



PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

“MANZANILLO DEL MAR” FUNDACIÓN CARULLA

CARTAGENA, 2023

TABLA DE CONTENIDO

1.1. INTRODUCCIÓN	7
1.2 OBJETIVOS	8
1.2.1 OBJETIVO GENERAL	8
1.3 ALCANCE	8
1.4 DEFINICIONES	9
1.5 GENERALIDADES DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	10
1.6 OBJETIVOS DE LA DESINFECCIÓN	11
1.7 CARACTERÍSTICAS DE UN DESINFECTANTE	11
1.8 TIPOS DE DESINFECCIÓN	11
1.8.1 Desinfección Física.....	11
1.8.2 Desinfección Química	11
1.9 CLASES DE DESINFECTANTES.....	11
1.10 FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ELECCIÓN DE UN SISTEMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	14
1.11 LISTA DE CHEQUEO PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	15
1.12. REGISTROS - PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (POES). PROCEDIMIENTOS CENTRO aeioTU INSERTAR NOMBRE DEL CENTRO.	16
1.13 PREPARACIÓN DE UNA SOLUCIÓN DESINFECTANTE.....	54
1.14 SEGUIMIENTO AL PROCESO DE DESINFECCIÓN	56
1.15 FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	57
1.16 PLAN DE CONTINGENCIA DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.	62
2. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.....	64
2.1 INTRODUCCION	64
2.2 OBJETIVOS	64
2.2.1 OBJETIVO GENERAL	64
2.2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS	65
2.3 ALCANCE	65
2.4 DEFINICIONES	65
2.5 MARCO TEÓRICO	66
2.6 LAS PLAGAS MÁS COMUNES QUE PODEMOS ENCONTRAR EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS SON	66
2.7 PROCEDIMIENTO OPERATIVO	68
2.8 MEDIDAS PERMANENTES DEL CONTROL DE PLAGAS	69
2.8.1 Medidas Preventivas	69
2.8.2 Medidas Correctivas	70
2.9 PROCEDIMIENTO OPERATIVO PARA EL CONTROL DE PLAGAS	70
3. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS	76
3.1 INTRODUCCION	76
3.2 OBJETIVOS	76

3.3 ALCANCE	77
3.4 DEFINICIONES	77
3.5 MARCO TEORICO	78
3.6 LOS RESIDUOS SÓLIDOS SE CLASIFICAN DE ACUERDO CON SUS CARACTERÍSTICAS EN:....	78
3.7 PRÁCTICAS MÁS USUALES EN EL MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS	78
3.8 PROCEDIMIENTO OPERATIVO	79
3.9 PROCEDIMIENTO PARA LA EVACUACION DE LOS DESECHOS DEL CENTRO INFANTIL INSERTAR NOMBRE DEL CENTRO	80
3.10 REGISTRO PARA LA EVACUACION DE LOS DESECHOS DEL CENTRO aeioTU INSERTAR NOMBRE DEL CENTRO	81
3.11 PLAN DE CONTINGENCIA	82
4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA	84
4.1 OBJETIVOS	84
4.1.1 OBJETIVO GENERAL	84
4.1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	84
4.2 ALCANCE	85
4.3 DEFINICIONES	85
4.4 PROCEDIMIENTO	86
4.5 REGISTRO DE CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE	88
4.6. MEDICIÓN DEL CLORO RESIDUAL	89
4.8. FILTROS COMO OPCIÓN PARA POTABILIZAR EL AGUA	91
REFERENCIAS	92

CENTRO INFANTIL aeioTU MANZANILLO DEL MAR

Nombre del establecimiento:	CENTRO INFANTIL AEIOTU MANZANILLO DEL MAR"
Dirección:	CIUDAD DE BICENTENARIO SECTOR 1 MANZANA 6 LOTE 1
Teléfono:	3174316407
Localidad:	VIRGEN Y TURISTICO
Vías de acceso:	TERRESTRE VIA TRONCAL DEL CARIBE
No. de Usuarios:	<ul style="list-style-type: none">• No. Niños y niñas: 315• No. Adultos: 0
Conformación del equipo:	<p>Está conformado por:</p> <ul style="list-style-type: none">• Coordinador General– 1• Asistente Administrativa –1• Profesional de salud y nutrición –1• Psicosocial –2• Maestras –22• Tallerista – 0• Auxiliares de Servicios Generales – 4• Caseras en el servicio de alimentos – 6• Conserje -0

VISION

Crear una red de 30 centros aeioTU con alto impacto y sostenibilidad y a través de ellos crear una red de 1000 centros asociados aeioTU en donde acompañamos a mejorar su calidad y así impactar 114,000 niños.

MISION

aeioTU es una empresa social que trabaja en alianza con actores públicos y privados para brindar atención integral de alta calidad (educación, nutrición y cuidado) a los niños desde la gestación hasta los cinco años. Adicionalmente, acompañamos a otros centros de primera infancia y educadores que se articulen con aeioTU para ampliar su conocimiento y experiencia.

La Fundación Carulla a través del centro **MANZANILLO DEL MAR**, implementa con niños de primera infancia el modelo educativo Reggio Emilia. Desde esta experiencia el maestro es el encargado de crear un contexto educativo, en donde el ambiente se convierte en una herramienta más, en donde los niños disfrutan de un desarrollo armónico en todas las áreas: la comunicativa, social, afectiva, física y un pensamiento crítico y científico.

OBJETIVOS INSTITUCIONALES

aeioTU busca que los niños logren:

- Un comienzo sano
- Entender y dar un sentido a su vida
- Desarrollar destrezas sociales y emocionales
- Continuar con las disposiciones con que nacen

aeioTU presta servicios de alta calidad en siete ejes fundamentales

- Asegurar la adecuada Salud y Nutrición de los niños y las niñas
- Implementar la Experiencia Educativa aeioTU, inspirada en la filosofía de Reggio Emilia.
- Promover el desarrollo humano de los Educadores
- Adecuar un espacio Físico apropiado, que promueva la exploración y desarrollo de identidad y autoconocimiento de los niños y las niñas.
- Integración de la Familia y la comunidad como socios del proceso de desarrollo de cada niño y niña.
- Asegurar una adecuada gestión Administrativa y sostenible en la prestación del servicio.
- Acompañamiento a los niños y niñas en el proceso de transición a la escuela primaria

Los Educadores aeioTU:

- No culpan al niño (a) del fracaso. Saben que son responsables de que cada niño o niña desarrolle su plena potencialidad.
- Crean condiciones para que los aprendizajes sucedan
- Siempre tiene expectativas positivas sobre los niños y las niñas. Mira sus potenciales y no sus limitaciones.
- Trabajan en equipo con el resto de educadores cuando tiene un problema

DESCRIPCION FISICA DEL CENTRO

El Centro aeioTU **MANZANILLO DEL MAR**, consta de doce salones, un parque, un comedor, una cocina, dos huertas, dos salones familiares, un nicho de nutrición, un nicho de psicosocial, un nicho de maestras, una oficina principal, 4 áreas de baños, dos bodegas

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1.1. INTRODUCCIÓN

La contaminación microbiana es la causante de muchas enfermedades graves e incluso fatales y son causadas por la contaminación de los alimentos en cualquier fase del proceso de preparación y almacenamiento, por el deficiente manejo de basuras, por la deficiente higienización de baños e instalaciones, entre otros.

La limpieza y desinfección en El Centro **MANZANILLO DEL MAR** que además presta servicios de alimentación es una clave del buen desempeño en la calidad de lo que ofrece. Por eso el protocolo para mejorar cada día en la higiene y calidad de una forma continua.

