PROTOCOLO DE SELECCION Y CONTRATACIÓN DE TALENTO HUMANO FUNDACIÓN LAUDES INFANTIS

1.- OBJETIVO

Establecer un proceso transparente, equitativo y técnico para la selección, vinculación y legalización del talento humano, garantizando el cumplimiento de los estándares exigidos por las entidades financiadoras y las políticas internas de la Fundación.

2.- PRINCIPIOS RECTORES DEL PROCESO

- Equidad y no discriminación
- Transparencia
- Enfoque de género e interseccionalidad
-

3.- POSIBLES PERFILES A CONTRATAR

➢ **Equipo Administrativo**

- Coordinador administrativo
- Auxiliar administrativo/contable
- Logística

➢ **Jardín Infantil:**

- Coordinadora Pedagógica
- Auxiliar Administrativa
- Maestras Licenciadas o Técnicas
- Auxiliares Pedagógicas
- Operarias de Aseo
- Operarias de Servicios Generales (apoyo cocina / servicios)

➢ **Proyecto de incidencia Comunitaria:**

- Coordinador/a proyectos
- Formador/a digital
- Asesor/a empresarial
- Asesor/a psicosocial
- Trabajador/a social
- Comunicador/a

4..- FASES DEL PROCESO

1. Planeación y autorización de vacantes:

- Revisión del número de cargos financiados por el convenio con SDIS.
- Autorización interna por parte de la Dirección de la Fundación.

2. Convocatoria

- Publicación de vacantes en canales comunitarios, redes sociales, aliados institucionales, bolsas de empleo.
- Ficha de convocatoria con: perfil, requisitos mínimos, funciones, salario, tipo de contrato y plazos de postulación.
-

3. Recepción y validación de hojas de vida

- Hoja de vida con foto reciente
- Copia de cédula
- Certificados de estudios
- Certificados laborales
- Antecedentes: Procuraduría, Policía, Contraloría
- Certificado de atención integral a la primera infancia (si aplica)
- EPS, pensión, ARL, RUT, cuenta bancaria, referencias verificables

4. Preselección y entrevistas

- Revisión técnica por formación y experiencia.
- Entrevistas individuales.
- Evaluación de competencias blandas.

5. Pruebas y verificación que se ajustan según el cargo

- Aplicación de pruebas pedagógicas y situacionales.
- Verificación de referencias y antecedentes.
- Pruebas herramientas tecnológica
- Prueba de redacción y ortografía
- Prueba de archivo y gestión documental

6. Selección y aprobación final

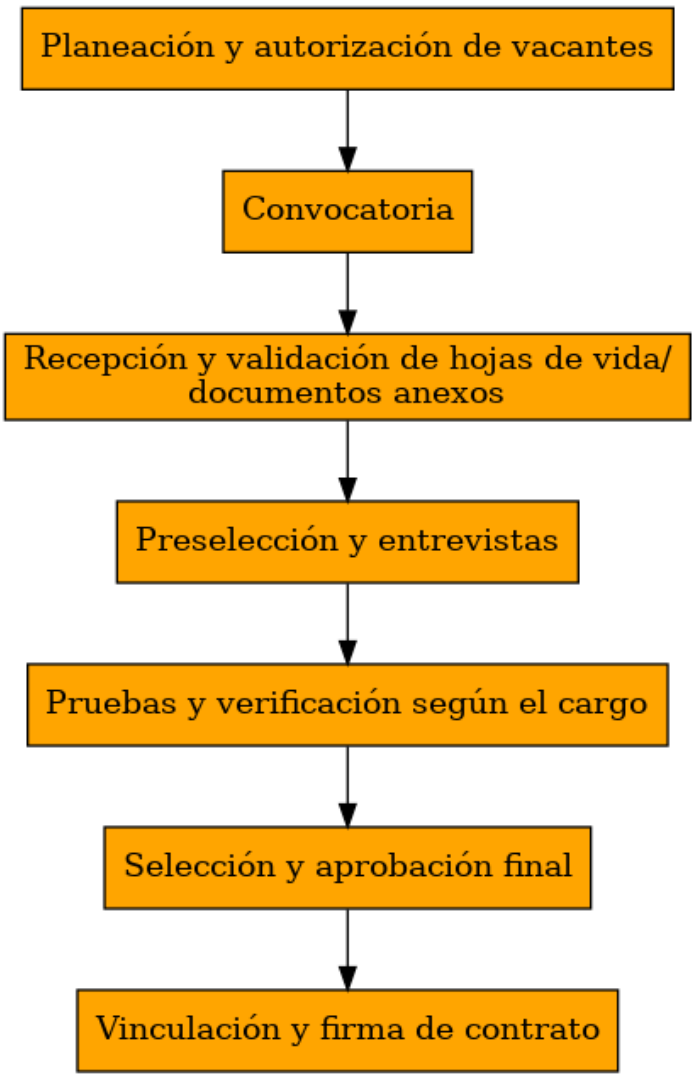
- Comité de selección valida cumplimiento de los perfiles y pruebas.
- Aprobación por equipo Directivo

