PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO



HCB COMUNITARIO

SAN MIGUEL, ORITO Y VALLE DEL GUAMUEZ

Nt: 900631966-1

Transversal 7 # 6 – 55 La Hormiga, Putumayo

1 Contenido

2 PRESENTACIÓN 5
3 OBJETIVOS 6
3.1 OBJETIVO GENERAL 6
3.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS 6
4 ESPECIFICACIONES 7
5 DEFINICIONES 8
6 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION 10
7 INTRODUCCIÓN 10
8 ESPECIFICACIONES 11
9 DEFINICIONES 12
10 MARCO TEORICO 14
11 LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 15
12 METODOS Y AGENTES DE LIMPIEZA 16
12.1 PREPARACIÓN DE SOLUCIONES 16
12.2 Procedimiento a seguir para la preparación de las soluciones de detergentes y desinfectantes 16
12.3 ALMACENAMIENTO DE LAS SUSTANCIAS DETERGENTES Y DESINFECTANTES 17
13 ASEO Y ARREGLO DIARIO DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN 18
14 HIGIENE EN LA DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS 19
15 HIGIENE DEL LUGAR EN EL QUE SE ALMACENA LOS ALIMENTOS 20
16 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 21
16.1 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE LAS MANOS 22
16.2 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE TRAPEROS 23
16.3 AREA : UNIDAD SANITARIA 25
16.3.1 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE BAÑOS 25
16.4 ÁREA DE SALÓN Y DEMÁS INSTALACIONES 28
16.4.1 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PAREDES, TECHOS, PISOS, PUERTAS Y VENTANAS 28
16.4.2 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE MATERIAL DIDÁCTICO Y MOBILIARIO (FORROS COLCHONETAS) 30
16.5 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE LAS CANECAS DE BASURA 32
16.6 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN PARA TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA 34
17 CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR 36
18 DOSIFICACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN DE DETERGENTE EN POLVO 37

19 FICHAS TECNICAS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 38
REGISTRO VERIFICACIÓN CONDICIONES HIGENICAS DE LAS UDS 43
20 PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS 47
21 INTRODUCCIÓN 47
22 ESPECIFICACIONES 48
23 MARCO TEORICO 49
24 CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS 51
24.1 RECOLECCIÓN DE OTRAS ÁREAS 51
24.2 CLASIFICACIÓN Y RECICLAJE 51
24.3 RECOLECCIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS DENTRO DE LA UNIDAD 52
24.4 DISPOSICIÓN Y ENTREGA 53
25 RECOLECCIÓN DE BASURAS UNIDAD DE ATENCIÓN 53
26 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SÓLIDOS 54
26.1 BAÑOS 54
26.2 SALON Y OTROS 55
27 FLUJOGRAMA DESCRIPTIVO DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS 56
28 REGISTRÓ DE VERIFICACIÓN PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS 57
29 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 59
30 INTRODUCCIÓN 59
31 ESPECIFICACIONES 60
32 DEFINICIONES 61
33 MARCO TEORICO 62
34 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS 62
35 PROCEDIMIENTOS 63
35.1 IDENTIFICACIÓN DE FOCOS EXTERNA E INTERNAMENTE 63
35.2 CONTROL QUIMICO 66
35.3 ACCIONES CORRECTIVAS 66
35.4 PROCEDIMIENTO PARA EJECUTAR EL CONTROL QUÍMICO 66
36 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA LA PREVENCIÓN DE APARICIÓN DE PLAGAS 67
36.1 REGISTRO VERIFICACIÓN DE PRESENCIA DE PLAGAS DE LAS UDS 68
36.2 FORMATO SEGUIMIENTO DE CONTROL DE ERRADICACIÓN 69
37 PROGRAMA DE ABASTECIMENT DE AGUA Y CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA 71
38 INTRODUCCIÓN 71
39 ESPECIFICACIONES 72

40 DEFINICIONES 73
41 ESTRATEGIAS PARA EL AHORRO Y USO EFICIENTE DEL AGUA 74
41.1 USO DEL AGUA 74
41.2 FUENTES DE AGUA 74
42 SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DE AGUA 75
42.1 ESTRATEGIAS PARA EL AHORRO Y USO EFICIENTE DEL AGUA 75
43 BIBLIOGRAFIA 76

2 PRESENTACIÓN

El presente Plan de Saneamiento Básico fue realizado con el propósito de formular y operativizar las acciones que garanticen que el entorno en el cual las unidades de atención en la Modalidad Comunitaria, servicio HCB Comunitario, de la Fundación de Profesionales Enfocados a la Reconstrucción Social cumplan con los programas contenidos en este plan de saneamiento y así evitar cualquier tipo de contaminación y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir enfermedades transmitidas por agentes patógenos.

3 OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Diseñar un protocolo, con la finalidad de controlar, prevenir y eliminar posibles contaminantes como microorganismos, sustancias químicas o agentes físicos, presentes en el personal, las instalaciones, equipos y utensilios que intervienen en la atención de los usuarios y visitantes.

3.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Llevar a cabo acciones de limpieza y desinfección con el propósito de mantener un ambiente libre de microorganismos, evitando riesgos para la salud.
- Desarrollar estrategias para controlar los vectores potenciales (artrópodos y roedores).
- Crear un plan de manejo de residuos sólidos que permita clasificar y evacuar los mismos de forma ágil, oportuna y respetuosa con el medio ambiente.
- Seguir un plan de abastecimiento de agua que garantice la suficiencia y potabilidad.

4 ESPECIFICACIONES

ALCANCE Y AMBITO DE APLICACIÓN

Este programa aplica a todas las áreas e implementos de las unidades de atención

RESPONSABLE DEL PROGRAMA

Son responsables de llevar a cabo este procedimiento las personas encargadas de las unidades de atención.

PROCEDIMIENTO Y ACCIONES CORRECTIVAS

Las acciones correctivas se iniciarán a partir de las evidencias que demuestren falencias en la ejecución del programa de limpieza y desinfección. En caso de que se llegue a presentar fallas en los procedimientos de limpieza y desinfección, se acudirá a la verificación de los registros los cuales permitirán identificar quien era el responsable de la labor.

PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN

La verificación de la limpieza y desinfección se realizará por parte del profesional responsable del componente de Salud y Nutrición.

5 DEFINICIONES

- **Programa de limpieza y desinfección**: Establece procedimientos para la estandarización de las actividades de limpieza y desinfección, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos durante todo el proceso, de modo que estos no entren en contacto con agentes biológicos, físicos y/o químicos que puedan alterar su inocuidad.

- **Programa de control integrado de plagas**: Su función radica en implantar los procedimientos operativos de prevención, corrección y control, que contribuyan a minimizar los peligros ocasionados por la presencia de plagas, garantizando así una mayor seguridad en la inocuidad de los alimentos y cuartos mejorando la calidad de los mismos.

- **Programa de manejo integral de residuos**: Busca normalizar las operaciones para el manejo adecuado y seguro de los residuos generados, los cuales ayuden a mantener la inocuidad de los alimentos, la buena higiene de equipos, utensilios e instalaciones. Además evitar el ingreso de plagas y contribuir con la conservación del medio ambiente.

- **Programa de calidad el agua**: Busca proporcionar todos los parámetros necesarios para garantizar la óptima calidad del agua utilizada en las diferentes actividades de la operación hotelera.

FACTORES DE RIESGO

- **Biológicos**: macro y microorganismos y residuos que por su naturaleza y características fisicoquímicas pueden ser causa de enfermedad o lesiones a las personas en contacto (hongos, virus, bacterias, parásitos y artrópodos).

- **Del consumo**: alimentos y bebidas que por sus condiciones deficientes de preparación, manipulación y conservación pueden provocar toxi infecciones alimentarias otras enfermedades.

- **Físicos**: todos aquellos factores determinados por factores de infraestructura o de construcción tales como deficiencia o ausencia de baños, áreas mínimas de circulación, iluminación, ventilación, etcétera.

- **Otros factores de riesgo**: deben identificarse otros factores de riesgo a que están expuestas las personas que trabajan y hacen uso de estos establecimientos, como son enfermedades psicosociales, psicolaborales, de transmisión sexual y otras afecciones relacionadas.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Nit: 900631966-1

Transversal 7 # 6 – 55 La Hormiga, Putumayo

6 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

7 INTRODUCCIÓN

El proceso de limpieza y desinfección hace referencia a cada una de las actividades a desarrollar en torno a la disminución de microorganismos patógenos en un medio determinado. Según la Resolución 2674 del 2013, se define la limpieza como aquel proceso u operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Respecto a la desinfección, la OMS la ha definido como la técnica mediante la cual se realiza destrucción o inhibición del crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa o no esporulada a través del uso de un agente químico, principalmente desinfectantes. Estos no necesariamente matan todos los organismos, pero los reducen a un nivel que no dañan la salud ni la calidad de los bienes perecederos. Los desinfectantes se aplican sobre objetos materiales, instrumentos y superficies, para tratar y prevenir la infección.

