ANEXO 5. FICHA TÉCNICA HIPOCLORITO AL 5.25% - BLANCOX

CÓDIGO: UEAFT-ma6 Versión: 6 Fecha: (día/mes/año)	HIPOCLORITO DE SODIO PARA USO DOMESTICO CUIDADO DEL HOGAR	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	BLANQUEADOR	DESINFECTANTE	BLANCOX	AROMA POWER NATURAL
NOMBRE CIENTÍFICO	Hipoclorito de sodio			
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Solución de Hipoclorito de Sodio a 5,25% (m/m), clara, ligeramente amarilla, olor característico dependiendo de la variedad			
INGREDIENTES PRINCIPALES	Hipoclorito de sodio (fragancia)			

CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN Min	ESPECIFICACIÓN Max	TÉCNICA
Hipoclorito de sodio	%P/P(NaOCl)	5,25		Titulación Potenciométrica
Alcalinidad Total	%P/P(NaOH)		0,40	Titulación Potenciométrica
Olor	Cumple/no No Cumple/no	Fuerte, sin fragancia		Cualitativo de acuerdo al patrón
Apariencia	Cumple/no No Cumple/no	Claro, ligeramente amarillo		Cualitativo de acuerdo al patrón

CANTIDAD ENVASADA	MATERIAL DEL EMPAQUE	PRESENTACIÓN
125 mL	Envase PE, Tapa PP	Envase
250mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
500mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
1000mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
2000mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
3785mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
1000 mL	Polipropileno pet CUV BN ® de 1 almacs.	Corn
450mL	Polipropileno pet/uv BN ® de 1 almacs.	Corn
900mL	Polipropileno pet/uv BN ® de 1 almacs.	Corn

EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES	El empaque primario: de acuerdo a la presentación. Empaque secundario: Caja de cartón corrugado.
FECHA DE VENCIMIENTO	Codificación del código de lote: El código del lote corresponde a la fecha de fabricación e información para la trazabilidad de las muestras de acuerdo con Aforo Requisito. Turno/máquina o línea de producción. Por ejemplo si el número del lote es 0220425A1, correspondiente a la fecha de fabricación 2 de febrero de 2022, en el turno de trabajo A1, en la máquina envasadora número 01.  Nota: la información de la forma se incluirá en el lote cumpliendo y cuando se estén manejando a partir de la fecha establecida de la contratación no se incluyó en la codificación  Deben tener una fecha de vencimiento de 1 año y medio, a partir de la fecha de fabricación.
LEGISLACIÓN APLICABLE	Decisión 706, Creación de la Comunidad Andina, 25 de Diciembre de 2008 entra en vigor. Lima Perú. Decisión 706, Corrección de la Comunidad Andina, 25 de Diciembre de 2008 entra en vigor. Lima Perú.
MODO DE APLICACIÓN	PARA LAVADO DE ROPA BLANCA Separe las prendas de color. Disuelva un tapón (capsula de agua) y lave. No debe sumergirse en prendas de lana, seda, cuero y telas sintéticas. Lavarlas a mano. Por cada 4 litros de agua, agregue una tapa de Producto, mezcle bien y sumerja las prendas durante 10 minutos. Remueve por 5 minutos y enjuague bien las prendas después de utilizar el blanqueador. Lavado en lavadora: Para una carga completa adicione una tapa de Producto en el agua, puede dejar en remojo, agregue detergente y utilice el ciclo normal de lavado. PARA DESINFECTAR Y QUITAR MANCHAS BAÑOS, COCINAS Y PISOS Diluya 1/4 de tapa de Producto por cada litro de agua. Cubra con esta solución las áreas lavables que desee desinfectar, no se olvide de superficies de frente, alrededor o dentro. Dejelo actuar 5 minutos y enjuague. No mezcle este producto con ningún otro producto como ácidos (Ej. Vinagre ácido muriático), sustancias amoniacales u otros metales de limpiadores y baños. Enjuague con agua.
CONDICIONES DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en sitio con excelente ventilación. No se debe almacenar con sustancias incompatibles como ácidos y productos orgánicos. Los cajas señaladas con los envases de hipoclorito de sodio para uso domiciliario, se deben estibar separadas de la pared y con suficiente espacio que permita hacer revisión de cajas y evitar el contacto con posible humedad. Se debe utilizar rotación PEPS de inventario.
PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES	El hipoclorito de sodio es corrosivo. Se irritación o ingestión puede provocar daños graves en las células internas. Puede irritar pulmones, conjuntivitis de cuidado y enfisema. Por contacto puede producir diversas reacciones, cutáneas, pulmonares y digestivas. NOTA: El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título informativo y no substituye las pruebas o consejos sobre el uso del producto. El contenido de hipoclorito reportado corresponde a análisis obtenido en el momento de envasado.

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribia
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

Brinsa

HOJA DE SEGURIDAD
BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

I. PRODUCTO: Blanqueador – Desinfectante Líquido Blancox ®
DESCRIPCIÓN: Líquido Claro con olor característico a Cloro y fragancia específica.
OTROS NOMBRES REGISTRADOS: Blancox Frutos Rojos ® - Blancox Limón ®- Blancox Lavanda ®- Blancox Floral ®- Blancox Toronja ®

PLANTA BETANIA	OF. BOGOTA – VENTAS
Km 6 Vía Cajicá – Zipaquira Cajicá – Cundinamarca - Colombia - S.A. 57 (1) 852 25 66 / 4846000 / 852 24 41 57 (1) 852 36 46 / 4846001	Calle 97 N° 17 – 60 Bogotá –Colombia- S.A. 57 (1) 635 60 80 57 (1) 636 1961
CONTACTOS DE EMERGENCIA 24 HORAS	
LINEA CISTEMA **018000511414**	BRINSA BETANIA **57(1) 4846000 o 8522566 Ext. 444** Desde el exterior **091 4846000 o 8522566 Ext. 444** En Colombia
CELULAR EMERGENCIAS BRINSA **315 8945370**	

II. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE INGREDIENTES:

INGREDIENTES	CONCENTRACIÓN	LIMITE DE EXPOSICIÓN
Hipoclorito de Sodio No CAS 7681-52-9	5.25% p/p	No Establecido
Hidróxido de Sodio No CAS 1310-73-2	< 2%	2 mg / m3

III. IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS:

Las rutas mas importantes de exposicion con este producto son la inhalacion de vapores y el contacto directo con la piel y los ojos. Su severidad depende del tiempo de exposicion y la concentracion.
PRECAUCIONES: IRRITA LOS OJOS. Puede causar lesiones y quemaduras temporales en los ojos. La nube de vapores puede irritar los ojos.
Puede provocar sensibilizacion por contacto con la piel.
Las condiciones medicas existentes que se pueden agravar por la exposicion a este producto son: La irritación en la piel en personas con lesiones existentes en la piel. Respirar los vapores o rocíos puede agravar el asma agudo o crónico y las enfermedades pulmonares crónicas como el enfisema, la bronquitis o enfermedades de obstrucción pulmonar.
Bajo condiciones normales de uso, la probabilidad de la ocurrencia de algun efecto adverso es baja.

IV. PRIMEROS AUXILIOS:

Contacto con los Ojos. Mantenga el ojo abierto y enjuáguelo con abundante agua por espacio de 15 a 20 minutos. Remueva los lentes de contacto, despues de los primeros 5 minutos y continue lavando el ojo. Si los síntomas persisten consulte a un médico.

Contacto con la Piel. Lave la piel con abundante agua por 15-20 minutos. Si se desarrolla irritación consulte a un médico.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto
El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta

Brinsa

HOJA DE SEGURIDAD
BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

Ingestión: No inducir el vómito. Beber bastante agua para diluir el producto. No suministre nada por la boca a una persona inconsciente. Si ocurre vómito espontáneo, haga que la víctima se incline hacia adelante con la cabeza hacia abajo para evitar que aspire el vómito, enjuáguele la boca y dele a beber más agua. Si se desarrolla irritación consulte a un médico.

Inhalación: Lleve a la victima al aire libre. Proporcione respiración artificial solamente si la respiración ha cesado. Si la respiración se ha afectado llame a un médico inmediatamente.

V. MEDIDAS CONTRA INCENDIO Y EXPLOSIÓN:

Flash Point: Ninguno
Procedimientos Especiales Contraincendios: Ninguno
Peligros No Usuales de Explosion: Ninguno. No es inflamable o explosivo. No produce ignicion cuando se expone a llama abierta.
Este material no es inflamable pero se descompone con el calor y la luz, causando una acumulación de presión que puede causar una explosión. Cuando se calienta puede liberar gas Cloro.

VI. PROCEDIMIENTOS EN CASO DE ESCAPE ACCIDENTAL:

Derrames / Fugas: Controle el derrame. Contenga el liquido y utilice absorbentes para el residual. Lave el área y seque adecuadamente.
Para derrames de multiples productos, los respondedores deben evaluar las Hojas de Seguridad de los productos por la incompatibilidad con Hipoclorito de Sodio.

VII. MANEJO Y ALMACENAMIENTO:

Almacene los recipientes en un lugar fresco, ventilado y alejado de la luz solar directa. Se recomienda almacenar los recipientes a temperaturas entre 15 y 29 °C aproximadamente.
No se requiere protección especial o tener precauciones necesarias, para el manejo de este producto, adicionales a las condiciones de uso identificadas en la etiqueta.

VIII. CONTROL DE EXPOSICIÓN / PROTECCIÓN PERSONAL:

Las siguientes recomendaciones son dadas para instalaciones de producción o de almacenamiento donde la exposición al producto puede ser prolongada o a de magnitud considerable.
Practicas de Higiene: Evitar contacto con los ojos, piel y ropa. Lavar las manos despues de contacto directo. No usar ropa contaminada con el producto por largos periodos de tiempo.
Controles de Ingenieria: Utilice ventilación general en las áreas de producción o almacenamiento, para minimizar la exposición a vapores o emanaciones de producto.
Equipo de Protección Personal: Utilice gafas de seguridad, guantes de nitrilo o plasticos si está en contacto con el liquido por periodos prolongados de tiempo.
MANTENGASE ALEJADO DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

IX. PROPIEDADES FÍSICAS:

Se descompone lentamente por encima de 40 °C.
Completa solubilidad en agua.
Apariencia: Solucion acuosa, clara, ligeramente amarilla o verdosa.

Pto de Ebullicion	(100 °C aprox.)
Gravedad Especifica	1,05 a 21 °C
pH	11 – 13,6

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.
El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.

Brinsa

HOJA DE SEGURIDAD
BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

X. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD:

INDICADOR DE ESTABILIDAD: Si ante contacto prolongado.

CONDICIÓN DE ESTABILIDAD PARA EVITAR: Estable bajo condiciones normales de uso y almacenamiento.

MATERIALES PARA EVITAR: Agente fuertemente oxidante. Reacciona con otros químicos caseros como limpiadores de baño, removedores de óxido, vinagre, y diferentes productos que contienen ácidos o amoniaco, que pueden generar gases tóxicos como cloro y especies cloradas.

INDICADOR DE POLIMERIZACIÓN PELIGROSA: No

XI. INFORMACION TOXICOLOGICA:

DATOS SOBRE TOXICIDAD: (HIPOCLORITO DE SODIO SOLUCIÓN AL 15%)

- TDLO – Concentración más baja letal publicada oral en mujer 1 g/kg.
- TDLO – Intravenoso en Hombre 45 mg/kg.
- LD50 – Oral en rata 8910 mg/kg.
- LD50 – Oral en ratón 5800 mg/kg.
- LD50 – Dermal en rata 2000 mg/kg.
- LC50 – Rata >10500 mg/m3 (1 hora).

INFORMACIÓN SOBRE IRRITACIÓN:

- **Ojos:** Una gota de una solución al 15% (pH 11.2) causa un inmediato y fuerte dolor. Si no es rápidamente lavado con agua puede causar sangrado, irritación e inflamación del tejido blando (conjuntiva) y daño con inflamación de la cornea. En algunas oportunidades después de dos o tres semanas se presenta curación con una leve (o no presente) cicatrización de la cornea. En los ojos de un conejo una solución al 12% causo daño total.
- **Piel:** Una solución al 3.5% de Hipoclorito de Sodio aplicado en la piel de un conejo por 15 a 30 min causó daños severos en la piel.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.
El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.

Brinsa

HOJA DE SEGURIDAD
BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

Mutagenicidad: El Hipoclorito de Sodio provocó mutaciones en varios estudios de corto plazo donde se usaron bacterias cultivadas y células de mamífero. Las conclusiones de estas pruebas no fueron claras. No resultó mutagénico en pruebas (aberración cromosómica o del micronúcleo) con animales vivos. Efectos reproductivos: Altas dosis de Hipoclorito de sodio en el agua suministrada causa un pequeño pero significativo aumento anormal en el esperma de los ratones.

Teratogenicidad y Fetotoxicidad: No existe evidencia disponible.

Materiales Sinérgicos: No hay información disponible.

Sensibilización Cutánea y Respiratoria: Cerdo de Guinea, no sensibilizante en piel.

Irritación: Irritante para piel y ojos.

XII. INFORMACIÓN ECOLÓGICA:

Información Ecotoxicológica: Tóxico para peces y organismos acuáticos.

Toxicidad en pescados:

- **LC50 (48 h)** trucha arcoiris 0.07 mg/l.
- **LC50 (96 h)** Cíprino de cabeza gorda 5.9 mg/l Toxicidad en invertebrados y microbios.
- **LOEC** Oncorhynchus kisutch 0.02 mg/l.
- **EC50** Varias especies de crustáceos 5µg/l en 48 h.
- **EC50** Varias especies de algas 0.2 mg/l en 20 h.

Persistencia y degradación: No hay información disponible.

XIII. CONSIDERACIONES PARA LA DISPOSICIÓN:

La disposición debe realizarse de acuerdo a la regulación local.

Grandes escapes de producto (> 5 galones): Adsorber, almacenar en contenedores y disponer de acuerdo a la regulación local. Lavar el residuo con bastante agua para disponerlo en la cañería.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.
El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribia
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

Brinsa

HOJA DE SEGURIDAD
BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

La información que contiene la presente Hoja de Seguridad se ofrece solo como una guía de manejo de este producto y ha sido preparada de buena fe por personal capacitado. Ha sido consignada a título ilustrativo, y la forma y condiciones de uso y manejo pueden involucrar consideraciones adicionales. No otorga, ni implica garantía de ningún tipo, y BRINSA no será responsable por ningún daño, pérdidas, lesiones u otros problemas que resulten como consecuencia del uso de la información contenida en la presente, o de la confianza que se deposite en la misma. Es responsabilidad del usuario asegurarse de que esta información sea apta y completa para su uso particular.

Fecha de Actualizacion: 4 de Mayo de 2009.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.
El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribia
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

ANEXO 7. FICHA TÉCNICA DESINFECTANTE - BRILLA KING

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS

HIPOCLORITO DE SODIO

NOMBRE COMERCIAL	**Blanqueador Brilla King Natural**	PRESENTACIÓN	**En frasco plástico con contenido neto de 2000mL o 2L – LÍQUIDO o MEZCLA COMERCIAL**
ELABORADO POR	**BNS S.A. (Medellin, Colombia – Cra 33 # 7-41) para Koba Colombia S.A.S.**		
IDENTIFICACIÓN	**Notificación sanitaria obligatoria: NSOH03749-15CO**		
COMPOSICIÓN	**Hipoclorito de sodio al 5,25%**		
USAR PARA: **- DESINFECCIÓN RUTINARIA (hasta 1000 ppm)** **- DESINFECCIÓN TERMINAL (hasta 2000 ppm)** **- CONTINGENCIA DE FLUIDOS CORPORALES – BAÑOS (hasta 5000 ppm)** USAR EN: **- ÁREA DE SIEMBRA** **- ÁREA DE INCUBACIÓN** **- ÁREA DE ENVASADO Y DESPACHO** **- ÁREA DE TRÁNSITO DE OPERACIONES** **- BAÑOS Y DUCHAS (superficies)**		RECOMENDACIONES	**- No utilizar sobre superficies de hierro, aluminio o plata** **- No mezclar con otros productos ácidos (vinagre, ácido muriático, entre otros)** **- No mezclar con sustancias que contengan amoniaco, u otros limpiadores de sanitarios y baños** **- Para uso prolongado o en pieles sensibles, usar guantes** **- Almacenar en un lugar fresco y seco, alejado del contacto directo de la luz solar** **- Mantener alejado de alimentos** **- Al finalizar el producto, destruir el envase** **- Si tiene contacto con los ojos, lavar con abundante agua durante los primeros quince (15) minutos**

PREPARACIÓN DE SOLUCIONES

FORMULA PARA CALCULAR LA CANTIDAD DE NaClO COMERCIAL NECESARIA $NaClO_{ml} = \frac{[Volumen]\,[L] * (ppm)}{10 * \%Comercial}$	$NaClO_{ml}$ = mililitros requeridos de hipoclorito de sodio comercial Volumen [L] = Cantidad en LITROS a preparar de solución ppm = Concentración final de la solución a preparar % Comercial = Concentración del producto comercial
FACTOR DE DILUCIÓN $v_1 * \rho_1 = v_2 * \rho_2$	v_1 = Volumen de la solución madre ρ_1 = Concentración de la solución madre v_2 = Volumen de la solución hija ρ_2 = Concentración de la solución hija

MODO DE PREPARACIÓN, USO Y RECOMENDACIONES:

1. Usar la indumentaria adecuada para el manejo de hipoclorito de sodio (gafas protectoras, guantes, bata o enterizo), así como hacerlo en un lugar fresco, seco, ventilado, lejos de la luz solar directa.
2. Determinar la cantidad de hipoclorito de sodio comercial o la dilución a realizar, usando las formulas arriba facilitadas.
3. Separar a la mitad (en dos recipientes distintos) la cantidad de agua limpia (potable) necesaria para la elaboración de la solución, debe recordar que se considera agua potable aquella que tiene una concentración aproximada de 1ppm de hipoclorito de sodio, ajustar sus cálculos en caso de usar agua de otras fuentes (aljibes, ríos, quebradas, acueductos veredales) – **NUNCA USAR AGUA TURBIA O QUE PRESENTE SEDIMENTOS EN EXCESO** , de ser posible filtrar el

TABLA DE PREPARACIONES

El hipoclorito de sodio (NaClO) puede presentarse sólido (en forma granular) o liquido (en forma de solución liquida), es altamente corrosivo y puede ser irritante para la piel y mucosas en altas concentraciones, siempre usar indumentaria adecuada para su manejo. NO DEPOSITAR DIRECTAMENTE EN FUENTES DE AGUA

p.p.m = Partes Por Millón – unidad de concentración– 1ppm es el equivalente a 1mg o mL de soluto en un 1Kg o 1L de solvente

Porcentaje de NaClO comercial (revisar las especificaciones del productor - proveedor)	Volumen de hipoclorito de sodio en mililitros (mL) necesario para la preparación de un (1) litro de solución desinfectante						
	Para traperos y otros elementos de aseo húmedos 2000ppm	Para pisos y superficies porosas 1000ppm	Para posetas y piletas para lavado de calzado 1000ppm	Para mesones y superficies impermeables, utensilios de acero y superficies en acero inoxidable grado alimentario 500ppm	Para aspersión y utensilios de plástico 400ppm	Para manos y algunos alimentos de consumo directo y en fresco 100ppm	Para alimentos de cascara suave 50ppm
3,5	57,1	28,6	28,6	14,3	11,4	2,9	1,4
4	50,0	25,0	25,0	12,5	10,0	2,5	1,3
5	40,0	20,0	20,0	10,0	8,0	2,0	1,0
5,25	38,1	19,0	19,0	9,5	7,6	1,9	1,0
5,6	35,7	17,9	17,9	8,9	7,1	1,8	0,9
7	28,6	14,3	14,3	7,1	5,7	1,4	0,7
13	15,4	7,7	7,7	3,8	3,1	0,8	0,4

ANEXO 8. FICHA TÉCNICA DESINFECTANTE HIPOCLORITO DE SODIO 13%

	FQ-01/V.1	2020-01-30	Página 1 de 2
QUIMICOS	FICHA TECNICA		

FORMULA QUÍMICA	NaClO
NOMBRE COMERCIAL	HIPOCLORITO DE SODIO 13 %
PESO MOLECULAR	75,45 g/mol
SINÓNIMOS	Agua Lavandina, sal sódica del ácido hipocloroso.
NUMERO CAS	7681-52-9

2. DESCRIPCIÓN

Líquido amarillento a verdoso, con olor penetrante. Se obtiene por disolución de cloro gaseoso en solución de soda cáustica.

3. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

Estado físico	Liquido
Color	amarillento
Olor	cloro
Solubilidad	Soluble en agua
Concentración de cloro	11 – 14 %
pH (solución acuosa 5%)	9.0 -10
Densidad específica (picnómetro)	1.219 g / cm3 (15 °C)
Punto de fusión	25 °C
Punto de ebullición	273.15 °C

4. USOS

- Desinfección de algunos alimentos, tales como frutas y verduras.
- Desodorizarían, purificación y tratamiento de aguas residuales, industriales, potables y de piscinas.
- Lavado de ropa como blanqueador.
- Mediante el proceso de electrólisis se convierte la sal presente en el agua en hipoclorito de sodio para desinfectarla.
- También es utilizado como fungicida y en la eliminación de bacterias.

5. DOSIS DE APLICACIÓN

De acuerdo a su uso.
Frutas y verduras: 0.1%; Superficies: 0.5 – 1%; Blanqueamiento de ropa: 1-2%

6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en recipientes cerrados y resistentes a la corrosión en área ventilada y fresca (Temperatura inferior a 29,5ºC), alejada de la luz solar, del calor.

COPIA CONTROLADA

Asociación de autoridades Tradicionales Wayuu
Territorio de ISHO
Nit: 900720126-3

PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS - RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribía
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

1. INTRODUCCIÓN

El programa de control de plagas se refiere al control integrado de plagas (roedores, insectos voladores y rastreros) y describe acciones tendientes para disminuir los factores que hacen que las plagas sobrevivan o aumenten. Debe aplicarse a todas las áreas del comedor escolar, tanto internas como externas, especialmente en el área de producción, teniendo en cuenta aspectos fundamentales como por ejemplo los depósitos o instalaciones de almacenamiento de los alimentos y los medios de transporte. Las plagas como los insectos y roedores no se generan de la nada si no que llegan al establecimiento desde el exterior como también desde los depósitos o los vehículos de transporte de la materia prima.

Este programa tiene como finalidad prevenir la presencia y proliferación de plagas en el comedor escolar, y se enfoca en el diseño adecuado de instalaciones con barreras físicas en ventanas y puertas, el manejo correcto de los residuos sólidos y el mantenimiento rutinario de las instalaciones.

Al implementar este programa se minimizará la presencia de cualquier tipo de plagas en el comedor escolar ejecutando todas las labores necesarias para garantizar la eliminación de los sitios donde los insectos y roedores puedan anidar y/o alimentarse.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Implementar un sistema de vigilancia y control integrado, que prevenga y proteja las áreas de alto riesgo del comedor escolar, en el ingreso o aparición de plagas y evite que puedan generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (vectores, artrópodos y roedores) mediante la implementación de estrictas medidas preventivas.

2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Garantizar la seguridad de los productos y materias primas, evitando pérdidas económicas.
- ✓ Identificar los vectores más comunes que se presentan en las instalaciones y alrededores del establecimiento.
- ✓ Capacitar al personal dinamizador auxiliar de alimentos en las medidas establecidas en el programa.

3. ALCANCE

Este programa se aplica a todos los establecimientos educativos donde se ofrece el Programa de Alimentación Escolar con la finalidad prevenir la aparición y multiplicación de las pagas dentro de las instalaciones.

Nota: Cabe anotar que se cuenta con sedes educativas que no cuentan con infraestructura por lo que la preparación de los alimentos se realiza a la intemperie. Por esto, las dinamizadoras realizan el control solo de forma física y reforzando los procedimientos de limpieza y desinfección y manejo de residuos sólidos con el fin de evitar la proliferación de plagas.

4. DEFINICIONES

Cebos: son elementos que tiene como función principal atraer las diferentes plagas, pueden contener veneno o encontrarse en las trampas dispuestas para su eliminación.

Desratización: tiene como objetivo el 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 las instalaciones de la planta.

Fumigación: método de control químico de las plagas.

Infección: es la presencia de virus, bacterias dentro de un determinado cuerpo.

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.

Insectos: grupo más grande de artrópodos, animales de esqueleto externo duro y patas articuladas. Tienen seis patas y la mayoría de ellos posee alas.

Insecticidas: productos químicos utilizados para la erradicación de insectos.

Medida preventiva: son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no desead.

MIP (manejo integrado de plagas): es un método de controlar las plagas afuera y adentro de la industria de alimentos, usando los métodos menos tóxicos disponibles,

a través de una combinación de controles incluyendo mecánicos, biológicos y químicos.

Plaga: numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas.

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.

Roedor: Constituyen el orden más numeroso de los mamíferos, dotados de incisivos largos y fuertes de crecimiento continuo, carecen de premolares, son muy prolíficos, gregarios y voraces.

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.

5. IDENTIFICACION DE LAS PLAGAS Y SU CONTROL

5.1 CUCARACHAS

Cucarachas	**Hábitat:** Su ambiente ideal es en lugares sucios oscuros, húmedos y calientes, pueden encontrarse en alimentos o bolsas mal almacenadas los cuales quedan contaminados por los desechos de esta plaga.
CONTROLES PREVENTIVOS:	
• Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.	
• Revisar los rincones y puntos oscuros. Determinar los sitios en los cuales existen nidos, donde pueden esconderse y en donde pueden encontrar agua y comida.	
• Mantener los productos alimenticios en envases sellados.	
• Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso.	
• Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.	
• Recoger inmediatamente todos los derrames y regueros.	
• Limpiar las áreas debajo de mesas, equipos, lavamanos, cajones, etc. donde se puedan acumular restos de materia prima.	
• Evitar las acumulaciones de papel, cartón, madera, chatarra, etc.	

5.2 ROEDORES

Roedores	**Hábitat:** Son animales que habitan lugares sucios, oscuros, desordenados y donde se encuentre alimento cercano. Tienen poco desarrollado el sentido de la vista, detectan formas y movimientos, pero no colores. Son de hábitos nocturnos. Están adaptados para andar, correr, trepar, excavar o nadar. Sus bigotes son los órganos del tacto, que usan habitualmente para guiarse en los desplazamientos, pueden memorizar los senderos y moverse en la oscuridad hasta encontrar sus madrigueras. Contaminan los alimentos y las superficies con sus excrementos, orina, pelos, gérmenes y patógenos. Destruyen diferentes materiales de empaque y embalaje.
CONTROLES PREVENTIVOS:	
• Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.	
• Mantener los productos alimenticios en envases sellados.	
• Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.	
• El control se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en las diferentes áreas.	
• Hacer un adecuado control de malezas, eliminación de basuras y detección y control de madrigueras.	

5.2 LAGARTIJAS

Lagartijas	**Hábitat:** Las lagartijas más comunes suelen habitar en terrenos rocosos o pedregosos que reciban la luz solar durante varias horas. Es una especie de reptil escamoso. El rango de tamaños más común entre los machos varía entre 4,2 y 5,9 centímetros de la punta del morro a la cloaca, aunque algunos individuos pueden alcanzar los 6,5 cm. Las hembras, más pequeñas y gráciles, miden de 4,1 a 5,7 cm. La cola puede llegar a alcanzar hasta 10 centímetros, prácticamente el doble que el resto del cuerpo. La época de celo se produce entre marzo y junio, época en que resultan más visibles.
CONTROLES PREVENTIVOS:	
• Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.	
• Mantener los productos alimenticios en envases sellados.	
• Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.	
• Toda la basura debe depositarse en canecas con bolsa, previa selección de los residuos sólidos.	
• Todos los desagües, canales, techos y cuartos de basuras deben estar limpios.	

5.3 TERMITAS

Termitas	**Hábitat:** Las termitas son insectos sociales, pertenecientes al Orden Isóptera (dos pares de alas iguales). Las termitas están adaptadas para alimentarse de madera, gracias a que hospedan en su tubo digestivo a microorganismos simbiontes (protozoos), los cuales producen enzimas que degradan la celulosa, presente en la madera, cartones, textiles, etc.
CONTROLES PREVENTIVOS:	
• Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.	
• Evitar almacenar alimentos contra la pared o directamente al piso.	
• Cumplimiento al programa de limpieza y desinfección.	

5.4 GORGOJO

Gorgojo	**Hábitat:** Viven en cualquier sitio donde puedan alimentarse, ahí permanecen hasta que puedan alcanzar su madurez. Además de esto, los gorgojos pueden caminar, volar y hasta nadar por lo que pueden sobrevivir en casi cualquier ambiente exceptuando las regiones polares y marinas. Los gorgojos son atraídos por el polvo de harina, los cereales derramados o los granos de arroz caídos.
CONTROLES PREVENTIVOS:	
• Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.	
• Mantener los productos alimenticios en envases sellados.	
• Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.	
• Mantener los estantes limpios y sin comida.	
• Toda la basura debe depositarse en canecas con bolsa, previa selección de los residuos sólidos.	

5.5 HORMIGA

Hormiga	**Hábitat:** Las hormigas, aunque son carnívoras en su mayoría, se alimentan de casi cualquier cosa. Muchas disfrutan con el néctar de las plantas, otras prefieren comer verduras, hierbas, semillas o granos, otras prefieren las frutas y frutos secos...Pero también existen hormigas capaces de alimentarse de otros insectos o animales de tamaño pequeño, o tal vez a crías de su propia especie procedentes de otras colonias. Hace su presencia cuando encuentra residuos de azucares.
CONTROLES PREVENTIVOS:	
• Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.	
• Mantener los productos alimenticios en envases sellados.	
• Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.	
• Mantener los estantes limpios y sin comida.	
• Control en sitios húmedos y oscuros.	
• Toda la basura debe depositarse en canecas con bolsa, previa selección de los residuos sólidos.	

5.6 MOSCA

Mosca	**Hábitat:** Son artrópodos del orden de los dípteros. Los insectos más importantes desde el punto de vista sanitario. 8 mm de largo. COLOR: Gris con 4 franjas en el tórax. Son omnívoras. Consumen todo tipo de alimentos y colocan los jugos gástricos sobre los alimentos sólidos para disolverlos. Mecánicamente transmiten enfermedades. CICLO BIOLOGICO: Cada hembra puede ovopositar en promedio 8000 huevos, en materia orgánica en descomposición. Las larvas oclosionan en 24 horas. Las tres etapas requieren de 3 a 7 días. Consumen heces fecales, materias primas, alimentos procesados, lácteos etc.

CONTROLES PREVENTIVOS:
• Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.
• Mantener los productos alimenticios en envases sellados.
• Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.
• Toda la basura debe depositarse en canecas con bolsa, previa selección de los residuos sólidos.
• Todos los desagües canales techos rincones bodegas y cuartos de basuras deben estar limpios.

6. RESPONSABLES

El operador Resguardo Indígena Arahuaco de la Sierra Nevada ha establecido que el control de plagas sea realizado por la empresa **SYSTEM PLAGA**, la cual cumple con todos los requisitos legales y técnicos que se requieren para realizar un control de plagas, así como el personal dinamizador de alimentos en cada uno de los comedores escolares.

7. PROCEDIMIENTO COMEDORES ESCOLARES

En el pueblo Arhuaco se emplean rituales tradicionales los cuales son dirigidos por un sabedor o mamo con el fin de controlar las plagas que puedan ingresar al lugar. Antes de recibir los alimentos se realiza el ritual donde se emplean extractos de plantas las cuales son esparcidas por el lugar.
Los días de las entregas de los alimentos los dinamizadores auxiliares de alimentos harán control físico a las instalaciones.
NOTA: La empresa de fumigación para garantizar el control de plagas realiza un diagnóstico en cada una de las IE y sedes educativas, donde se requiera apoyará con controles físicos y químicos.

8. FRECUENCIA

En las IE y sedes educativas el control de plagas se realiza diario para el control físico que consiste en la verificación visual de las instalaciones y el control químico acorde al cronograma de fumigación.

9. MEDIDAS PREVENTIVAS

Para evitar posibles plagas dentro del comedor escolar es deber y responsabilidad del personal dinamizador auxiliar de alimentos:

- ✓ Evitar focos de desarrollo en el exterior de las instalaciones: mediante el programa de control de residuos sólidos, se debe procurar no tirar desperdicios y basuras al igual que controlar los generados por la comunidad, así como evitar la excesiva vegetación colindante.
- ✓ Potenciar el máximo de condiciones higiénico sanitarias en la planta: llevando a cabo el programa de limpieza y desinfección.
- ✓ Mantener los pisos, superficies, equipos y utensilios libres de sobras de alimentos ni demás contaminantes que puedan servir de alimento a las plagas.
- ✓ Recoger y limpiar las suciedades y humedades inmediatamente después de ser ocasionadas.
- ✓ Mantener los alimentos protegidos con materiales adecuados y eficaces con el fin de que las plagas no puedan tener acceso a estos.
- ✓ Inspeccionar que las materias primas adquiridas no vengan con plagas incluidas.
- ✓ No almacenar innecesariamente envases, cajas y demás objetos que puedan ser utilizados por las plagas como refugios o materia para la construcción de sus madrigueras.

10. MEDIDAS CORRECTIVAS

Control físico: son todas aquellas acciones no químicas que se implementan para excluir las plagas en las zonas de elaboración, van desde trampas de luz para los insectos voladores, hasta trampas de pegamento para insectos o roedores, teniendo especial cuidado en los desagües, ventanas, aberturas y puertas, los cuales deben mantener herméticamente cerrados.

Control químico: en el momento de aplicar medidas correctivas de tipo químico es necesario contratar una empresa especializada en el control de plagas ya que esta sabrá y manejará con mayor efectividad la plaga y el nivel de infestación que

se tenga de manera que no represente ningún tipo de amenaza para la inocuidad de los alimentos, y sea realizado por personal idóneo y capacitado para tal fin.

11. RESPONSABLE

En cada IE y sede educativa las medidas correctivas las indica la empresa **SYSTEM PLAGA** ya que es la encargada y experta en el tema.

La empresa **SYSTEM PLAGA** aporta las fichas técnicas de los productos empleados en el control de plagas en cada IE y sede educativa. Así como su acompañamiento cuando se requiera.

12. CRONOGRAMA

Área	Método	Actividad	Semanal	Quincenal	Mensual	Trimestral	Semestral
Bodega de almacenamiento	CONTROL FISICO	Instalación de tiras adhesivas			X		
Bodega de almacenamiento	CONTROL QUIMICO	Implementación de cebos Raticidas				X	
Servicios sanitarios						X	
Alrededores						X	
Bodega de almacenamiento		Fumigación					X
Servicios sanitarios							X
Alrededores							X

13. FORMATOS

Formato de Monitoreo y Control de Plagas. PCP – F03
Formato Control de Fumigación y Desratización. PCP - F04

14. ANEXOS

- ✓ Información empresa prestadora de servicio.
- ✓ Fichas técnicas productos empleados en el control de plagas.

ANEXO 1. CERTIFICADO FUMIGACIÓN BODEGA



SYSTEM PLAGA
Manuel Salvador Fonseca Nit. 77019277-7
Trasversal 18c No. 19-17 Cels 3155648970-5811210
Fonseca77.manuel@gmail.com
Valledupar-Cesar

SYSTEM PLAGA

CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGA

Página 1 de 1

Nombre del Establecimiento: CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA NIT: 824002015-9

Dirección: CRA 9 No. 3-69 – LOS CAMPANOS - VALLEDUPAR Teléfono: 3183855339

Servicio Prestado: Aspersión: X Desratización: Nebulización: Termonebulización:

Productos Utilizados: SOLFAC Y RODILON

Grupo Químico: Piretroide – Rodenticida Anticoagulante

Cantidad de Producto: 10 cc x Litro – 40 gramos Categoría Toxicológico: III-I

Nombre del Técnico Operativo: Manuel Fonseca S. Carnet No. 001

Firma y Sello del Representante

Nit. 77.019.277-7
Transv. 18C No. 19-7
Tel. 581 0497 / Cel. 315.564 8970

ANEXO 2. ORDEN DE TRABAJO

Manuel Fonseca
Técnico Aplicador de Plaguicidas
Nit: 77019277-7

REPORTE TECNICO

1.IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

Razon Social: CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA
Direccion: CRA 9 No. 3-49 – LOS CAMPANOS - VALLEDUPAR
Nit: 824000115-9
Telefono: 5828553320
Persona Autorizada: GARY IZQUIERDO
Actividad: CONTROL DE PLAGAS
Area Aprox.

2.PERIODO DEL TRATAMIENTO

Visita	Dia	Mes	Año
1. Control	23	6	2021
2. Control			
3. Control			
4. Control			
5. Control			
6. Control			

3. CONDICIONES FISICAS

LOCATIVAS	Buena	Parcial	Mala
Pisos		✓	
Paredes		✓	
Techos		✓	
Escaleras, rampas		✓	
Ventilacion		✓	
Iluminacion		✓	
Zona de almacenamiento		✓	

4.CHARLA EDUCATIVA

CHARLAS REALIZADAS	SI	NO
Recomendaciones previas al servicio	✓	
Recomendaciones posteriores al servicio	✓	
Observaciones	✓	
Termonebulizacion		

5.CONDICIONES SANITARIAS

SANIDAD	Buena	Parcial	Mala
Abast.y Almacenamiento Agua		✓	
Drenaje (trajes,canaletas sifones)		✓	
Servicios Sanitarios		✓	
Orden y Limpieza		✓	
Residuos Organicos		✓	
Olores, colas, humos, otros		✓	
Presencia (animales,insectos,otros)		✓	

6.PRENCIA DE PLAGA

PLAGA ENCONTRADA	SI	NO	CANTIDAD
Cucaracha	✓		
Hormiga			
Roedores			
Moscas			
Otros:			
Metodo de Aplicacion Utilizado			Aspersion ✓
Termonebulizacion			Nebulizacion

7.TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Industria	
Bodega	✓
Comercio	
Conjunto Residencial	
Salud	✓
Procesador de Alimentos	
Centro Comercial	
Otro – Cual	

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

8.SUSTANCIAS QUIMICAS UTILIZADAS

Nombre	Estado Fisico			Volumen de Tratamiento	Observaciones Generales
	Sol	Lic	Gas		
SOLFAC		X		Mensual	
RODILON				10cc x Litro	ATAQUE
				100%	ATAQUE

9.FUNCIONARIO SYSTEM PLAGA

Nombre: [illegible]
Identificacion: 77.019.277
Cargo: Tec Aplicador
Firma:

Nit. 77.019.277-7
Trans. 19C No. 19-7
Tel. 581 8497 / Cel: 315 564 8970

10.FUNCIONARIO O CLIENTE

Nombre:
Identificacion:
Cargo:
Firma:

ANEXO 3. PROTOCOLO DE SEGURIDAD

Manuel Fonseca
Técnico Aplicador de Plaguicidas
Nit: 77019277-7

PROTOCOLO DE SEGURIDAD

El procedimiento a realizar en las aplicaciones localizadas en el perimetro de un insecticida de baja presión de vapor el cual es una molecula natural de piretroide en sus pension, polvos o liquidos y rodenticidas en estado sólidos, son un riesgo para los humanos si no son utilizados de forma adecuada, es importante se tomen las medidas pertinentes para evitar intoxicaciones.

Los métodos de aplicaciones son mediante aspersión, nebulización, termomebulizacion, los cebos para roedores y ratas, de colocación manual en cebaderas o en su defecto en sitios estratégicos para evitar accidentes, se utiliza también productos en gel especiales para utilizarlos donde no se puedan aplicar liquidos (puntos eléctricos, alacenas, neveras) de acuerdo a la necesidad del servicio solicitado por el cliente se determina el método a utilizar.

PROCEDIMIENTOS DE PREVENCION ANTES DEL CONTROL DE PLAGAS

Las actividades que se desarrollan en sus instalaciones, estan orientados a prevenir y controlar la presencia de un averiado grupo de plagas, tienen una cobertura total dentro y fuera del establecimiento y es importante antes de iniciar el control de plagas tener en cuenta las siguientes recomendaciones.

- Las instalaciones deben presentar óptimas condiciones de aseo
- No tener alimentos o productos de consumo, expuestos al momento del control de plagas
- No consumir alimentos durante la ejecución del servicio
- Evitar presencia y transito de personas mientras se realiza el servicio, permanecer el estrictamente necesario.
- Si se tiene conocimiento de personas con alguna afección de tipo respiratorio, o algún otro tipo de patología y mujeres embarazadas no podrán estar presentes al momento del control de plagas.
- Si tiene peceras, deben tapar la parte superior con sabanas húmedas, para evitar contaminar el agua y muerte de peces.
- Proteger documentos y equipos antes de la actividad del control de plagas.

