BIENESTAR FAMILIAR	**PROCESO** **MEJORA E INNOVACIÓN** **FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ**	F9.P1.MI	Alcaldía de San Cristóbal Bolívar
		Versión 10	

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° 2		
Hora: 9:00 am		**Fecha: 28/agosto/2026**
Lugar:	CDI DIAS FELICES 2	
Dependencia que Convoca:	SALUD Y NUTRICION	
Proceso:	SOCIALIZACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y SUS DIFERENTES PROGRAMAS.	
Objetivo:	CAPACITAR AL PERSONAL SOBRE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE, RESIDUOS, PLAGAS Y AGUA POTABLE PARA GARANTIZAR UN AMBIENTE SEGURO Y CUMPLIR CON LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE (COMO LA RESOLUCIÓN 2674).	

Agenda:

1. Bienvenida
2. Objetivos de la actividad
3. Desarrollo de la actividad
4. Toma de asistencia

INTRODUCCIÓN

La alimentación en los Centros de Desarrollo Infantil Días Felices constituye uno de los pilares esenciales de la atención integral que se brinda a la primera infancia. Cada alimento que llega a las manos de los niños y niñas debe ser no solo nutritivo y adecuado para su edad, sino también seguro, limpio y preparado bajo estrictas normas de higiene, pues la salud y el bienestar de quienes están en sus primeros años de crecimiento dependen directamente de las condiciones en que se manipulan, conservan y sirven los alimentos.

El Plan de Saneamiento Básico es el instrumento rector que orienta, regula y garantiza las prácticas de limpieza, desinfección, manejo de residuos, control de plagas y conservación de alimentos en cada una de nuestras unidades. A su vez, los programas que lo integran —limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control de plagas y vigilancia de la calidad del agua— son acciones cotidianas que, cuando se aplican con disciplina, constancia y conocimiento, previenen enfermedades, protegen la salud de los niños, niñas y del personal, y aseguran que el servicio alimentario cumpla con los más altos estándares de calidad exigidos por el ICBF y las autoridades sanitarias.

PÚBLICA

El personal manipulador de alimentos es el corazón de este sistema. Quienes reciben, almacenan, preparan y sirven los alimentos tienen en sus manos la responsabilidad más directa y valiosa: cuidar la salud de la comunidad infantil que confía en nosotros. Cada lavado de manos, cada verificación de temperatura, cada utensilio desinfectado y cada alimento conservado correctamente son actos de protección y de amor hacia los niños y niñas atendidos.

Sin embargo, estas acciones requieren conocimientos claros, procedimientos unificados y la convicción de que ninguna medida de higiene es excesiva cuando se trata de la salud. Por ello se convoca esta jornada de socialización: para revisar, actualizar, aclarar y fortalecer cada uno de los componentes del Plan de Saneamiento Básico, asegurando que en las tres unidades se trabaje bajo las mismas normas, con los mismos criterios y con el mismo compromiso de excelencia.

La presente actividad responde a las obligaciones establecidas en la normatividad sanitaria colombiana, a los lineamientos del ICBF y al compromiso institucional de brindar un entorno seguro y saludable. Se desarrolla en un clima de respeto, aprendizaje mutuo y participación activa, valorando la experiencia diaria del personal como el insumo más valioso para mejorar continuamente.

OBJETIVOS

Objetivo General

Socializar, fortalecer y estandarizar la implementación del Plan de Saneamiento Básico y sus programas complementarios entre el personal manipulador de alimentos de los CDI Días Felices 1, 2 y 3, garantizando prácticas higiénicas, seguras y uniformes que protejan la salud de los niños, niñas, familias y equipo institucional, en cumplimiento de la normatividad vigente y los estándares de calidad del ICBF.

Objetivos Específicos

1. Dar a conocer y explicar de forma detallada cada uno de los componentes del Plan de Saneamiento Básico y su aplicación en las tres unidades.

PÚBLICA

2. Unificar los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y manos, definiendo productos, concentraciones, tiempos de contacto y frecuencias correctas.

3. Establecer pautas claras para el adecuado manejo, separación, almacenamiento y disposición final de residuos sólidos dentro de las instalaciones.