8 ESPECIFICACIONES

Objetivo: Garantizar que las áreas, superficies, y materias primas se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección para controlar los riesgos de contaminación en las unidades de atención

Alcance: Aplica a las áreas de trabajo del encuentro, al personal y visitantes.

Responsables:

Madres Comunitarias:

Martha Puerres

Sandra Narvaez

Yorleny Figueroa

Leidy Melo

Eracelina Josa

Acciones correctivas: se iniciarán a partir de las evidencias que demuestren falencias en la ejecución del programa. Se acudirá a la verificación de **los registros**

Verificación: La verificación de la limpieza y desinfección se realizará por parte del profesional responsable del componente de Salud y Nutrición

Registros: Formato de registro de las actividades, Actas de inspección

9 DEFINICIONES

Limpieza:

La limpieza se define como el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, etc. Este proceso, junto con un adecuado proceso de desinfección, es indispensable para controlar la presencia de los microorganismos en el ambiente.

Desinfección:

Es la destrucción, inactivación o remoción de aquellos microorganismos que pueden causar infección u ocasionar otros efectos indeseables.

Detergente:

Los detergentes son sustancias que tienen la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo.

Desinfectantes:

Son preparaciones con propiedades germicidas, bactericidas que eliminan microrganismos patógenos. Los desinfectantes deben su acción a los ingredientes activos que contienen. Entre los principales tenemos: hipoclorito y/o, alcohol isopropilico.

Bacterias:

Son organismos vivos tan pequeños que son invisibles al ojo, algunas clases pueden causar intoxicaciones alimentarias si se permite que se multipliquen y crezcan sin control (también se les llama microbios o gérmenes). Buenas prácticas de manufactura

Higiene:

Es el control de todos los factores que favorecen la contaminación, el crecimiento o la supervivencia de los microorganismos. Se hace habitualmente a través de una serie de medidas a tomar antes, durante y después de la fabricación de productos alimenticios y que contemplan tanto empleados como equipos, utensilios e instalaciones

Contaminación Biológica:

La contaminación biológica procede de seres vivos microscópicos como no microscópicos. Este tipo de contaminación puede llegar al alimento por medio de las manos del hombre, por contacto con alimentos contaminados o con superficies como mesas, recipientes, utensilios o equipos contaminados. También puede llegar a través de plagas que posan sus patas sobre el alimento o tienen contacto con él como es el caso de las moscas, hormigas, cucarachas, ratas, o también animales domésticos.

Contaminación Química:

Se da por la determinada presencia de productos químicos en los alimentos que pueden ser nocivos a corto, mediano y largo plazo.

Contaminantes toxico ambientales:

Se pueden encontrar en el medio ambiente y pueden pasar al alimento por malas prácticas de manipulación, ejemplo uso inadecuado de las concentraciones de desinfectantes

Contaminación Física:

Se considera contaminación física del alimento, cualquier objeto presente en el mismo y que no deba encontrarse allí y sea susceptible de causar daño a quien consuma el alimento, ejemplo presencia de huesos, astillas, cristales, porcelana y joyas.

Recomendaciones generales:

- Los productos utilizados como detergentes o desinfectantes, no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos.
- Los cepillos y escobas no deberán mantenerse directamente sobre el piso ya que estos tienen suciedad que puede adherirse fuertemente a las cerdas y pueden perder su forma o configuración física.
- Todos los productos de limpieza y desinfección se almacenarán en un lugar específico, fuera del área de proceso



10 MARCO TEORICO

La limpieza y desinfección son procedimientos que permiten eliminar y evitar la proliferación de microorganismos. Estos procesos juegan un papel importante dentro de cualquier área de trabajo de la Fundación Fedar, ya que puede generar contaminación o proliferación de microorganismos indeseables además de resistencias microbianas si no se establece y efectúa un protocolo de limpieza y desinfección adecuado a las necesidades de las instalaciones de Fedar.

La limpieza puede realizarse con el uso individual o combinado de métodos físicos (como calor, restregado, flujo turbulento, limpieza al vacío u otros métodos que eviten el uso de agua) y métodos químicos que utilicen detergentes alcalinos o ácidos.

El uso de cepillos y esponjas — métodos físicos para retirar la suciedad — pueden ser muy eficaces si se eligen de forma adecuada. De ser necesario aplicar más presión para remover las suciedades difíciles, las cerdas de los cepillos pueden doblarse, reduciendo significativamente la eficiencia. En esos casos, deben utilizarse cepillos de cerdas más duras. No deben usarse los mismos cepillos, escobas o esponjas en las áreas de productos no procesados y en áreas de procesamiento de productos listos para consumo.

En caso de los detergentes no actúan inmediatamente, sino que necesitan determinado tiempo para penetrar en la suciedad y soltarla de la superficie. Una forma de simplificar ese proceso es dejar los utensilios y equipo inmersos en recipientes adecuados (tanques o piletas). Muchas veces ese procedimiento reduce, de modo significativo, la necesidad de restregado manual.

11 LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas

2. Disolver el jabón previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el procedimiento respectivo

3. La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, de modo que el agua la cubra totalmente. El agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios

4. Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja, cepillo o escoba

5. Una vez que toda la superficie esté en contacto con el jabón diluido, se procede a restregar meticulosamente de modo que toda el área que está siendo tratada se encuentre completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos

6. El enjuague final se hace con suficiente agua potable de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.

7. Después de este enjuague se debe hacer una revisión visual para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con jabón hasta que la superficie quede completamente limpia

8. La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia, para lo cual se utiliza una disolución agente desinfectante siguiendo las recomendaciones de la ficha técnica del producto a utilizar

9. Se deja el desinfectante el tiempo de contacto determinado en la ficha técnica del producto y luego se procede a juagar la superficie para eliminar el desinfectante.

12 METODOS Y AGENTES DE LIMPIEZA

Para aplicar los métodos de limpieza se debe considerar el tipo de acción del agente utilizado (remoción mecánica, disolución o detergente), las condiciones requeridas para aplicar la solución limpiadora y el tiempo de contacto.

Hay dos tipos básicos de limpieza: limpieza en seco y limpieza húmeda. La primera hace referencia a la técnica mediante el cual se realiza aspiración de los residuos y la húmeda se refiere a la utilización de soluciones limpiadoras, compuestas por agua y un detergente.

Los detergentes son sustancias con propiedades químicas que les permiten disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo. Idealmente, un detergente debe ser inodoro, biodegradable, económico, soluble en agua, no corrosivo, estable durante el almacenamiento y fácil de dosificar

12.1 PREPARACIÓN DE SOLUCIONES

Recomendaciones a tener en cuenta

- El recipiente que va a contener la solución de desinfectante debe ser de tamaño apropiado para el volumen de solución que se desea preparar.

- El recipiente que va a contener la solución de desinfectante y todos los utensilios que se utilicen deben estar limpios.

- Para medir el desinfectante, debe usarse un recipiente de medida con graduaciones (taza de medir o jeringa) que permita medir con exactitud el volumen.

- Los materiales utilizados para realizar los procedimientos de limpieza y desinfección tienen un tiempo de vida útil. Además, se deberá preparar exactamente la cantidad de detergente y desinfectante a utilizar ya que el sobrante no se podrá almacenar.

12.2 Procedimiento a seguir para la preparación de las soluciones de detergentes y desinfectantes

- Mida el volumen de agua según la cantidad de solución que desea preparar.

- Calcule el volumen de desinfectante teniendo en cuenta el volumen de agua, si se va a trabajar con hipoclorito se debe mirar la concentración del hipoclorito de sodio, y las BPM requeridas.
- Mida con la taza el volumen de desinfectante o detergente requerido, según lo indicado.

- Añada el desinfectante o detergente medido al recipiente que contiene el agua y mezcle con la ayuda de una cuchara o paleta para obtener una solución homogénea (de modo que todo el desinfectante o detergente quede mezclado con el agua).

12.3 ALMACENAMIENTO DE LAS SUSTANCIAS DETERGENTES Y DESINFECTANTES

Los detergentes y desinfectantes se deben almacenar en áreas específicas para tal fin, independientes de las áreas de almacenamiento de los alimentos. Igualmente, dentro de esta área se deben separar los detergentes de los desinfectantes, con el fin de evitar accidentes que representen riesgo tanto para la inocuidad de los alimentos como para la integridad del personal a cargo.

El área destinada para el almacenamiento de los detergentes y desinfectantes, debe ser fresca y ventilada, de poca luminosidad y deben estar debidamente identificadas o rotuladas.