PROCEDIMIENTOS DE PREVENCION POSTERIOR AL CONTROL DE PLAGAR

- Las personas o mascotas deben ingresar por lo menos media hora después de realizado el control, se deben asear las áreas tratadas antes de reingresar las mascotas
- No pasar manos o cualquier parte del cuerpo por las áreas tratadas, si algún alimento solido o liquido quedo expuesto a la contaminación del fumigante por favor desíchelo.
- Se deben lavar las superficies tratadas y los utensilios de consumo, antes de ser utilizados con abundante agua y jabón.
- Barrer insectos o roedores muertos para evitar el contacto directo con humanos y mascotas del insecticida.
  Si observa algún vertimiento sobre las superficies limpie con un paño húmedo
- Abra puertas y ventanas cuando el operario se lo indique
  No se requiere ventilación adicional si el lugar es cerrado, el producto aplicado posee una presión de vapor muy baja, lo cual asegura que no se volatizara al presentarse cambios de temperaturas que los puedan afectar.

Importante si percibe alguna situación particular inherente a nuestra actividad, reporte de inmediato a nuestras líneas de atención Fijo 5811210 o Celular 315 5648970

Conserve el reporte técnico anexo, dejado por el operario de SYSTEM PLAGA, ahí se le informa los productos utilizados y los procedimientos realizados en el control de plagas, para cualquier inconveniente

MANUEL FONSECA
Representante Legal
Nit. 77.019.277-7
Carrera Transv. 18C No. 19-7

Gabriel Izquierdo
Nombre del Cliente



Asociación de autoridades Tradicionales Wayuu
Territorio de ISHO
Nit: 900720126-3



Manuel Fonseca
Tecnico Aplicador de Plaguicidas
Nit. 77019277-7

PRECAUCIONES

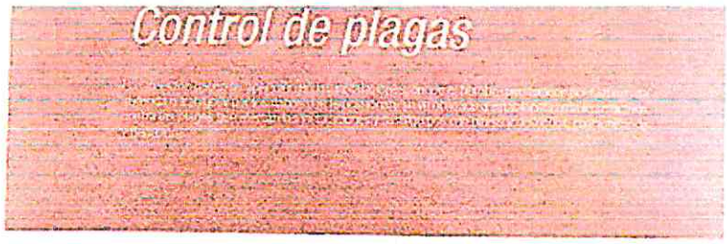
1. No pase manos ni ninguna parte del cuerpo en las superficies tratadas
2. Si algún alimento sólido o líquido es contaminado destrúyala
3. Si algún utensilio de cocina o prenda de vestir se impregna lavar con abundante agua y jabón
4. Recoja los insectos y roedores, para evitar el contacto con Humanos o animales con el plaguicida.
5. Evitar presencia y transito de personas mientras se realiza el servicio, permanecer el estrictamente necesario.
6. Si se tiene conocimiento de personas con alguna afección de tipo respiratorio, o algún otro tipo de patología no podran estar presentes estas personas al momento del control.
7. Abra puertas y ventanas cuando se lo indique el técnico operativo de SYSTEM PLAGA.

RECOMENDACIONES

1. La fecha del próximo servicio de fumigación será cuando se estime conveniente acordado con el cliente
2. Si observa cualquier irregularidad durante y despues de la aplicación del insecticida favor informar a los telefonos o celulares que aparecen en la parte superior del certificado de trabajo de SYSTEM PLAGA.
3. Respetemos las normas de ingreso y cuidado paras que tengamos un mundo mas sano y limpio cada dia. SYSTEM PLAGA por salud y el medio ambiente

152

ANEXO 4. FICHA TECNICA PRODUCTOS





NIL 77.919.277-7
Tel. 581 8497 / Cel: 315 581 8970

FICHA TÉCNICA

Fecha de elaboración:	10.09.2013	Fecha de actualización:	10.09.2013
Elaboro	MEDSI	Revisó	MEHPO

Identificación de la empresa:
Bayer de México S.A. de C.V.
División Bayer Environmental Science
Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra No. 259
Col. Ampliación Granada C.P. 11520 México, D.F.

Teléfonos de emergencia:
Bayer de México: (55) 5728 3000 ext. 7011
Seguridad Industrial, Planta Santa Clara: (55) 5699 14 82
SINTOX: (55) 5598 6659
Lada sin costo: 01 800 009 2800

RODILON® BLOQUE

Difetialona: 3-[(1RS, 3RS, 1RS, 3SR)-3-(4'-bromobifenil-4-il)-1,2,3,4-tetrahidro-1-naftil]-4-hidroxi-1-benzotiopiran-2-ona (Equivalente a 0.025 g de i.a./Kg)	00.0025
Ingredientes inertes: Parafina, colorante, conservador, endulcorante, saborizante artificial, harina de trigo, mijo, maíz quebrado, fécula de maíz y cacahuate molido	99.9975
TOTAL	100.0000

RSCO-URB-RODE-516-00-07-0.0025

Titular del registro: Bayer de México, S.A. de C.V.
Planta y almacén: Vía Morelos No. 330-E, Sta. Clara Coatitla,
Ecatepec de Morelos, Edo. de México, C.P. 55540
Tel.: 01 (55) 5728 3000

"HECHO EN EUA"
® Marca Registrada por Bayer RFC: BME820511SU5

Importado y distribuido por: Bayer de México, S.A. de C.V.
Oficinas: Miguel de Cervantes Saavedra No. 259,
Col. Ampliación Granada, C.P. 11520, México, D.F.
Tel.: 01 (55) 5728 3000, Fax: 5262 9528,
BayPremium 01 (55) 57 28 30 00, ext. 2740 y 2729,
Lada sin costo 01-800-229-37 37 Fax. 01 (55) 5262 9527
www.saludambiental.com.mx

"EN CASO DE INTOXICACIÓN, LLEVE AL PACIENTE CON EL MÉDICO Y MUÉSTRELE ESTA ETIQUETA"

"PRIMEROS AUXILIOS"
Manténgase al paciente abrigado y en reposo, llámese al médico. En caso de contacto con los ojos enjuáguense abundantemente con agua limpia. En caso de contacto con la piel lávese profusamente con agua y jabón. En caso de ingestión provóquese el vómito, siempre y cuando el paciente esté consciente, introduciéndole un dedo en la garganta. Alternativamente y a criterio médico se sugiere el lavado gástrico. Consultese al médico inmediatamente.

"RECOMENDACIONES AL MÉDICO"
La difetialona es un rodenticida anticoagulante perteneciente al grupo de las hidroxibenzotiopiranonas. **Signos y síntomas de intoxicación:** inapetencia, cansancio, apatía y vértigo. Aproximadamente 2 días después de la ingestión se presentan hemorragias mucocutáneas y hematuria, dolores abdominales y de espalda, epistaxis, hemoptisis, hematomas y manifestaciones purpúreas de la piel. **Tratamiento y antídoto:** administrese vitamina K1 (fitomenadiona), como antídoto específico por vía oral, intramuscular o endovenosa, tal como se indica para tratar sobredosis de bishidroxicumarina. Repítase el tratamiento cuando sea necesario, basándose en la observación del tiempo de protrombina. La dosis máxima de vitamina K1 es de 40 mg al día. De ser necesario, realícese transfusión sanguínea.

Recomendaciones al Médico Veterinario: los signos en los animales intoxicados son similares a los del humano, se recomienda administrar vitamina K1 como antídoto a la dosis de 5 a 10 mg/ Kg SC u oral durante 3 semanas. En casos graves se recomienda transfusión sanguínea previa prueba cruzada de compatibilidad sanguínea.

URGENCIAS
En caso de intoxicación llamar al SINTOX (24 horas, 365 días del año). Teléfonos 01 (55) 5598-6659 y 01 (55) 5611-2634; LADA SIN COSTO 01800 0092800.

"GARANTÍA"
Bayer de México, S.A. de C.V. garantiza la calidad invariable de este producto, pero no se responsabiliza por los daños que resulten de no utilizarlo de acuerdo con lo indicado en la etiqueta. Para cualquier duda, **consulte al distribuidor Bayer de su localidad.**

FICHA TÉCNICA

"INSTRUCCIONES DE USO"

METODO DE APLICACIÓN: Rodilon® Bloque pertenece a una nueva generación de rodenticidas del grupo de las hidroxibenzotiopiranonas, tan eficaz en roedores susceptibles como en aquellos que expresan resistencia a otros anticoagulantes. Se requiere una sola dosis y muy baja (25 mg de i.a./Kg de peso) para eliminar roedores y presenta un amplio margen de seguridad para el humano.

Utilícese para el control de roedores como la rata común o de alcantarillas (*Rattus norvegicus*), rata negra (*Rattus rattus*), el ratón doméstico (*Mus musculus*) de la siguiente forma:

PLAGA	GRADO DE INFESTACION	No. DE BLOQUES/ PUNTO DE CEBADO	OBSERVACIONES
RATAS Rata de las alcantarillas: *Rattus norvegicus* Rata negra: *Rattus rattus*	LIGERA A MODERADA	2 a 4 (equivalente a 40 a 80 g)	Colóquese la cantidad de cebo indicada por punto de cebado o directo a madriguera cada 5 a 10 metros.
	SEVERA	5 a 10 (equivalente a 100 a 200 g)	
RATONES Ratón doméstico: *Mus musculus*		1 a 2 (equivalente a 20 a 40 g)	Colóquese la cantidad de cebo indicada por punto de cebado, cerca del nido o cada 3 a 4 metros de distancia.

Producto autorizado para usarse en la industria alimentaria y áreas de proceso de alimentos.

Inspeccionar las áreas tratadas al tercer día y reponer el cebo consumido. Mantener una dotación ininterrumpida de cebo fresco durante 10 a 15 días o hasta que desaparezcan los signos de actividad de los roedores. Posteriormente repetir el tratamiento a intervalos semanales hasta que descienda el consumo de cebos o se detecte la disminución de daños.

Para prevenir reinfestaciones se recomienda aplicar tratamientos de mantenimiento. En caso de reinfestación, se deberá repetir el tratamiento.

Recoger y disponer adecuadamente de los roedores muertos y del cebo no consumido.
Para ayudar a prevenir reinfestaciones se deberá eliminar en lo posible las situaciones que propicien el desarrollo de roedores como basura, agua y alimentos a su alcance, así como sitios de refugio y limitar el acceso mediante técnicas de contención física y mantenimiento de las instalaciones.

El uso de cebaderos herméticos incrementa la seguridad del producto y evita el desperdicio. En caso de reinfestaciones continuas, colóquense cebaderos en forma permanente y repóngase el cebo cada vez que sea necesario.

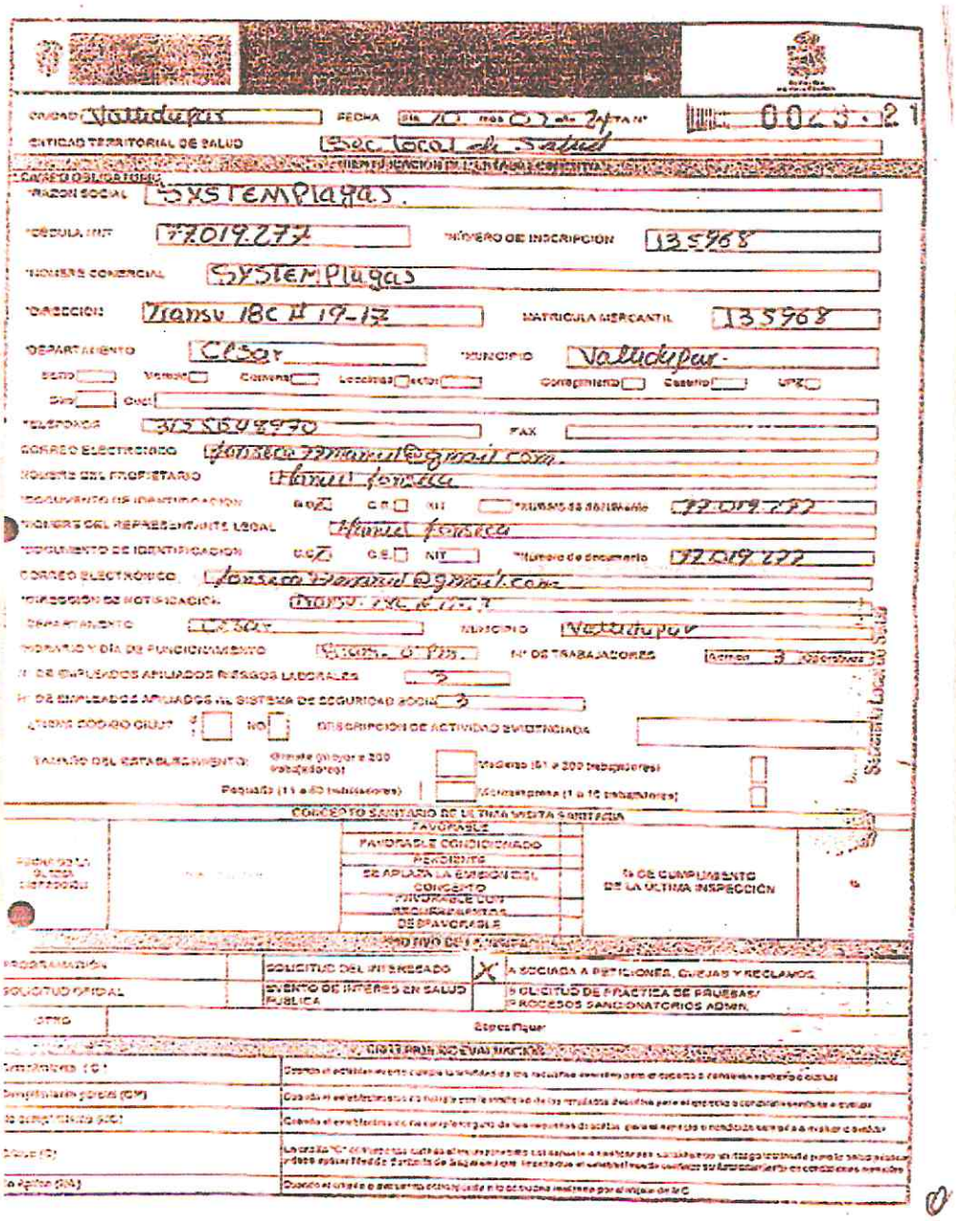
Tiempo de reentrada a los sitios tratados
Debido a que este producto es un rodenticida anticoagulante es posible reingresar a las áreas tratadas inmediatamente.

Contraindicaciones
Rodilon® Bloque es un cebo rodenticida listo para su uso y no requiere mezclarse con ningún producto. El contacto con insecticidas puede modificar el grado de aceptación o apetencia por parte de los roedores.

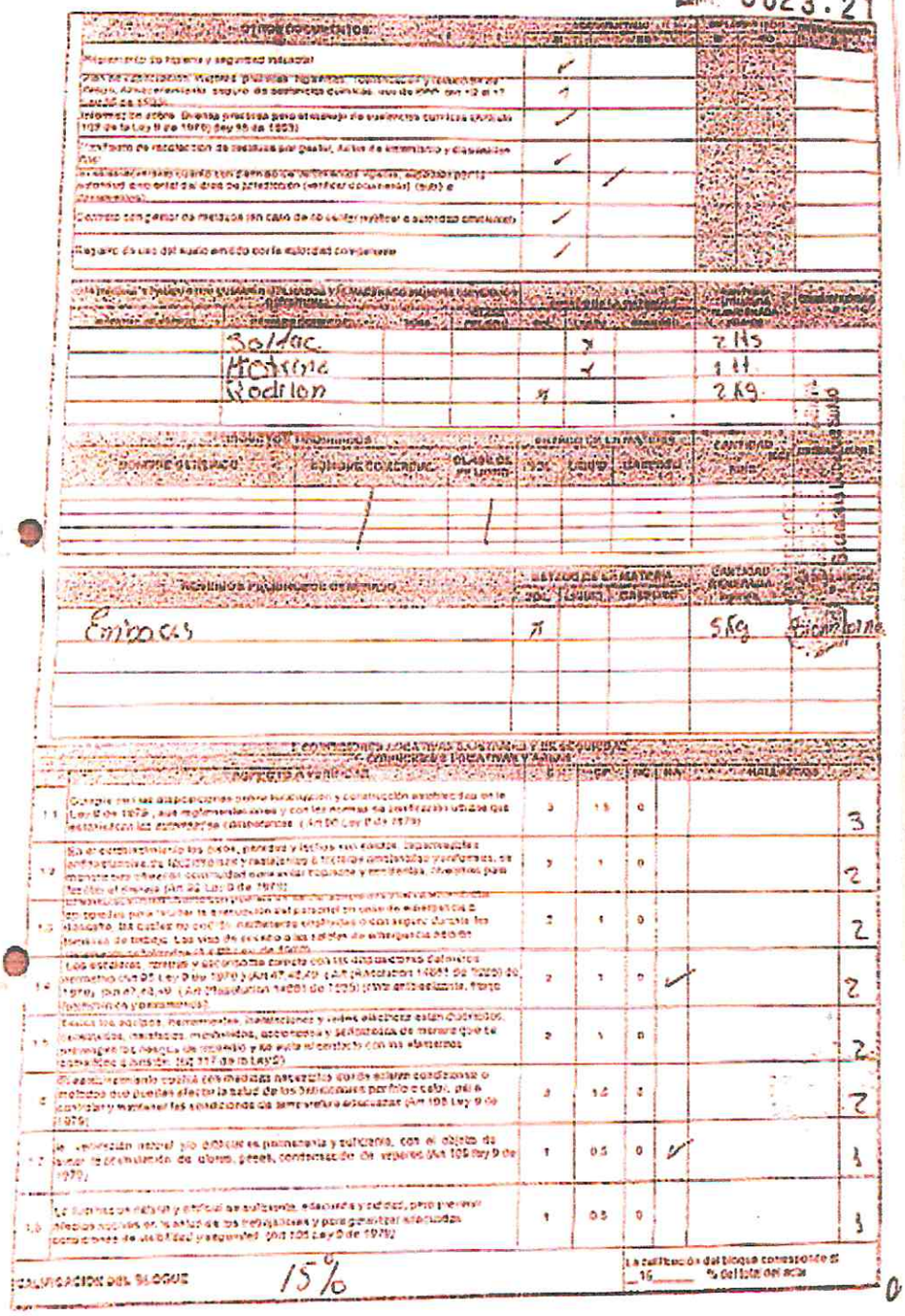
® Marca Registrada por Bayer Group

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribía
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

ANEXO 5. CONCEPTO SANITARIO SYSTEM PLAGA



0023.21



Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribía
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

0023.2

	ASPECTO A CERTIFICAR	C	SI	NO	NA	OBSERVACIONES	
2.1	El establecimiento cuenta con espacios adecuados para administración y atención al público alejado de las demás áreas del establecimiento. (Art 109 Decreto 1843 de 1991)	2	1	0			2
2.2	El establecimiento cuenta con áreas de almacenamiento de insumos dotadas de estibas clasificadas de acuerdo a las características de peligrosidad y compatibilidad , que cumplen en las condiciones de ventilación e iluminación (Art 109 Decreto 1843 de 1991) (Art 92 Decreto 1843 de 1991)	2		0			2
2.3	El establecimiento cuenta con un área para almacenamiento y conservación de equipos, repuestos de protección y protección (Art 109 Decreto 1843 de 1991)	2	1	0			1
2.4	El establecimiento cuenta con un área de preparación de productos, limpieza y con disposición de fácil lavado (Art 109 Decreto 1843 de 1991)	2	1	0			2
2.5	El establecimiento cuenta con un área para el lavado de maquinaria, equipos y elementos de protección contaminados(Art 109 Decreto 1843 de 1991)	2	1	0			2
2.6	En el establecimiento no se almacenan alimentos susceptibles de contaminación con plaguicidas como utensilios, utensilios domésticos o elementos de uso humano o animal que representen riesgo para la salud. (Art 94 Decreto 1843 de 1991)	1	0.5	0			1
2.7	Las etiquetas de los productos se encuentran con información de acuerdo al marco normativo legal vigente y no presentan en buen estado el que no se empaque original (Art 62 Decreto 1843 de 1991)	2	1	0			2
2.8	El personal operativo cuenta con los elementos de protección personal completos suministrados por el empleador para el desarrollo de la actividad (Art 107 Decreto 1843) (soportes de entrega)	2	1	0			2
2.9	Se cuenta con un asistente técnico idóneo,capacitado y entrenado para asesorar a la empresa aplicadora (Art 107, 108,Decreto 1843)	3	1.5	0			3
2.10	El asistente técnico se encuentra vinculado a través de un contrato de asistencia (Art 108, Decreto 1843)	2	1	0			2
2.11	El asistente técnico se encuentra inscrito ante la Dirección Territorial de Salud -DTS competente (Art 110, Decreto 1843)	2	1	0			2
2.12	El asistente técnico reporta oportunamente a la Dirección Territorial de Salud -DTS- competente las acciones realizadas (Art 110, Decreto 1843 de 1991)	2	1	0			2
2.13	Se dispone con protección y procedimientos validados de acuerdo a las normas vigentes (tabaco de almacenamiento)	2	1	0			1
2.14	Cuenta con formato de diagnóstico a realizar, previo a determinar el tipo de medidas a aplicar para el control de plagas en el establecimiento donde se prestan los servicios.	2	1	0			2
2.15	Cuenta con documento de educación sanitaria sobre las medidas de prevención y control a cumplimentar al cliente antes – durante – después de realizar la prestación del servicio de control de plagas. (Artículo 121 Decreto 1843 de 1991)	2	1	0			1
2.16	El personal operativo que realiza aplicación de plaguicidas cuenta con el respectivo carné de manejo de plaguicidas (Art 111 y 112, Decreto 1843 de 1991)	2	1	0			2
2.17	El personal operativo que realiza la aplicación de plaguicidas cuenta con los carnés de aplicadores refrendado ante la Dirección Territorial de Salud -DTS competente (Art 111, Decreto 1843 de 1991)	3	1.5	0			3
2.18	Se cuenta con un listado de el personal aplicador de plaguicidas con la siguiente información diligenciada completa, documento de identidad, fecha de curso de manipulación, carnet de carné, fecha de expedición y expiración, exámenes médicos realizados a personal CB: Contratistas cerca PT: Tiempo de Protección PO: Protección en obra ETA: Elección Trabajo Altura)	2	1	0			2
2.19	Los equipos empleados para la aplicación de plaguicidas se encuentran en buen estado de funcionamiento y cuenta con los soportes de mantenimiento y calibración periódicos (un formato de equipo con información de: equipo, actual, marca, fecha último mantenimiento)	3	1.5	0			3
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	37%					La calificación del bloque corresponde al 40 % del total del ítem	