Teniendo en cuenta lo anterior, es importante que se realice un correcto proceso de higienización, la cual abarca dos aspectos fundamentales: la limpieza y la desinfección, es decir,

$$\text{Higienización} = \text{Limpieza} + \text{Desinfección}$$

De esta manera, la higienización acertada debe conducir a la disminución o eliminación de los microorganismos presentes en las diferentes áreas, superficies y ambientes de la institución.

Si se quiere conseguir que el Centro **MANZANILLO DEL MAR** esté realmente higiénico y seguro, conforme a las políticas establecidas por **ICBF** y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la institución ha de guardar unas buenas prácticas higiénicas y debe aplicar los procesos de higienización correctamente.

En el presente capítulo usted consultará los procedimientos de higienización, lista de chequeo y fichas técnicas para ser aplicados y así garantizar una eficiente limpieza y desinfección factores claves para disminuir el riesgo de contaminación en el Centro **MANZANILLO DEL MAR**.

Para una correcta ejecución es muy importante que usted siga las indicaciones establecidas, no es válida ninguna excusa para no realizar esta tarea. “Sí una labor se realiza siempre con las indicaciones establecidas, el resultado será siempre el esperado”.

Una vez comprendido el programa de limpieza y desinfección, éste ha de llevarse a cabo de una manera estricta, no hay razón para realizarlo de una manera diferente.

Una de las maneras más fáciles y seguras de garantizar que no tiene que realizar todos los días una gigantesca operación de limpieza es limpiar mientras trabaja. Si se hace esto el grueso de la limpieza se realizará durante el trabajo, con poco esfuerzo.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 OBJETIVO GENERAL

Garantizar que todas las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas e insumos que entran en contacto directo con el alimento en el Centro **MANZANILLO DEL MAR** se encuentren higienizadas (limpias y desinfectadas), con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir enfermedades de origen microbiano.

- Proporcionar los procedimientos de higiene que deben seguirse para el cumplimiento efectivo del programa de limpieza y desinfección con el fin de prevenir y controlar los riesgos de contaminación a los que se puedan ver afectados el Centro.
- Definir los procedimientos de desinfección de las áreas o elementos que los requieran, con el fin de eliminar los microorganismos a un nivel que no represente riesgo para la salud.
- Realizar las actividades de higienización manteniendo la integridad de las superficies, equipos, utensilios, etc.
- Dar a conocer las fichas técnicas de los productos químicos utilizados, para un adecuado uso de los mismos y que no generen riesgo de contaminación química.
- Explicar las concentraciones de los productos químicos usados para una efectiva labor de higienización.
- Realizar las actividades de verificación de implementación de los procedimientos de limpieza y desinfección, a través del diligenciamiento de registros de control.
- Proporcionar un ambiente limpio y seguro para: materias primas, alimentos preparados y el personal manipulador.
- Capacitar a todo el personal, para que realicen las actividades de una manera eficiente.

1.3 ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las áreas, ambientes, equipos, personal e insumos del Centro **BICENTENARIO**.

1.4 DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para la elaboración de los procedimientos de limpieza y desinfección.

AGENTES DESINFECTANTES: Son aquellos que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor, entre los químicos se cuenta: la soda, el hipoclorito, yodo, etc.

AGENTE HIGIENIZANTE: Es una combinación de detergente y desinfectante.

ALIMENTO ALTERADO: Cuando ha sufrido modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos; es decir, cuando está descompuesto.

ALIMENTO CONTAMINADO: el que contenga: - Agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal, sean o no repulsivas o tóxicas. – Componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas por exigencias reglamentarias.

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

BACTERIAS ALTERANTES: Son bacterias que causan el deterioro de los alimentos, haciéndolos inadecuados para el consumo humano, aunque no necesariamente causan intoxicaciones alimentarias.

BACTERICIDA: Agente químico que mata o inhibe el crecimiento microbiológico.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM): son los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos.

CONTAMINACION: Es la presencia de cualquier material extraño en un alimento, ya sean bacterias, metales, tóxicos o cualquier otra cosa que haga al alimento inadecuado para ser consumido por las personas.

CONTAMINACION CRUZADA: Es el proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies.

CONTAMINACION FISICA: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración o el cocinado.

CONTAMINACIÓN QUÍMICA: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA: Es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.

CONTAMINANTE: Cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente como resultado de la elaboración, preparación, tratamiento etc., almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental.

DESINFECCIÓN: Es la destrucción de microorganismos especialmente infecciosos, por medio de la aplicación de agentes químicos o medios físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos.

DESINFECTANTE: Agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

DETERGENTE: Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

ENJUAGUE: Es el proceso mediante el cual se eliminan los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización, desinfección, por medio de agua limpia y potable.

ESTERILIZACIÓN: Destrucción de todos los microorganismos por medios físicos o químicos.

INTOXICACION ALIMENTARIA: Es una enfermedad muy desagradable y a veces muy peligrosa causada por la ingestión de alimentos contaminados.

LIMPIEZA: Es el proceso mediante el cual se retira la suciedad visible y la grasa de una superficie, mediante el fregado y lavado con agua y detergente. Un proceso de limpieza adecuado y oportuno, facilita y garantiza la efectividad de los procesos de desinfección. Una limpieza inadecuada, no solo dificulta la desinfección, sino que hace cada vez más difícil hacer bien la limpieza.

1.5 GENERALIDADES DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Dentro del plan de saneamiento son básicos los procesos de limpieza y desinfección, donde todas las áreas tienen la importancia y en mayor grado el área donde se preparan los alimentos, donde deben estar establecidos los métodos, los productos a emplear y la frecuencia en que se realizan los procedimientos pertinentes.

1.6 OBJETIVOS DE LA DESINFECCIÓN

- Reducir la contaminación microbiana del medio ambiente.
- Evitar el desarrollo microbiano.
- Eliminar microorganismos habituales de la piel.

1.7 CARACTERÍSTICAS DE UN DESINFECTANTE

- No alterar las características de las materias primas.
- No tóxico.
- No corrosivos para equipos.
- No irritantes para la piel.
- Ser fáciles de almacenar, preparar y aplicar.
- Ser inodoros e insípidos.
- Tener alto poder desinfectante.
- Debe tener capacidad de formar capa protectora antiséptica y de alguna duración.
- Tener rango amplio y efectivo y tener efecto comprobado sobre bacterias, virus, hongos, etc.
- Ser estable al almacenamiento.

1.8 TIPOS DE DESINFECCIÓN

1.8.1 Desinfección Física

Puede ser por calor transmitido por agua, vapor o luz ultravioleta. La que se puede aplicar en éste caso es:

Agua Caliente: 90° C por 15 minutos; cuando se desea esterilización se utiliza agua a presión a 103° C por 30 minutos.

1.8.2 Desinfección Química

Se utilizan agentes químicos como las sustancias desinfectantes.

1.9 CLASES DE DESINFECTANTES

Se clasifican de acuerdo con sus propiedades químicas, físicas, ventajas, desventajas y forma de acción.

Existen tres agentes desinfectantes de uso común: Biguanidas, Yodo y Cloro. Independientemente de cuál de ellos se use, existen dos reglas que deben aplicarse para que un saneamiento sea efectivo.

- La primera es que todos los residuos deben limpiarse previamente, ya que éstos consumirán gran parte de la acción del agente desinfectante.
- La segunda es tener en cuenta el tiempo en que se va a utilizar el equipo (inmediatamente o mucho tiempo después de haber realizado la desinfección) ya que se puede incurrir en contaminaciones posteriores a la desinfección.

1.9.1 Cloro

Tienen como características: Alto poder desinfectante, atóxico en solución acuosa, es económico, se consigue fácilmente en el mercado.

La estabilidad de las soluciones de hipoclorito depende de los siguientes factores:

- Concentración de la solución
- pH de la solución
- Temperatura
- Exposición a la luz.