4. Explicar las medidas de prevención, control y monitoreo de plagas, así como las acciones a seguir ante cualquier indicio de su presencia.

5. Garantizar la vigilancia continua de la calidad del agua utilizada para la preparación de alimentos, limpieza y consumo, estableciendo responsables y frecuencias de verificación.

6. Reforzar las normas de salud e higiene personal del manipulador: estado de salud, vestimenta, conductas y prácticas que previenen la contaminación de los alimentos.

7. Definir la correcta recepción, almacenamiento, conservación y manejo de alimentos, incluyendo el control de temperaturas y el mantenimiento de la cadena de frío.

8. Fomentar la participación activa, la identificación de dificultades y la propuesta de soluciones por parte del personal, reconociendo su experiencia como base para la mejora continua.

9. Consolidar compromisos individuales y colectivos para el cumplimiento riguroso y permanente de las normas de saneamiento en cada unidad.

DESARROLLO DE LA JORNADA

Se da inicio a la actividad con el saludo de bienvenida y el reconocimiento al personal por su labor diaria, esencial para el funcionamiento de los CDI. Se resalta que el saneamiento no es una tarea de una sola persona, sino una responsabilidad compartida en la que cada acción cuenta. A continuación, se desarrolla la temática organizada en los siguientes ejes:

Eje 1 — El Plan de Saneamiento Básico: concepto e importancia

Se explica que el Plan de Saneamiento Básico es el conjunto de acciones ordenadas, programadas y documentadas que garantizan condiciones higiénicas y seguras en todo el proceso de manejo de alimentos. No se trata de normas aisladas, sino de un sistema que funciona como una cadena: si un eslabón falla, todo se debilita.

PÚBLICA

Se detallan los cuatro programas fundamentales que lo integran:

- Limpieza y desinfección

- Manejo de residuos sólidos

- Control de plagas

- Calidad del agua

Se enfatiza que su cumplimiento es obligatorio por ley y esencial para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), que afectan con mayor gravedad a los niños menores de 5 años, quienes tienen sistemas de defensa en desarrollo. Una sola práctica incorrecta puede generar brotes que comprometan la salud de muchos niños; por el contrario, el cumplimiento diario protege vidas.

Participación del personal: Se compartieron experiencias sobre situaciones donde la limpieza ha hecho la diferencia, y se expresó el interés por tener claridad sobre qué productos usar y en qué cantidades para no dañar superficies ni afectar los alimentos.

Eje 2 — Programa de Limpieza y Desinfección

Se establece la distinción clara entre limpiar (retirar suciedad visible con agua y jabón) y desinfectar (reducir o eliminar microorganismos con productos autorizados):

- Frecuencias: Antes, durante y después de cada preparación; al finalizar la jornada; en zonas de alto tránsito, varias veces al día.

- Productos autorizados: Jabones detergentes, hipoclorito de sodio en concentraciones adecuadas, desinfectantes aprobados para uso alimentario. Se prohíbe el uso de productos de limpieza de uso doméstico no autorizados o en envases sin etiqueta.

- Preparación de soluciones: Se enseñó la forma correcta de diluir: ej. para desinfección de superficies, 2.5 ml de hipoclorito al 5% por cada litro de agua, con tiempo de contacto mínimo de 10 minutos antes de enjuagar.

PÚBLICA

- Lavado de manos: Se repasó la técnica completa: mojar, enjabonar, frotar 20–60 segundos (dedos, muñecas, uñas, dorso), enjuagar, secar con papel desechable. Momentos obligatorios: antes de tocar alimentos, tras usar el baño, tras tocar residuos, tras limpiar, tras estornudar o tocarse la cara.

- Utensilios y superficies: Limpiar primero, desinfectar después; no mezclar alimentos crudos con cocinados; usar tablas de cortar diferenciadas por color cuando sea posible.

Participación del personal: El personal manifestó que a veces los recipientes de cloro no tienen etiqueta o la concentración no es la misma en todas las unidades. Se acordó estandarizar las preparaciones, rotular siempre los recipientes y verificar diariamente que haya suficiente producto. Se propuso colocar carteles con la técnica de lavado de manos en cada zona de preparación.