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribia
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

UUZ5.41

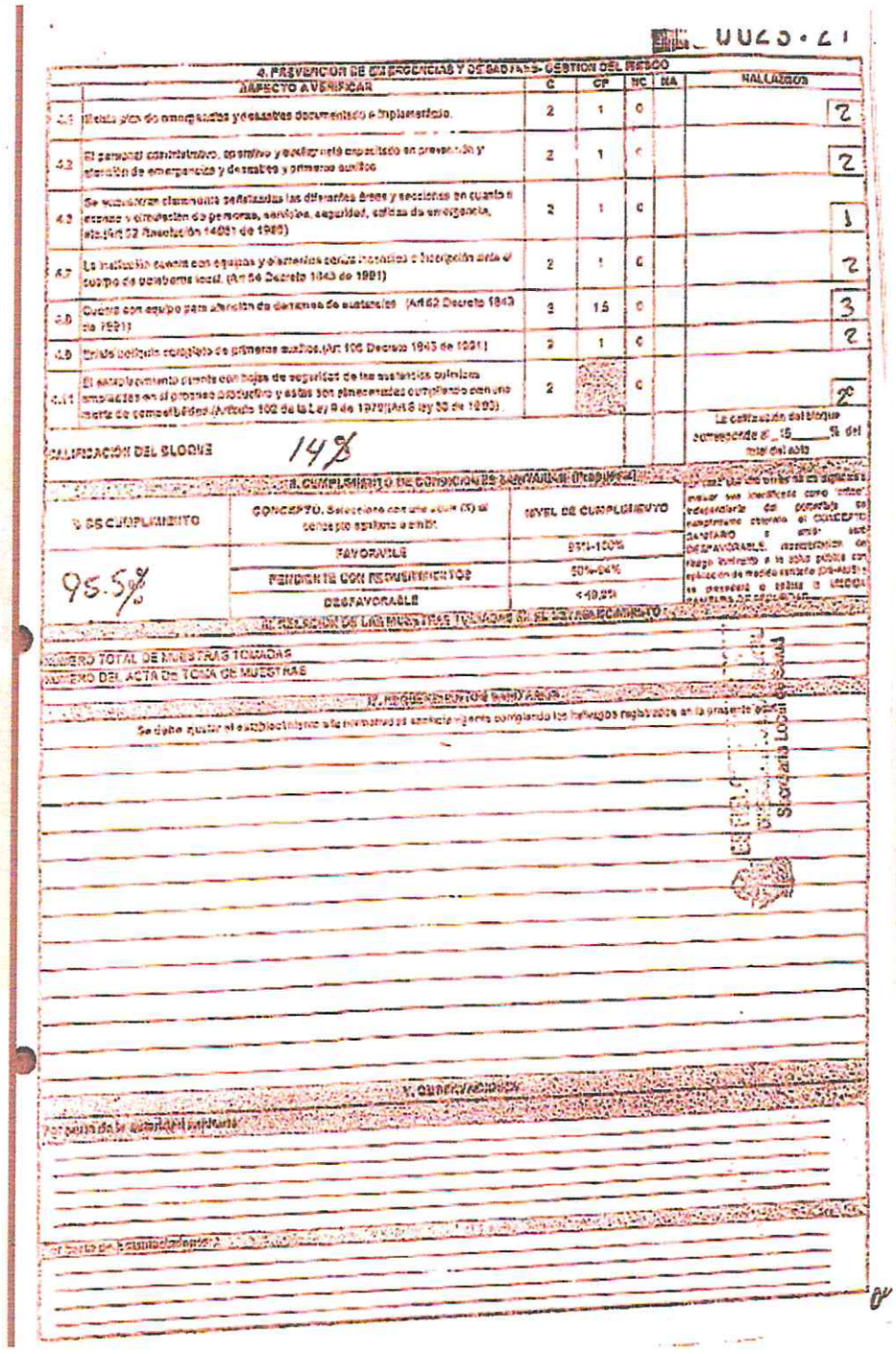
3. CONDICIONES SANITARIAS					
	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS	
3.1	El establecimiento cuenta con vestier de doble compartimento, servicios sanitarios dotados con los mecanismos e elementos exigidos para el sexo, separados por sexo, en cantidad suficiente y en cantidad suficiente para uso de los trabajadores (Hombres lavamanos y Duchas) (Art 193 Decreto 1843 de 1991)	2.5		0			C 2.5
3.2	El establecimiento cuenta con servicios sanitarios para visitantes y público discapacitado cumpliendo con las disposiciones del marco legal y Art 50 Resolución 0391 de 1995)	2.5	1	0			2.5
3.3	Disponer de cuartos independientes con pocetas o unidades para lavado de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, baldes, cobergantes y otros implementos usados con el mismo propósito.	2	1	0			2
3.4	El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de orden y aseo para las instalaciones documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)	3	2	0			3
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10%				La calificación del bloque corresponde al 10 % del total del ítem	

3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS	
3.1.1	El cuarto de vestier se encuentra conectado a la red del sistema de alcantarillado o otro sistema alternativo)	1	0	0			1
3.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso de agua potable (Art 165 Ley 9 de 1979)	2		0			2
3.1.3	Los establecimientos abiertos para suministro de agua están dotados y consumen con su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión de servicio en todos los sitios de consumo (Art 175 y 176 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0			1
3.1.4	El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. Art 10 Decreto 1575 de 2007	1	0.5	0			1
3.1.5	El establecimiento realiza mantenimiento periódico a los tanques de almacenamiento de agua potable, (lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, (mayor cumplido) (Art 10 Decreto 1575 de 2007) (verificar si se realizo con personal interno o externo)	1	0.5	0			0.5
	3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS	
3.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema de alcantarillado u otro sistema alternativo	1	0.5	0			1
3.2.2	El área de lavado de equipos y elementos de protección personal cuenta con sistema para el manejo de vertimientos.	2	1	0			2
3.2.3	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan el escurrimiento, evitan obstrucciones, impiden el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permiten el encharcamiento, el	1	0.5	0	✓		1
	3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS	
3.3.1	Cuenta con plan de gestión integral de residuos no peligrosos y peligrosos documentado e implementado (capítulo VII Decreto 1843 de 1991)	3	1.5	0			3
3.3.2	Cuenta con áreas para el almacenamiento de residuos de acuerdo a la clasificación de residuos generados en el establecimiento (Art 168 Decreto 1843 de 1991)	2	1	0			2
3.3.4	Cuenta con recipientes de material rígido que facilite su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores.	1	0.5	0			1
	3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS	
3.4.1	Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado (Art 201 y Art 205 Ley 09 de 79) - Lineamiento Manejo para el control integral roedores	3	1.5	0			3
3.4.2	Se evidencian mecanismos y dispositivos para el control de los vectores en el establecimiento	1	0.5	0			1
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19.5%				La calificación del bloque corresponde al 20 % del total del ítem	

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribia
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

145

Asociación de autoridades Tradicionales Wayuu
Territorio de ISHO
Nit: 900720126-3



	4. PREVENCION DE EMERGENCIAS Y DESASTRES- GESTION DEL RIESGO					
	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
4.1	El plan ylo de emergencias y desastres documentado e implementado.	2	1	0		2
4.2	El personal administrativo, operativo y asistencial está capacitado en prevención y atención de emergencias y desastres y primeros auxilios	2	1	0		2
4.3	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a salidas y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc.(Art 12 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		1
4.7	La institución cuenta con equipos y elementos contra incendios o incorporación ante el cuerpo de bomberos local. (Art 54 Decreto 1843 de 1991)	2	1	0		2
4.8	Cuenta con equipo para atención de derrames de sustancias (Art 62 Decreto 1843 de 1991)	3	1.5	0		3
4.9	Tiene botiquín completo de primeros auxilios.(Art 106 Decreto 1843 de 1991)	2	1	0		2
4.11	El establecimiento cuenta con hojas de seguridad de las sustancias químicas empleadas en el proceso productivo y estas son almacenadas cumpliendo con una mezcla de combustibles.(Artículo 102 de la Ley 9 de 1979)(Art 6 ley 55 de 1993)	2		0		2
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	14%				La calificación del bloque corresponde al 15 % del total del acta

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario emitido	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
95.5%	FAVORABLE	81%-100%
	PENDIENTE CON REQUERIMIENTOS	50%-80%
	DESFAVORABLE	<49,9%

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. HALLAZGOS ENCONTRADOS

Se debe ajustar el establecimiento a las normativas sanitarias vigentes corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribia
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

Asociación de autoridades Tradicionales Wayuu
Territorio de ISHO
Nit: 900720126-3

PROGRAMA RESIDUOS SÓLIDOS - RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribía
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

1. INTRODUCCIÓN

Este programa tiene como fin tener un control total y adecuado de los residuos sólidos desde su recolección hasta su disposición y evacuación final para esto el operador Resguardo Indígena Bunsichama de la Sierra Nevada desarrolla el programa de residuos sólidos teniendo en cuenta la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2184 de 2019, GTC 24 y Resolución 223 de 2021.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Diseñar un programa de residuos sólidos que permita al operador Resguardo Arhuaco de la Sierra Nevada tener en sus instituciones y sedes educativas adecuados medios de recolección y disposición de sus residuos, garantizando un ambiente sano para la elaboración de alimentos.

2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Identificar y clasificar los residuos en sus respectivos recipientes.
- ✓ Realizar los procedimientos de limpieza y desinfección de los elementos utilizados en la recolección de residuos sólidos.
- ✓ Realizar una adecuada disposición.

3. ALCANCE

Este programa tiene como prioridad el manejo adecuado de los residuos sólidos desde su generación, que inicia en el momento de la manipulación de los alimentos hasta la disposición final.

4. DEFINICIONES

Impacto Ambiental: procedimiento por el cual se puede predecir, identificar, valorar, mitigar y corregir los efectos adversos de determinadas acciones que puedan afectar el medio ambiente y la calidad de vida en el área de intervención e influencia respectiva.

Reciclaje: Es el proceso mediante el cual se aprovechan y transforman los residuos sólidos recuperados y se devuelve a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos. El

reciclaje puede constar de varias etapas: procesos de tecnologías limpias, reconversión industrial, separación, recolección selectiva acopio, reutilización, transformación y comercialización.

Recolección: Es la acción y efecto de recoger y retirar los residuos sólidos de uno o varios generadores efectuada por la persona prestadora del servicio.

Residuo Sólido: Conjunto de materiales sólidos de origen orgánico e inorgánico (putrescible o no) que no tiene utilidad práctica para la actividad que lo produce, siendo procedente de las actividades domésticas, comerciales, industriales y de todo tipo que se produzcan en una comunidad.

Residuos Aprovechables: Son los residuos que se desechan y se pueden utilizar nuevamente. Generalmente se reciclan a través de métodos artificiales y mecánicos, como las latas, vidrios, plásticos, cartón, papel.

Residuos No Aprovechables: Son residuos de difícil biodegradación y otros residuos que, a pesar de su naturaleza o material de fácil reciclaje, no pueden ser aprovechados porque la carga microbiana o estado de contaminación es muy alto. Ejemplo empaques, envases y bolsas sucias, cartón mojado y/o papel contaminado. En muchos casos es imposible su transformación o reciclaje.

5. PROCEDIMIENTO

5.1. CARACTERIZACION Y CLASIFICACION DE LOS RESIDUOS

Los residuos sólidos se clasifican según indica la **Norma Técnica Colombiana GTC - 24**



Gráfico 1. Código De Colores

Tabla 2. Tipos de residuo para la separacion en la fuente

Tipo de residuo	Clasificacion	Ejemplos
Residuos no peligrosos	Aprovechable	- Carton y papel (hojas, plegadiza, periódico, carpetas). - Vidrio (Botellas, recipientes)^. - Plasticos (bolsas, garrafas, envases, tapas)^ - Residuos metalicos (chatarra, tapas, envases)^ - Textiles (ropa, limpiones, trapos) - Madera (aserrin, palos, cajas, guacales, estibas) - Cuero (Ropa, accesorios) - Empaques compuestos (cajas de leche, cajas jugo, cajas de licores, vasos y contenedores desechables)^
	No aprovechable	- Papel tissue (papel higiénico, panos húmedos, pañales, toallas de mano, toallas sanitarias, protectores diarios) - Papeles encerados, plastificados, metalizados - Cerámicas - Vidrio Plano - Huesos - Material de barrido - Colillas de cigarrillo - Materiales de empaque y embalaje sucios
	Organicos Biodegradables	Residuos de comida Cortes y podas de materiales vegetales hojarasca
Residuos peligrosos		A nivel doméstico se generan algunos de los siguientes residuos peligrosos: - Pilas, lámparas fluorescentes, aparatos eléctricos y electrónicos - Productos químicos varios como aerosoles inflamables, solventes, pinturas, plaguicidas, fertilizantes, aceites y lubricantes usados, baterías de automotores y sus respectivos envases o empaques. - Medicamentos vencidos - Residuos con riesgo Biológico tales como: cadáveres de Animales y elementos que ha entrado en contacto con bacterias, virus o microorganismos patógenos, como agujas, residuos humanos, limas, cuchillas, entre otros. Para el manejo de estos residuos se recomienda no mezclarlos e informarse acerca de diferentes entidades que se encargan de su gestión. A nivel industrial, institucional y comercial esta reglamentado con base en la legislación vigente (Vease anexo A)
Residuos especiales		- Escombros - Llantas usadas - Colchones - Residuos de gran volumen como por ejemplo: muebles, estanterías, electrodomésticos Para el manejo de estos residuos se recomienda informarse acerca de servicios especiales de recolección establecidos
^ Se recomienda que los envases estén enjuagados y secos para garantizar su valorización NOTA 1 Para que los residuos no sean clasificados como peligrosos no pueden estar impregnados o haber estado en contacto con sustancias clasificadas como peligrosas.		

Tabla 1. Tipos de Residuos

A continuación, se relacionan los residuos sólidos que se originan por la prestación del servicio en la modalidad Ración para Preparar en Sitio - RPS:

Recepción	Preparación	Distribución
Se generan residuos aprovechables como las envolturas de los productos empacados, cartones, bolsas plásticas. Se generan elementos inorgánicos/no biodegradables como guantes, tapabocas, cofias.	Se generan elementos inorgánicos/no biodegradables como guantes, tapabocas, cofias. Se generan residuos orgánicos aprovechables como restos de alimentos, cáscaras.	Se generan residuos orgánicos aprovechables como restos de alimentos en los platos. Residuos de la limpieza y desinfección. Se generan elementos inorgánicos/no biodegradables como guantes, tapabocas, cofias.

5.2 MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

Teniendo en cuenta que las IE y sedes educativas se encuentran en zonas dispersas el manejo de los residuos lo realiza el dinamizador auxiliar de alimentos. Para esto se separan en la fuente los residuos y luego su disposición final. Por sus costumbres y usos en la comunidad Bunshichama los residuos son enterrados o quemados ya que su sistema de recolección no es continuo o no se tiene debido a la lejanía con la zona urbana. De igual forma, se emplean los residuos orgánicos aprovechables para alimentación animal.
En las IE y sedes educativas se cuenta con punto ecológico para la disposición de residuos.

MANEJO, DISPOSICION Y RECOLECCION DE RESIDUOS
1. En las IE y sedes educativas se debe disponer de canecas plásticas con bolsa y tapa para recoger los residuos. 2. Los residuos se disponen en los lugares estipulados. 3. Se realiza la clasificación de los residuos. 4. Las actividades de manejo, disposición y recolección se hacen a diario y/o cada vez que sea necesario. 5. Se garantiza que una vez terminada la entrega del complemento no se deja ningún tipo de residuo en las IE y sedes educativas. 6. Al finalizar la jornada se retira las bolsas con los residuos y se realiza limpieza y desinfección a la caneca según POE. 7. En las zonas urbanas los días de recolección son los asignados por la empresa recolectora y en la zona rural la disposición final es quemada, enterrada y/o reciclada teniendo en cuanta sus costumbres. La persona responsable es el dinamizador de alimentos. Para ello emplea bolsas plásticas, Agua limpia, Detergente, Desinfectante, Esponjilla.

Nota: Los residuos orgánicos biodegradables como restos de comida y alimentos son convertidos en compost en la IE a través de proyectos comunitarios. Al fabricar compost los residuos orgánicos biodegradables no se convierten en basura, además de ser beneficioso para la tierra y la producción de alimentos.

La elaboración de compost supone la transformación de material orgánico, a través de un proceso de descomposición en un material parecido a la tierra que se llama compost. La elaboración de compost es una forma de reciclaje que tiene lugar continuamente en la naturaleza. Los sistemas de elaboración de compost pueden contener el material orgánico y controlar las condiciones para acelerar su descomposición.

5.3 LIMPIEZA AREA DE ALMACENAMIENTO RESIDUOS SÓLIDOS

Al área de almacenamiento de residuos sólidos se le realiza limpieza y desinfección diariamente ya que se originan residuos por la prestación del servicio. Para garantizar las actividades se cuenta con los POE establecidos en el programa de limpieza y desinfección.

6. MANEJO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

Atendiendo a las recomendaciones del ministerio de salud en su Resolución 777 de 2021, en relación al manejo de los residuos sólidos se establece lo siguiente:

- ✓ Los tapabocas y guantes serán separados en doble bolsa de color negra, la cual no debe ser abierta por el personal que realiza la limpieza del oficio.
- ✓ Se realizará la recolección permanente.
- ✓ Se realizará la limpieza y desinfección de los contenedores.
- ✓ Se realizará limpieza y desinfección de los elementos de protección personal e insumos para el manejo de los residuos.
- ✓ Se debe colocar una presentación de los elementos de protección personal al servicio de recolección interna, con una frecuencia de recolección diaria después de cada operación, sin dejar residuos sólidos en las Instituciones Educativas correspondientes.

7. ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS

Teniendo en cuenta la importancia de un manejo adecuado de los residuos sólidos, a continuación, se relacionan algunas acciones que pretender prevenir o mitigar las diferentes eventualidades:

- ✓ Dotar al punto de atención con guantes destinados exclusivamente para la manipulación, recolección, almacenamiento y disposición de los residuos y para el aseo de áreas.
- ✓ Limpieza y desinfección diario de los recipientes con los productos de las fichas técnicas
- ✓ Implementar el procedimiento de lavado de manos para el personal una vez haga la disposición de los residuos.
- ✓ No permitir el estancamiento prolongado de aguas residuales dentro de las instalaciones ni en los alrededores, poner especial atención después de una lluvia o aguacero.

8. RESPONSABLE DE LOS PROCEDIMIENTOS

Las personas responsables de los procedimientos internos del manejo de residuos son los dinamizadores auxiliares de alimentos y de la limpieza y desinfección de las áreas.