7. Vinculación y firma de contrato

- Firma de contrato, acta de inicio y documentos legales.

9.- FLUJOGRANA DE CONTRATACIÓN – FUNDACIÓN LAUDES INFANTIS

A continuación, se presenta el flujograma que resume visualmente las fases del protocolo de contratación del talento humano para los diversos procesos de la Fundación



10.- ANEXOS

A.- LISTADO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

DOCUMENTACIÓN GENERAL (para todos los perfiles):

(Esto se solicita a cualquier persona que aspire a trabajar en la fundación)

- Hoja de vida actualizada (formato libre o Minerva).
- Fotocopia de cédula de ciudadanía.
- Copia del diploma y acta de grado del último nivel educativo.
- Certificados laborales con funciones y fechas (mínimo de los últimos 5 años).
- Certificado de antecedentes judiciales (Policía Nacional).
- Certificado de antecedentes fiscales (Contraloría).
- Certificado de antecedentes disciplinarios (Procuraduría).
- Certificado de antecedentes por delitos sexuales (Ley 1918 de 2018 – Ministerio de Justicia).
- 1 fotografía reciente tipo documento.
- RUT actualizado (si será contratista).
- Certificación de afiliación al sistema de salud y pensiones.
- Referencias personales y laborales.
- Exámenes médicos ocupacionales de ingreso

MAESTROS / AUXILIARES PEDAGÓGICAS:

- Título técnico, tecnólogo o profesional en educación, licenciatura o preescolar.
- Certificado de competencias (si es egresado del SENA o similar).
- Certificados de experiencia en jardines, CDI o entornos educativos.
- Certificados en atención a primera infancia, neurodesarrollo, lúdica o pedagogía infantil.

OPERARIAS DE ALIMENTACIÓ

- Certificado de manipulación de alimentos (vigente)
- Certificado de curso en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)

OPERARIAS DE SERVICIOS GENERALES:

- Certificado de manipulación de alimentos (vigente)
- Certificado de curso en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) – opcional pero deseable

ADMINISTRADORES / AUXILIARES ADMINISTRATIVOS:

- Título técnico, tecnólogo o profesional en administración, contabilidad, gestión documental o áreas afines.
- Certificados de experiencia en manejo presupuestal, contratación, archivo, nómina o compras.
- RUT, si van a facturar servicios como contratistas.
- Manejo de herramientas ofimáticas (puede validarse con prueba técnica).

COMUNICADORES SOCIALES:

- Título profesional en Comunicación Social, Periodismo o afines.
- Portafolio o muestras de trabajo (boletines, piezas gráficas, videos, etc.).
- Certificado de experiencia en proyectos comunitarios o educativos (si aplica).
- Manejo de redes sociales, diseño o medios comunitarios (acreditado).

PSICÓLOGOS / TRABAJADORES SOCIALES:

- Matrícula profesional vigente (Consejo Nacional de Psicología / C.N.P. o Consejo Nacional de Trabajo Social).
- Certificado de ética profesional (opcional pero recomendable).
- Certificados de formación en intervención familiar, infancia, primera infancia o violencia intrafamiliar (si aplica).
- Experiencia comprobada en trabajo comunitario o con infancia.