Eje 3 — Programa de Manejo de Residuos Sólidos

Se abordó la clasificación y disposición correcta:

- Separación en la fuente: Residuos orgánicos (restos de alimentos), reciclables (plástico, cartón, vidrio, metal), no reciclables o de limpieza. Cada tipo en su caneca identificada con color y etiqueta.

- Almacenamiento temporal: Canecas con tapa, en material lavable, sin derrames, limpias por dentro y por fuera. Sacar residuos frecuentemente, no dejar acumular durante la noche.

- Recolección interna: Rutas claras, evitando cruzar zonas de preparación con bolsas de basura. Lavar y desinfectar las canecas diariamente.

- Disposición final: Entregar al servicio de aseo en los días y horarios establecidos; no dejar bolsas en el suelo ni a la intemperie.

Participación del personal: Se comentó que en ocasiones los residuos se acumulan cuando la recolección se retrasa. Se acordó mantener comunicación con la empresa de aseo y designar un espacio temporal adecuado mientras llegan. Se propuso que cada persona sea responsable de su zona de trabajo y de las canecas cercanas.

PÚBLICA

Eje 4 — Programa de Control de Plagas

Se explicó que las plagas (moscas, cucarachas, roedores, hormigas) no solo causan incomodidad, sino que transportan microorganismos peligrosos. La regla de oro es: prevenir antes que combatir.

- Medidas preventivas: Almacenar todos los alimentos en recipientes cerrados y elevados del suelo; no dejar restos ni derrames; sellar grietas y huecos; mantener puertas y ventanas cerradas o con mallas protectoras; retirar residuos a tiempo.

- Señales de alerta: Excrementos, manchas, huellas, olores fuertes, alimentos roídos, insectos muertos.

- Acción ante detección: Informar de inmediato a la responsable del área. Nunca aplicar venenos ni insecticidas por cuenta propia, ya que pueden contaminar alimentos y poner en riesgo la salud. El control debe ser realizado por personal autorizado y en horarios donde no haya preparación de alimentos.

Participación del personal: Se identificaron zonas de mayor riesgo en cada unidad y se acordó reforzar la vigilancia, especialmente en bodegas y zonas de almacenamiento. Se propuso revisar mensualmente el estado de mallas y sellos.

Eje 5 — Programa de Vigilancia de la Calidad del Agua

El agua es el ingrediente más utilizado: para lavar, cocinar, beber e higiene. Debe ser segura:

- Verificación diaria: Aspecto claro, sin olores ni sabores extraños. Ante cualquier anomalía, informar de inmediato y suspender el uso para consumo.

- Desinfección: Cuando no sea red de distribución con garantía, aplicar cloración: 2 gotas de hipoclorito al 5% por cada litro de agua, dejar reposar 30 minutos antes de usar.

- Almacenamiento: Recipientes lavados, desinfectados, con tapa y grifo; no introducir las manos ni utensilios sucios dentro del recipiente. Limpiar y desinfectar los depósitos semanalmente.

PÚBLICA

- Control escrito: Llevar registro de cloración y observaciones, firmado por quien lo realiza.

Participación del personal: Se revisaron los puntos de almacenamiento en cada unidad y se acordó quién será la responsable de la cloración y el registro en cada CDI.

Eje 6 — Higiene personal y estado de salud del manipulador

Se repasaron las normas fundamentales:

- Vestimenta: Uniforme limpio y completo, gorro cubriendo todo el cabello, sin joyas ni relojes, uñas cortas, limpias y sin esmalte.

- Estado de salud: Si presenta fiebre, diarrea, vómito, tos fuerte, infección en la piel o heridas, no debe manipular alimentos. Debe informar a la coordinadora y quedarse en casa hasta valoración médica. No hay que sentir vergüenza: es una medida de protección para todos.

- Prácticas durante la preparación: No comer, beber, masticar chicle, estornudar sobre los alimentos, tocarse la cara o el cabello. Cubrir heridas con curativo impermeable.

Participación del personal: Se expresó agradecimiento por recordar que cuidarse a sí mismos es también cuidar a los demás. Se acordó mayor comunicación entre compañeros para apoyarse cuando alguien no se siente bien.