9. FORMATOS

Formato de monitoreo y control residuos sólidos. PRS – F05

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribía
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

Asociación de autoridades Tradicionales Wayuu
Territorio de ISHO
Nit: 900720126-3

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA – RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribía
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guaiira

1. INTRODUCCIÓN

Con el programa de abastecimiento de agua, se quiere verificar que el agua utilizada en las diferentes instituciones educativas, comedores escolares o Bodegas este apta para consumo humano, utilizando controles físicos y químicos que permitan medir la cantidad de cloro residual presente en el agua, además buscar herramientas necesarias para que su suministro sea constante y su presión sea la suficiente para poder realizar las actividades diarias de las bodegas y Plantas de ensamble.

En el departamento del Cesar las condiciones para el abastecimiento de agua son difíciles ya que no se cuenta con un servicio de calidad que garantice la potabilidad del líquido. Para la prestación del servicio de agua potable, los gobiernos departamentales y municipales trabajan conjuntamente en proyectos que buscan habilitar el servicio a toda la población.

En las IE y sedes educativas del operador Resguardo Indígena Bunsichama de la Sierra Nevada se abastecen de agua tomada directamente del río, arroyo más cercano a la sede y es transportada en mangueras y recipientes. Allí se dispone de tanques plásticos y albercas para el almacenamiento (se deja sedimentar toda la materia orgánica para su posterior tratamiento). Para el consumo directo el agua será hervida y clorada posterior a su sedimentación.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Ejecutar controles de verificación y conciencia de buen uso del agua empleada para los procesos de limpieza y desinfección de las instalaciones, lavado de manos, tanque de almacenamiento de agua y utensilios durante la preparación, almacenamiento y distribución de los complementos alimentarios RPS.

2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Cumplir con las especificaciones establecidas para garantizar inocuidad del agua para el funcionamiento del programa PAE.
- ✓ Desarrollar las tareas relacionadas con la limpieza de los tanques de almacenamiento de agua.

3. ALCANCE

Aplica a todas las IE y sedes educativas donde se debe garantizar los criterios y la calidad del agua, y su potabilidad desde el inicio del proceso hasta las prácticas de limpieza y desinfección de las diferentes áreas donde se presta el servicio.

4. DEFINICIONES

- ✓ **Agua cruda:** es el agua tomada del medio ambiente, y es posteriormente tratada o purificada para producir agua potable en una fábrica de purificación de agua. el agua cruda no debe ser considerada segura para beber o lavar sin tratamiento adicional.
- ✓ **Agua potable:** agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, fisicoquímicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
- ✓ **Desinfectante:** agente químico o físico con el propósito de eliminar los microorganismos, o disminuir al máximo su población hasta llegar a un nivel seguro que no atente contra la salud humana.
- ✓ **Desinfección:** proceso al que se somete el agua para eliminar los microorganismos patógenos, se puede realizar a través de la filtración, la cloración, el hervido o la luz ultravioleta.
- ✓ **Hervido:** es el método más empleado a nivel domiciliario y en servicios de alimentación, para inactivar los microorganismos, debido a que el calor por un tiempo prologado y a la temperatura de ebullición destruye todo tipo de microorganismos.
- ✓ **Potabilización:** es un proceso a través del cual el agua se vuelve apta para el consumo humano; se divide en 4 partes: pre-cloración y floculación, decantación, filtración y cloración.
- ✓ **Propiedades organolépticas:** son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene el agua, según las pueden percibir los sentidos, por ejemplo, su sabor, olor y color.

5. RESPONSABLES

Las actividades son responsabilidad del personal dinamizador auxiliar de alimentos encargados de la IE y sede educativa.

6. PROCEDIMIENTOS

CARACTERISTICAS FISICAS DEL AGUA POTABLE

El agua para consumo humano no podrá sobrepasar los valores máximos aceptables para cada una de las características físicas que se señalan a continuación:

Caracteristicas físicas	Expresadas como	Valor máximo aceptable
Color aparente	Unidades de Platino Cobalto (UPC)	15
Olor y Sabor	Aceptable ó no aceptable	Aceptable
Turbiedad	Unidades Nefelométricas de turbiedad (UNT)	2

CARACTERISTICAS QUIMICAS DEL AGUA POTABLE

a. Criterios para elementos y compuestos químicos, diferentes de los plaguicidas y otras sustancias que al sobrepasar los valores establecidos tienen reconocido efecto adverso a la salud humana:

Elementos, compuestos químicos y mezclas de compuestos químicos que tienen implicaciones sobre la salud humana	Expresados como	Valor máximo aceptable (mg/L)
Carbono Orgánico Total	COT	5,0
Nitritos	NO_2^-	0,1
Nitratos	NO_3^-	10
Fluoruros	F^-	1,0

Elementos, compuestos químicos y mezclas de compuestos químicos diferentes a los plaguicidas y otras sustancias	Expresados como	Valor máximo aceptable (mg/L)
Antimonio	Sb	0.02
Arsénico	As	0.01
Bario	Ba	0.7
Cadmio	Cd	0.003
Cianuro libre y disociable	CN^-	0.05
Cobre	Cu	1.0
Cromo total	Cr	0.05
Mercurio	Hg	0.001
Níquel	Ni	0.02
Plomo	Pb	0.01
Selenio	Se	0.01
Trihalometanos Totales	THMs	0.2
Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP)	HAP	0.01

b. Criterios de calidad química para características con implicaciones de tipo económico o de acción indirecta sobre la salud.

Elementos y compuestos químicos que tienen implicaciones de tipo económico	Expresadas como	Valor máximo aceptable (mg/L)
Calcio	Ca	60
Alcalinidad Total	$CaCO_3$	200
Cloruros	Cl^-	250
Aluminio	Al^{3+}	0.2
Dureza Total	$CaCO_3$	300
Hierro Total	Fe	0.3
Magnesio	Mg	36
Manganeso	Mn	0.1
Molibdeno	Mo	0.07
Sulfatos	SO_4^{2-}	250
Zinc	Zn	3
Fosfatos	PO_4^{3-}	0.5

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS DEL AGUA POTABLE

Las características microbiológicas del agua para consumo humano deben enmarcarse dentro de los siguientes valores máximos aceptables desde el punto de vista microbiológico, los cuales son establecidos teniendo en cuenta los límites de

confianza del 95% y para técnicas con habilidad de detección desde 1 Unidad Formadora de Colonia (UFC) o 1 microorganismo en 100 cm^3 de muestra:

Técnicas utilizadas	Coliformes Totales	Escherichia coli
Filtración por membrana	0 UFC/100 cm^3	0 UFC/100 cm^3
Enzima Sustrato	< de 1 microorganismo en 100 cm^3	< de 1 microorganismo en 100 cm^3
Sustrato Definido	0 microorganismo en 100 cm^3	0 microorganismo en 100 cm^3
Presencia – Ausencia	Ausencia en 100 cm^3	Ausencia en 100 cm^3

Los parámetros de cloro residual libre y pH para el agua de consumo humano, la cual se tendrá en cuenta para el control diario de pH y cloro residual que se le haga al agua de consumo según la resolución 2115 de 2007 es de

Cloro residual libre	0.3 – 2.0 mg/L
pH	6,5 – 9,0

La prueba más común es el indicador de DPD (dietil-para-fenil-diamina) mediante un kit de comparación. Esta prueba es el método más rápido y sencillo para evaluar el cloro residual. En esta prueba, se añade una tableta (pastilla) de reactivo a una muestra de agua, que la tiñe de rojo. La intensidad del color se compara con una tabla de colores estándar para determinar la concentración de cloro en el agua. Entre más intenso el color, mayor es la concentración de cloro en el agua.

6.1 SUMINISTRO

El suministro de agua para las comunidades beneficiarias del PAE, se realiza mediante el transporte y almacenamiento de agua no potable procedente de lluvias, pozos, ríos, arroyos y otros, la cual es no potable y no se cuenta con la infraestructura para hacerlo a pesar de ello los habitantes la consumen ya que es la única fuente que tienen para preparar sus alimentos y las demás actividades inherentes a la presencia de esta. Cabe resaltar que en las zonas dispersas no se cuenta con la disponibilidad del preciado líquido y su acceso se encuentra condicionado por los sobrecostos en los precios, las vías de acceso entre otros.

El agua empleada para la preparación de alimentos debe ser potable o en su defecto potabilizarla en el comedor escolar o lugar de preparación del complemento.

Para esto, el operador ha capacitado a los dinamizadores auxiliares de alimentos en potabilización del agua y donde se tenga posibilidad se suministra el agua en tanques.

6.2 USOS

El agua se emplea para todas las actividades de preparación de los alimentos, limpieza y desinfección de equipos y utensilios, lavado de manos, etc.

Para potabilizar el agua por medio de calor:

- ✓ Llene un recipiente con el agua a tratar.
- ✓ Hierva y deje el agua en ebullición (presencia de burbujas y vapor), como mínimo durante 10 minutos.
- ✓ Los recipientes en los cuáles se almacena el agua deben encontrarse perfectamente limpios antes de verter el agua (Se recomienda transvasar el agua directamente desde el recipiente en el cual se hierve, al recipiente en el que se almacenará). En ningún caso es aconsejable utilizar otros utensilios como cucharones, olletas, pocillos etc., estos podrían estar sucios y contaminarían el agua.
- ✓ Almacene el agua hervida en recipientes con tapa.

Para potabilizar el agua por medio de cloro:

- ✓ Lavar con agua y jabón el recipiente que se utilizara para clorar el agua.
- ✓ Llenar el recipiente con agua.
- ✓ Colocar el cloro en un gotero y añadir una gota de cloro por cada litro de agua.
- ✓ Agitar fuertemente.
- ✓ Esperar 30 minutos para poder utilizarla.

Con el objetivo de conservar en el interior de los comedores escolares, la calidad del agua es importante realizar un mantenimiento preventivo a los tanques de almacenamiento, por medio de la aplicación de hábitos de higiene en dichos tanques. La limpieza y desinfección de los tanques debe llevarse a cabo cada vez que sea requerido con el fin de garantizar que el agua sea potable y apta para el consumo humano.

7. FRECUENCIA

La limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua es trimestral o cada vez que sea necesario y la medición de cloro residual y pH es diaria en las IE y sedes educativas donde se cuente con el servicio de acueducto.

8. MEDIDAS CORRECTIVAS

En las IE y sedes educativas donde se cuente con el servicio de acueducto y se presente un racionamiento, suspensión o cortes continuos se dispone de un recipiente plástico de almacenamiento de agua con capacidad de producción a un día. El agua almacenada puede tener un período de retención de aproximadamente dos o tres días teniendo en cuenta las condiciones de limpieza, que posteriormente se utilizará en labores de aseo. El recipiente deberá ser lavado y desinfectado cada vez que se desocupa y es llenado de nuevo.

En caso de suministrar agua en carrotanques garantizar que cumpla con lo requerido en la resolución 2190 de 1991.

9. PLAN DE CONTINGENCIA

En caso de una creciente del río y/o arroyos se cuenta con un recipiente plástico de almacenamiento de agua con capacidad de un día. El recipiente deberá ser lavado y desinfectado cada vez que se desocupa y es llenado de nuevo. Se debe garantizar la cloración y hervido del agua a emplear en las actividades.

10. FORMATOS

Formato limpieza tanque de almacenamiento de agua potable. PAA - F06

Formato control cloro y pH. PAA - F07

PAE	FORMATO MONITOREO CLORO RESIDUAL Y pH	PAA - F07

DEPARTAMENTO: MUNICIPIO: IE y/o sede educativa:

MES:

FECHA	HORA	CLORO RESIDUAL (0.3 - 2,0 ppm)	VERIFICACION C	VERIFICACION NC	pH 6,5 - 9,0	RESPONSABLES DINAMIZADOR AUXILIAR DE ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR

Alimentos para Aprender PAE	**FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE**	**PAA - F06**

DEPARTAMENTO: _____ **MUNICIPIO:** _____ **IE y/o Sede educativa:** _____

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara según procedimiento descrito en el numeral 7.4 del Programa Abastecimiento Agua Potable. Y se verificara la eficiencia de las actividades mediante una inspeccion visu demuestre que se encuentra limpio y desinfectado, con olor caracteristico y que se puede proceder a realizar su su llenado. Si estas condiciones cumplen marque con la **letra C** la casilla verificada de limpieza y desinfeccion. Si el procemie No cumple se marcara la casilla evaluada con la **letra NC**, lo que significa que toca reforzar los procedimientos, describa en la casilla de observaciones el hallazgo por el cual considera el incumplimiento y proceda a realizar la accion correct **Frecuencia** para realizar este procedimiento es trimestral (Cada 3 meses), pero si se presentan factores que puedan poner en riesgo la preservacion de la calidad del agua, se realizara segun necesidad del punto de atencion.

FECHA	VERIFICACION		RESPONSABLES	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISO
	LIMPIEZA	DESINFECCION	DINAMIZADOR AUXILIAR ALIMENTOS			

127

Asociación de autoridades Tradicionales Wayuu
Territorio de ISHO
Nit: 900720126-3

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RPC

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribía
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

126

1. INTRODUCCION

Con el fin de dar cumplimiento a las disposiciones emitidas por el MEN en la Resolución 0007 del 16 de abril de 2020, relacionadas con la atención a los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar, la cual indica la entrega de paquetes alimentarios para preparar en casa que el estudiante consumiría por un periodo de 20 días, en su artículo 7 de la misma Resolución. Logística de distribución o entrega. Se establece como primera opción las sedes educativas y mediante acuerdo del operador Resguardo **Businchama** de la Sierra con el rector de cada sede prestara un sitio para utilizar como áreas de almacenamiento o bodegas transitorias, donde se debe aplicar el programa de la limpieza y desinfección permitiendo condiciones sanitarias adecuadas, durante la manipulación y entrega de los mismos, para disminuir los riesgos inherentes de los alimentos que conforman el paquete alimenticio en las diferentes etapas de manejo a las cuales son sometidos, además de brindar seguridad en la prestación del servicio y el cumplimiento de la entrega de alimentos sanos libres de agentes patógenos que puedan afectar los beneficiario que son todos los niños, niñas, jóvenes y adolescentes atendidos por la ETC Cesar en cada institución educativa que hacen parte del Programa de Alimentación Escolar PAE.

Dando cumplimiento a la Resolución 777 de 2021 se tienen en cuenta las siguientes medidas de bioseguridad y autocuidado: el lavado de manos debe durar mínimo 20 a 30 segundos, el distanciamiento físico será de mínimo 1m entre las personas que se encuentran en el lugar, el uso del tapabocas es obligatorio en todas las áreas, en las áreas se garantiza la ventilación manteniendo las puertas y ventanas abiertas para lograr el intercambio de aire natural.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Establecer e Implementar el programa de limpieza y desinfección a seguir por el Operador Resguardo Indígena **Businchama** de la Sierra Nevada, el cual contiene las instrucciones escritas de los procedimientos de limpieza y desinfección que se aplican y permite estandarizar las actividades de tal forma que siempre se realicen del mismo modo, siguiendo unas determinadas instrucciones.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Ejecutar un programa de limpieza y desinfección en forma ordenada, de acuerdo a las características del establecimiento y los elementos que lo conforman.
- ✓ Definir el tipo de sustancias que se pretende utilizar, su forma de uso concentración adicionar y tiempo de aplicación.
- ✓ Planear de forma clara los procedimientos que se deben realizar de forma efectiva para dicha limpieza y desinfección.

3. ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección cubrirá las necesidades presentes en las diferentes áreas, utensilios, materia prima y personal manipulador, antes, durante y después de las etapas de recepción, almacenamiento, empaque, embalaje y distribución de las RPC.

4. DEFINICIONES

- ✓ **Ambiente:** Cualquier área interna o externa, delimitada físicamente, que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.
- ✓ **Contaminación:** presencia de sustancias o materiales extraños, orgánicos y/o inorgánicos ajenos al producto como bacterias, metales, pelos u otros, que disminuyen la calidad del alimento y generan riesgo para el consumidor.
- ✓ **Corrosión:** desgaste total o parcial que disuelve o ablanda cualquier sustancia por reacción química o electroquímica con el medio ambiente. El término corrosión se aplica a la acción gradual de agentes naturales, como el aire o el agua salada sobre los metales. En las industrias de alimentos se emplea frecuentemente el hipoclorito de sodio como desinfectante, el cual corroe al acero inoxidable y otros metales.
- ✓ **Desinfección:** eliminación total o parcial de los microorganismos de una superficie o ambiente, la cual se logra mediante la aplicación de un agente químico o físico.
- ✓ **Desinfectante:** agente químico que acaba con microorganismos en

crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

- ✓ **Detergentes:** compuestos químicos que en disolución actúan como agentes limpiadores de la suciedad y de sustancias en superficies contaminadas.
- ✓ **Enjuague:** eliminación de detergentes, agentes químicos u otros productos usados en las operaciones de limpieza y desinfección por medio de agua potable. Esta eliminación se realiza por operaciones de mezcla y dilución.
- ✓ **Estandarización:** forma sistemática de realizar periódicamente un proceso para asegurar un resultado similar al final de éste, lo cual se logra mediante el análisis, la descripción, la capacitación y la edición del cumplimiento.
- ✓ **Limpieza:** Es la eliminación de impurezas presentes en las superficies mediante el lavado con agua y detergente adecuado.
- ✓ **ppm:** partes por millón. Denominación de la concentración de una sustancia que ha sido diluida en otra. Significa mililitros de sustancia diluida en un litro de disolvente.
- ✓ **Solución:** combinación de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de cada uno de los componentes.

5. NORMATIVIDAD

- ✓ **Resolución 2674 DE JULIO DE 2013.**

Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

- ✓ **Resolución 0006 DE MARZO DE 2020.**

Por la cual se modifican transitoriamente "Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE", en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológica, derivado de la pandemia del COVID-19.

- ✓ **Resolución 0007 DE ABRIL DE 2020.**

Por la cual se modifica la Resolución 0006 de 2020 que expide transitoriamente los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del

Programa de Alimentación Escolar – PAE, en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológica, derivado de la pandemia del COVID- 19".

- ✓ **Resolución 777 Del 02 JUNIO DE 2021.**

Por medio de la cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del Estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas.

- ✓ **Resolución 5109 de diciembre de 2005.**

Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

5.1 LIMPIEZA

La limpieza es la eliminación mediante el fregado y lavado con agua caliente/fría, jabón o un detergente adecuado para remover suciedades, microorganismos y sustancias químicas de superficies en las cuales los gérmenes puedan encontrar condiciones favorables para sobrevivir y multiplicarse. Durante la limpieza se pueden eliminar todos los residuos e impurezas es decir la suciedad visible en el medio ambiente que rodea los alimentos. La limpieza se efectúa de acuerdo al tipo de suciedad presente que puede ser; orgánica (Sangre), inorgánica (sustancias químicas), solubles en aguas (azucares y sales), insolubles en agua (Grasas), Soluble en solventes orgánicos (Polvo).

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades: Inodoro, biodegradable, económico, soluble en agua no corrosivo, estable durante el almacenamiento, fácil de dosificar.

Un detergente debe poseer por lo menos las siguientes características:

- ✓ Que sea inodoro y estable
- ✓ Que sea el adecuado para el tipo de suciedad que se quiera retirar o que disponga de amplio aspecto microbiológico.
- ✓ El costo y la relación del costo del producto.
- ✓ Poder químico para remover suciedad
- ✓ No atacar las superficies, no ser corrosivo

- ✓ Facilidad para enjuagar
- ✓ No ser toxico
- ✓ Ser económico
- ✓ Fácil de medir o dosificar
- ✓ Estable durante el almacenamiento
- ✓ Ser biodegradables

Para la limpieza diaria se preparan soluciones de detergente en polvo AS Dersa Industrial cuya concentración depende del sitio o superficie a donde se vaya a lavar. La siguiente tabla muestra de acuerdo con la superficie a lavar, los volúmenes de solución a preparar y la concentración final de la solución adecuada para cada tipo de superficie.

CANTIDAD DE DETERGENTE EN GRAMOS			
Volumen de agua (litros)	**Equipos y utensilios, mesas, sillas, estantes y alacenas, canastillas y estibas**	**Pisos, paredes, techos, ventanas, Tanques de almacenamiento, vehículos**	**Canecas, servicios sanitarios, elementos de limpieza**
1	10	10	10
5	50	50	50
10	100	100	100
15	150	150	150
20	200	200	200
25	250	250	250
30	300	300	300

Tabla 1. Dosificación de Detergente

Para la limpieza de las manos se empleará jabón líquido antibacterial FRESH IDEA: Jabón destinado a la limpieza y desinfección de las manos, con WÁTER SODIUM LAURETH SULFATE, sin aroma especialmente para usos de la industria de alimentos. Producto para la desinfección rápida de manos en procesos de máxima higiene, con enjuague. En todo tipo de trabajo en donde se requiera una rápida desinfección de la piel.