Recomendaciones:

- No guardar hipoclorito de alta concentración durante mucho tiempo.
- Tener la cantidad necesaria para un tiempo no mayor de un mes.
- No debe utilizarse ningún elemento de metal para manejar el hipoclorito concentrado.
- Conservar en recipientes plásticos y sitios frescos, protegidos de los rayos directos del sol.

Limitaciones y observaciones de manejo:

- Reaccionan con la materia orgánica, por lo cual hay que limpiar antes de desinfectar.
- Corrosivo para algunos metales.
- Las soluciones preparadas tienen vida corta.
- Usar guantes para prepararlo
- No mezclarse con limpiadores ácidos, pues libera cloro gaseoso muy tóxico.

1.9.2 Yodóforos

Son complejos de yodo con una concentración de 25% de yodo valorable y mezclado con agentes tensoactivos que actúan como vehículos y solubilizantes para el yodo.

Ventajas

- No irrita la piel, ojos y mucosas.
- Son de baja toxicidad.
- No es afectado por el agua dura.
- Tienen poco olor.
- La solución que es amarilla, va perdiendo su color a medida que cumple su acción germicida.
- Rápida acción germicida.
- Se puede dosificar fácilmente.
- Disuelve depósitos de minerales.
- Es fungicida, viricida y acción detergente.
- No necesita enjuague final.

Usos

Son usados en la limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, vehículos de transporte, manos de los manipuladores.

Concentraciones de uso:

- Instalaciones y equipos 25 ppm
- Manos de operarios: 12 – 25 ppm

1.9.3 Amonio Cuaternario

La mayoría de los surfactantes son sales de amonio cuaternario. Los agentes tensioactivos o surfactantes corresponde a compuestos activos, a nivel de superficie, que tienen en común, la reducción de la tensión superficial del agua. Estos agentes, disminuyen la energía de enlace entre las moléculas de agua, favoreciendo el contacto entre un líquido y una superficie, permitiendo su emulsión, humectación y formación de espuma, o bien disminuyendo la fuerza de adhesión de las partículas (suciedad) a una superficie.

Estos surfactantes tienen aplicaciones muy diversas, siendo las principales: En usos domésticos e industriales, en formulaciones de detergentes y por su poder desengrasante, se usan en el lavado de ropas, vajillas, fibras (lana), maquinarias.

Usos:

- Para desinfectar por aspersión: pisos, paredes, mesas de acero inoxidable, baños, sanitarios, recipientes de desperdicios y basuras.
- Para desinfectar por inmersión: accesorios y elementos plásticos como canastas, traperos, cepillos y otros elementos.

1.9.4 Glutacide llamado también Glutaraldehídos

Actividad biácida y esporicida. Se requiere de medidas de protección para su aplicación. Concentración del 1% en solución acuosa. Se recomienda aplicarlo por aspersión. La solución nebulizada se emplea para destruir bacterias en el aire y en superficies (mesas, pisos, paredes).

1.9.5 Biguanidas

Son polímeros catiónicos de amplio espectro, que ofrecen la cualidad de poder ser aplicados por cualquier sistema con el que se cuente. El no ser tóxico, ni corrosivo, favorece su aplicación, los rangos de concentración van desde 1% v/v hasta 2% v/v.

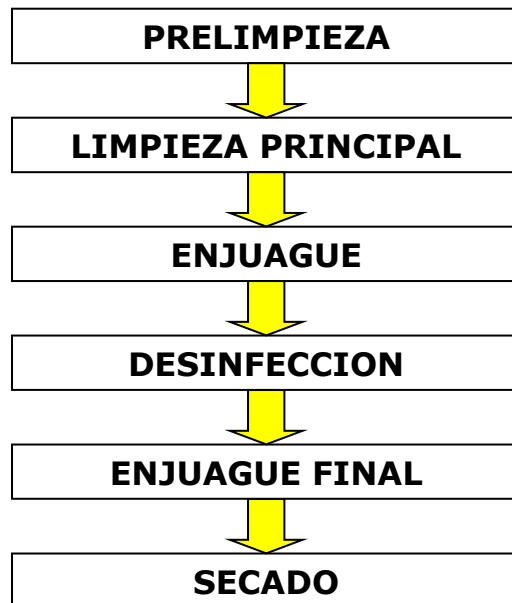
1.10 FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ELECCIÓN DE UN SISTEMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Tipo de suciedad, nivel de suciedad, Equipo abierto, Equipo cerrado: con sistemas de Alta presión vs bajo volumen; Baja Presión vs alto volumen; limpieza en el sitio, en forma manual, sustancia en espuma o gel.

La elección del mejor sistema de limpieza y desinfección, además de los factores anteriores, se debe tener en cuenta los costos que generarían la utilización de equipos para obtener altas presiones, así como los costos de sustancias de limpieza (detergentes líquidos, sólidos, geles, emulsiones, etc.), que ofrece el mercado.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Fases básicas en la operación de higienización en instalaciones, equipos y utensilios



- Pre-limpieza: Es la forma en que se quita todo residuo sólido de una superficie. Se aplica la forma de arrastre con un paño limpio, puede estar seco o húmedo.
- Limpieza principal: Consiste en la desunión de la grasa, la suciedad, etc., de las superficies por medio de un detergente.

- Enjuagado: Es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la eliminación del detergente empleado en la fase anterior.
- Desinfección: Es la destrucción de las bacterias mediante el empleo de un desinfectante. En este procedimiento se debe tener en cuenta la forma de aplicación (vertido directamente, por aspersión o por inmersión), tiempo de acción y dosificación.
- Enjuagado final: Para eliminar los restos de desinfectante.
- Secado: Para ello es mejor emplear aire seco.

1.11 LISTA DE CHEQUEO PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

(En caso que el aliado o proveedor no los tenga, nosotros como Fundación debemos implementar los propios, estos se encuentran en el OneDrive ruta: *Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos*). A continuación, se muestra un ejemplo de lista de chequeo del área de servicio de alimentos.

Para llevar el seguimiento a la implementación del programa de limpieza y desinfección, es necesario realizar este control mediante el siguiente formato, que se encuentra en el OneDrive ruta: xxxxxxxxxx

	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN LISTADO DE CHEQUEO														Código: xxxxxx Versión: xxxxxx												
CENTRO :																											
LUGAR: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN																											
RESPONSABLE:																											
Mes:	Semana Uno							Semana Dos							Semana Tres							Semana Cuatro					
	L	M	M	J	V	S		L	M	M	J	V	S		L	M	M	J	V	S		L	M	M	J	V	S
Pisos																											
Paredes																											
Techos																											
Ventanas																											
Puertas																											
Mesones																											
Estantes																											
Campana extractora																											
Estufa - horno																											
Canecas																											
Neveras																											
Congelador																											

1.12. PROCESOS - PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (POES). PROCEDIMIENTOS CENTRO aeioTU BICENTENARIO.