Eje 7 — Recepción, almacenamiento y conservación de alimentos

- Recepción: Verificar estado de empaques, fechas de vencimiento, temperatura en productos refrigerados/congelados, aspecto general. No recibir alimentos en mal estado o sin rotulación.

- Almacenamiento: Separar limpio de sucio, fresco de procesado, crudo de cocinado. Nunca en el suelo. Rotular siempre con nombre y fecha de ingreso. Primero en entrar, primero en salir (PEPS).

PÚBLICA

- Cadena de frío: Nevera entre 0°C y 4°C; congelador ≤ -18°C. Revisar y anotar temperaturas dos veces al día. Si se va la luz, no abrir las puertas más de lo necesario; al regresar, verificar estado de los alimentos.

Participación del personal: Se propuso mejorar la organización de las neveras y bodegas, y se acordó revisar diariamente los termómetros y los registros.

Durante toda la jornada, la participación fue muy activa, respetuosa y constructiva. El personal planteó inquietudes concretas, compartió lo que ya hacen bien, identificó dificultades y propuso soluciones prácticas aplicables a cada unidad. Su interés y compromiso fueron evidentes en cada intervención.

CONCLUSIONES

Finalizada la socialización, se consignan las siguientes conclusiones:

1. El Plan de Saneamiento Básico y sus cuatro programas son comprendidos por el personal como un todo interrelacionado, donde cada acción refuerza las demás y donde el cumplimiento diario protege la salud de los niños, niñas y del equipo.

2. Quedaron unificados criterios, procedimientos, concentraciones y frecuencias de limpieza y desinfección para las tres unidades, eliminando confusiones y asegurando que todos trabajen bajo las mismas reglas.

3. Se reconoce que el lavado de manos correcto y oportuno es la medida más económica, sencilla y poderosa para prevenir enfermedades; su práctica constante es la mejor carta de presentación de cada CDI.

4. La separación de residuos, el almacenamiento adecuado y la comunicación fluida con el servicio de recolección permitirán mantener las instalaciones limpias y libres de malos olores y plagas.

5. Se reafirma que ningún miembro del personal debe aplicar plaguicidas por cuenta propia; la prevención y la notificación oportuna son las únicas medidas iniciales correctas ante indicios de plagas.

PÚBLICA

6. El control diario del agua, su cloración y el registro escrito quedaron asignados con claridad en cada unidad, garantizando que el recurso más usado sea también el más vigilado.

7. La higiene personal no es solo norma, sino responsabilidad: el personal entendió que informar cuando no se siente bien es proteger a la comunidad, no una falta.

8. La recepción cuidadosa y el almacenamiento ordenado permiten detectar a tiempo alimentos en mal estado y evitar su uso, protegiendo así a los niños y niñas.

9. La entusiasta, participativa y valiosa intervención de todo el equipo demostró su vocación, responsabilidad y el deseo de hacer bien las cosas. Sus aportes enriquecieron la jornada y permitieron construir soluciones reales para cada unidad.

10. Queda claro que el saneamiento no es una actividad que se hace una sola vez, sino una práctica diaria, constante y colectiva, que requiere el compromiso de todos y todas.