13 ASEO Y ARREGLO DIARIO DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN

Las unidades, son adecuadas desde las horas de la mañana por cada una de las madres comunitarias a cargo de las distintas unidades con el fin de proporcionar higiene y bienestar al paciente para prevenirle de infecciones, y mantener un aspecto agradable en la unidad. Por tanto, las Madres Comunitarias deben diariamente:

- Mantener orden y limpieza en la unidad de servicio.
- Aumentar las medidas de comodidad y segura para el beneficiario y su acompañante.
- Para esto se deben tener en cuenta las distintas precauciones
- Secar los objetos de material para que no se oxiden

Dejar ventilar y secar la unidad durante un tiempo prudencial. La unidad debe contar con equipo como:

- Bolsa según sea el caso (verde, gris, roja).
- Recipiente de solución de hipoclorito
- Platón con agua
- Dos paños, uno para humedecer y otro para secar
- Escobillón de cerda
- Bolsa para desperdicios

14 HIGIENE EN LA DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS

Es importante que todos los días, mientras se alista el refrigerio que ofrecerá a los niños, niñas, madres gestantes y lactantes, considere las siguientes recomendaciones.

Los alimentos al ser distribuidos pueden contaminarse por las manos de la persona que los manipula, los utensilios que se utilizan, el polvo, animales, el entorno, etc. Por ello, es indispensable que los alimentos se distribuyan con higiene, atendiendo las siguientes medidas:

- Lavarse las manos con agua y jabón antes de distribuir los refrigerios, antes y después de ir al baño o de cambiar pañales; si no se tienen las manos limpias, no manipule los alimentos. Así mismo, cuide la higiene de su vestido y el baño diario
- En caso de no contar con agua potable, hervir durante 3 minutos el agua para beber y conservarla en recipientes limpios y tapados
- Evitar toser, estornudar o picarse la nariz sobre los alimentos al distribuirlos.
- Recogerse el cabello y de preferencia utilizar una red, en caso de tenerlo largo.
- No distribuir los refrigerios cuando se está enfermo.
- Evitar la presencia de animales domésticos como perros y gatos en las áreas donde se almacenan y distribuyen los alimentos.
- Prevenir e impedir la presencia de plagas como ratas y cucarachas.

15 HIGIENE DEL LUGAR EN EL QUE SE ALMACENA LOS ALIMENTOS

- Ubicarse alejados de fuentes de contaminación (basura, canales de aguas negras, drenajes abiertos, etc.)

- Contar, en lo posible, con piso de cemento o asfalto

- Colocar los objetos personales en un área específica, ordenada, limpia y alejada de los alimentos o bebidas, así como para almacenar artículos de limpieza, detergentes y desinfectantes.

- Las áreas y mobiliario del establecimiento deberán encontrarse siempre limpias y desinfectadas

- Los pisos, paredes, techos y puestos de lámina, en su caso, deberán presentar acabados que faciliten la limpieza y desinfección.

- Colocar en recipientes limpios, identificados y con tapa, los desechos que se generen después del consumo de refrigerios o bebidas y eliminarlos frecuentemente.

- Usar toallas de papel para secar las manos después de manipular alimentos.

- No almacenar plaguicidas y sustancias tóxicas en los espacios que se utilicen para la distribución de alimentos o bebidas.

16 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Para cada área que se desea limpiar, se debe establecer la frecuencia de limpieza requerida de acuerdo al volumen de trabajo, personal y material que se utiliza. También se debe establecer el momento más adecuado para realizar el proceso, y seguir un procedimiento cuya eficiencia ha ya sido determinada previamente. (Jiménez et al 2000).

Algunos de los beneficios es contribuir a la seguridad de los alimentos, porque donde no hay suciedad y microorganismos se pueden lograr mejores productos. El consumidor percibe y valora estos procedimientos; ayuda a conservar y tener una vida útil más larga, mejora el ambiente laboral, porque previene la formación de olores desagradables y la aparición de plagas. (Gutiérrez, 2003).

16.1 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE LAS MANOS

OBJETIVO	Garantizar que las manos del personal estén completamente limpias, libres de gérmenes patógenos y otros elementos nocivos que constituyan fuentes de contaminación o que causen problemas a la salud.		
ALCANCE	Todos los responsables del encuentro de formación		
RESPONSABLES	Madres comunitarias y Beneficiarios		
DESCRIPCION:	Mojar las manos hasta el codo, frotarlas con jabón en dirección de la mano hacía el codo haciendo bastante espuma y frotándolas por un minuto. Frotar con cepillo debajo de las uñas, entre los dedos, palma y dorso de la mano. Enjuagar con abundante agua.		
FRECUENCIA:	▪ Al iniciar las labores. ▪ Antes de entregar los refrigerios o paquetes alimentarios después de utilizar los servicios sanitarios. ▪ Después de manipular desechos		
MATERIALES UTILIZADOS	Jabón, cepillo de uñas, toallas		
PRODUCTOS QUIMICOS	Jabón Desinfectante	DOSIFICACIÓN	TIMEPO DE ACCION
		5 cc	10 Minutos
DOCUMENTOS DE REF	REF01		
ANEXOS	Ficha técnica de Jabón Desinfectante		

16.2 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE TRAPEROS

OBJETIVO	Garantizar que las superficies estén libres de agentes contaminantes
ALCANCE	Traperos 
RESPONSABLES	Madres Comuniyarias
DESCRIPCION:	DIARIO ▪ Humedecer con agua ▪ Aplicar detergente y estregar ▪ Enjuagar con abundante agua

	▪ Sumergir en desinfectante y Dejar actuar según el tiempo establecido ▪ Enjuagar escurrir y dejar listo para el uso.		
ELEMENTOS DE PROTECCION	Guantes, gorro, zapatos de caucho		
MATERIALES UTILIZADOS	Balde, Escurridor de traperas		
PRODUCTOS QUIMICOS	Hipoclorito 5.25%	DOSIFICACIÓN	TIMEPO DE ACCION
		8ml/ L de agua 400 ppm	10 Minutos
	Detergente	Depende de la suciedad Inmediata	
DOCUMENTOS DE REF	Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013		
ANEXOS	Ficha técnica de hipoclorito al 5.25%		

16.3 AREA : UNIDAD SANITARIA

16.3.1 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE BAÑOS	
OBJETIVO	Garantizar que las los servicios sanitaros estén libres de agentes contaminantes
ALCANCE	Servicios sanitarios 
RESPONSABLES	Manipuladoras y Auxiliares
DESCRIPCION:	▪ Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos en las canecas. ▪ Retirar de la caneca o recipiente la bolsa de los residuos y cerrarla, lavar y secar las canecas y colocarles nuevamente la bolsa indicada.

	▪ El proceso de limpieza se inicia con al lavado de las paredes, el lavamanos y las puertas. ▪ Antes de iniciar el lavado del sanitario se recomienda vaciar el agua del tanque al menos una vez. ▪ Aplicar detergente, por todas las superficies del sanitario, iniciando por la parte exterior, la base, el área de atrás, las tuberías y las bisagras. Estregar con ayuda de cepillo, esponjas y escobillón las baterías sanitarias. ▪ Continuar con la limpieza de la parte interior del sanitario con un cepillo de mango. ▪ Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente. ▪ Al finalizar soltar nuevamente el tanque, y secar la parte exterior del sanitario. ▪ El piso se lava con un cepillo y solución detergente, posteriormente se trapea para retirar el detergente. Luego con otro trapero se aplica solución desinfectante. ▪ Posteriormente se debe aplicar la solución desinfectante con un paño para este fin usar, 8 ml de hipoclorito de sodio al 5.25% por 1 litro de agua. Ejemplo: Para esto podemos usar en los 6 Litros 8 tapas del recipiente de botella de 350 ml o 6 tapas del recipiente del mimo límpido. ▪ Dejar actuar por 10 o15 minutos. ▪ Al finalizar se verifica que los drenajes (desagües) se encuentren despejados ▪ Enjuagar con agua potable.

ELEMENTOS DE PROTECCION	Guantes, gorro, zapatos de caucho		
MATERIALES UTILIZADOS	Balde, recogedor, escoba, manguera si es necesario, cepillos		
PRODUCTOS QUIMICOS	Limpiador desinfectante al 5.25%	DOSIFICACIÓN	TIMEPO DE ACCION
		8ml/ L de agua	10 Minutos
	Detergente 15 gr	Depende de la suciedad Inmediata	
DOCUMENTOS DE REF	Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013		

ANEXOS	Ficha técnica de desinfectante y Detergente

16.4 ÁREA DE SALÓN Y DEMÁS INSTALACIONES

16.4.1 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PAREDES, TECHOS, PISOS, PUERTAS Y VENTANAS	
OBJETIVO	Garantizar que las instalaciones para la sesión educativa, tanto de proceso, almacenamiento y distribución, estén limpias, libres de gérmenes patógenos y otros elementos nocivos que constituyan fuentes de contaminación.
ALCANCE	Pisos, techos, ventanas, paredes, puertas 
RESPONSABLES	Madres Comunitarias
DESCRIPCION:	ANTES Y DESPUÉS DE LA SESIÓN ▪ Recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad que están presentes en el artículo o lugar que se va a limpiar.