En el siguiente procedimiento de limpieza y desinfección de las diferentes áreas e implementos deben reemplazar por lo que el centro tenga actualmente, este trabajo lo deben revisar en conjunto: asistente administrativo, profesional de nutrición, coordinadora, así mismo implementar los listados de chequeo mencionados anteriormente de acuerdo a las áreas de cada centro)

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					

Pisos	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Dos (2) Baldes de color azul. - Dos (2) Escobas señalizadas de color azul para éste uso. - Detergente. - Guantes de caucho. - Atomizador. - 2 traperos señalizados de color azul. 	<p>Recoger y desechar los residuos, o cualquier otra suciedad que están presentes en el piso.</p> <p>Humedecer con un atomizador el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo.</p> <p>Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 1</p> <p>Esparcir la solución detergente con un cepillo (este implemento debe estar limpio). Esparcir el jabón en polvo según ficha técnica No 9</p> <p>Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p> <p>Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio.</p> <p>Pasar el traperos limpio y húmedo con el propósito de secar el piso.</p> <p>Los traperos serán utilizados durante el momento de producción sólo si fuera necesario.</p>	Casera Responsable
-------	----------	-------------	--	---	--------------------

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Balde Blanco señalizado. - Escoba identificada con cinta de color verde. - Desinfectante (ver ficha técnica No 2). -Agua. -Guantes 	<p>Verificar que el piso esté limpio.</p> <p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 2 (Solución Hipoclorito al 5,25%)</p> <p>Aplicar esta solución en el piso con ayuda de un cepillo.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Durante este tiempo es que se está logrando eliminar la mayor cantidad posible de microorganismos, enjuagar el piso para eliminar el desinfectante.</p>	Casera Responsable
Paredes , techos, ventanas y puertas	Limpieza	Semanalmente *(Diariamente en caso de ser requerido)	<ul style="list-style-type: none"> - Balde de color azul señalizado. - Escoba señalizada para éste uso. - Multipropósito S-468 - Guantes de caucho. 	<p>Humedecer las superficies a limpiar.</p> <p>Adicionar el multipropósito desinfectante S-468 con forme a las indicaciones de la ficha técnica No 3.</p> <p>Esparcir la solución detergente con un cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso). Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Casera Responsable
	Desinfección	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> - Balde identificado. - Escoba de color verde. -Desinfectante - (ver ficha técnica No.2). -Agua. -Guantes. -Aspersor 	<p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 2</p> <p>Aplicar esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p>	Caseras Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Mesones y estantes	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Paño zabra - Multipropósito S-468 (ficha técnica No 3). - Guantes de caucho. -Agua. -Balde Azul. 	<p>Humedecer los mesones.</p> <p>Preparar la solución con el multipropósito desinfectante S-468 con forme a las indicaciones de la ficha técnica No 3.</p> <p>Esparcir la solución detergente con el paño húmedo. Restriegue los mesones fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar la solución detergente actuar por tres minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Casera Responsable
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Desinfectante (ficha técnica No 3). - Agua. - Guantes. - Aspersor 	<p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 2 (Solución Hipoclorito al 5,25%)</p> <p>Aplicar esta solución en los mesones con el aspersor hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p>	Casera Responsable
Estufas y Campana y Horno	Limpieza	Diariamente Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> - Paga zebra - Desengrasante S-111 (ficha técnica No 7). - Guantes de caucho. -Agua. -Balde Azul. 	<p>Humedecer las superficies.</p> <p>Preparar la solución con el Desengrasante S-111 conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 7.</p> <p>Esparcir la solución detergente-desengrasante con el paño húmedo. Restriegue las superficies fuertemente, eliminando toda la suciedad y grasa adherida posible.</p> <p>Dejar la solución detergente-desengrasante actuar por tres minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el producto se elimine.</p>	Casera Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Desinfectante (ficha técnica. No 2). - Agua. - Guantes. - Aspersor 	<p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 2 (Solución Hipoclorito al 5,25%)</p> <p>Aplicar esta solución en las superficies con el aspersor hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p>	Casera Responsable
Utensilios y menaje	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Esponjilla -Detergente (ver ficha técnica. No 2). -Desengrasante industrial (ficha técnica. No 4). -Shampoo S-472 (ficha técnica. No 5). - Guantes de caucho. 	<p>OPCION 1: Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 2.</p> <p>Adicionar el desengrasante industrial según las indicaciones de la ficha técnica No 4.</p> <p>OPCIÓN 2: Preparar la solución del Shampoo S-472 según ficha técnica No 5.</p> <p>Retirar los restos de comida de los utensilios y menaje.</p> <p>Sumergir los utensilios en la solución detergente dentro del lavaplatos.</p> <p>Dejar la solución detergente actuar por cinco minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p> <p>Para el lavado de ollas se utiliza el jabón en barra marca Aro según ficha técnica No 6</p> <p>Restregar las ollas con la esponjilla enjuague hasta retirar el detergente.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante germicida S-334 (ficha técnica. No 8). -Agua. -Guantes. -Recipiente profundo. -Aspersor. 	<p>Preparar la solución desinfectante del limpiador germicida S-334 según lo estipulado en la ficha técnica No 8.</p> <p>Sumergir los utensilios dentro de la solución desinfectante.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al aire los utensilios.</p> <p>Aplicar el desinfectante a las ollas con el aspersor, dejar actuar por cinco minutos y enjuague.</p>	Operario Responsable
Nevera	Limpieza	Semanal	<ul style="list-style-type: none"> -Esponjilla -Detergente cocina, (ficha técnica. No 2). -Guantes de caucho. 	<p>Desocupar y desconectar la nevera.</p> <p>Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 2</p> <p>Retirar los restos de alimentos.</p> <p>Humedecer el interior de la nevera y restriegue con la esponjilla.</p> <p>Dejar la solución detergente actuar por cinco minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Semanal	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante (ficha técnica. No 2). -Agua. -Guantes. -Aspersor. 	<p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 1</p> <p>Aplicar el desinfectante con el aspersor.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al aire</p> <p>Encender nuevamente la nevera.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Licuadora	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	<ul style="list-style-type: none"> -Esponjilla -Jabón en barra (ficha técnica. No 6). -Guantes de caucho. 	<p>Desconectar la licuadora.</p> <p>Humedecer la licuadora luego adicionar el jabón en barra Aro conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 6.</p> <p>Restregar con la esponjilla.</p> <p>Dejar actuar la solución detergente por dos minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Diariamente cada vez que se utilice.	<ul style="list-style-type: none"> - Desinfectante germicida S-334 (ficha técnica. No 8). -Agua. -Guantes. -Aspersor. 	<p>Preparar la solución desinfectante del limpiador germicida S-334 según lo estipulado en la ficha técnica No 8.</p> <p>Aplicar el desinfectante con el aspersor.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al aire.</p>	Operario Responsable
Canastillas	Limpieza	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Cepillo de color azul -Detergente en polvo (ficha técnica. No 1). -Balde identificado. -Agua. -Guantes. 	<p>Humedecer las canastillas.</p> <p>Preparar la solución detergente en polvo que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 1.</p> <p>Cepillar la canastilla y enjuagar hasta retirar por completo el detergente.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante (ficha técnica. No 2). -Agua. -Guantes. -Aspersor. 	<p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 2.</p> <p>Aplicar el desinfectante con el aspersor.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al aire.</p>	Operario Responsable
SALA AMIGA DE LA FAMILIA LACTANTE					