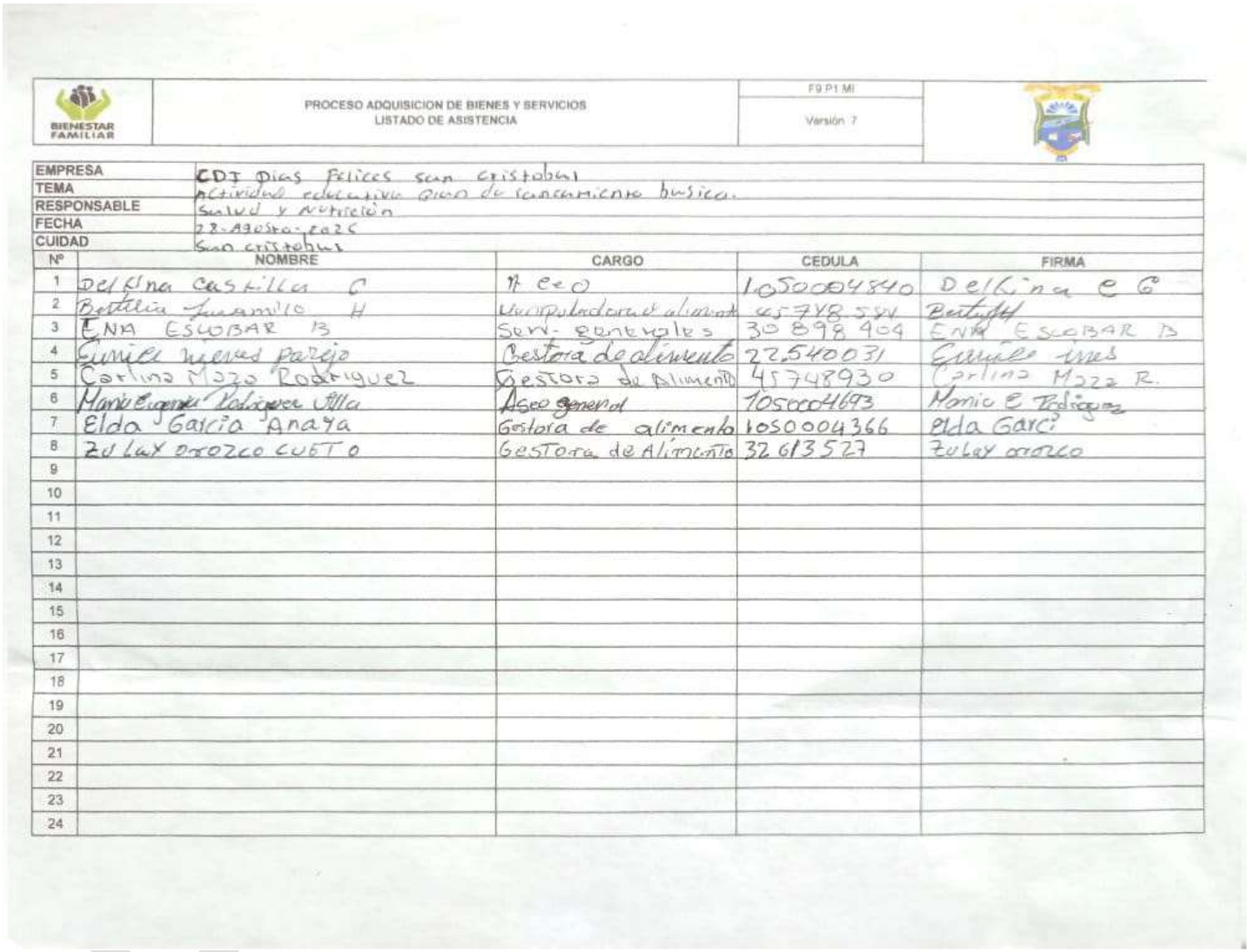
PÚBLICA

FIRMA ASISTENTES Y ANEXOS FOTOGRAFICOS





PÚBLICA



BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS
LISTADO DE ASISTENCIA

F9.P1.MI
Versión 7

EMPRESA	CDI Dias Felices San Cristobal
TEMA	Actividad educativa Guia de saneamiento basica.
RESPONSABLE	Salud y Nutricion
FECHA	28-Agosto-2025
CUIDAD	San cristobal

Nº	NOMBRE	CARGO	CEDULA	FIRMA
1	Delfina Castillo C	N e o	1050004540	Delfina C G
2	Bertilia Jaramillo H	Manipuladora de alimento	45748534	Bertilia
3	ENA ESCOBAR B	Serv. Generales	30898904	ENA ESCOBAR B
4	Gumer Moreno Parejo	Gestora de alimento	22540031	Gumer Moreno
5	Carlina Mozo Rodriguez	Gestora de Alimento	45748930	Carlina Mozo R.
6	Mario Eugenio Vallejo Villa	Aseo general	1050004693	Mario E Vallejo
7	Elda Garcia Anaya	Gestora de alimento	1050004366	Elda Garci
8	Zulay orozco cueto	Gestora de Alimento	32613527	Zulay orozco
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				