	▪ Humedecer con suficiente agua potable el lugar o superficie que se va a limpiar ▪ Preparar la solución de detergente que se va a usar ▪ Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de detergente con una esponja o cepillo. ▪ Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para dejar que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos). ▪ Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. ▪ Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. ▪ Aplique la solución del desinfectante sobre el lugar o superficie que se va a desinfectar. ▪ La solución desinfectante se deja sobre el lugar que estamos desinfectando por un tiempo mínimo de 10 minutos ▪ Enjuagar con abundante agua y trapear zonas húmedas.		
ELEMENTOS DE PROTECCION	Guantes, gorro, zapatos de caucho		
MATERIALES UTILIZADOS	Esponja, cepillo, guantes, manguera, escalera, balde, trapeador, limpiones		
PRODUCTOS QUIMICOS	Limpiador desinfectante al 5.25%	DOSIFICACIÓN	TIMEPO DE ACCION
		8ml/ L de agua	10 Minutos
	Detergente 15 gr	Depende de la suciedad Inmediata	
DOCUMENTOS DE REF	Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013		
ANEXOS	Ficha técnica de desinfectante y Detergente		

16.4.2 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE MATERIAL DIDÁCTICO Y MOBILIARIO (FORROS COLCHONETAS)	
OBJETIVO	Garantizar que los elementos de trabajo usados con los beneficiarios estén libres de focos de contaminación bacteriana.
ALCANCE	Material Didáctico y mobiliario (forros colchonetas)
RESPONSABLES	Madres Comunitarias
DESCRIPCION:	Limpieza: 1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Retire el polvo y suciedad adherida con una toalla limpia y seca. 3. Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la suciedad 4. Retire la suciedad disuelta en el detergente con una toalla limpia y seca. **La desinfección se realiza después de la limpieza, así:** 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 15 minutos 4. No enjuague.
ELEMENTOS DE PROTECCION	Tapabocas, Guantes plásticos, Toallas, Esponja abrasiva, Agua, Detergente, Hipoclorito

MATERIALES UTILIZADOS	Balde, Esponja abrasiva, Frasco aspersor Limpión industrial, manguera		
PRODUCTOS QUIMICOS	Limpiador desinfectante al 5.25%	DOSIFICACIÓN	TIMEPO DE ACCION
		8ml/ L de agua	10 Minutos
	Detergente	Depende de la suciedad Inmediata	
DOCUMENTOS DE REF	Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013		
ANEXOS	Ficha técnica de desinfectante y Detergente		

16.5 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE LAS CANECAS DE BASURA

OBJETIVO	Garantizar que las superficies contaminadas estén libres de malos olores ocasionando infestación de moscas y roedores provocando algún efecto en los alimentos elaborados.
ALCANCE	Canecas de la basura
RESPONSABLES	Madres Comunitarias
DESCRIPCION:	CADA SESIÓN ▪ Humedecer con agua ▪ Aplicar detergente ▪ Estregar con Esponja abrasiva ▪ Enjuagar con abundante agua ▪ Retirar exceso de agua y secar ▪ Aplicar la solución desinfectante, 8 ml de hipoclorito de sodio al 5.25% por 1 litro de agua. Ejemplo: Para esto podemos usar en los 6 Litros 8 tapas del recipiente de botella de 350 ml o 6 tapas del recipiente ▪ Enjuagar con abundante agua ▪ Retirar exceso de agua y secar el piso ▪ Dejar actuar el desinfectante según el tiempo establecido ▪ Dejar secar
ELEMENTOS DE PROTECCION	Guantes, gorro, zapatos de caucho
MATERIALES UTILIZADOS	Balde, Esponja abrasiva, Frasco aspersor Limpión industrial, manguera

PRODUCTOS QUIMICOS	Limpiador desinfectante al 5.25%	DOSIFICACIÓN	TIMEPO DE ACCION
		8ml/ L de agua	10 Minutos
	Detergente	Depende de la suciedad Inmediata	
DOCUMENTOS DE REF	Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013		
ANEXOS	Ficha técnica de desinfectante y Detergente		

16.6 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN PARA TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

OBJETIVO	Realizar el lavado, limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua de las unidades de restaurantes escolares, con el fin de garantizar condiciones óptimas de almacenamiento del agua para el consumo de los beneficiarios.
ALCANCE	Tanques de Almacenamiento de Agua
RESPONSABLES	Madres Comunitarias
DESCRIPCION:	TRIMESTRAL ▪ Verificar que el tanque se encuentre desocupado en su totalidad. En caso contrario se deberá notificar al Coordinador de la Sede para iniciar el proceso. ▪ Verificar el estado del tanque: presencia de grietas y fisuras, empaques, válvulas y tuberías, hermeticidad del tanque. ▪ Iniciar el lavado en forma manual por las paredes internas y piso del tanque utilizando material no abrasivo, con el fin de remover partículas gruesas y finas tales como piedra, arena, entre otras. ▪ Al terminar la limpieza mecánica del tanque, se procede a sacar el agua que se encuentra al interior del tanque, este residuo líquido. Los residuos sólidos y semisólidos se almacenan en recipientes para su posterior disposición. ▪ Posteriormente a la limpieza se realiza la desinfección del interior del tanque utilizando hipoclorito de sodio, los cuales se aplican por aspersión, logrando un mayor impacto en paredes y pisos del tanque. ▪ Al finalizar la limpieza y desinfección se procede a llenar el tanque y se cubre este con su respectiva tapa, garantizando condiciones higiénicas y sanitarias.
ELEMENTOS DE PROTECCION	Guantes, gorro, zapatos de caucho
MATERIALES UTILIZADOS	Balde, Esponja abrasiva, Frasco aspersor Limpión industrial, manguera

PRODUCTOS QUIMICOS	Limpiador desinfectante al 5.25%	DOSIFICACIÓN	TIMEPO DE ACCION
		8ml/ L de agua	10 Minutos
	Detergente	Depende de la suciedad Inmediata	
DOCUMENTOS DE REF	Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013		
ANEXOS	Ficha técnica de desinfectante y Detergente		

NOTA: la unidad de servicio realizará el aseo a diario, una hora antes de la llegada del talento humano, haciendo limpieza de pisos, escritorios o puestos de trabajo, estanterías o archivadores, desocupando las canecas y realizando aspersión.

17 CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR

ALIMENTOS, ÁREAS, SUPERFICIES O EQUIPOS A DESINFECTAR	HIPOCLORITO COMERCIAL ML/L DE AGUA	TIEMPO DE EXPOSICIÓN
Baños superficies y accesorios	8 ml*1lt	15 minutos
Salón	4 ml*1lt	15 minutos
Mesas sillas comedor	4ml*1lt	15 minutos
Material Didáctico (Mobiliario y Forros colchonetas)	4 ml*1lt	15 minutos
Canecas, Traperos y utensilios de aseo	8 ml*1lt	15 minutos
Ambientes	2 ml*1lt	N/A

OBSERVACIONES:

Usar jeringas sin agujas para la dosificación de la solución de Hipoclorito de forma exclusiva para cada área, conservar en un lugar libre de contaminación y lejos del alcance de los niños y niñas.

Emplear baldes y/o recipientes plásticos exclusivos para cada área, emplear escobas, cepillos, traperos y demás elementos de aseo exclusivos por área.



18 DOSIFICACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN DE DETERGENTE EN POLVO

ELEMENTO	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE DETERGENTE	MEDIDA CASERA
Otros equipos	1 litro	20 g	4 cucharadas rasas
canecas	1 litro	20g	4 cucharadas rasas
Paredes	1 litro	10g	2 cucharadas rasas
Pisos Ventanas	1 litro	20g	4 cucharadas rasas
Áreas de baño	1 litro	30g	6 cucharadas rasas
Traperos	1 litro	15g	3cucharadas rasas
Tanques de agua	1 litro	20g	4 cucharadas rasas



19 FICHAS TECNICAS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DETERGENTE EN POLVO



Definición
Detergente en polvo blanco, olor característico y soluble en agua.

Composición
Alquilarilsulfonato de sodio, fosfato de sodio, carboximetil celulosa, colorante y blanqueador. Ingrediente activo biodegradable. Contenido de fósforo menor al 6.5 %.

Presentación
Presentación granulada, se vende en bolsas plásticas con contenidos de 500g, 1000g y 2500g.

Modo de uso
Disolver completamente en agua antes de usarlo, no aplicar directamente sobre la ropa u otras superficies. Enjuague y seque bien las manos después de utilizar este producto.