Ver ANEXO - Check in perfil Contratación

B.- FORMATO DE ENTREVISTA

ENTREVISTA BÁSICA DE SELECCIÓN

Cargo postulado: _____

Entrevistador(a): _____

Fecha: _____

1. PRESENTACIÓN Y MOTIVACIÓN

Cuéntanos brevemente quién eres y cuál ha sido tu trayectoria.
¿Por qué deseas trabajar en una organización social como la nuestra?

¿Qué valores personales consideras que te identifican con una ESAL

¿Has participado antes en procesos sociales, comunitarios o de voluntariado?

2. FORMACIÓN Y EXPERIENCIA

¿Cuál es tu nivel de formación académica?
¿Tienes alguna especialización o curso relacionado con lo social, comunitario o derechos humanos?
¿Dónde has trabajado anteriormente y qué funciones desempeñaste?
¿Has trabajado con población vulnerable o en contextos comunitarios? ¿Qué aprendizajes te dejó?

3. COMPROMISO Y ÉTICA

¿Cómo definirías la ética laboral en el trabajo social o comunitario?
¿Qué harías si presencias una situación que vulnera los derechos de un beneficiario?
¿Cómo manejas la confidencialidad de la información de las personas o comunidades con las que trabajas?
¿Has tenido que tomar decisiones difíciles en contextos sociales? ¿Cómo lo manejaste?

4. COMPETENCIAS Y RELACIONES

¿Qué habilidades tienes para trabajar en equipo interdisciplinario?
¿Cómo te relacionas con liderazgos comunitarios o con personas de distintas culturas?
¿Tienes experiencia en redacción de informes, gestión de proyectos o manejo de presupuestos?
¿Qué herramientas digitales manejas?

5. DISPONIBILIDAD Y EXPECTATIVAS

¿Tienes disponibilidad inmediata?
¿Estás dispuesto a movilizarte a zonas rurales o de difícil acceso?
¿Tienes alguna limitación de horario o geográfica?
¿Cuáles son tus expectativas laborales y de crecimiento personal dentro de una ESAL?

ALGUNAS PREGUNTAS ESPECIFICAS

1. Maestras / Auxiliares Pedagógicas

Enfoque: desarrollo infantil, estrategias pedagógicas, manejo emocional.

- ¿Cómo planeas una actividad pedagógica para NN de primera infancia? ¿Qué elementos consideras?

- ¿Qué harías si un NN presenta una pataleta o conducta desafiante durante la jornada?

- ¿Cómo involucras a las familias en el proceso educativo?
- ¿Qué estrategias utilizas para incluir a NN con necesidades educativas especiales?
- ¿Cuál ha sido tu mayor reto con un grupo de NN y cómo lo manejaste?

2. Administrativos (Auxiliar administrativo / Coordinadora)

Enfoque: organización, servicio al usuario, gestión documental y apoyo institucional.

- ¿Qué sistemas o herramientas has usado para llevar control de asistencia, pagos u otros procesos administrativos?
- ¿Cómo organizas y priorizas tus tareas diarias en un entorno con múltiples responsabilidades?
- ¿Qué harías si un padre de familia se acerca molesto por un error administrativo?
- ¿Has trabajado con entidades públicas o contratos del Estado? ¿Cómo manejas los soportes requeridos?
- ¿Cómo aseguras la confidencialidad de los documentos e información de los NN y sus familias?

3. Operarias de Alimentos

Enfoque: manipulación higiénica, planeación de menús, control de porciones.

- ¿Tienes experiencia preparando alimentos para NN menores de 5 años? ¿Qué cuidados especiales debes tener?
- ¿Cómo aseguras que los alimentos se mantengan en condiciones higiénicas y seguras durante la jornada?
- ¿Conoces el concepto de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)? ¿Lo has aplicado?
- ¿Qué harías si detectas que un alimento está en mal estado?
- ¿Cómo manejas las porciones y el control de desperdicios?

4. Operarias de Servicios Generales (aseo y limpieza)

Enfoque: higiene institucional, uso de productos, rutinas.

- ¿Qué procedimientos sigues para la limpieza de un aula infantil?
- ¿Qué harías si un NN se enferma y vomita en el aula? ¿Cómo limpias y desinfectas correctamente?
- ¿Qué productos utilizas para limpiar baños infantiles?

- ¿Cómo organizas tu jornada para asegurar que todos los espacios estén limpios y desinfectados?
- ¿Tienes formación en bioseguridad? ¿Cómo aplicas esos protocolos?