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Pisos	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Balde de color azul. - Escoba marcada de color azul -Escoba dura marcada de color azul - Jabón multiusos ((ficha técnica. No 10). - Guantes de caucho. - Aspersor o atomizador. -Trapero encabado blanco macado de color azul. -Agua. 	<p>Recoger y desechar los residuos, o cualquier otra suciedad que están presentes en el piso.</p> <p>Humedecer con un atomizador el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo.</p> <p>Preparar la solución de detergente o jabón multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución con un trapero identificado de color azul (estos implementos deben estar limpio).</p> <p>Restregar la superficie fuertemente con una escoba dura, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente o jabón multiusos actúe de 5 a 10 minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable utilizando el trapero limpio, asegurándose que todo el detergente o jabón multiusos se elimine.</p> <p>Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con la solución detergente hasta que quede completamente limpio.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diariamente Se Encera Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> - Balde de color blanco. - Desinfectante Bactericida (ficha técnica. No 11). -Agua. -Guantes. -Trapero identificado de color verde. -Trapero identificado de color blanco. -Cera Polimérica Blanca (ficha técnica. No 19). 	<p>Verificar que el piso esté limpio.</p> <p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 11</p> <p>Aplicar esta solución en el piso con ayuda de un trapero identificado de color verde (perfectamente limpio).</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 15 minutos. Durante este tiempo es que se está logrando eliminar la mayor cantidad posible de microorganismos, enjuagar el piso con el trapero para eliminar el desinfectante.</p> <p>Semanalmente, aplicar la Cera Polimérica Blanca según indicaciones ficha técnica No 19.</p> <p>Esparcir con el trapero seco y dejar secar al ambiente.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Paredes, techos, ventanas y puertas	Limpieza	2 Veces por semana	<ul style="list-style-type: none"> - Balde de color azul. - Escoba marcada de color azul - Jabón multiusos (ficha técnica. No 10). -Paño sabra - Guantes de caucho. -Agua. -2 Bayetillas blancas 	<p>Humedecer las superficies a limpiar, pasando la bayetilla de color blanco humedecida.</p> <p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con el paño sabra (este implemento solo para éste uso).</p> <p>Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por cinco a diez minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable, utilizando la bayetilla asegurándose que todo el detergente se elimine.</p> <p>En las ventanas se realiza proceso de aspersión con el limpia vidrio (ver ficha técnica 12), limpiando con la bayetilla húmeda y luego una bayetilla seca.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	2 Veces por semana	<ul style="list-style-type: none"> - Balde de color blanco. - Escoba marcada de color verde. -Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -Bayetilla Blanca. 	<p>Preparar la solución desinfectante con el Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante, con bayetilla húmeda.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Mesón	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Paño sabra marcado. - Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). - Bayetilla Blanca. - Guantes de caucho. - Aspersor. 	Retirar los residuos de comida. Humedecer el mesón. Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la F T No 10. Esparcir la solución detergente con un paño sabra. Restriegue el mesón fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Dejar la solución detergente actuar por 5 minutos. Enjuagar con suficiente agua potable con la bayetilla limpia asegurándose que todo el detergente se elimine.	Operario Responsable
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Bayetilla blanca. - Desinfectante (ficha técnica. No 13). - Agua. - Guantes. - Aspersor 	Preparar la solución desinfectante con Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en el mesón con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante, con la bayetilla limpia y desinfectada.	Operario Responsable
Utensilios y menaje	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Agua - Detergente Jabón pasta (ficha técnica. No 6). - Guantes de caucho. Esponjilla paño sabra	Retirar los restos de comida de los utensilios. Humedecer menaje Aplicar jabón pasta que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 6 Dejar la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Refregar las ollas con la esponjilla, enjuague hasta retirar el detergente	Casera Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Multipropósito (ficha técnica. No 1). -Agua. -Guantes. -Recipiente plástico profundo. 	<p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 1</p> <p>Sumergir los utensilios dentro de la solución desinfectante.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al aire los utensilios.</p> <p>Aplicar el desinfectante a las ollas con el aspersor, dejar actuar por cinco minutos y enjuague.</p>	Casera Responsable
Nevera	Limpieza	Semanal	<ul style="list-style-type: none"> -Esponjilla -Detergente cocina, (ficha técnica. No 2). -Guantes de caucho. 	<p>Desocupar y desconectar la nevera.</p> <p>Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 2</p> <p>Retirar los restos de alimentos.</p> <p>Humedecer el interior de la nevera y restriegue con la esponjilla.</p> <p>Dejar la solución detergente actuar por cinco minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Casera Responsable
	Desinfección	Semanal	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante (ver ficha técnica. No 1). -Agua. -Guantes. -Aspersor. 	<p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 1</p> <p>Aplicar el desinfectante con el aspersor.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al aire</p> <p>Encender nuevamente la nevera.</p>	Casera Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Muebles	Limpieza	Diariamente 3 veces al día sillas comedor	<ul style="list-style-type: none"> -Paño Sabra marcado. - Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Bayetilla Blanca. - Guantes de caucho. 	<p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Retirar los restos de comida de las sillas comedor y mesa.</p> <p>Restregar con el paño sabra eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar la solución detergente actuar por cinco minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable con la bayetilla asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Diariamente 3 veces al día sillas comedor	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Bactericida (ficha técnica. No 11). -2 bayetillas marcadas. 	<p>Preparar la solución con el desinfectante Bactericida según las indicaciones de la ficha técnica No 11.</p> <p>Aplicar la solución desinfectante con la bayetilla blanca.</p> <p>Enjuagar con abundante agua potable y bayetilla hasta eliminar el desinfectante.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
COMEDOR					
Pisos	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -2 Baldes identificados de color azul. - 3 Escobas de cerdas suaves (barrer- restregar). -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Guantes de caucho. -Aspersor. 	<p>Recoger y desechar los residuos, o cualquier otra suciedad que están presentes en el piso.</p> <p>Humedecer con un atomizador el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo.</p> <p>Preparar la solución de detergente Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con el trapero (estos implementos deben estar limpio).</p> <p>Restregar la superficie fuertemente con la escoba de cerdas suaves, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por cinco a diez minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable con el trapero asegurándose que todo el detergente se elimine.</p> <p>Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diariamente Se Encera Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -2 traperos marcados de color verde. -Blanqueador (ficha técnica. No 13). -2 baldes identificados color verde. -Cera Polimérica Blanca (ficha técnica. No 19). 	<p>Preparar la solución desinfectante con el Blanqueador según las indicaciones de la ficha técnica No 13. Esparcir la solución con el trapero, dejar actuar por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable utilizando el trapero limpio y desinfectado. Semanalmente, aplicar la Cera Polimérica Blanca según las indicaciones de la ficha técnica No 19. Esparcir uniformemente con el trapero identificado. Dejar secar al ambiente.</p>	Operario Responsable
Paredes, ventanas y puertas	Limpieza	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Balde señalizado. -Escoba señalizada de color azul. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Guantes de caucho. -Paño sabra. -Bayetilla blanca. 	<p>Humedecer las superficies a limpiar.</p> <p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con la escoba (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso). Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Para las ventanas se utiliza paño sabra para los marcos y rejillas y bayetilla para los vidrios, para aplicar el jabón.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Balde señalado. -Escoba señalizada. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes. -Aspersor. -Bayetilla blanca 	<p>Preparar la solución desinfectante con Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución en paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p>	Operario Responsable
Mesas y sillas	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Paño sabra -Paño Amarillo -Aspersor -Jabón en pasta (ficha técnica. No 6). -Guantes de caucho. -Desengrasante (ficha técnica. No 4). -2 Baldes identificados de color azul. 	<p>Retirar todos los residuos.</p> <p>Humedezca las mesas con un atomizador</p> <p>Preparar la solución de desengrasante que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No. 4.</p> <p>Esparcir la solución desengrasante con un paño amarillo. Frotar las mesas; luego, con la sabra se esparce el jabón en pasta según indicaciones de la ficha técnica No 6. Para eliminar toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar actuar la solución detergente por dos minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable con el paño amarillo asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Paño amarillo identificado. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes. -Aspersor 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución en las mesas con el aspersor hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante con el paño.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
BAÑOS					