DESINFECCION

La elección de un agente desinfectante no siempre es fácil, en ciertos tipos de actividad el desinfectante debe tener una acción selectiva, para respetar cierta flora especifica de maduración de algunos productos (ejemplo: el queso). En otros casos, se buscará una acción más orientada hacia los microorganismos patógenos o alterantes (Listeria, espatulados o bacteriófagos).

Tipo de soluciones utilizadas para desinfección:

Soluciones de hipoclorito de sodio: para la desinfección diaria se preparan soluciones desinfectantes con hipoclorito de sodio al 5.25%, cuya concentración depende del sitio o superficie a donde se va a desinfectar. La tabla 2 muestra, de acuerdo con la superficie a desinfectar, volúmenes de agua a utilizar, los volúmenes de desinfectante, su concentración final, tiempo de contacto adecuado para cada tipo de superficie.

Superficie a desinfectar	Producto a utilizar	Volumen en litros de agua por preparar a preparar	Volumen en ml a adicionar de Hipoclorito de sodio al 5.25%	Concentración final de la solución	Tiempo de contacto
Pisos, puertas, baños, implementos de limpieza	Hipoclorito de sodio al 5.25%	1 5 10	9.5ml 48ml 95ml	500ppm	15min
Paredes, techos ventanas, canecas	Hipoclorito de sodio al 5.25%	1 5 10	8ml 38ml 76ml	400ppm	15min
Equipos y utensilios, mesas, sillas, canastillas	Hipoclorito de sodio al 5.25%	1 5 10	4ml 19ml 38ml	200ppm	15min
Estantes alacenas, vehículo	Hipoclorito de sodio al 5.25%	1 5 10	4ml 19ml 38ml	200 ppm	10min
Tanque de almacenamiento de agua	Hipoclorito de sodio al 5.25%	1 5 10	4ml 19ml 38ml	200ppm	15min

Tabla 2. Volumen de hipoclorito de sodio 5,25% para preparar soluciones.

En la actualidad hay varios desinfectantes de diferentes clases comerciales el Operador Resguardo Indígena **Businchama** de la Sierra Nevada utiliza desinfectantes

que contienen hipoclorito de sodio al 5.25%, entre ellos Clorox, Blancox y Brilla King.

Volúmenes y concentraciones a usar de las soluciones desinfectantes de hipoclorito de sodio al 13 %. Ver tabla 3.

Superficie a desinfectar	Producto a utilizar	Volumen en litros de agua a preparar	Volumen en ml a adicionar de hipoclorito	Concentración final de la solución
Equipos y utensilios, mesas, sillas, canastillas	Hipoclorito de Sodio 13%	5	8	200 ppm
Paredes techos ventanas, canecas	Hipoclorito de Sodio 13%	3	5	200 ppm
Estantes alacenas, vehículo transportador	Hipoclorito de Sodio 13%	2	3	200 ppm
Pisos, puertas, Baños, implementos de limpieza	Hipoclorito de Sodio 13%	5	15	400 ppm
Tanque de almacenamiento de agua.	Hipoclorito de Sodio 13%	3	5	200 ppm

Tabla 3. Volumen de hipoclorito de sodio 13% para preparar soluciones.

5.2 PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

A continuación, se presentan los procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección que deben realizarse en las sedes educativas donde se ejecuta la entrega transitoria de las Raciones para Preparar en Casa, los cuales se registran en el formato de Limpieza y Desinfección. PLD – F14

1. LAVADO DE MANOS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO LAVADO DE MANOS	PR 001
		Versión 00
		POES 001
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Humedecer manos y codos.
2. Aplicar jabón líquido.
3. Frotar las manos en forma circular incluyendo los espacios entre los dedos y el antebrazo (20 a 30 segundos).
4. Enjuagar con abundante agua potable posible.
5. Secar con toallas de papel o al ambiente.

ACTIVIDADES CRITICAS: Dejar actuar la solución desinfectante el tiempo indicado.

MATERIALES: Jabón líquido, toallas desechables, agua potable.

RESPONSABLES: Todo el personal dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Cada vez que sea necesario.



Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribía
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

115

2. UTENSILIOS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO UTENSILIOS	PR 001
		Versión 00
		POES 002
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Preparar el detergente en polvo Dersa (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla1.
2. Retirar los restos de alimentos.
3. Restregar en forma circular los utensilios con una esponja.
4. Enjuagar con agua potable.
5. Preparar en un baldeo recipiente plástico la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 2.
6. Introducir los utensilios en la solución por 15 minutos.
7. Enjuagar con agua potable.
8. Dejar secar al ambiente.

ACTIVIDADES CRITICAS: Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas y de enjuagar completamente bien la solución de limpieza.

MATERIALES: Esponja, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Cepillos de mano, Manguera, Baldes, Agua potable

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Diaria.

3. PISOS Y PUERTAS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO PISOS Y PUERTAS	PR 001
		Versión 00
		POES 003
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Preparar la solución detergente Dersa en polvo (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1.
2. Realizar una limpieza en seco al piso para retirar los residuos presentes.
3. Agregar la solución detergente al piso y restregarlo en forma circular para retirar la suciedad adherida. Dejar actuar.
4. Agregar la solución detergente a la puerta y con ayuda de la escoba restregarla de arriba hacia abajo. Dejar actuar.
5. Enjuagar con abundante agua potable la puerta y piso.
6. Preparar la solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 5.25% a 500 ppm (10 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 2.
7. Aplicar la solución desinfectante sobre el piso y la puerta.
8. Enjuagar con agua potable la puerta y piso.
9. Escurrir el piso con una escoba limpia. Pasar el trapero limpio.
10. Secar la puerta con un paño limpio.

ACTIVIDADES CRITICAS: Asegurarse de enjuagar completamente bien. La limpieza y desinfección de pisos se debe hacer diaria y las veces que sea necesario en todas las áreas.

MATERIALES: Escoba, Trapero, Esponjilla, Limpión, Recogedor, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Agua Potable, Balde

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Diaria.

4. PAREDES, TECHOS Y VENTANAS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO PAREDES, TECHOS Y VENTANAS	PR 001
		Versión 00
		POES 004
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Preparar la solución detergente (100gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1.
2. Con ayuda de una escoba o limpia techo retirar las telarañas o suciedad en el techo. Verificar que no queden restos.
3. Para las ventanas y paredes pasar la escoba limpia para retirar suciedad o polvo acumulado.
4. Aplicar la solución detergente en las ventanas y paredes con la escoba limpia restregando de arriba hacia abajo hasta verificar su limpieza.
5. Enjuagar con agua potable.
6. Preparar la solución desinfectante de hipoclorito al 5.25% a 400 ppm (8 ml por 1 litro de agua potable), ver tabla 2.
7. Aplicar la solución desinfectante en las ventanas y paredes y dejar actuar 15 minutos.
8. Enjuagar con suficiente agua potable.
9. Dejar secar.

ACTIVIDADES CRITICAS: Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas y de enjuagar completamente bien. Al momento de humedecer las paredes, evite mojar las lámparas pues se puede recibir una descarga eléctrica.

MATERIALES: Escoba, Limpia telarañas, Limpión, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Agua potable, Balde, Guantes

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Diaria para ventanas y paredes. Quincenal para los techos.

5. MESAS Y SILLAS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO MESAS Y SILLAS	PR 001
		Versión 00
		POES 005
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1.
2. Retirar los restos de alimentos de la mesa y sillas.
3. Con ayuda de una esponjilla restregar las mesas y sillas completamente hasta verificar su limpieza.
4. Enjuagar con agua potable.
5. Preparar la Solución Desinfectante: hipoclorito de sodio 5.25% a 200 ppm (4ml por 1litro de agua) ver tabla 2.
6. Aplicar la solución desinfectante a las mesas y sillas y dejarla 15 minutos.
7. Enjuagar con agua potable.
8. Dejar secar.

ACTIVIDADES CRITICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.

MATERIALES: Esponjilla, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable, Guantes

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Diaria

6. ESTANTES Y ALACENAS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO ESTANTES Y ALACENAS	**PR 001**
		Versión 00
		POES 006
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1.
2. Retirar los alimentos de los estantes y alacenas.
3. Tomar la solución detergente y restregar con una esponjilla la parte interna y externa de los estantes y alacenas.
4. Enjuagar con agua potable.
5. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio 5.25% a 200 ppm (4ml por 1 litro de agua) ver tabla 2.
6. Aplicar la solución desinfectante a los estantes y alacenas con un limpión.
7. Enjuagar con agua potable.
8. Secar con un limpión.

ACTIVIDADES CRITICAS: Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas y de enjuagar completamente bien.
MATERIALES: Esponjilla, Limpión, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable, atomizador
RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos
PERIODICIDAD: Semanal la parte interna y Diario la parte externa.

7. CANECAS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO CANECAS	**PR 001**
		Versión 00
		POES 007
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1.
2. Retirar la bolsa de residuos.
3. Tomar la solución detergente y restregar con una esponjilla la parte interna y externa de la caneca y la tapa.
4. Enjuagar con agua potable.
5. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 400 ppm (8 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 1.
6. Aplicar la solución desinfectante a la caneca y tapa y dejar por 15 minutos.
7. Dejar secar.

ACTIVIDADES CRITICAS: Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas y de enjuagar completamente bien.
MATERIALES: Esponja, Cepillo de mano, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable
RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos
PERIODICIDAD: Diaria

8. SERVICIO SANITARIO

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO SERVICIO SANITARIO	PR 001
		Versión 00
		POES 008
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1.
2. Retirar la bolsa de residuos, toallas de papel, jabón líquido.
3. Barrer el piso.
4. Con una esponjilla aplicar la solución detergente en el sanitario y lavamanos. Se restriega en forma circular fuerte. Para el sanitario con un churrusco se lava el interior.
5. Enjuagar con agua potable.
6. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 500 ppm (10 ml por 1 litro de agua) ver tabla 2
7. Aplicar la solución desinfectante y dejar actuar por 15 minutos.
8. Enjuagar con agua potable.
9. Con una escoba escurrir el piso y terminar de secar con un trapero limpio.
10. Con un paño limpio secar el sanitario y lavamanos.

ACTIVIDADES CRITICAS: Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas.

MATERIALES: Esponjilla, Escoba, Trapero, Recogedor, Churrusco, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Diaria

9. CANASTILLAS Y ESTIBAS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO CANASTILLAS Y ESTIBAS	PR 001
		Versión 00
		POES 009
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1.
2. Limpiar las canastillas y estibas con una escoba limpia.
3. Humedecer las canastillas y estibas a limpiar.
4. Aplicar con ayuda de un cepillo solución detergente.
5. Restregar fuertemente para retirar los restos adheridos por la parte interna y externa.
6. Enjuague con agua potable.
7. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4ml por litro de agua potable) ver tabla 2.
8. Aplicar la solución desinfectante y dejar 15 minutos.
9. Enjuague con agua potable.
10. Escurrir y dejar secar.

Nota: Se debe hacer toda vez que se necesite utilizar las canastillas y no se encuentre lavada.

ACTIVIDADES CRITICAS: Se debe hacer toda vez que se necesite utilizar las canastillas y no se encuentre lavada. El incumplimiento de las recomendaciones.

MATERIALES: Cepillo de mano, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Manguera, Balde, Agua potable

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Cada vez que se utilicen

10. IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA	PR 001
		Versión 00
		POES 010
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1.
2. Colocar en un balde o recipiente plástico los implementos de aseo.
3. Restregar fuertemente.
4. Enjuagar con abundante agua potable.
5. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 500 ppm (10 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 2.
6. Aplicar la solución desinfectante y dejar 20 minutos.
7. Enjuagar con suficiente agua potable.
8. Dejar secar.

Nota: Estos implementos son de uso personal y en caso de compartirlos, realizar desinfección, previo al uso.

ACTIVIDADES CRÍTICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.

MATERIALES: Implementos de limpieza, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Manguera, Balde, Agua potable

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Diaria o siempre que sea necesario

11. VEHÍCULO TRANSPORTADOR

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO VEHÍCULO TRANSPORTADOR	PR 001
		Versión 00
		POES 011
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua), ver tabla 1.
2. Verificar que el vehículo se encuentre vacío.
3. Retirar con una escoba los residuos.
4. Con una escoba limpia restregar toda la superficie interna y con un limpión la parte externa.
5. Enjuague con agua potable.
6. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por litro de agua) ver tabla 2.
7. Aplicar la solución en el vagón. Dejar 10 minutos.
8. Enjuague con agua potable.
9. Secar con trapero el vagón y la parte externa con un limpión.
10. Para la cabina: Limpiar con toallas desechables humedecidas con hipoclorito de sodio al 5.25 a 200ppm (4 ml por litro de agua) ver tabla 2, el volante, palanca de cambios, salpicadero, apoyabrazos y asiento, ventanillas, tiradores de las puertas, pasamanos y barandillas y todas aquellas zonas susceptibles a contacto. Retirar con un limpión húmedo con agua potable y finalmente secar muy bien todas las superficies, evitando que puedan quedar zonas húmedas.

ACTIVIDADES CRÍTICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.
MATERIALES: Toallas, Limpión. Cepillo de mano, Escoba, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Manguera, Balde, Agua potable
RESPONSABLES: Conductor
PERIODICIDAD: Diario y cada vez que se transporten productos alimenticios.

12. TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA	**PR 001**
		Versión 00
		POES 012
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua), ver tabla 1.
2. Verificar que el tanque este vacío.
3. Tomar una esponja y comenzar a restregar la tapa del tanque con movimientos circulares. Luego se procede con el interior y la parte externa del mismo.
4. Enjuague con agua potable.
5. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por litro de agua potable) ver tabla 2.
6. Aplicar la solución desinfectante al tanque y tapa y dejar 20 minutos.
7. Enjuague con agua potable.
8. Dejar secar.

ACTIVIDADES CRÍTICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.
MATERIALES: Esponja, Cepillo de mano, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Manguera, Balde, Agua potable
RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos
PERIODICIDAD: Semanal

6. ACTIVIDADES DE CONTROL Y SEGUIMIENTO

Las actividades de control y seguimiento están diseñadas para garantizar el cumplimiento y continuidad de las operaciones de limpieza y desinfección del operador Resguardo Indígena **Businchama** de la Sierra Nevada en las sedes educativas donde se presta el servicio. El control y seguimiento de estas actividades se logra mediante la elaboración y llenado de registros que verifican el estado de las personas, la zona de proceso, los equipos y utensilios inmediatamente antes de iniciar y al finalizar las labores de limpieza, desinfección y proceso. Esto se hace con el fin de garantizar que la calidad higiénica de los alimentos se mantenga, asegurándoles a los titulares de derechos un alimento inocuo.

Los registros están elaborados para evaluar el cumplimiento de las actividades de limpieza y desinfección y la continuidad de éstas operaciones. Se lleva un registro de

verificación de las áreas transitorias, equipos y utensilios, personal manipulador, accesos, vehículos y elementos de aseo.

7.PROTOCOLO MANEJO DE FORMATOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Para verificar y registrar diariamente las actividades de limpieza y desinfección se emplea un formato en el cual se registran todas las tareas correspondientes a las áreas, equipos, utensilios y la higiene del personal manipulador de alimentos en los puntos de entrega modalidad RPC.

Instrucciones de diligenciamiento

- ✓ Debe ser diligenciado por el dinamizador de alimentos.
- ✓ Se debe llenar con lapicero
- ✓ Una vez diligenciados no podrán ser alterados, contener tachones, enmendaduras u otro elemento que altere el dato original.
- ✓ Se debe colocar fecha de diligenciamiento, el nombre de la persona responsable y el mes correspondiente al registro ya que está diseñado para llevar mes a mes.
- ✓ En caso de que no se haya realizado la actividad o se realice parcialmente se debe poner en el cuadro de observaciones el por qué.
- ✓ Finalmente se debe firmar por el supervisor y archivar al final de mes

Recomendaciones

- ✓ Diligenciar diariamente el registro de la limpieza y desinfección, con el fin de llevar el control del programa.

- ✓ Utilizar la cantidad de desinfectante necesaria para prevenir posibles lesiones a las personas que manipulen este tipo de sustancia y minimizar el gasto innecesario del producto.

- ✓ Nunca mezclar el desinfectante con detergente, ya que puede producir gases tóxicos.

- ✓ Se rotará mensualmente el tipo de desinfectante para evitar que las bacterias se adapten al desinfectante utilizado en la planta.

8.DOSIS DE CHOQUE

Se realizará una dosis que se enfocará en lograr que los microorganismos asociados al proceso no generen resistencia a la desinfección. Se empleará hipoclorito de sodio al 13%.

CRONOGRAMA DE DOSIS DE CHOQUE

MES	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
JUNIO																				
JULIO																				
AGOSTO																				
SEPTIEMBRE																				
OCTUBRE																				
NOVIEMBRE																				
DICIEMBRE																				

Nota: Las dosis de choque se implementarán cada 3 semanas o según la necesidad.

9.ANEXOS

- ✓ Fichas técnicas y hojas de seguridad de productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección en las áreas de almacenamiento o bodegas transitoria.
- ✓ Formatos para el registro diario de limpieza y desinfección: área de almacenamiento o bodegas transitoria, área de entrega, dinamizador auxiliar de alimentos.
- ✓ Formato para el registro diario de limpieza y desinfección de los vehículos transportadores de alimentos.

ANEXO 1. FICHA TÉCNICA DETERGENTE EN POLVO DERSA AS

DERSA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ESTANDAR	NORMA N° HT-420-010
	TITULO: HOJA DE ESPECIFICACION TECNICA DE PRODUCTO DETERGENTE EN POLVO AS	PAGINA N° 1 DE 1

DESCRIPCION GENERAL
Detergente de uso general, para el lavado de todo tipo de ropa. Presenta excelente desempeño en el lavado, saca la mugre y despercude. Su ingrediente activo es biodegradable.

ESPECIFICACIONES TECNICAS		
PROPIEDADES	**ESPECIFICACION**	**METODO**
Apariencia	Polvo granulado de color blanco	Visual
Fragancia	Ninguna	Organoléptico
Agente tensoactivo,%	18 Min	IN-450-011
Biodegradabilidad, %	60 Min.	Guia OCDE 301D del 17/7/92
Fosfatos como P_2O_5, %	5.0 Máx.	IN-450-011
pH, solución al 1 %	10 ± 1	IN-450-011

Peso por unidad en gramos	Unidades por saco	Altura máx. de almacenamiento en sacos	Empaque / Embalaje
20000	1	30	Polipropileno
1000	20	25	Polietileno
500	40	20	Polietileno
250	48	30	Polietileno
125	96	30	Polietileno

ROTULADO	Nombre del producto, Razón social y logotipo de Detergentes Ltda., contenido nominal, número del lote, composición básica, instrucciones de uso (excepto presentación a granel) y número de registro sanitario.
ALMACENAMIENTO	Debe ser almacenado en lugar seco, fresco y libre de olores extraños.

ELABORO:	REVISO:	APROBO:	EDICION N°: **07** FECHA: **2016/06/08**
ING. SOP. DE PROYECTOS	JEFE CONTROL DE CALIDAD	SUBGERENTE ADMINISTRATIVO	REVISION N°: **01** FECHA: **2016/06/09**

ANEXO 2. DESINFECTANTE - BLANCOX al 5,25%

CÓDIGO: UEAFT0026 Versión: 0 Fecha: enero/2025	HIPOCLORITO DE SODIO PARA USO DOMÉSTICO CUIDADO DEL HOGAR	Brinsa

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	BLANQUEADOR DESINFECTANTE BLANCOX AROMA PODER NATURAL
NOMBRE DESINFECTANTE	HIPOCLORITO DE SODIO
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Solución acuosa de Hipoclorito de Sodio a 5,25% (m/m), clara, ligeramente amarilla, olor característico desinfectante de la variedad.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Hipoclorito de sodio. Fragancia.

CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN Min	ESPECIFICACIÓN Max	TECNICA
Hipoclorito de sodio	%(m/m)(p/p)	4,95		Titulación Potenciométrica
Alcalinidad Total	%(m/m)NaOH		2,0	Titulación Potenciométrica
Olor	Cumple/no No Cumple/no	Fuerte, sin fragancia		Cualitativo de acuerdo al punto
Apariencia	Cumple/no No Cumple/no	Clara, ligeramente amarilla		Cualitativo de acuerdo al punto

CANTIDAD ENVASADA	MATERIAL DEL EMPAQUE	PRESENTACIÓN
125 mL	Envase PE Tapa PP	Envase
250mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
500mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
1000mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
2000mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
3500mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
3kg	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
una kg.	Polietileno pet cal3 BN * de 1 tamices.	Cono
250mL	Polietileno pet cal3 BN * de 2 tamices.	Cono
500mL	Polietileno pet cal3 BN * de 3 tamices.	Cono

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN COMERCIALES

Empaque primario: De acuerdo a la presentación.
Empaque secundario: Caja de cartón corrugado.