5. Psicóloga / Trabajadora Social

Enfoque: intervención familiar, atención psicosocial, articulación con equipos.

- ¿Cómo abordarías una situación en la que un NM presenta señales de maltrato o negligencia?
- ¿Cómo trabajas con las familias para fortalecer el vínculo afectivo con sus hijos/as?
- ¿Qué estrategias utilizas para promover la inclusión y la prevención de la violencia en el entorno escolar?
- ¿Qué experiencia tienes articulando redes institucionales (ICBF, comisarías, colegios)?
- ¿Cómo evalúas el desarrollo emocional y social de los niños y niñas?

C.- FORMATO DE EVALUACIÓN DE PRUEBAS Y VALORACIÓN PROCESO

1. Formato de Evaluación de Entrevista por Competencias

Competencia Evaluada	Criterios Observables	Calificación (1-5)	Observaciones
Comunicación			
Trabajo en equipo			
Orientación al servicio			
Responsabilidad			
Adaptabilidad			

2. Formato de Evaluación de Pruebas Psicotécnicas o Situacionales

Prueba Aplicable	Competencia Evaluada	Resultado Esperado	Resultado del Postulante	Aprobado (Sí/No)
Resolución de casos				

3. Formato de Evaluación Técnica por Cargo

3.1 Maestras y Auxiliares Pedagógicas

Actividad Técnica Realizada	Criterios	Calificación (1-5)	Comentarios
Planeación de actividad pedagógica			

3.2 Operarias (Aseo / Alimentos)

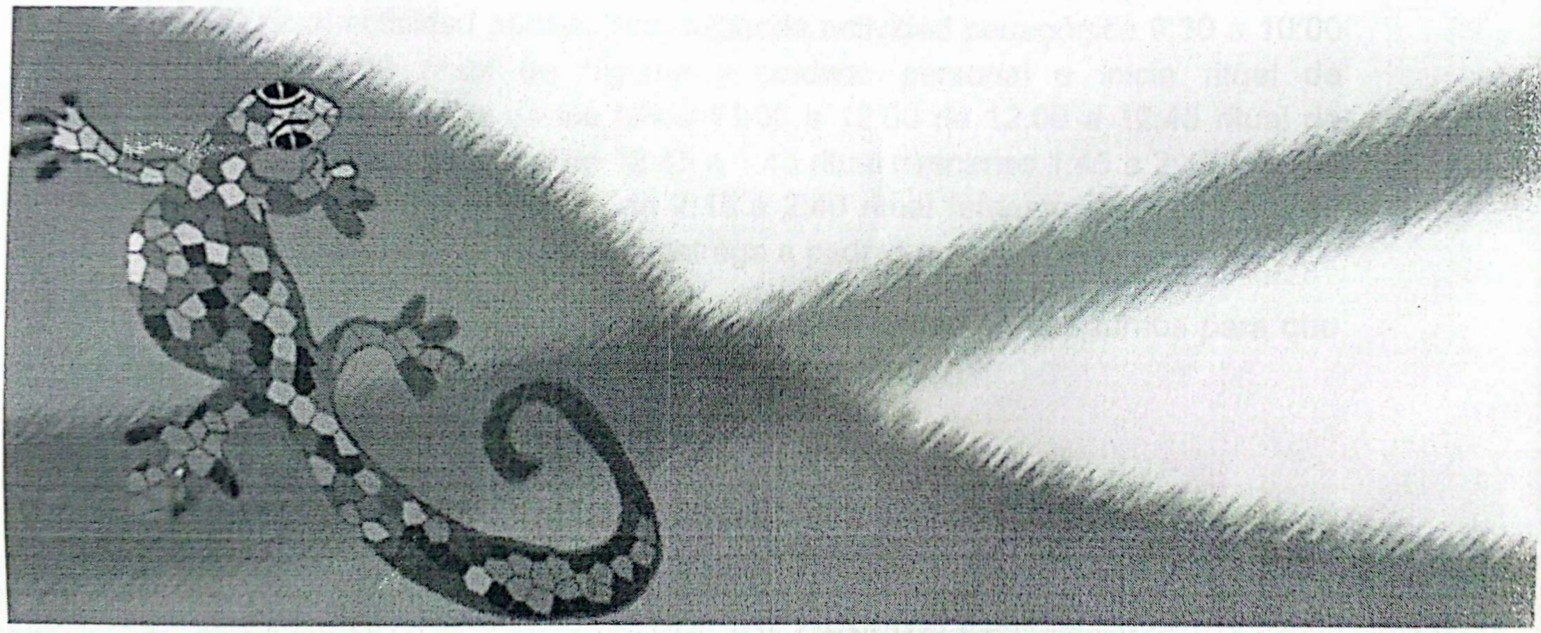
Prueba Técnica	Resultado Esperado	Aprobado (Sí/No)	Observaciones
Manipulación de alimentos			

4. Formato de Consolidado de Evaluación Final del Proceso

Nombre del Postulante	Entrevista	Prueba Técnica	Puntaje Total	Recomendación

FUNDACIÓN
Laudes Infantis

PROCESO DE INDUCCION DEL TALENTO HUMANO JARDIN SALAMANDRA



Powered by CamScanner

PROCESO DE INDUCCION DEL TALENTO HUMANO JARDIN SALAMANDRA

La finalidad de la Inducción es brindar información general, amplia y suficiente que permita que la persona que trabajara en el jardín infantil Salamandra, conozca sobre la filosofía del Trueque, Misión, Visión de la fundación y un poco sobre su historia, se realiza un recorrido en compañía de la coordinadora de Jardín y la coordinadora de casa taller por los diferentes espacios con los que cuenta la Fundación Laudes Infantis.

En un segundo momento se realiza un recorrido por el jardín Infantil en el cual se le enseña a la persona que ingresa todas y cada una de las áreas y sus funciones se explica rituales y horarios del jardín infantil que se describen a continuación:

La hora de entrada es de 7:00 a :8:00, salida de 4:00 a 5:00, lo cual suma 10 horas en las que los niños y las niñas se encuentran en el jardín. Cuando el grupo está completo se da inicio a la bienvenida y a realizar los rituales de 7:00 a 8:00 bienvenida y hábitos de aseo, de 8:00 a 8:40 ritual de alimentación, 9:00 a 9:30 ritual actividad pedagógica, segunda actividad pedagógica 9:30 a 10:00 de 10:30-11:00 ritual de higiene y cuidado personal e inicia ritual de alimentación almuerzo de los niños 11:00 a 12:00 de 12:00 a 12:45 ritual de higiene y cuidado personal de 12:45 a 1:45 ritual descanso 1:45 a 2:15 hábitos de aseo actividad pedagógica de 2:15 a 2:40 ritual refrigerio de 3:00 a 3:45 hábitos de aseo 4:00 a 5:00 ritual entrega a padres o acudientes.

Los almuerzos y refrigerios de las maestras se toman en dos turnos para que los niños y niñas no queden en ningún momento solo.

En el tercer momento se realiza inducción al área correspondiente según la descripción a continuación.

- AREA DE NUTRICION Y SERVICIOS GENERALES.

Se explica a la operaria según corresponda sus funciones, formatos procedimientos en:

- plan de saneamiento básico se explican 4 programas
- localización y accesos
- diseño y construcción y mantenimiento en pisos, paredes, techos, puertas, ventanas, ventilación, iluminación, instalaciones sanitarias, equipos y utensilios

Powered by CamScanner

- compra de alimentos y/o proveedores que llegan al jardín, transporte, almacenamiento, preparación y manipulación, consejos para evitar riesgos en la preparación, servido y distribución
- componente de gestión ambiental, se da inducción sobre los componentes de residuos sólidos aprovechables, peligrosos, ahorro y uso eficiente del agua, energía y las campañas que se trabajan en el jardín en este componente.