Condiciones de almacenamiento
Mantener en un lugar fresco y seco.
Mantener fuera del alcance de los niños.
En caso de contacto con los ojos, enjuague con abundante agua; en caso de ingestión beber abundante agua y consultar al médico.

JABÓN AZUL EN BARRA		
Definición	Jabón en barra de color azul y olor característico.	
Composición	Jabón anhidro, perfume, colorante, agua.	
Presentación	Sólido, 250g y 450g.	
Modo de uso	Frotar la barra sobre superficies absorbentes como zabras o paños humedecidos y pasarlos por la superficie a limpiar.	
Condiciones de almacenamiento	Mantener en un lugar fresco y seco,	
	Alejado de los rayos directos del sol.	
Precauciones	**Mantener fuera del alcance de los Niños.**	

LIMPIADOR DE PISOS ANTIBACTERIAL		
Definición	Limpiador de pisos antibacterial, con aroma y color característico según la aroma.	
Composición	Agua, persevante, tenso activo, anicónico, tenso activo no iónico, agente antibacterial, fragancia y colorante	
Presentación	Presentación líquida, empacado en recipientes plásticos de capacidad de 4 litros	
Modo de uso	Usar un chorro de 123 limpiador de pisos en media cubeta con agua para limpiar fácilmente la grasa, polvo la mugre. Para baños y sus paredes utilícelo concentrado sobre un trapo esponja.	
Condiciones de almacenamiento	Mantener en un lugar fresco, y seco alejado de la luz directa del sol.	
Precauciones	Manténgase fuera del alcance de los niños. En caso de contacto con los ojos, lavar con abundante agua. Si es ingerido, tomar 1 a 2 vasos de agua. No induzca el vómito, consulte a su médico	
Datos del fabricante	Elaborado por productos químicos panamericanos S.A Autopista norte km 22. Teléfono (574)2891012 Giardota Colombi	

HIPOCLORITO		
Ingrediente Activo	Hipoclorito de sodio	
Concentración	5%	
Propiedades físico-químicas	Líquido transparente amarillento, propiedades desinfectantes blanqueadoras, comportamiento corrosivo	
Presentación	Galón de plástico	
Precauciones	Altamente irritante, uso indispensable de guantes de caucho en su manipulación en caso de contactos con los ojos a la piel lávese con abundante agua durante 20 minutos	
Usos	Usado como desinfectante blanqueador de amplio espectro	
Instrucciones	Prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el desinfectante requerido, usando un recipiente previamente aforado como la jeringa.	
Almacenamiento	Almacenar en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo	

NOMBRE JABÓN LÍQUIDO		
Ingrediente Activo	1% clororoxilenol	
Concentración	1%	
Propiedades físico-químicas	Líquido viscoso, translucido incoloro	
Presentación	Envases de polietileno de alta densidad en unidades de galón	
Usos	Desinfectante que contiene agentes activos para la piel por el cual se recomienda para el lavado de manos antebrazos	
Instrucciones	Humedecer las manos y antebrazos con agua aplicar el producto en la palma de la mano.	
Almacenamiento	**Almacenar en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo**	

FUNPERS	CONTRATO NUMERO 156 -2021 SUSCRITO ENTRE ICBF Y FUNPERS MODALIDAD COMUNITARIA	BIENESTAR FAMILIAR	El futuro es de todos · Gobierno de Colombia
	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO		

REGISTRO VERIFICACIÓN CONDICIONES HIGENICAS DE LAS UDS **Mes**_____

ÁREA DE APLICACIÓN	FECHA DE VERIFICACIÓN	NOMBRE DE LA UNIDAD	RESULTADOS DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				RESPONSABLE DE LA VISITA
			FRECUENCIA	BUENO	REGULAR	MALO	
LAVADO DE MANOS			DIARIO				
AREA DE BAÑOS							
PAREDES, TECHOS Y PUERTAS DEL BAÑO			SEMANAL, QUINCENAL				
SANITARIO			DIARIO				
LAVAMANOS Y ACCESORIOS			DIARIO				
CANECAS			DIARIO				
AREA DE SALON INSTALACIONES							
VENTANAS Y ESTANTERIAS			SEMANAL				
PISOS DE LA UDS			DIARIO				
PAREDES Y TECHOS DE LA UDS			SEMANAL				
JUGUETES Y MUÑECOS			QUINCENAL				
MESAS Y SILLAS			DIARIO				
CANECAS			DIARIO				
MATERIAL DIDACTICO			DIARIO				
FORROS DE COLCHONETAS			QUINCENAL				
TANQUE DE AGUA			TRIMESTRAL				

OBSERVACIONES:

_____

_____

Firma NUTRICIONISTA

Firma AGENTE EDUCATIVO

AREA DE APLICACION	FRECUENCIA
LAVADO DE MANOS	Al iniciar las labores. Antes de entregar los refrigerios o paquetes alimentarios Después de utilizar los servicios sanitarios. Después de manipular desechos y en general cada que se cambie de actividad
AREA DE BAÑOS	
PAREDES, TECHOS Y PUERTAS DEL BAÑO	Limpieza cada 8 días y Limpieza y Desinfección cada 15 días
SANITARIO	Limpieza cada 8 días y Limpieza Desinfección cada 15 días
LAVAMANOS Y ACCESORIOS	Limpieza y desinfección cada 15 días
CANECAS	Limpieza cada 8 días y Limpieza Desinfección cada 15 días
AMBIENTE	La desinfección se aplica por aspersión y se hace a diario. Mínimo 2 veces al día (antes de iniciar labores y después)
AREA DE SALON INSTALACIONES	
VENTANAS Y ESTANTERIAS	Limpieza y Desinfección cada 15 días
PISOS DE LA UDS	Limpieza cada 8 días y Limpieza y Desinfección cada 15 días
PAREDES Y TECHOS DE LA UDS	Limpieza y Desinfección cada 15 días
JUGUETES Y MUÑECOS	La limpieza se realizará quincenal o a necesidad si hay demasiada acumulación de suciedad.
MESAS Y SILLAS	Limpieza cada 8 días y Limpieza y Desinfección cada 15 días
CANECAS	Limpieza cada 8 días y Limpieza y Desinfección cada 15 días
MATERIAL DIDACTICO	Limpieza y Desinfección a diario

FORROS DE COLCHONETAS	Limpieza y Desinfección cada 8 días
AMBIENTE	La desinfección se aplica por aspersión y se hace a diario. Mínimo 2 veces al Día (antes de iniciar labores)

PROGRAMA DE CONTROL RESIDUOS SÓLIDOS



Nt: 900631966-1

Transversal 7 # 6 – 55 La Hormiga, Putumayo

20 PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

21 INTRODUCCIÓN

El manejo integral de los residuos implica la adopción de las medidas necesarias en las actividades de prevención, minimización, separación en la fuente, almacenamiento, transporte, aprovechamiento, valorización, tratamiento y disposición final de los residuos generados en las unidades de atención de la Modalidad Comunitaria. La implementación de este programa favorece la conservación del medio ambiente, debido a que reduce los focos de infección por la proliferación de animales que causan aumento de enfermedades en la población, contaminación del agua, contaminación atmosférica, contaminación del suelo, deterioro y agotamiento de los recursos naturales.

La necesidad de un manejo responsable y ético del entorno nos compromete a desarrollar una serie de actividades con el fin de reafirmar la importancia de la educación ambiental como parte integral de la formación

22 ESPECIFICACIONES

OBJETIVO: Establecer los diferentes protocoles y controles de manejo de los subproductos y desechos generados en las unidades de atención.

ALCANCE: Se aplicará a los residuos producidos en el tiempo de la sesión formativa

RESPONSABLES: Las madres comunitarias y beneficiarios adultos son los encargados de la recolección, almacenamiento temporal y disposición final de los residuos y diligenciamiento de los registros

ACCIONES CORRECTIVAS: se iniciaran a partir de las evidencias que demuestren falencias en la ejecución del programa de Residuos Sólidos. En caso de que se llegue a presentar fallas en los procedimientos, se acudirá a la verificación de los registros los cuales permitirán identificar quien era el responsable de la labor.

MONITOREO: se realizará mediante visitas realizadas por parte del Coordinador y las madres comunitarias estarán a cargo de realizar inspecciones diarias de presencia de plagas.

REGISTRO: Formato para el registro de la disposición de residuos sólidos

23 MARCO TEORICO

Cualquiera que sea el campo en que el hombre se desenvuelva, ya sea industrial, agrícola, social o doméstico, la huella de su paso se irá marcando por una pesada carga de residuos, es decir, la mayoría de las cosas que, de una u otra forma, ha utilizado. La generación de residuos sólidos es una actividad propia del hombre. De hecho, el transformar la naturaleza, modificar el ambiente, entre otras cosas, es lo que constituye el avance de la civilización. Nada ha caracterizado mejor a la sociedad contemporánea como su enorme capacidad de consumo. Desde el punto de vista del problema de los residuos sólidos, sería más adecuado definir al hombre de hoy como un gran transformador.

Reciben el nombre de residuos aquellos objetos que han dejado de desempeñar la unción para la cual fueron creados, se considera que ya no sirven porque no cumplen su propósito original; y, por tal motivo, son eliminados. Sin embargo, éstos pueden ser aprovechados si se manejan de forma adecuada. Hay objetos o materiales que son residuos en ciertas situaciones, pero que en otras se aprovechan.

Los residuos pueden ser

Orgánicos: Son desechos biodegradables, tanto vegetales como animales y están representados por desechos alimentarios, jardinerías, huesos, y pueden transformarse para su reutilización, excepto excretas humanas y/o animales

Inorgánicos: Constituye materia "inerte", no son biodegradables, se utilizan como materia prima o subproductos reciclables en diferentes industrias.

No Recuperables Nocivos: Comprenden los desperdicios provenientes de hospitales, sanatorios, etc., pueden ser muy peligrosos. El principal impacto negativo que pueden producir es el visual, porque se debe usar lugares adecuados, como canteras abandonadas o minas al aire libre y se deben recubrir con tierra y plantas para reconstruir el paisaje.

Transformables: Son aquellos susceptibles de ser transformados en productos inocuos y aprovechables, referidos principalmente a los orgánicos: desechos alimentarios, de parques, jardines, agrícolas e industriales de naturaleza orgánica. Ciencias de la tierra y medio ambiente.

Desechos Sólidos: material que luego de su uso o proceso de transformación queda algún material sobrante y del cual se busca la manera de deshacerse, sea eliminándolo o dándole otro uso.

24 CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS

COMUNES	ESPECIALES	ORGANICOS	INORGÁNICOS
Residuos Plásticos	Infecciosos	Biodegradables	No Biodegradables
Inertes	Químicos	Residuos Plantas	Vidrio
Biodegradables		Residuos de Animales	Plástico

24.1 RECOLECCIÓN DE OTRAS ÁREAS

- Disponer de canecas plásticas con tapa para cada sanitario
- Cada caneca debe tener bolsa plástica del tamaño apropiado según tamaño de la caneca y de color blanco
- Las canecas deberán ser desocupadas mínimo 1 vez al día o a necesidad según su uso, no se debe permitir el que estén rebosadas o que en piso caigan los desechos

24.2 CLASIFICACIÓN Y RECICLAJE

Teniendo en cuenta la estrategia de tratamiento de residuos de las Tres Erres:

Reducir: poner en práctica acciones para reducir la producción de objetos susceptibles de convertirse en residuos, es decir que se organice el proceso de preparación de los alimentos sin desperdiciar de manera innecesaria, empaques o materia prima.

Reutilizar: poner en práctica acciones que permitan volver a emplear un producto para darle una segunda vida, con el mismo uso u otro diferente. Ejemplo: reutilizar cubetas de huevos, empaques de alimentos en buen estado para empacar otros productos no comestibles, etc.

Reciclar: Favorecer el proceso de reciclaje, clasificando los residuos en orgánicos e inorgánicos, y estos últimos cuando se trata de cartón, plástico y vidrio sean fácilmente trasladados a las centrales de reciclaje, para reintroducirlos en un ciclo de vida.

24.3 RECOLECCIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS DENTRO DE LA UNIDAD:

Para la recolección de los residuos sólidos, se destinarán recipientes cada uno con su respectiva bolsa, identificados por colores y debidamente rotulados o señalizados. Los códigos de colores serán asignados de la siguiente manera:

Verde (residuos ordinarios): servilletas, toallas de mano, residuos de barrido, bolsas de productos lácteos y productos de panadería.

Azul (residuos inorgánicos reciclables): cartón, plástico, papel (bolsas plásticas, envases plásticos). Estos materiales son reutilizables o reciclables si están libres de sustancias grasas.

Rojo (residuos peligrosos): papel higiénico, toallas higiénicas, pañales, pilas, medicamentos vencidos, aceites usados.

Estos recipientes deben mantenerse limpios, desinfectados y bien tapados. Se deben vaciar con frecuencia sin esperar a que se llenen totalmente, con el fin de evitar derrames, contaminación y el fácil acceso a las plagas.



24.4 DISPOSICIÓN Y ENTREGA

Recolección de basura tenga en cuenta lo siguiente:

- Asegurar las bolsas de manera que no se presenten derrames.
- Si los residuos no son entregados directamente al vehículo recolector ubicarlos en un lugar donde no se obstruya el paso, ni se genere ningún tipo de contaminación.
- Las canecas después de ser desocupadas serán lavadas y desinfectadas según la frecuencia y la concentración estipulada en el procedimiento de limpieza y desinfección. Los desechos sólidos NO deben quemarse.

CRONOGRAMA DE RECOLECCIÓN DE BASURAS

25 RECOLECCIÓN DE BASURAS UNIDAD DE ATENCIÓN

DIA	MIERCOLES
HORA	8:00 AM – 12: 00 PM
DESTINO FINAL	HCB Los Ángeles: No cuentan con recolección de basuras, por esta razón los residuos, son trasladados hasta la cabecera municipal de la Hormiga en bolsas plásticas, para su proceso de recolección el día viernes. HCB Mis Pequeños Angelitos: No cuentan con recolección de basuras, por esta razón los residuos, son trasladados hasta la cabecera municipal de la Hormiga en bolsas plásticas, para su proceso de recolección el día viernes. HCB Mágica Aventura: No cuentan con recolección de basuras, por esta razón los residuos, son trasladados hasta la cabecera municipal San Miguel en bolsas plásticas, para su proceso de recolección el día jueves HCB Mis Travesuras: Cuentan con recolección de basuras, por esta razón los residuos, son recolectados y tienen disposición final en los lugares estipulados para este fin.

	HCB Las Cabañitas: No cuentan con recolección de basuras, por esta razón los residuos, son trasladados hasta la cabecera municipal Orito en bolsas plásticas, para su proceso de recolección el día viernes.

26 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SÓLIDOS

26.1 BAÑOS

PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		**ACTIVIDAD: RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ZONA DE BAÑOS**	
RESPONSABLE: personal encargado de la unidad de servicio			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ORDINARIOS	Diario al inicio y al finalizar la jornada	Recipiente plástico con bolsa plástica tapa.	1. Depositar los residuos en los recipientes ubicados en el área del baño. 2. Recolección
OBSERVACIONES: Recuerde sacar los residuos generados en el baño de acuerdo a la programación de recolección de basuras por sector; Así como aplicar procedimiento de limpieza y desinfección a la caneca.			

26.2 SALON Y OTROS

PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		**ACTIVIDAD: RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ZONA DE SALON Y OTROS**	
RESPONSABLE: personal encargado de la unidad de servicio			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ORDINARIOS	Diario al inicio y al finalizar la jornada	Recipientes de capacidad adecuada para residuos orgánicos con bolsa.	Almacenar temporalmente los residuos orgánicos como son los restos de comida depositándolos en una caneca con bolsa plástica. Almacenar el papel y los residuos o restos de material didáctico en una caneca con bolsa y al finalizar la jornada se dispondrán de estos.
OBSERVACIONES: recuerde sacar los residuos generados por la Modalidad Comunitaria de acuerdo a la programación de recolección de basuras de cada sector.			

27

FLUJOGRAMA DESCRIPTIVO DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS



28 **REGISTRÓ DE VERIFICACIÓN PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS**

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN															RESPONSABLE	ACCIÓN CORRECTIVA	OBSERVACIONES
	SEMANA 1			SEMANA 2			SEMANA 3			SEMANA 4			SEMANA 5					
	M	M	J	M	M	J	M	M	J	M	M	J	M	M	J			
BAÑOS																		
SALON																		
RESPONSABLE DE LA VISITA CUMPLE: NO CUMPLE:																		

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



Nt: 900631966-1

Transversal 7 # 6 – 55 La Hormiga, Putumayo

29 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

30 INTRODUCCIÓN

De acuerdo a la resolución 2674 del 2013 complementa el plan de saneamiento ambiental, el control efectivo de plagas, entendidas como artrópodos y roedores, los cuales deben ser objeto de un programa específico, que debe involucrar un concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas entre las que tenemos las medidas de orden preventivo como los métodos de barrera y el control químico a través de la fumigación.

El programa de control de plagas constituye uno de los eslabones en la cadena de la seguridad alimentaria dentro de la industria alimentaria, pues la implementación correcta de este programa permite mantener controladas las misma dentro de un establecimiento donde se almacenan, procesan y distribuyen alimentos. Un programa de control de plagas se basa en la necesidad de implementar un sistema preventivo con el fin de controlarlas y erradicarlas, debido a que éstas son una fuente potencial de infestación y contaminación.

31 ESPECIFICACIONES

ALCANCE: Por medio de la implementación y monitoreo se previene o minimiza la propagación de los vectores y reduce el contacto entre patógenos en todas las áreas de las unidades de servicio de la Modalidad Comunitaria

RESPONSABLES: Las madres comunitarias y beneficiarios adultos son los encargados de la recolección, almacenamiento temporal y disposición final de los residuos y diligenciamiento de los registros

REGISTRO: Formato para el registro de la disposición de residuos sólidos

DEFINICIONES

Cebos: Sustancias diseñadas para atraer y matar las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

Desratización: Control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

Medida Preventiva Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

Plaguicida Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

Vector Artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

Artrópodo Animales invertebrados, de cuerpo con simetría bilateral, cubierto por cutícula, formado por una serie lineal de segmentos más o menos ostensibles y provistos de apéndices

Aspersión Esparcimiento de agua u otro liquido en forma de pequeñas gotas por medio de atomizador.

Fumigación Método para el control de plagas que involucra el tratamiento con gases

Plaga Aparición masiva y repentina de seres vivos de la misma especie que causan graves daños a poblaciones animales o vegetales. Diversos microorganismos (bacterias, virus y parásitos) tienen en los roedores sus reservorios naturales. Los agentes patógenos son eliminados por los mismos a través de secreciones y/o excreciones al ambiente. Las vías de Infección pueden ser: aerosoles, contacto directo a través de piel y mucosas o bien por mordedura.

33 MARCO TEORICO

Una plaga es cualquier organismo vivo que cause daño o molestias, o que transmita o provoque una enfermedad. Las plagas pueden ser animales, plantas o bacterias; una plaga también puede ser cualquier cosa que simplemente se encuentre en un lugar no deseado, las ratas, los ratones, las cucarachas, las moscas, los mapaches, las ardillas, las hormigas, la maleza y las bacterias son ejemplos de diferentes tipos de plagas.

Algunas plagas son simplemente una molestia, pero otras pueden causar serios daños en la salud de los niños. Por ejemplo:

- Los roedores, tales como ratas y ratones pueden contaminar los alimentos, las áreas de preparación de alimentos y otras superficies con orina, excremento y pelos sueltos. Son portadores de enfermedades o pulgas en áreas donde hay personas. También pueden provocar asma.
- Las cucarachas son un desencadenante común de asma y transportan enfermedades.
- Las plagas con aguijones, como las avispas, los avispones, algunas hormigas y abejas, pueden causar reacciones graves y poner en riesgo la vida de las personas.
- Las pulgas pueden transmitir enfermedades cuando caminan sobre los alimentos.4

34 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

El manejo integrado de plagas (MIP) es un método utilizado para controlar plagas de manera responsable para con el medio ambiente. Al reducir nuestra dependencia de los pesticidas, el MIP protege tanto el medio ambiente como nuestra salud y de paso ahorrar dinero. El MIP puede utilizarse donde quiera que haya plagas como fincas, escuelas, hogares, hospitales, restaurantes, industrias, entre otros, combina diferentes técnicas para prevenir el daño que causan las plagas sin dañar el medio ambiente. Combate las plagas de insectos, comején, roedores, algunos pájaros, enfermedades de plantas y malezas. El MIP consiste en diversas practicas: controles, modificación de habitad de plaga, protección de enemigos naturales y, si es necesario, fumigación y pesticidas.5

Es un método de control de plagas con énfasis en la prevención de infestaciones, la vigilancia de plagas, la reducción del uso de pesticidas nocivos y la disminución de los riesgos de salud para las personas y el medioambiente, este previene los problemas de plagas retirando todo lo que facilite a la plaga tener acceso a la comida, el agua y el refugio que necesita para sobrevivir. Cuando necesite controlar las plagas, utilice una combinación de las prácticas menos peligrosas, como impermeabilizar su hogar contra las plagas o arreglar las tuberías que goteen. El MIP

funciona porque los métodos combinados (o integrados) son más eficaces que usar un solo método, como rociar pesticidas.

35 PROCEDIMIENTOS

35.1 IDENTIFICACIÓN DE FOCOS EXTERNA E INTERNAMENTE

Antes de efectuar cualquier tipo de control e independientemente de las medidas preventivas que se apliquen, se debe realizar el diagnóstico de focos o inspección sanitaria, y además, de ser necesario el diagnóstico de alrededores y linderos, para así conocer las fortalezas y debilidades.

Se identificarán los lugares y accesos donde las diferentes plagas se pueden presentar o detectar. Mediante inspección visual se revisarán periódicamente, teniendo en cuenta algunas señales que evidencian la presencia de plagas, principalmente las que se relacionan a continuación:



INSPECCIÓN	DESCRIPCION /HALLAZGO	CONTINGENCIA
Área de recepción y almacenamiento, preparación y distribución de alimentos. Control físico de impedimento al acceso de plagas	Excremento y olor a orina de roedores. Muebles, alimentos y otros elementos roídos. Crisálidas de cucarachas en piso y equipos. Ruidos y chillidos durante el día y la noche. Rastros en el guarda escobas de grasa o rozamiento de algún roedor. Presencia física del animal.	Realizar limpieza y desinfección del área. Aplicación del método de fumigación por la entidad competente. Resguardo de los alimentos para seguridad alimentaria. Se instalarán láminas de metal o de hule en la parte de debajo de todas las puertas que dan al exterior del comedor o al área de preparación de alimentos de la unidad de servicio. Se protegerán todas las aberturas del comedor área de preparación (espacios entre puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, etc.) hacia el exterior, con malla y/o cedazo plástico o metálico. Es obligatorio mantener el comedor libre de la presencia de perros, gatos o cualquier otro animal. Tener buena y adecuada iluminación en todas las áreas. Se mantendrá el orden y aseo tanto dentro como fuera del comedor, todo el tiempo.

MEDIDAS PREVENTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO

Las medidas preventivas son las medidas más eficaces para eliminar y evitar la creación de lugares que actúen como focos para el desarrollo de plagas, la unidad de servicio deberá cumplir con las siguientes medidas:

Mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura, emplear bolsas plásticas, colocar tapas a las canecas conocer la frecuencia de recolección de residuos

Proteger todas las aberturas de la unidad de servicio del medio exterior con mallas, cedazo, angeos

.
Proteger los espacios entre pared y techo con angeo si existen

Proteger los espacios entre pared y techo con angeo si existen.

Instalar láminas de metal o hule en las puertas que dan al exterior de la unidad de servicio

.

La unidad de servicio debe contar con buena iluminación y ventilación.

Inspeccionar con frecuencia las

Recoger los residuos en las distintas áreas de la unidad de servicio una vez se generen.

En las áreas de las UDS donde existan sifones estos deben contar con rejilla en perfecto estado.

.

.

No está permitido ningún tipo de mascota en el UDS mientras se presta el servicio

35.2 CONTROL QUIMICO

Mediante un control químico se puede ejercer eliminación de plagas, este control contempla acciones como la fumigación y/o desratización con el uso de productos químicos. Por lo tanto, este control lo ejercerá una empresa competente certificada por la Secretaría de Salud, la cual entregará la debida certificación del procedimiento, anexando copia de las fichas técnicas de los químicos utilizados, soportes que deben conservarse en los archivos de la institución.

35.3 ACCIONES CORRECTIVAS

Generalmente la empresa mencionada debe dejar escrito las recomendaciones o medidas correctivas para el control de plagas al personal (Coordinador(a), profesionales, educadores, manipuladores, auxiliares de servicios generales, etc.).

35.4 PROCEDIMIENTO PARA EJECUTAR EL CONTROL QUÍMICO

1. Concretar con la empresa de fumigación el día del procedimiento
2. Solicitar las fichas técnicas de los productos a utilizar

3. Avisar a todo el personal para proteger los elementos, utensilios etc. utilizados con las niñas y adolescentes.
4. Proceso de fumigación y seguir instrucciones del experto
5. Después del proceso de fumigación y del tiempo de espera recomendado por el técnico o experto, lavar y desinfectar los equipos, enseres y elementos que pueden estar en contacto con las niñas, para evitar residuos del insecticida
6. Acatar las medidas correctivas de la empresa de fumigación o del experto.