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Interpretación del código de lote: El código de lote corresponde a la fecha de elaboración e información para la trazabilidad de las muestras de acuerdo con Artículo 13. Turno/máquina o línea de producción. (Por ejemplo: si el número del lote es 0a0b2c3d4e, corresponde a la fecha de fabricación: año: línea de tono, día, turno de trabajo: 4to. día, máquina envasadora número 5).



Nota: la información de los tarros se incluye en el lote cargado y cuando se cierre manejando 2 turnos de la tarde obtendrás de lo contrario no se incluye en la cadena



Deben tener una fecha de vencimiento a un año y medio, a partir de la fecha de fabricación.

USO RECOMENDADO PARA

Solución para consumo de la comunidad indígena, en el Diciembre 2do año actual, Lima Perú.
Solución para consumo de la comunidad Andina, en el Noviembre del año actual, Lima Perú.

MODO DE APLICACIONES

PARA LAVADO DE ROPA BLANCA
Separe las prendas de color. Usando un tinas bateas de algodón y lino. No debe emplearse en prendas de lana, seda, cuero y fibras sintéticas. Lavado a mano: Por cada 4 litros de agua, agregue una de tapa de producto, mezcle bien y sumerja las prendas. Remoje por 3 minutos y enjuague bien las prendas después de utilizar el blanqueador. Lavado en lavadora: Para una carga completa adicione una taza de Producto en el agua, puede dejar en remojo, agregue detergente e inicie el ciclo normal de lavado.
PARA DESINFECTAR Y QUITAR MANCHAS BAÑOS, COCINAS Y PISOS
Diluya 1/4 de taza de Producto por cada litro de agua. Cepille con esta solución las áreas lavables que desea desinfectar, no lo utilice en superficies de hierro, aluminio o pinta. Enjuague las manchas y enjuague. No mezcle este producto con ningún otro producto como ácidos (Ej. Vinagre, ácido muriático), amoniacos, amoniacales u otros limpiadores de sanitarios y baños. Enjuague con agua.

CONDICIONES DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO

Se debe almacenar en áreas con condiciones ventiladas. No se debe almacenar con sustancias incompatibles como ácidos y productos orgánicos. Las cajas señaladas con los envases de hipoclorito de sodio para uso doméstico, se deben estibar separadas de la pared y con suficiente espacio que permita hacer revisión de sello y evitar el contacto con posible humedad, se debe utilizar rotación PEO de inventario.

PRECAUCIONES PARA EXPOSICIONES

El hipoclorito de sodio es corrosivo. Su inhalación o ingestión puede provocar daños en las áreas afectadas hasta formas perforaciones de esófago y estómago. Por contacto puede producir irritación ocular, cutánea, pulmonar y digestivos.
NOTA: El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha corroborado a título informativo y no subjetivos. Las patentes o licencias sobre el uso del producto.
El contenido de hipoclorito reportado corresponde a análisis obtenido en el momento de fabricación.

ANEXO 3. HOJA SEGURIDAD BLANCOX

Brinsa

HOJA DE SEGURIDAD
BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

I. PRODUCTO: Blanqueador - Desinfectante Líquido Blancox ®
DESCRIPCION: Líquido Claro con olor característico a Cloro y fragancia especifica
OTROS NOMBRES REGISTRADOS: Blancox Frutos Rojos ® - Blancox Limón ®- Blancox Lavanda ®- Blancox Floral ®- Blancox Toronja ®

PLANTA BETANIA	OF. BOGOTA – VENTAS
Km 6 Via Cajicá – Zipaquirá Cajica – Cundinamarca - Colombia - S.A. 57 (1) 852 25 66 / 4846000 / 852 24 41 57 (1) 852 36 46 / 4846001	Calle 97 N° 17 – 60 Bogotá –Colombia S.A 57 (1) 635 60 80 57 (1) 636 1961

CONTACTOS DE EMERGENCIA 24 HORAS

LINEA CISTEMA **018000511414**	BRINSA BETANIA **57(1) 4846000 o 8522566 Ext. 444** Desde el exterior **091 4846000 o 8522566 Ext. 444** En Colombia
CELULAR EMERGENCIAS BRINSA **315 8945370**	

II. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE INGREDIENTES:

INGREDIENTES	CONCENTRACIÓN	LIMITE DE EXPOSICIÓN
Hipoclorito de Sodio No CAS 7681-52-9	5.25% p/p	No Establecido
Hidroxido de Sodio No CAS 1310-73-2	< 2%	2 mg / m3

III. IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS:

Las rutas más importantes de exposición con este producto son la inhalación de vapores y el contacto directo con la piel y los ojos. Su severidad depende del tiempo de exposición y la concentración.
PRECAUCIONES: IRRITA LOS OJOS. Puede causar lesiones y quemaduras temporales en los ojos. La nube de vapores puede irritar los ojos.
Puede provocar sensibilización por contacto con la piel.
Las condiciones médicas existentes que se pueden agravar por la exposición a este producto son: La irritación en la piel en personas con lesiones existentes en la piel. Respirar los vapores o rocíos puede agravar el asma agudo o crónico y las enfermedades pulmonares crónicas como el enfisema, la bronquitis o enfermedades de obstrucción pulmonar.
Bajo condiciones normales de uso, la probabilidad de la ocurrencia de algún efecto adverso es baja.

IV. PRIMEROS AUXILIOS:

Contacto con los Ojos: Mantenga el ojo abierto y enjuáguelo con abundante agua por espacio de 15 a 20 minutos. Remueva los lentes de contacto, despues de los primeros 5 minutos y continue lavando el ojo. Si los síntomas persisten consulte a un médico.

Contacto con la Piel: Lave la piel con abundante agua por 15-20 minutos. Si se desarrolla irritación consulte a un médico.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.
El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.

Brinsa

HOJA DE SEGURIDAD
BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

Ingestion: No inducir el vómito. Beber bastante agua para diluir el producto. No suministre náda por la boca a una persona inconsciente. Si ocurre vómito espontáneo, haga que la víctima se incline hacia adelante con la cabeza hacia abajo para evitar que aspire el vómito, enjuáguele la boca y dele a beber más agua. Si se desarrolla irritación consulte a un médico.

Inhalación: Lleve a la víctima al aire libre. Proporcione respiración artificial solamente si la respiración ha cesado. Si la respiracion se ha afectado llame a un médico inmediatamente.

V. MEDIDAS CONTRA INCENDIO Y EXPLOSIÓN:

Flash Point: Ninguno
Procedimientos Especiales Contraincendios: Ninguno
Peligros No Usuales de Explosión: Ninguno. No es inflamable o explosivo. No produce ignición cuando se expone a llama abierta.
Este material no es inflamable pero se descompone con el calor y la luz, causando una acumulación de presión que puede causar una explosión. Cuando se calienta puede liberar gas Cloro.

VI. PROCEDIMIENTOS EN CASO DE ESCAPE ACCIDENTAL:

Derrames / Fugas: Controle el derrame. Contenga el líquido y utilice absorbentes para el residual. Lave el área y seque adecuadamente.
Para derrames de múltiples productos, los respondedores deben evaluar las Hojas de Seguridad de los productos por la incompatibilidad con Hipoclorito de Sodio.

VII. MANEJO Y ALMACENAMIENTO:

Almacene los recipientes en un lugar fresco, ventilado y alejado de la luz solar directa. Se recomienda almacenar los recipientes a temperaturas entre 15 y 29 °C aproximadamente.
No se requiere protección especial o tener precauciones necesarias, para el manejo de este producto, adicionales a las condiciones de uso identificadas en la etiqueta.

VIII. CONTROL DE EXPOSICIÓN / PROTECCIÓN PERSONAL:

Las siguientes recomendaciones son dadas para instalaciones de producción o de almacenamiento donde la exposición al producto puede ser prolongada o a de magnitud considerable:
Prácticas de Higiene: Evitar contacto con los ojos, piel y ropa. Lavar las manos después de contacto directo. No usar ropa contaminada con el producto por largos períodos de tiempo.
Controles de Ingeniería: Utilice ventilación general en las áreas de producción o almacenamiento, para minimizar la exposición a vapores o emanaciones de producto.
Equipo de Protección Personal: Utilice gafas de seguridad, guantes de nitrilo o plásticos si está en contacto con el líquido por períodos prolongados de tiempo.
MANTENGASE ALEJADO DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

IX. PROPIEDADES FÍSICAS:

Se descompone lentamente por encima de 40 °C.
Completa solubilidad en agua.
Pto de Ebullición .....(100 °C aprox)
Gravedad Específica..... " 1,05 a 21 °C
pH..... 11 – 13,6
Apariencia: Solución acuosa, clara, ligeramente amarilla o verdosa.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.
El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.

Brinsa

HOJA DE SEGURIDAD
BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

X. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD:

INDICADOR DE ESTABILIDAD: Si ante contacto prolongado.

CONDICIÓN DE ESTABILIDAD PARA EVITAR: Estable bajo condiciones normales de uso y almacenamiento.

MATERIALES PARA EVITAR: Agente fuertemente oxidante. Reacciona con otros químicos caseros como limpiadores de baño, removedores de óxido, vinagre, y diferentes productos que contienen ácidos o amoniaco, que pueden generar gases tóxicos como cloro y especies cloradas.

INDICADOR DE POLIMERIZACIÓN PELIGROSA: No

XI. INFORMACION TOXICOLOGICA:

DATOS SOBRE TOXICIDAD: (HIPOCLORITO DE SODIO SOLUCIÓN AL 15%)

- TDLO – Concentración más baja letal publicada oral en mujer 1 g/kg.
- TDLO – Intravenoso en Hombre 45 mg/kg.
- LD50 – Oral en rata 8910 mg/kg.
- LD50 – Oral en ratón 5800 mg/kg.
- LD50 – Dermal en rata 2000 mg/kg.
- LC50 – Rata >10500 mg/m3 (1 hora).

INFORMACIÓN SOBRE IRRITACIÓN:

- **Ojos:** Una gota de una solución al 15% (pH 11,2) causa un inmediato y fuerte dolor. Si no es rápidamente lavado con agua puede causar sangrado, irritación e inflamación del tejido blando (conjuntiva) y daño con inflamación de la cornea. En algunas oportunidades después de dos o tres semanas se presenta curación con una leve (o no presente) cicatrización de la cornea. En los ojos de un conejo una solución al 12% causo daño total.

- **Piel:** Una solución al 3,5% de Hipoclorito de Sodio aplicado en la piel de un conejo por 15 a 30 min causó daños severos en la piel.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.
El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.

Brinsa

HOJA DE SEGURIDAD
BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

Mutagenicidad: El Hipoclorito de Sodio provocó mutaciones en varios estudios de corto plazo donde se usaron bacterias cultivadas y células de mamífero. Las conclusiones de estas pruebas no fueron claras. No resultó mutagénico en pruebas (aberración cromosómica o del micronúcleo) con animales vivos. Efectos reproductivos: Altas dosis de Hipoclorito de sodio en el agua suministrada causa un pequeño pero significativo aumento anormal en el esperma de los ratones.

Teratogenicidad y Fetotoxicidad: No existe evidencia disponible.

Materiales Sinérgicos: No hay información disponible.

Sensibilización Cutánea y Respiratoria: Cerdo de Guinea, no sensibilizante en piel.

Irritación: Irritante para piel y ojos.

XII. INFORMACIÓN ECOLÓGICA:

Información Ecotoxicológica: Tóxico para peces y organismos acuáticos.

Toxicidad en pescados:

- **LC50 (48 h)** trucha arcoíris 0.07 mg/l.
- **LC50 (96 h)** Ciprino de cabeza gorda 5.9 mg/l Toxicidad en invertebrados y microbios.
- **LOEC** Oncorhynchus kisutch 0.02 mg/l.
- **EC50** Varias especies de crustáceos 5µg/l en 48 h.
- **EC50** Varias especies de algas 0.2 mg/l en 20 h.

Persistencia y degradación: No hay información disponible.

XIII. CONSIDERACIONES PARA LA DISPOSICIÓN:

La disposición debe realizarse de acuerdo a la regulación local.

Grandes escapes de producto (> 5 galones): Adsorber, almacenar en contenedores y disponer de acuerdo a la regulación local. Lavar el residuo con bastante agua para disponerlo en la cañería.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.
El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.

Brinsa

HOJA DE SEGURIDAD
BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

RCRA (40 CFR, Parte 261): Antes de la disposición del material de desecho se recomienda verificar su corrosividad. D002 (Número EPA).

XIV. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE:

CLASE DE RIESGO DOT: No restringido.

NOMBRE DE EMBARQUE: Hipoclorito de Sodio Solución con no más de 7% de Cloro disponible.

No está restringido para 49 CFR 172.101 (c) (12) (IV).

CONTACTOS DE EMERGENCIA DURANTE EL TRANSPORTE:

LINEA CISTEMA	018000 51 14 14
Brinsa S.A.	(57 -1) 8 52 25 66 ó (57-1) 4 84 60 00 Ext 444
	Celular: 315 8 94 53 70 – 310 2 94 30 54

XV. INFORMACIÓN REGULATORIA:

SARA Título III. CERCLA 304 –Hipoclorito de Sodio. Cantidad Requerida: 100 libs. 311/312: Si.

XVI. INFORMACIÓN ADICIONAL:

SALUD: 1 **INFLAMABILIDAD: 0** **REACTIVIDAD: 0**

OTROS NOMBRES: EPA REG No 5813-1. Solución de Hipoclorito de Sodio. Blanqueador Liquido de Cloro. Blanqueador Liquido Blancox.

Este producto no requiere entrenamiento especial antes de su utilización. Las instrucciones para un seguro uso y manejo aparecen mencionadas en el envase y en esta Hoja de Seguridad del producto.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.
El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta

Brinsa

HOJA DE SEGURIDAD
BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

La información que contiene la presente Hoja de Seguridad se ofrece solo como una guía de manejo de este producto y ha sido preparada de buena fe por personal capacitado. Ha sido consignada a titulo ilustrativo, y la forma y condiciones de uso y manejo pueden involucrar consideraciones adicionales. No otorga, ni implica garantía de ningún tipo, y BRINSA no será responsable por ningún daño, pérdidas, lesiones u otros problemas que resulten como consecuencia del uso de la información contenida en la presente, o de la confianza que se deposite en la misma. Es responsabilidad del usuario asegurarse de que esta información sea apta y completa para su uso particular.

Fecha de Actualización: 4 de Mayo de 2009.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.
El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.

ANEXO 4. DESINFECTANTE - CLOROX al 5,25%

FICHA TECNICA

THE CLOROX COMPANY

CLOROX® TRADICIONAL

Revision N° 4
enero de 2018

1.	IDENTIFICACION DEL PRODUCTO QUIMICO Y DE LA EMPRESA

Identificación del producto: CLOROX® TRADICIONAL
Codigo de identificacion:
Usos recomendados: Limpieza y desinfección en general

2.	IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

Clasificación según NCh 2190 — Clasificación según NCh 1411/4

No clasificado



Clasificación según NCh 382: MERCANCIA NO PELIGROSA PARA SU TRANSPORTE

Clasificación según el Sistema Globalmente Armonizado

Irritación cutánea (Categoría 2) – Lesiones oculares graves (Categoría 1)
Peligro para el medio ambiente acuático – peligro agudo (Categoría 1)
Peligro para el medio ambiente acuático – peligro a largo plazo (Categoría 2)

Pictogramas



Palabra de advertencia: PELIGRO

Indicaciones de peligro:
H315 - Provoca irritación cutánea
H318 - Provoca lesiones oculares graves
H402 - Muy tóxico para los organismos acuáticos
H411 - Tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos

ANEXO 5. HOJA DE SEGURIDAD CLOROX

CORPONOR	MANUAL DE PROCESOS DE APOYO	MPA-02-F-09-15	
	GESTION ADMINISTRATIVA	FECHA 01/09/11	VERSION 1
	BIENESTAR SOCIAL, SALUD OCUPACIONAL Y CAPACITACION	Página 1 de 1	

HOJA DE SEGURIDAD

DESINFECTANTE DE USO DOMESTICO CLOROX

USOS: limpiar mostradores, pisos, inodoros, lavabos y botes de basura.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD

1.- IDENTIFICACION DEL PREPARADO Y DE LA EMPRESA

Nombre del Producto: CLORO
Uso Previsto: Desinfectante de uso doméstico

Datos de la Empresa: The Clorox Company

Teléfono de emergencias:

Linea Unica de Emergencias	123
Cruz Roja Colombiana	132
Cuerpo Oficial de Bomberos	119

2.-COMPOSICION / INFORMACION DE LOS COMPONENTES

COMPOSICION:

Agua. Hipoclorito de Sodio. Agentes secuestrantes. con o sin Fragancia Limón
Ingrediente activo: Hipoclorito de Sodio 4.5 % P/V

El cloro de Clorox® comienza y termina como agua salada: entre un 95 y un 98% del cloro para el hogar se descompone rápidamente en sal y agua, mientras que los subproductos restantes se descartan eficientemente a través de los sistemas de alcantarillado o sistemas sépticos. El cloro no llega al medio ambiente.

CORPONOR	MANUAL DE PROCESOS DE APOYO	MPA-02-F-09-15	
	GESTION ADMINISTRATIVA	FECHA 01.09.11	VERSION 1
	BIENESTAR SOCIAL, SALUD OCUPACIONAL Y CAPACITACION	Página 2 de 1	

HOJA DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES:

- **Manipular con guantes de caucho.** No devolver sobrantes al envase original.
- **Se recomienda no mezclar el blanqueador** con otros productos puesto que puede causar reacciones que inactiven el producto
- **En caso de contacto con los ojos lavar** con abundante agua
- **Mantener el producto alejado de los niños**

3.-IDENTIFICACION DE PELIGROS

Riesgos para el hombre: moderadamente corrosivo, muy irritante para los ojos, piel , mucosas y vías respiratorias, muy tóxico por ingestión. Riesgos para el medio ambiente: Puede afectar a los seres vivos terrestres y acuáticos por su caracter oxidante a partir de determinadas concentraciones.

4.-PRIMEROS AUXILIOS

- **Generales:** Acción irritante sobre piel y ojos. Por descomposición ácida produce cloro: gastóxico-irritante. Lavar con abundante agua. Colocar al afectado al aire libre. Alejarlo de zona contaminada y mantenerlo inmóvil y abrigado. Acudir urgente a los servicios médicos. Dar a beber el agua que desee.

- **Inhalación:** Por su concentración no ofrece riesgos por si mismo. Si puede darse el caso de que desprenda cloro gas por reacción por la mezcla accidental con cualquier ácido de uso doméstico (sanpic...). En este caso aparecen en el afectado irritación de nariz y ojos, respiración afectada y coloración azulada del rostro.

- **Es preciso adoptar las siguientes medidas:** Evacuar lo antes posible al accidentado a un lugar ventilado, lejos de la zona contaminada, evitándole el esfuerzo, incluso, de andar. Evitar cualquier enfriamiento y facilitar la respiración desabrochando cuello de camisa o prendas que puedan oprimir. Avisar urgentemente al médico informándole sobre la naturaleza del tóxico y el estado en que se encuentra el paciente. El médico decidirá si se puede mover al paciente o es conveniente que reciba asistencia in situ.

- **Contacto con los ojos:** Se presentan irritación, picor, ardor, lagrimeo y enrojecimiento de las conjuntivas. Irrigar de inmediato con un chorro de agua potable a poca presión los ojos durante un período prudente de tiempo, forzando la apertura del ojo y haciéndolo girar en todas las direcciones (aparece espasmo ocular involuntario, de ahi tener que mantener con ayuda la apertura de los párpados). Acudir sin pérdida de tiempo a un médico. Evitar que el accidentado se frote los ojos.

- **Contacto con la piel:** Se presentan irritación, picores, y en caso de ser prolongado el contacto, puede causar corrosión. Lavar con abundante agua potable bajo un chorro

CORPONOR	MANUAL DE PROCESOS DE APOYO	MPA-02-F-09-15	
	GESTION ADMINISTRATIVA	FECHA 01.09.11	VERSION 1
	BIENESTAR SOCIAL, SALUD OCUPACIONAL Y CAPACITACION	Página 3 de 1	

HOJA DE SEGURIDAD

que no cese de correr (grifo, ducha), evitando posibles salpicaduras del agua utilizada a los ojos. Si no remiten los síntomas, acudir a un médico.