- MAESTRAS:
  Se realiza la Inducción explicando los procedimientos que se realizan a continuación en las que se debe realizar un acompañamiento a los niños y familias.
  - Prácticas de Cuidado: En el jardín Salamandra se realizan campañas 2 veces en el mes en las siguientes temáticas:

  Crecimiento y Desarrollo, salud oral, lavado de manos, estilos de vida saludable, vacunación, alimentación complementaria y saludable, prevención y manejo de enfermedades EDA, ERA, manejo de brotes lactancia etc.
  - Tamizaje Nutricional se realizan 4 tomas de medidas antropométricas en el año a todos los niños del jardín.
  - Componente de gestión Ambiental, se da inducción sobre los componentes de residuos sólidos aprovechables, peligrosos, ahorro y uso eficiente del agua, energía y las campañas que se trabajan en el jardín en este componente.
  - Proyecto Pedagógico se enseña la propuesta pedagógica que tiene el jardín infantil salamandra y los ajustes que se realizan ya que esta en continua revisión
  - Diseño de los ambientes enriquecidos, se explica a la maestra los diseños y espacios que deben corresponder a las intencionalidades pedagógicas para fortalecer los procesos de desarrollo de los niños y niñas en el salón y/o aulas, ya que en las áreas comunes se ambientan con las temáticas que trabaja la fundación Laudes Infantis y el jardín Salamandra y se articulan todos los meses.
  - Procesos de formación y reflexión permanente, se explica a la maestra que debemos asistir a los procesos de acompañamiento y formación de la Secretaria de Integración social como por ejemplo comité ampliado, jornada pedagógica etc, así como los acompañamientos reuniones y actividades que realiza la fundación Laudes como la fiesta comunitaria, festival de cometas, entrega de regalos etc y en el jardín reuniones que se programas 3 veces por semana con el propósito de actualización y modificación en procedimientos.

Powered by CamScanner

- Se dará inducción a las maestras sobre no ejercer ninguna conducta que lleve implícita cualquier tipo de violencia (física y/o psicológica) negligencia, descuido, discriminación o cualquier acto que afecte la integridad física o moral de los niños y niñas que participan del servicio en el jardín infantil y /o que participe de los proyectos de la fundación Laudes Infantis. Así mismo se le hace saber que debe informar a la coordinadora del jardín en caso de que ella evidencie cualquier vulneración de derechos contra los niños y niñas del jardín.
- Se explica a la maestra los parámetros que debe llevar el planeador, novedades, observador, informes a padres sobre el desarrollo de los niños y niñas y que se entregan 4 veces en el año, la documentación que deben llevar las carpetas y el acompañamiento que se hace a familias para completar la documentación y los compromisos que se hacen y la frecuencia.

AUXILIAR ADMINTISTRATIVO

- Se explicaran las acciones con referente a la prestación de servicio a los procesos administrativos y operativos que se requieren en el Jardín salamandra conforme a los lineamientos de educación inicial y las orientaciones dadas por la coordinadora en cuanto a formatos, planillas, aplicativo de asistencia, pedidos etc...

AUXILIARES PEDAGOGICAS

- Se explicaran las acciones con referente a la prestación de servicio a los procesos pedagógicos que se requieren en el Jardín salamandra conforme a los lineamientos de educación inicial y las orientaciones dadas por las maestras y coordinadora en cuanto al apoyo con los niñas y niña y rituales que se llevan durante el día.

COORDINADORA

Realizara un empalme en cuanto a las acciones realizadas en el jardín conforme a los lineamientos y estándares de educación inicial.

Powered by CamScanner

PROTOCOLO REINDUCCION TALENTO HUMANO JARDIN SALAMANDRA

Teniendo en cuenta la importancia de mantener actualizado a todo el personal que trabaja en el jardín infantil salamandra se realiza reinducción a maestras, auxiliares pedagógicas, auxiliar de nutrición y auxiliares de servicios generales en las siguientes temáticas:

MAESTRAS Y AUXILIARES PEDAGOGICAS

Se realiza el respectivo recorrido en el Jardín Infantil Salamandra en el cual se le enseña los espacios y el uso que se le da a cada uno luego nos reunimos en casa taller explicando cada punto.

- Planeación maestras.
- Observador de los niños.
- Novedades diarias de niños y niñas.
- Protocolos activación de la póliza de accidentes.
- Asistencia diaria.
- Control de historias sociales de los niños y niñas.
- Informes trimestrales.

Rituales y prácticas de cuidado que contribuyen al bienestar de los niños y las niñas como:

- Acogida.
- Alimentación.
- Higiene y cuidado personal.
- Sueño.
- Descanso.
- Preparación para la salida.