Pisos, Paredes, ventanas y Puertas	Limpieza	Diario Cada vez que sea necesario	<ul style="list-style-type: none"> -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -Atomizador. -Escoba de cerdas duras identificada de azul. -Escoba de cerdas blandas. -Guantes de caucho. -Balde identificado de color azul. -Paño sabra. -Bayetilla blanca. 	<p>Desocupar las canecas con papeles.</p> <p>Barrer el piso, recogiendo toda suciedad visible.</p> <p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con la escoba de cerdas duras (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso). Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Enjuagar con abundante agua potable a chorro, asegurándose que todo el detergente se elimine.</p> <p>Las ventanas se restriegan con el paño sabra y se secan con la bayetilla.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Diario Cada vez que sea necesario	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Blanqueador (ver ficha técnica. No 13). -Agua. -Trapero identificado de color verde. -Aspersor. -Guantes de caucho. -Bayetilla -Ambientador (ficha técnica. No 14). 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar con abundante agua potable a chorro para eliminar el desinfectante.</p> <p>El piso es secado con trapero de encabado identificado.</p> <p>Las ventanas son secadas con la bayetilla.</p> <p>Aplicar ambientador según indicaciones de la ficha técnica No 14 con el atomizador.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Lavamanos e inodoros	Limpieza	Diario Cada vez que sea necesario	<ul style="list-style-type: none"> -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -Paño de sabra -Guantes de caucho. -Balde identificado de color azul. -Cepillo inodoros. 	<p>Preparar la solución detergente con Jabón Multiusos según indicaciones ficha técnica No 10.</p> <p>Humedecer el paño sabra identificada, restregar las superficies fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Para restregar los inodoros se utiliza la misma solución detergente con un cepillo cerdas duras.</p> <p>Enjuagar con abundante agua potable a chorro, eliminando todo el detergente.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Diario Cada vez que sea necesario	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Blanqueador (ver ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Bayetilla 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Agregar la solución a las superficies a chorro, enjuagar con abundante agua potable. Secar las superficies con la bayetilla identificada (esta debe estar limpia y desinfectada).</p>	Operario Responsable
Cambiadores	Limpieza	Diario Cada vez que sea necesario.	<ul style="list-style-type: none"> -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -Escoba identificada color azul. -Trapero identificado color azul. -Guantes de caucho. -balde identificado de color azul. -Paño de sabra. -Atomizador. -Bayetilla. 	<p>Desocupar las canecas con papeles.</p> <p>Barrer el piso, recogiendo toda suciedad visible.</p> <p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con el trapero (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso). Enjuagar con abundante agua potable con el trapero, asegurándose que todo el detergente se elimine.</p> <p>Las ventanas se restriegan con el paño sabra y se secan con la bayetilla. Adicionar limpiavidrios (según ficha técnica No 12) a las ventanas y secar con bayetilla seca.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diario Cada vez que sea necesario.	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Blanqueador (ver ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Bayetilla. -Trapero identificado color verde. -Atomizador. -Ambientador (ficha técnica. No 14). 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar con abundante agua potable con bayetilla para eliminar el desinfectante.</p> <p>El piso es secado con trapero de encabado identificado.</p> <p>Las ventanas son secadas con la bayetilla.</p> <p>Aplicar ambientador según indicaciones de la ficha técnica No 14 con el atomizador.</p>	Operario Responsable
Canecas	Limpieza	Diariamente y cuantas veces se requiera	<ul style="list-style-type: none"> -Aspersor. -Detergente en polvo (ficha técnica. No 17). -Balde identificado de color azul. -Agua. -Guantes de caucho. -Paño sabra. 	<p>Humedecer las canecas.</p> <p>Preparar la solución detergente en polvo que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 17.</p> <p>Restregar las canecas con la sabra fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Enjuagar con abundante agua potable hasta retirar por completo el detergente.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diariamente y cuantas veces se requiera	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -Balde identificado de color verde. 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar el desinfectante con el aspersor hasta saturar superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Dejar secar al aire.</p>	Operario Responsable
AULAS					
Pisos	Limpieza	Diariamente 2 veces al día y/o cuando sea necesario.	<ul style="list-style-type: none"> - Balde de color azul - Escoba de cerdas suaves identificada de azul. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. 	<p>Humedecer el área con el aspersor, realizar el proceso de barrido en húmedo.</p> <p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con el trapero, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar la solución detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (cinco a diez minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con el trapero.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Diariamente Se Encera Mensualmente	<ul style="list-style-type: none"> -Balde identificado de color verde. -Trapero identificado de color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Esparcir la solución desinfectante con el trapero identificado.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al ambiente.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			<ul style="list-style-type: none"> -Guantes de caucho. -Aspersor. -Trapero identificado de color Blanco. -Cera Polimérica Blanca (ficha técnica. No 19). 	<p>Mensualmente, aplicar la Cera Polimérica Blanca según las indicaciones de la ficha técnica No 19. Esparcir uniformemente con el trapero identificado. Dejar secar al ambiente.</p>	
Paredes , techos, ventanas y puertas	Limpieza	Semanalmente Y cuando sea necesario.	<ul style="list-style-type: none"> -Aspersor. -Balde identificado de color azul. -Jabón en pasta (ficha técnica. No 6). -Paño sabra. -Agua. -2 Bayetillas. -Guantes de caucho. -Limpiavidrios (ficha técnica. No 12). -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). 	<p>Humedecer las superficies a limpiar. Aplicar el Jabón en pasta según indicaciones de la ficha técnica No 6, con el paño sabra. Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes. Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con la bayetilla humada. Para las ventanas se tienen dispuesto dos procedimientos, dependiendo si estas están rayadas o no: OPCIÓN 1: Se limpian con el Jabón en pasta y el paño sabra, el detergente es retirado con bayetilla húmeda y abundante agua potable hasta retirar el detergente. Limpiar con la solución limpiavidrios según ficha técnica No 12 y bayetilla seca. OPCIÓN 2: Se prepara la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10, restregando con el paño sabra. Se limpia con bayetilla húmeda y abundante</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
				agua potable hasta retirar el detergente. Limpiar con la solución limpiavidrios según ficha técnica No 12 y bayetilla seca.	
	Desinfección	Semanalmente Y cuando sea necesario.	-Balde identificado de color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -Bayetilla.	Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante con la bayetilla humada.	Operario Responsable
Muebles	Limpieza	Semanalmente	-Jabón en pasta (ficha técnica. No 6). -Paño sabra. -Agua -Bayetilla -Guantes de caucho. -Aspersor.	Humedecer las superficies a limpiar con el aspersor. Retirar toda suciedad y/o basura con la bayetilla seca. Aplicar el Jabón en pasta según indicaciones de la ficha técnica No 6, con el paño sabra. Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes. Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con la bayetilla humada.	Operario Responsable
	Desinfección	Semanalmente	-Balde identificado de color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua.	Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en los muebles con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante con la	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			-Guantes de caucho. -Aspersor. -Bayetilla.	bayetilla humada.	
Colchonetas	Limpieza	Semanalmente	-Balde identificado de color azul. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Jabón en pasta (ficha técnica. No 6). -Paño sabra. -Agua. -Bayetilla. -Guantes de caucho. -Aspersor.	Humedecer las colchonetas con el aspersor. Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10, restregando con el paño sabra. Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes. Dejar la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con bayetilla humada y suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Si las colchonetas se encuentran rayadas, estas son pre lavadas con el Jabón en pasta según ficha No 6. Después se continúa con el mismo procedimiento.	Operario Responsable
	Desinfección	Semanalmente	-Balde identificado de color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -Bayetilla.	Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en las colchonetas con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante con bayetilla humada.	Operario Responsable
Sábanas y cobijas	Limpieza	Semanal Cada vez que sea necesario.	-Detergente (ficha técnica. No 15). -Água. -Lavadora	Preparar la solución detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No. 15. Sumergir las sábanas y las cobijas en la solución. Dejar actuar por tres minutos.	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			-Guantes de caucho.	Enjuagar con agua potable usando la lavadora en ciclo suave, asegurándose que se elimine todo el detergente.	
	Desinfección	Semanal Cada vez que sea necesario.	- Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 2). -Agua. -Lavadora. -Guantes de caucho.	Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No. 2. Sumergir las sábanas y las cobijas en esta solución. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante.	Operario Responsable
Juguetes	Limpieza	Semanalmente	-Balde identificado de color azul. -Bayetilla. -Agua. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Paño sabra. - Detergente (ver ficha técnica. No 15) -Lavadora. -Guantes de caucho.	El procedimiento de limpieza de los juguetes depende de la naturaleza del mismo: OPCIÓN 1 Juguete impermeable: Humedecer con la bayetilla el juguete Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10. Esparcir la solución detergente con el paño sabra. Restregar los juguetes suavemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Dejar actuar la solución detergente por 5 minutos. Enjuagar con agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. OPCIÓN 2: Juguete permeable: A estos se les realiza el proceso de limpieza en la lavandería. Utilizando el detergente Jabón en polvo según las indicaciones de la ficha técnica No 15.	Operario Responsable
	Desinfección	Semanalmente	-Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho.	Prepare la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplique esta solución en los juguetes con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			-Aspersor. Balde identificado de color verde.	Enjuague para eliminar el desinfectante. Dejar secar al ambiente.	
Alfombras	Limpieza	Semanalmente	-Aspiradora. -Shampo para Alfombras (ficha técnica. No 16). -Trapero identificado de color azul. -Balde identificado de color azul. -Agua. -Guantes de caucho. -Maquina lava brilladora. -Guantes de caucho.	Aspirar en forma vertical y horizontal a la alfombra. Preparar la solución detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No. 16. Esparcir la solución detergente con el trapero. Dejar la solución detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos). Estregar con la maquina lava brilladora eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con el trapero.	Operario Responsable
	Desinfección	Semanalmente	-Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -Trapero identificado de color verde.	Prepare la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplique esta solución en las alfombras con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuague con el trapero y abundante agua potable hasta eliminar el desinfectante.	Operario Responsable
AREAS AL AIRE LIBRE					
Pasillos	Limpieza	Diariamente	- Balde identificado de color azul.	Humedecer las superficies con el aspersor. Realizar un barrido en húmedo. Preparar la solución de detergente Jabón multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la	

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			-2 Escobas identificadas de color azul (suave y dura). -Recogedor. -Aspersor. -Detergente Jabón multiusos (ficha técnica. No 10). -Guantes de caucho. -Detergente en polvo (ficha técnica. No 17). -Trapero identificado de color azul.	ficha técnica No 10. (lo anterior para los pasillos con piso de baldosa). Preparar la solución de detergente en polvo que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 17. (lo anterior para los pasillos con piso de ladrillo). Esparcir la solución detergente con la maquina lava brilladora. Restregar los baldosines y ladrillos fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Dejar la solución detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser de cinco a diez minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine Retirar el agua con escoba suave (piso baldosa), dura (piso ladrillo).	Operario Responsable
	Desinfección	Diariamente Se encera semanalmente	-Balde identificado de color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. - Trapero identificado de color verde. -Cera Emulsionada Roja (ficha técnica. No 18).	Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en todo el piso con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante con el trapero (destinado solo para este fin) para los pasillos de piso con baldosa. Dejar secar. Encerar con la Cera Emulsionada Roja, según las indicaciones de la ficha técnica No 18. Aplicar en la superficie. Esparcir con el trapero por todo el pasillo.	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			-Trapero identificado de color rojo.	Dejar secar.	
Áreas Recreativas	Limpieza	Diariamente	-Escoba identificada de color azul. -Recogedor.	Recoger toda la suciedad y objetos que se encuentren en el pasto.	Operario Responsable
Parqueadero	Limpieza	Diariamente	-Escoba de cerdas duras identificada de color azul. -Recogedor. -Detergente en polvo (ficha técnica. No 17). -Guantes de caucho. -Aspersor. -Tapa boca. -Maquina lava brilladora.	Humedecer el piso del parqueadero. Realizar barrido en húmedo, recogiendo toda la suciedad posible.	Operario Responsable
	Lavado	Quincenalmente		Quincenalmente se realiza el proceso de lavado: Humedecer el piso del parqueadero. Realizar barrido en húmedo, recogiendo toda la suciedad posible. Preparar la solución con el detergente en polvo según las indicaciones de la ficha técnica No 17. Esparcir la solución detergente con la maquina lava brilladora, eliminando toda la suciedad adherida posible. Dejar actuar la solución detergente por un tiempo mínimo de 5 minutos. Enjuagar con abundante agua potable, escurrir con la escoba limpia. Dejar secar.	
	Desinfección	Quincenalmente	-Balde identificado de color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor.	Prepare la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplique esta solución con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Dejar secar.	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
NICHO (OFICINA)					
Pisos	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Balde de color azul - Escoba de cerdas suaves identificada de azul. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. 	<p>Humedecer el área con el aspersor, realizar el proceso de barrido en húmedo.</p> <p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con el trapero, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar la solución detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (cinco a diez minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con el trapero.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Diariamente Se encera Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Balde identificado de color verde. -Trapero identificado de color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -Cera Polimérica Blanca (ficha técnica. No 19). -Trapero identificado. 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Esparcir la solución desinfectante con el trapero identificado.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al ambiente.</p> <p>Aplicar a la superficie la cera polimérica Blanca según lo indicado por la ficha técnica No 19.</p>	Operario Responsable
			<ul style="list-style-type: none"> -Aspersor. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). 	<p>Humedecer las superficies a limpiar.</p> <p>Preparar la solución detergente con el Jabón Multiusos según las indicaciones de la Ficha técnica No 10.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Paredes, techos, ventanas y puertas	Limpieza	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Paño Sabra. -2 Bayetillas. -Agua. -Balde identificado de color azul. -Guantes de caucho. -Limpiavidrios (ficha técnica. No 12). 	<p>Restregar la superficie fuertemente con el paño sabra, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (5 a 10 minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con la bayetilla humada.</p> <p>Para las ventanas se tienen dispuesto:</p> <p>Se lleva a cabo el procedimiento anterior. Sin embargo, se continúa el proceso limpiando con bayetilla húmeda y abundante agua potable hasta retirar el detergente.</p> <p>Limpiar con la solución limpiavidrios según ficha técnica No 12 y bayetilla seca.</p>	
	Desinfección	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Balde identificado color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Bayetilla. -Guantes de caucho. -Aspersor. 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante con la bayetilla humada.</p>	Operario Responsable
Muebles, Mesas y Sillas	Limpieza	Diariamente y Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Detergente Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Guantes de caucho. -Balde identificado de color azul. 	<p>A diario se realiza una limpieza de retirar el polvo con la bayetilla húmeda.</p> <p>Cada semana, se realiza un proceso de limpieza general:</p> <p>Preparar la solución de detergente Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con la bayetilla.</p> <p>Restregar las mesas y muebles, eliminando</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			-Bayetilla.	toda la suciedad adherida posible. Dejar actuar la solución detergente por 5 minutos. Enjuagar con la bayetilla húmeda y suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	
	Desinfección	Semanalmente	-Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -2 Bayetillas. -Lustra muebles (ficha técnica. No 20).	Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en las mesas con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante limpiando con la bayetilla húmeda. Dejar secar al ambiente. Aplicar directamente a las mesas y muebles la emulsión de Lustra muebles según las indicaciones de la ficha técnica No 20. Esparcir con la bayetilla seca hasta obtener el brillo deseado.	Operario Responsable
LAVANDERIA					
Pisos	Limpieza	Diariamente	-Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -Escoba de cerdas duras identificada de azul. -Escoba de cerdas blandas. -Guantes de caucho. -balde identificado de color azul. -Paño sabra.	Barrer el piso, recogiendo toda suciedad visible. Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10. Esparcir la solución detergente con la escoba de cerdas duras (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso). Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Dejar actuar el detergente por cinco minutos. Enjuagar con el trapero y abundante agua potable, asegurándose que todo el detergente se elimine.	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			-Bayetilla blanca.		
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Blanqueador (ver ficha técnica. No 13). -Agua. -Trapero identificado de color verde. -Aspersor. -Guantes de caucho. -Bayetilla 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar con el trapero y abundante agua potable.</p> <p>El piso es secado con el trapero encabado identificado, para retirar el desinfectante.</p> <p>Las ventanas son secadas con la bayetilla, retirando el desinfectante.</p>	Operario Responsable
Paredes, puerta y ventana	Limpieza	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Aspersor. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Paño sabra. -2 Bayetillas. -Agua. -Balde identificado de color azul. -Guantes de caucho. -Limpiavidrios (ficha técnica. No 12). 	<p>Humedecer las superficies a limpiar.</p> <p>Preparar la solución detergente con el Jabón Multiusos según las indicaciones de la Ficha técnica No 10.</p> <p>Restregar la superficie fuertemente con el paño sabra, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe de (5 a 10 minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con la bayetilla humada.</p> <p>Para las ventanas se tienen dispuesto:</p> <p>Se lleva a cabo el procedimiento anterior. Sin embargo, se continúa el proceso limpiando con bayetilla húmeda y abundante agua potable hasta retirar el detergente.</p> <p>Limpiar con la solución limpiavidrios según ficha técnica No 12 y bayetilla seca.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Balde identificado color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Bayetilla. -Guantes de caucho. -Aspersor. 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante con la bayetilla humada.</p>	Operario Responsable
Lavadora	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Bayetilla. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -Balde identificado de azul. 	<p>Preparar la solución detergente con el Jabón Multiusos según las indicaciones de la Ficha técnica No 10.</p> <p>Restregar la superficie fuertemente con la bayetilla, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe de (5 a 10 minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con la bayetilla humada.</p>	Operario Responsable
CUARTO DE ASEO					
Pisos	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -escoba de cerdas duras identificada de azul. -escoba de cerdas blandas. -guantes de caucho. 	<p>Barrer el piso, recogiendo toda suciedad visible.</p> <p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con la escoba de cerdas duras (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso). Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar actuar el detergente por cinco minutos.</p> <p>Enjuagar con el traperero y abundante agua potable, asegurándose que todo el detergente</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			<ul style="list-style-type: none"> -balde identificado de color azul. -Paño sabra. -Bayetilla blanca. 	se elimine.	
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Blanqueador (ver ficha técnica. No 13). -Agua. -Trapero identificado de color verde. -Aspersor. -Guantes de caucho. -Bayetilla 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar con el trapero y abundante agua potable.</p> <p>El piso es secado con el trapero encabado identificado, para retirar el desinfectante.</p> <p>Las ventanas son secadas con la bayetilla, retirando el desinfectante.</p>	Operario Responsable
Paredes y puerta	Limpieza	2 veces a la semana	<ul style="list-style-type: none"> -Aspersor. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Paño Sabra. -2 Bayetillas. -Agua. -Balde identificado de color azul. -Guantes de caucho. -Limpiavidrios (ficha técnica. No 12). 	<p>Humedecer las superficies a limpiar.</p> <p>Preparar la solución detergente con el Jabón Multiusos según las indicaciones de la Ficha técnica No 10.</p> <p>Restregar la superficie fuertemente con el paño sabra, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe de (5 a 10 minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con la bayetilla humada.</p> <p>Para las ventanas se tienen dispuesto:</p> <p>Se lleva a cabo el procedimiento anterior. Sin embargo, se continúa el proceso limpiando con bayetilla húmeda y abundante agua potable hasta retirar el detergente.</p> <p>Limpiar con la solución limpiavidrios según</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
				ficha técnica No 12 y bayetilla seca.	
	Desinfección	2 veces a la semana	-Agua -Balde identificado color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Bayetilla. -Guantes de caucho. -Aspersor.	Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante con la bayetilla humada.	Operario Responsable
CUARTO DE BASURAS					
Pisos	Limpieza	3 veces a la semana	-Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -escoba de cerdas duras identificada de azul. -escoba de cerdas blandas. -guantes de caucho. -balde identificado de color azul. -Bayetilla blanca	Barrer el piso, recogiendo toda suciedad visible. Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10. Esparcir la solución detergente con la escoba de cerdas duras (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso). Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Dejar actuar el detergente por cinco minutos. Enjuagar con el trapero y abundante agua potable, asegurándose que todo el detergente se elimine.	Operario Responsable
	Desinfección	3 veces a la semana	-Desinfectante Blanqueador (ver ficha técnica. No 13). -Agua.	Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos. Enjuagar con el trapero y abundante agua potable. El piso es secado con el trapero encabado	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			-Trapero identificado de color verde. -Aspersor. -Guantes de caucho.	identificado, para retirar el desinfectante. Las ventanas son secadas con la bayetilla, retirando el desinfectante.	
Paredes y puerta	Limpieza	3 veces a la semana	-Aspersor. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Paño Sabra. -2 Bayetillas. -Agua. -Balde identificado de color azul. -Guantes de caucho.	Humedecer las superficies a limpiar. Preparar la solución detergente con el Jabón Multiusos según las indicaciones de la Ficha técnica No 10. Restregar la superficie fuertemente con el paño sabra las puertas y con escoba dura las paredes, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes. Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe de (5 a 10 minutos). Enjuagar con suficiente agua potable a chorro asegurándose que todo el detergente se elimine.	Operario Responsable
	Desinfección	3 veces a la semana	-Agua -Balde identificado color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Bayetilla. -Guantes de caucho. -Aspersor.	Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante con la bayetilla humada.	Operario Responsable
Canecas	Limpieza	3 veces a la semana	-Aspersor. -Detergente en polvo (ficha técnica. No 17).	Humedecer las canecas. Preparar la solución detergente en polvo que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 17.	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			<ul style="list-style-type: none"> -Balde identificado de color azul. -Agua. -Guantes de caucho. -Escoba cerdas duras de color azul. 	<p>Restregar las canecas con la escoba fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Enjuagar con abundante agua potable hasta retirar por completo el detergente.</p>	
	Desinfección	3 veces a la semana	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -Balde identificado de color verde. 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar el desinfectante con el aspersor hasta saturar superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Dejar secar al aire.</p>	Operario Responsable