NOTA: La fumigación se realizará en ausencia de las niñas y de los trabajadores,



36 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA LA PREVENCIÓN DE APARICIÓN DE PLAGAS

AREA DE APLICACION	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
BAÑOS	Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección del baño. Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en angeos/mallas, sifones y rejillas; aberturas de puertas; claraboyas y otras aberturas) del baño.	Cada 15 días	Registre las observaciones en el formato de hermeticidad.	responsable de la unidad de servicio

AREA DE APLICACION	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
SALÓN/Y OTROS	Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección del baño. Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en angeos/mallas, sifones y rejillas; aberturas de puertas; claraboyas y otras aberturas) del salón	Cada 15 días	observaciones en el formato de hermeticidad	Responsable de la unidad de servicio

36.1 REGISTRO VERIFICACIÓN DE PRESENCIA DE PLAGAS DE LAS UDS

FECHA	ÁREA	PRESENCIA DE INSECTOS		TIPO	PRESENCIA DE ROEDORES		TIPO	OTROS	FORMATO SEGUIMIENTO NO.
		Si	No		Si	No			

36.2 FORMATO SEGUIMIENTO DE CONTROL DE ERRADICACIÓN

FECHA	ÁREA	ACTIVIDAD	PRODUCTO	METODO	FECHA PROXIMO CONTROL	CERTIFICADO NO.	VERIFICADOR

PROGRAMA ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA



Nt: 900631966-1

Transversal 7 # 6 – 55 La Hormiga, Putumayo

37 PROGRAMA DE ABASTECIMENT DE AGUA Y CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA

38 INTRODUCCIÓN

La tierra es abundante en recursos naturales y como especie humana dependemos de ellos para sobrevivir. El aire, el suelo, la regulación del clima y el agua, son algunos de los servicios ambientales que podemos obtener de la naturaleza, siempre y cuando seamos responsables en su uso y aprovechamiento.

Para poder realizar un correcto abastecimiento de agua potable debemos contar con las fuentes correspondientes, de las que se deben considerar dos aspectos fundamentales a tener en cuenta capacidad de suministro, y condiciones de sanidad o calidad del agua. La capacidad de suministrar debe ser la necesaria para proveer la cantidad necesaria en volumen y tiempo que requiere, las condiciones de sanidad o calidad del agua son claves para definir las obras necesarias de potabilización.

39 **ESPECIFICACIONES**

OBJETIVO: Garantizar las condiciones del agua utilizada para la producción de alimentos, higiene de las usuarias y labores de limpieza de las áreas de las unidades de servicio de la Modalidad Comunitaria

ALCANCE: Este programa aplica a los procesos que involucran el uso de agua durante la cadena productiva de preparación de alimentos, procesos de limpieza y desinfección que se llevan a cabo en las diferentes unidades de servicio

RESPONSABLES: Las madres comunitarias y beneficiarios adultos son los encargados de la recolección, almacenamiento temporal y disposición final de los residuos y diligenciamiento de los registros

REGISTRO: Formato para el registro de la disposición de calidad del agua

40

DEFINICIONES

Agua Segura: es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.

Agua Cruda: es aquella que no ha sido sometida a proceso de tratamiento.

Agua para Consumo Humano: es aquella que se utiliza en bebida directa y preparación de alimentos para consumo.

Agua Potable: es aquella que, por reunir los requisitos organolépticos, físico - químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas, puede ser consumida por la población

Contaminación del Agua: Es la alteración de sus características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor humana sin producir efectos adversos a su salud.

41 ESTRATEGIAS PARA EL AHORRO Y USO EFICIENTE DEL AGUA

Se hace necesario implantar estrategias para el uso eficiente del agua, por lo cual se velará por racionalizar el recurso hídrico.

- Se debe monitorear la factura del agua y evitar el aumento del consumo sin justificación
- Se deberá verificar que las llaves de agua no tengan fugas
- Se realizará revisiones periódicas a las unidades sanitarias para detectar posibles daños
- Se deben plantear diferentes actividades educativas con las niñas y adolescentes para generar conciencia en el cuidado del medio ambiente y de los recursos naturales.

41.1 USO DEL AGUA

- Lavado y desinfección de utensilios y equipos.
- Lavado y desinfección de instalaciones en general.
- Lavado y desinfección de manos.



41.2 FUENTES DE AGUA

- **Abastecimientos de agua potable:** suministrado por una empresa de acueducto municipal, la cual puede ser utilizada de forma segura para las diferentes actividades de limpieza y desinfección.

- **Abastecimiento de agua no potable pero segura**: proveniente de ríos, quebradas, nacimientos de aguas y similares. Está fuente de agua generalmente es utilizada por la comunidad para abastecimiento diario y utilizada para todas las necesidades básicas. Entidades competentes las han certificado como fuentes seguras. Estas aguas requieren de un proceso de potabilización que le de las condiciones para ser utilizada en los diversos procesos de limpieza y desinfección.

42 SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

El establecimiento debe disponer de un tanque plástico, en lo posible elevado, con tapado hermético donde se almacena agua para abastecimiento de la unidad cuando el servicio de acueducto es suspendido o para almacenar el agua suficiente para cubrir las necesidades de como mínimo un día de trabajo.

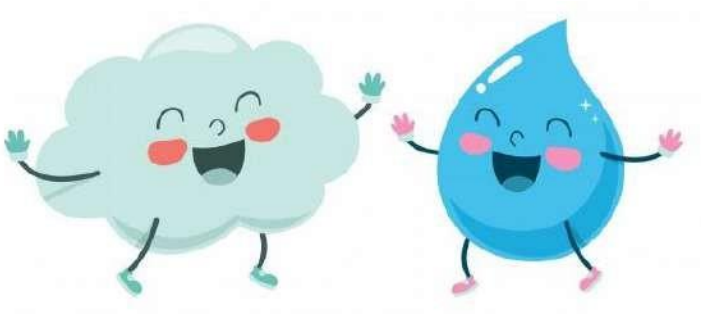
Cuando las unidades de servicio dispongan de tanques plásticos con tapado hermético, su lavado se debe realizar máximo cada mes. Si la unidad no dispone de tanque con tapa, el lavado debe realizarse máximo semanalmente

IDENTIFICACIÓN DE LOS TANQUES	FRECUENCIA DE LAVADO
Tanque con tapado hermético	Mensual
Tanque sin tapa	Semanal

ABASTECIMIENTO DE AGUA	
ORIGEN DEL ABASTECIMIENTO DEL AGUA	Los Hogares Comunitarios cuentan con un aljibe, para el abastecimiento del agua, en el caso del HCB Mis travesuras, ubicado en el casco urbano del municipio de Orito, cuenta además con acueducto.
CAPACIDAD DE ABASTECIMIENTO	El agua que se utiliza, es recolectado mediante electrobomba y mangueras en un tanque de reserva, y se utiliza específicamente para la limpieza del servicio, y lavado de manos.

42.1 ESTRATEGIAS PARA EL AHORRO Y USO EFICIENTE DEL AGUA

- Se hace necesario implantar estrategias para el uso eficiente del agua, por lo cual se velará por no desperdiciar el agua en el servicio de alimentación.
- Se debe monitorear la factura del agua y evitar el aumento del consumo sin justificación
- Se deberá verificar que las llaves de agua del servicio de alimentación no tengan fugas
- El agua almacenada para el plan de contingencia deberá utilizarse para labores de limpieza y no desperdiciarla
- Se realizará revisiones periódicas a los baños para detectar posibles daños
- Se deben plantear diferentes actividades de aula con los niños y niñas para generar conciencia en el cuidado del medio ambiente y de los recursos naturales.



BIBLIOGRAFIA

- Decreto-Ley 3075 de 1997.
- Resolución 2674 de 2013.
- Resolución 1096 del Noviembre 17 de 2000 (adopta reglamento técnico para el sector de agua potable y saneamiento básico – RAS, Capítulo V Articulo 100 y 101).
- Lineamientos Técnico Administrativos HCB Marzo 2011.ICBF
- Protocolo de lavado, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable E.S.E Hospital La Victoria Nivel III Bogotá, D.C 2011
- Manual lavado de tanques de almacenamiento de agua para el consumo humano. Dirección de Sanidad del Ejercito.2013
- www.juanncorpas.edu.co/uplods/GHG-MAN-002.2_Plan de Saneamiento
- www.chemistry.co.nz./deterginfo.htm
- www.epa.gov.
- www.bioterios.com Métodos de Limpieza y Desinfección, Autora: Verónica Casanova.
- www.scielos.org Salud ambiental conceptos y actividades Gonzalo Ordoñez
- www.osakidetza.euskad.net/ medidas que se pueden aplicar para el control de plagas
- www.mutualcl./capacita/cont/imagenes/099-pla.pdf
- www.bolsamercantil.com.co
- www.anmat.gov.ar Campaña de Educación y Prevención de Enfermedades Transmitidas por alimentos.
- http://www.monografias.com/trabajos89/limpieza-desinfeccion-materiales- laboratorio-clinico/limpieza-desinfeccionmateriales-laboratorio- clinico.shtml#ixzz39B6hx4qC
- Monografias.com Manual de Limpieza desinfección y esterilización de materiales en el laboratorio clínico.
- www.ecopibes.com /problemas/contaminación.
- www.ambiente-ecologico.com/revista65/roedor65htm