AUXILIARES DE SERVICIOS GENERALES Y NUTRICION

1. Programa de limpieza y desinfección
2. programa desechos sólidos
3. programa de control de plagas
4. programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

Se habla también de los métodos actividades y acciones que se realizan en los diferentes programas ya que es de suma importancia que cada una de las operarias y auxiliares conozca este programa para el desarrollo de las diferentes actividades que se trabajan en el jardín.
El día de hoy se hace énfasis en el programa de limpieza y desinfección
A continuación, se describen las diferentes acciones que se deben realizar dentro del proceso de limpieza y desinfección en la unidad operativa***: Jardín Infantil Salamandra*** para lograr el objetivo del programa de conformidad a las condiciones físicas, estructurales y de servicio misional de la unidad operativa.

Métodos de higienización

• Cepillado: se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminar la suciedad, según el tipo de superficie.
• Aspersión: se usa para desinfectar grandes superficies (paredes, techos, ambientes, entre otros). Se debe tener en cuenta el control del tiempo de contacto del desinfectante.
• Inmersión: puede realizarse con o sin agitación según el caso. Se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.
• Directa: generalmente se usa para superficies o áreas con alta carga microbiana.

Actividades para la limpieza y desinfección

• Limpieza principal: consiste en la remoción o eliminación de residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, entre otros, de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja. en el servicio de alimentación para la limpieza de menaje con alimentos, esta se realizará a chorro de agua.

• Aplicación de producto químico: consiste en la aplicación de un producto detergente biodegradable, que ayuda a la remoción de partículas o suciedad. Esta actividad no aplica para la limpieza y desinfección de alimentos.
• Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente biodegradable empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación.
• Desinfección: es la aplicación del producto químico usado en la unidad operativa para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto y las concentraciones definidas en el presente documento
• Enjuague final: es la remoción de los restos del desinfectante usado en la fase anterior mediante el uso de agua.

Métodos de limpieza

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes biodegradables.

La limpieza se refiere a la remoción de polvo, grasa, resto de comida u otros elementos visibles en partículas en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua limpia y de un agente de limpieza.

 Métodos físicos: es la limpieza realizada con productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, escobas, entre otros. Se usan para la limpieza de platos, superficies, utensilios, entre otros.
 Métodos químicos: esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. p. ej.: detergentes biodegradables.
 Métodos manuales: esta limpieza se realiza por contacto o por inmersión, y se utilizan cuando es necesario remover la suciedad refregando con soluciones detergentes. Para ello se recomienda utilizar un recipiente que contenga las soluciones detergentes para sumergir las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.
 Limpieza in situ: es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar; las cuales se lavan con una solución de agua y detergente biodegradable a una presión

suficiente para realizar una limpieza óptima.

Agentes de limpieza o limpiadores

Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. 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.

El detergente ideal debe tener las siguientes 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

Así mismo, debe tener las siguientes funciones:

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

Técnicas de aseo para pisos

Técnica de arrastre: consiste siempre en limpiar en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante limpiar muy bien los imperfectos y grietas en las cuales se puede acumular suciedad.

Técnica del ocho: se inicia con el trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio, haciendo movimientos semicirculares de borde a borde hacia el lugar de la salida para asegurarse que todo el piso quede debidamente trapeado.

Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección

• Carga microbiana
• Concentración del agente desinfectante
• Materia orgánica
• Duración de la acción germicida
• Temperatura del agua
• Humedad
• pH

Desinfección

Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:

• No tóxicos
• Alta actividad antimicrobiana
• Cumplir con las normas legales

Se recuerda a las operarias que los dos documentos se remitieron vía correo electrónico para que los tengan presentes para el desarrollo de actividades igualmente si generan alguna duda o inquietud.

1.1.1. 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:
• Regla No. 1: todos los residuos visibles deben eliminarse previamente, de lo contrario estos consumirán gran parte de la acción del agente desinfectante.
• Regla No. 2: verificar la correcta dosificación y dilución del desinfectante.
• Regla No. 3: tener en cuenta el tiempo de acción de la solución desinfectante.

1.1.2. Técnica de desinfección por sustancia química

Consiste en la utilización de un agente químico desinfectante por aspersión, inmersión o vertimiento directo. Los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

 Inactividad debida a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto antes de realizar la desinfección, debe existir un adecuado proceso de limpieza.