- **Ingestión:** Aparecerán vómitos, calambres de estómago, diarrea y debilidad general. Acudir al médico sin pérdida de tiempo. De camino dar a beber abundante agua al afectado.

5.-MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

No es inflamable ni explosivo.
Métodos de extinción recomendados: Cortinas de agua para absorber gases y humos y para refrigerar equipos, contenedores, etc.

Recomendaciones: Equipo de respiración autónoma, gafas ó pantallas, guantes de plástico.

6.-MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

- **PRECAUCIONES PARA LAS PERSONAS:** Mantener al personal no protegido alejado de la zona, en dirección contraria al viento. Evitar el contacto con el producto derramado. No actuar sin prendas de protección.
- **PRECAUCIONES PARA EL MEDIO AMBIENTE:** Usar cortinas de agua para absorber los gases y humos. Evitar que el producto derramado entre en alcantarillas ó lugares cerrados. Absorber el derrame con arena ó tierra.

7.-MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO

- **Manipulación:** No actuar sin guantes . No fumar, ni beber, ni comer cuando se maneje ó en almacenamiento. Asegurarse antes de manipular el producto que el recipiente a utilizar esta limpio y es el adecuado.
- **Almacenamiento:** Materiales incompatibles : Hierro y metales. Materiales recomendados: FRP, PVC, PE. Condiciones de almacenamiento: Lugar fresco y ventilado. Evitar altas temperaturas (>30º) y luz, por peligro de descomposición. Mantener a distancias adecuadas de otros productos como ácidos, reductores, etc.

8.-CONTROLES DE EXPOSICION / PROTECCION PERSONAL

Límites de exposición:

Producto	Corto plazo	Largo Plazo
Cloro Gas	STEEL	TWA 0.5 ppm

CORPONOR	MANUAL DE PROCESOS DE APOYO	MPA-02-F-09-15	
	GESTION ADMINISTRATIVA	FECHA 01/09/11	VERSION 1
	BIENESTAR SOCIAL, SALUD OCUPACIONAL Y CAPACITACION	Página 4 de 1	

HOJA DE SEGURIDAD

Proteccion Respiratoria: Mascara respiratoria en caso de descomposición.
Proteccion de las manos: Guantes de goma o PVC
Proteccion de los ojos: Gafas

9.-PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

DATOS FÍSICOS:

- PESO ESPECIFICO(H20=1), 25°C: 1.03/1.05
- ESTADO FISICO: Liquido
- GRAVEDAD ESPECIFICA: 1.089
- OLOR: Caracteristico a cloro (lejia domestica) o Fragancia Limon
- COLOR: Amarillo
- SOLUBILIDAD EN AGUA: Infinita
- PH: 10 - 11
- VISCOSIDAD: 60 cp.
- COMPONENTES VOLATILES(CONDICIONES): Por adificación libera cloro.
- DENSIDAD DE VAPOR: No .Aplica. (Aire=1)
- PRESION DE VAPOR(mm Hg): No aplica.
- PUNTO DE FUSION (°C): No aplica
- PUNTO DE INFLAMACION: No aplica
- PUNTO DE EBULLICION (°C): Descompone.
- TEMP. DE AUTOIGNICION: No aplica.
- TEMP. DESCOMPOSICION TERMICA °C: 35/40 °C
- TEMP. DE CRISTALIZACION (°C): -20,6 °C
- LIMITE DE INFLAMABILIDAD(%VOLUMEN EN AIRE): No aplica.

10.-ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

- **Incompatibilidades:** Metales, ácidos y reductores.
- **Descomposición:** Se descompone por efectos de calor, luz y acido.

11.-INFORMACION TOXICOLOGICA
Toxicidad oral: LD50 (Oral Rata): 8,91 g/kg
Irritante, corrosivo. Produce quemaduras en boca, esófago, perforación gastro-intestinal.

12.-INFORMACION ECOLOGICA EFECTOS SOBRE EL MEDIO AMBIENTE:

Alcalinización del terreno. Por desprendimiento de cloro, quema material combustible. Los productos finales no serian dañinos: cloruro y oxigeno
Biodegradación: No Aplica.
Bioacumulación: No Aplica
Toxicidad acuática: Oxidante para flora y fauna en bajas concentraciones.

CORPONOR	MANUAL DE PROCESOS DE APOYO	MPA-02-F-09-15	
	GESTION ADMINISTRATIVA	FECHA 01.09.11	VERSIÓN 1
	BIENESTAR SOCIAL, SALUD OCUPACIONAL Y CAPACITACION	Pagina 5 de 1	

HOJA DE SEGURIDAD

13.-CONSIDERACIONES SOBRE LA ELIMINACION

Tratar con reductores debiles, neutralizar controlando el pH. Evacuar el efluente con abundante agua. Normas legales(incluidas las de la CEE): No especificas. Reglamento lejias.

14.-INFORMACION RELATIVA AL TRANSPORTE

Clasificación ADR	
Nombre de la Materia	Hipoclorito en Solucion
N° ONU	1791
N° identificacion de peligro	80
Clase	8
Apartado y Letra	61° c)

15.-INFORMACION REGLAMENTARIA

Mantener el producto fuera del alcance de los niños o personas que pudieran hacer un uso no correcto del mismo. Utilizar para su manejo guantes de goma y gafas protectoras si hubiese peligro de proyeccion sobre los ojos. No mezcla nunca con acidos. Puede desprender cloro gas, muy perjudicial para la salud. En caso de incendio puede desprender gases peligrosos.

16.-OTRAS INFORMACIONES:

La informacion de esta Hoja de datos de Seguridad del Preparado, está basada en los conocimientos actuales y en las leyes vigentes de la Comunidad Europea y nacionales, en cuanto que las condiciones de trabajo de los usuarios está fuera de nuestro conocimiento y control.

El producto no debe utilizarse para fines distintos a aquellos que se especifican en el punto 1, sin tener primero instrucción por escrito de su manejo.

Es siempre responsabilidad del usuario tomar medidas oportunas con el fin de cumplir con las exigencias establecidas por las legislaciones vigentes.

Los datos contenidos en esta ficha son una guia para el usuario y están basados en diferentes bibliografias y experiencia. La informacion suministrada en esta ficha técnica no pretende garantizar las propiedades o caracteristicas del producto, simplemente describe el producto desde el punto de vista de los requisitos de seguridad.

Fecha Elaboración / Revisión: 01/09/11

ANEXO 6. DESINFECTANTE – BRILLA KING NATURAL al 5,25%

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS

HIPOCLORITO DE SODIO

NOMBRE COMERCIAL	**Blanqueador Brilla King Natural**	PRESENTACIÓN	**En frasco plástico con contenido neto de 2000mL o 2L – LÍQUIDO o MEZCLA COMERCIAL**
ELABORADO POR	**BNS S.A. (Medellín, Colombia – Cra 33 # 7-41) para Koba Colombia S.A.S.**	RECOMENDACIONES	**- No utilizar sobre superficies de hierro, aluminio o plata - No mezclar con otros productos ácidos (vinagre, ácido muriático, entre otros) - No mezclar con sustancias que contengan amoniaco, u otros limpiadores de sanitarios y baños - Para uso prolongado o en pieles sensibles, usar guantes - Almacenar en un lugar fresco y seco, alejado del contacto directo de la luz solar - Mantener alejado de alimentos - Al finalizar el producto, destruir el envase - Si tiene contacto con los ojos, lavar con abundante agua durante los primeros quince (15) minutos - Si es ingerido, consumir grandes cantidades de agua, NO INDUCIR EL VOMITO**
IDENTIFICACIÓN	**Notificación sanitaria obligatoria: NSOH03749-15CO**		
COMPOSICIÓN	**Hipoclorito de sodio al 5,25%**		
USAR PARA: **- DESINFECCIÓN RUTINARIA (hasta 1000 ppm) - DESINFECCIÓN TERMINAL (hasta 2000 ppm) - CONTINGENCIA DE FLUIDOS CORPORALES – BAÑOS (hasta 5000 ppm)** USAR EN: **- ÁREA DE SIEMBRA - ÁREA DE INCUBACIÓN - ÁREA DE ENVASADO Y DESPACHO - ÁREA DE TRÁNSITO DE OPERACIONES - BAÑOS Y DUCHAS (superficies) - UTENSILIOS DE ACERO - CALZADO (inmersión) - INDUMENTARIA (aspersión) - MANOS - AGUA**			

ESTABILIDAD: **Una vez preparadas, las soluciones guardadas a 25°C en recipientes cerrados y contenedores opacos, pierden 50% de su contenido de cloro libre en un periodo de 30 días. Las soluciones al 5% se degradan más lentamente si se almacenan en contenedores oscuros. A mayor temperatura y con mayor cantidad de luz que reciban, el proceso de degradación se acelera.**

CONCENTRACIONES RECOMENDADAS: (aumentar la concentración en casos de agua no tratada según requerimiento – *AGUA POTABLE: solución 1ppm*) **DEJAR ACTUAR POR 15 MINUTOS ANTES DE LAS OPERACIONES/LABORES NORMALES**

PISOS Y ELEMENTOS DE ASEO: **1000 ppm**	POSETAS Y CALZADO: **1000 ppm**	MESONES Y SUPERFICIES IMPERMEABLES: **500 ppm**	UTENSILIOS (acero): **500 ppm**
ASPERSIÓN: **400 ppm**	ALIMENTOS (contacto directo – consumo en fresco): **50 - 100 ppm**	MANOS: **100 ppm**	UTENSILIOS (plástico): **400 ppm**

PREPARACIÓN DE SOLUCIONES

FORMULA PARA CALCULAR LA CANTIDAD DE NaClO COMERCIAL NECESARIA

$$NaClO_{ml} = \frac{(Volumen[L]) * (ppm)}{10 * \%Comercial}$$

$NaClO_{ml}$ = mililitros requeridos de hipoclorito de sodio comercial
Volumen [L] = Cantidad en LITROS a preparar de solución
ppm = Concentración final de la solución a preparar
% Comercial = Concentración del producto comercial

FACTOR DE DILUCIÓN

$$V_1 * P_1 = V_2 * P_2$$

V_1 = Volumen de la solución madre
P_1 = Concentración de la solución madre
V_2 = Volumen de la solución hija
P_2 = Concentración de la solución hija

MODO DE PREPARACIÓN, USO Y RECOMENDACIONES:

1. Usar la indumentaria adecuada para el manejo de hipoclorito de sodio (gafas protectoras, guantes, bata o enterizo), así como hacerlo en un lugar fresco, seco, ventilado, lejos de la luz solar directa.
2. Determinar la cantidad de hipoclorito de sodio comercial o la dilución a realizar, usando las formulas arriba facilitadas.
3. Separar a la mitad (en dos recipientes distintos) la cantidad de agua limpia (potable) necesaria para la elaboración de la solución, debe recordar que se considera agua potable aquella que tiene una concentración aproximada de 1ppm de hipoclorito de sodio, ajustar sus cálculos en caso de usar agua de otras fuentes (aljibes, ríos, quebradas, acueductos veredales) – **NUNCA USAR AGUA TURBIA O QUE PRESENTE SEDIMENTOS EN EXCESO**, de ser posible filtrar el agua y hervir antes de usar.
4. El pH óptimo del agua para la acción desinfectante del hipoclorito de sodio es de 7.0 – 8.0
5. Medir usando una probeta graduada o una pipeta (según el requerimiento), la cantidad de hipoclorito de sodio a diluir en agua (considerar la tensión superficial y el efecto óptico de burbuja), para diluciones se usaran vasos de precipitados o baldes graduados.
6. Depositar la cantidad de hipoclorito de sodio o de solución madre en la mitad de la cantidad de agua limpia fresca (potable) que necesita, después enjuagar en la misma el interior de la probeta, pipeta, vaso de precipitados o balde graduado usados para que no hayan perdidas de solución, después completar hasta el volumen deseado.
7. Dejar actuar por un espacio de 10 a 15 minutos antes de realizar labores normales, para la desinfección de alimentos dejar actuar por un espacio de 3 a 5 minutos
8. Los residuos y restantes deben ser depositados en recipientes exclusivos destinados a su contención, debidamente rotulados (NOMBRE DE LA SOLUCIÓN, CONCENTRACIÓN, FECHA Y HORA DE PREPARACIÓN). **NUNCA DEPOSITAR DIRECTAMENTE A FUENTES DE AGUA**

TABLA DE PREPARACIONES

El hipoclorito de sodio (NaClO) puede presentarse sólido (en forma granular) o liquido (en forma de solución liquida), es altamente corrosivo y puede ser irritante para la piel y mucosas en altas concentraciones, siempre usar indumentaria adecuada para su manejo, NO DEPOSITAR DIRECTAMENTE EN FUENTES DE AGUA

p.p.m = Partes Por Millón – unidad de concentración– 1ppm es el equivalente a 1mg o mL de soluto en un 1Kg o 1L de solvente

Porcentaje de NaClO comercial (revisar las especificaciones del productor - proveedor)	Volumen de hipoclorito de sodio en mililitros (mL) necesario para la preparación de un (1) litro de solución desinfectante						
	Para traperos y otros elementos de aseo humedos 2000ppm	Para pisos y superficies porosas 1000ppm	Para posetas y piletas para lavado de calzado 1000ppm	Para mesones y superficies impermeables, utensilios de acero y superficies en acero inoxidable grado alimentario 500ppm	Para aspersión y utensilios de plástico 400ppm	Para manos y algunos alimentos de consumo directo y en fresco 100ppm	Para alimentos de cascara suave 50ppm
3,5	57,1	28,6	28,6	14,3	11,4	2,9	1,4
4	50,0	25,0	25,0	12,5	10,0	2,5	1,3
5	40,0	20,0	20,0	10,0	8,0	2,0	1,0
5,25	38,1	19,0	19,0	9,5	7,6	1,9	1,0
5,6	35,7	17,9	17,9	8,9	7,1	1,8	0,9
7	28,6	14,3	14,3	7,1	5,7	1,4	0,7
13	15,4	7,7	7,7	3,8	3,1	0,8	0,4

ANEXO 7. FICHA TÉCNICA DESINFECTANTE HIPOCLORITO DE SODIO 13%

	FQ-01/V.1	2020-01-30	Página 1 de 2
QUIMICOS	FICHA TECNICA		

FORMULA QUÍMICA	NaClO
NOMBRE COMERCIAL	HIPOCLORITO DE SODIO 13 %
PESO MOLECULAR	75,45 g/mol
SINÓNIMOS	Agua Lavandina, sal sódica del ácido hipocloroso.
NUMERO CAS	7681-52-9

2. DESCRIPCIÓN

Liquido amarillento a verdoso, con olor penetrante. Se obtiene por disolución de cloro gaseoso en solución de soda cáustica.

3. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

Estado físico	Liquido
Color	amarillento
Olor	cloro
Solubilidad	Soluble en agua
Concentración de cloro	11 – 14 %
pH (solución acuosa 5%)	9.0 -10
Densidad especifica (picnómetro)	1.219 g / cm3 (15 °C)
Punto de fusión	25 °C
Punto de ebullición	273.15 °C

4. USOS

- Desinfección de algunos alimentos, tales como frutas y verduras.
- Desodorizarian, purificación y tratamiento de aguas residuales, industriales, potables y de piscinas.
- Lavado de ropa como blanqueador.
- Mediante el proceso de electrólisis se convierte la sal presente en el agua en hipoclorito de sodio para desinfectarla.
- También es utilizado como fungicida y en la eliminación de bacterias.

5. DOSIS DE APLICACIÓN

De acuerdo a su uso.
Frutas y verduras: 0.1%; Superficies: 0.5 – 1%; Blanqueamiento de ropa: 1-2%

6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en recipientes cerrados y resistentes a la corrosión en área ventilada y fresca (Temperatura inferior a 29,5°C), alejada de la luz solar, del calor.

COPIA CONTROLADA

ANEXO 8. FICHA TÉCNICA JABÓN LÍQUIDO DE MANOS

	**JABON LIQUIDO ANTIBACTERIAL USOS DE COCINA** **MARCA: FRESH IDEA** **CONTENIDO: 1900ml**
GARANTIA	3 AÑOS
MATERIAL	WÁTER SODIUM LAURETH SULFATE
COLOR	TRANSPARENTE
AROMA	NEUTRO
DISEÑO	GARRAFA
CARACTERÍSTICA	JABON PARA LAVAR LAS MANOS, SIN AROMA ESPECIALMENTE PARA USOS DE COCINA
USO	INSTITUCIONAL-HOGAR
SERVICIO DE ARMADO	TODO LOS PRODUCTOS VIENEN DESARMADOS Y EMPACADOS EN CAJAS



Asociación de autoridades Tradicionales Wayuu
Territorio de ISHO
Nit: 900720126-3

PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS - RPC

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribia
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

092

1. INTRODUCCIÓN

El programa de control de plagas establece una serie de procedimientos con los cuales pretendemos prevenir el ingreso de plagas y roedores a las instalaciones de los comedores escolares o cualquier área donde se almacenen o distribuyan alimentos. La evidencia o existencia de plagas en un establecimiento de producción y comercialización de alimentos se considera como una amenaza a los productos ofrecidos y pueden convertirse en generadoras de enfermedades de interés en Salud Pública.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia, control y eliminación de plagas efectivo en las bodegas transitorias RPC que prevenga y proteja todas las áreas con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y proteger la salud de los consumidores.

2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Conocer medidas de control y prevención que reduzcan los riesgos de infestación de plagas. Implementar las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas al área de almacenamiento de los RPC.
- ✓ Mantener el protocolo de acción para la prevención de la aparición de plagas.
- ✓ Realizar los controles de seguimiento del plan de prevención en el área de almacenamiento de los RPC.
- ✓ Capacitar al personal de apoyo de las entregas de los RPC frente a las medidas establecidas en el programa.

3. ALCANCE

El programa de control de plagas debe ser aplicado en las áreas donde se realiza la recepción, almacenamiento y entrega de las RPC a los padres de familia y/o acudientes de los titulares de derecho con el fin de asegurar y mantener bajo control las buenas condiciones sanitarias y prevenir la aparición y/o multiplicación de plaga.

4. DEFINICIONES

Cebos: son elementos que tiene como función principal atraer las diferentes plagas, pueden contener veneno o encontrarse en las trampas dispuestas para su eliminación.

Desratización: tiene como objetivo el 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 las instalaciones de la planta.

Fumigación: método de control químico de las plagas.

Infección: es la presencia de virus, bacterias dentro de un determinado cuerpo.
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.

Insectos: grupo más grande de artrópodos, animales de esqueleto externo duro y patas articuladas. Tienen seis patas y la mayoría de ellos posee alas.

Insecticidas: productos químicos utilizados para la erradicación de insectos.

Medida preventiva: son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no desead.

MIP (manejo integrado de plagas): es un método de controlar las plagas afuera y adentro de la industria de alimentos, usando los métodos menos tóxicos disponibles, a través de una combinación de controles incluyendo mecánicos, biológicos y químicos.

Plaga: numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas.

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.

Roedor: Constituyen el orden más numeroso de los mamíferos, dotados de incisivos largos y fuertes de crecimiento continuo, carecen de premolares, son muy prolíficos, gregarios y voraces.

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.

5. RESPONSABLES

El operador Resguardo Indígena Arahuaco de la Sierra Nevada ha establecido que el control de plagas sea realizado por la empresa **SYSTEM PLAGA**, la cual cumple con todos los requisitos legales y técnicos que se requieren para realizar un control de plagas, así como el personal dinamizador de alimentos en cada uno de bodegas transitorias RPC.

6. PROCEDIMIENTO BODEGA TRANSITORIA RPC

En el resguardo indígena **Businchama** se emplean rituales tradicionales los cuales son dirigidos por un sabedor o mamo con el fin de controlar las plagas que puedan ingresar al lugar. Antes de recibir los complementos alimentarios RPC se realiza el ritual donde se emplean extractos de plantas las cuales son esparcidas por el lugar.
Donde las entregas de los complementos alimentarios RPC se realicen desde el vehículo transportador no es necesario el control de plagas.
Los días de las entregas de las RPC los dinamizadores de alimentos harán control físico a las instalaciones.
NOTA: La empresa de fumigación para garantizar el control de plagas realiza un diagnóstico en cada una de las IE y sedes educativas, donde se requiera apoyará con controles físicos.

7. FRECUENCIA

En las bodegas transitorias el control de plagas se realiza antes de la recepción de los complementos RPC acorde al cronograma de entrega en las IE y sedes educativas.

8. MEDIDAS PREVENTIVAS

Para evitar posibles plagas dentro de las instalaciones se debe: