanciado Emanuel	Manipuladora de alimentos		sandra.a.c.12132703@gmail.com	3228401333	Sandra aponza
18	Zoraida Campo Ramírez	CC	36496297	Jardin Cofinanciado Emanuel	Manipuladora de alimentos		kiaravlentinaojeda9@gmail.com	3177620946	Zoraida Campo
19	Maria Carolina Huertas Beltran	CC	1012380946	Jardin Cofinanciado Emanuel	Personal aseo e higiene		huertasbeltrnm@gmail.com	3223003245	Carolina Huertas
20	Gloria Cecilia nieto garzón	CC	39533314	Jardin Cofinanciado Emanuel	Personal aseo e higiene		gloriaceciian@gmail.com	3134240512	Gloria C Nieto
21	Lizeth Tatiana Rincón Bojacá	CC	1074418417	Jardin Cofinanciado Emanuel	Personal aseo e higiene		liztatis.love@gmail.com	3143820999	Tatiana R

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 pueda 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 pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

Powered by CamScanner