 Temperatura de la solución: por lo general, cuanta más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría. Sin embargo, debe verificarse la ficha técnica del producto para confirmar la temperatura recomendada por el fabricante.

 Tiempo: todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.

 Dilución: la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará.

 Estabilidad: la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

1.1.3. Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante

Es importante considerar que cuando se va a usar el hipoclorito de sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del hipoclorito de sodio. Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes:
• Concentración para uso industrial: 13%
• Concentración para uso doméstico: 5,25%

La dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de hipoclorito de sodio (NaClO) sugerida por la entidad, concentración para uso doméstico: 5,25%, se encuentra relacionada a continuación en la tabla

Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección

Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

La unidad operativa debe implementar la clasificación de elementos de aseo de

acuerdo a la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible.
A continuación, se describen los colores que se deben implementar en cada unidad operativa para todos los elementos de aseo. Los guantes deben ser del color estipulado por área y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta del color o pintados con el color definido para permitir una adecuada identificación.
Los elementos para realizar la limpieza y desinfección deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas. Es necesario usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados. No se permite el lavado y la ubicación de elementos de aseo en área de preparación ni en el área de almacenamiento de alimentos
Se recomiendan las gafas de seguridad, tapabocas, otros elementos de protección personal contra salpicaduras o irritaciones de las vías respiratorias, teniendo en cuenta que el hipoclorito de sodio es una sustancia corrosiva e irritante. En todo caso se deberá dar cumplimiento a las fichas de seguridad del producto y a las indicaciones de seguridad.
En caso de presentarse derrame de fluidos corporales con presencia de sangre o sangre, deberá dársele manejo como residuo de alto riesgo, se usarán elementos con código de color rojo y se dispondrán en una caneca de pedal con tapa hermética y bolsa de color verde cerrada y rotulada de la siguiente manera: “RESIDUOS NO APROVECHABLES”.

Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa
Identificar que los insumos para el aseo se encuentren debidamente sellados y cumplan con requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento (según NTC 5465).
• Todo producto químico que sea utilizado en la unidad operativa deberá contar con la ficha técnica y de seguridad o impresa en un lugar accesible; la cual deberá ser divulgada a todo el personal que manipule y tenga contacto con estos productos y tener constancia de esta divulgación.
• Clasificar los insumos por sus características, teniendo en cuenta las indicaciones de almacenamiento establecida en la hoja de seguridad o ficha técnica, que debe entregar el proveedor. Garantizando la publicación de la matriz de compatibilidad de los productos en un lugar visible.
• Dar cumplimiento a la Resolución 2400 de 1979.
• Los insumos se deben almacenar sobre estibas, por grupos y sus etiquetas a la vista.
• Mantener una adecuada rotación del stock de insumos de aseo. Rotación de acuerdo al método primeros en entrar, primeros en salir (PEPS).
• Verificar que los aspersores de re-envase se encuentren limpios, desinfectados y rotulados. La rotulación de los aspersores debe contener los siguientes aspectos: Indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación.
Lavado de Manos
Las manos son el vehículo principal para los microorganismos, lo que puede afectar la calidad
del alimento

Respecto al protocolo de BPM la coordinadora habla del alcance que tiene este

protocolo y cómo se debe manejar inicialmente el transporte de alimentos, el residuo de alimentos dentro del jardín, la forma de almacenamiento, los elementos utilizados como termómetros básculas y grameras, la forma correcta en preparación y manipulación servicio y distribución.
se realiza la socialización de presentación personal y hábitos higiénicos de acuerdo a la resolución 26 74 de 2013. El día de hoy se enfocan en presentación personal y hábitos higiénicos de la solución inician con
EL CAPÍTULO III
Personal manipulador de alimentos
Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:
1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación
de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes
para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.
2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada
por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de
provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.
Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se

realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.
Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.
Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.
Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.
Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:
1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.
3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo
4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio
realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos
asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de

elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.
7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco
fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.
14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.
Posteriormente se proyecta un video con el fin de complementar la información brindada, finalmente se realiza el pre test y pos test.
Les indica a las operarias que los dos documentos se remiten vía correo electrónico para que los tengan presentes para el desarrollo de actividades igualmente si generan alguna duda o inquietud.