1.13 PREPARACIÓN DE UNA SOLUCIÓN DESINFECTANTE

Normas para el manejo del hipoclorito de sodio como desinfectante

Es importante considerar que cuando se va a usar el Hipoclorito de Sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del Hipoclorito de Sodio.

Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes:

- Uso industrial concentración: 13%
- Uso doméstico concentración: 5.25%

Fórmula para la preparación del hipoclorito: ppm = mg/litro

$$\text{ml. de Hipoclorito} = \frac{(\text{volumen en litros de la solución a preparar}) \times (\text{concentración final en ppm}) \text{ de Sodio requerido}}{(\text{Concentración inicial del desinfectante dado en porcentaje}) \times 10}$$

Concentraciones finales recomendadas de solución desinfectante de Hipoclorito de Sodio para algunas áreas y procesos:

- Fruver: 50 ppm
- Utensilios y Equipos: 100 ppm - 200 ppm cuando son de acero inoxidable
- Superficies (mesones y mesas de trabajo): 200 ppm.
- Paredes, techos y pisos: 200 ppm – 300 ppm
- Baños: 350 a 400 ppm.
- Uniformes: 200 ppm
- Ambientes: 200 ppm

Ejemplo: Quiero preparar 20 litros de solución desinfectante de Hipoclorito de Sodio a una concentración final de 100 ppm, la cual será destinada para la desinfección de platos y cubiertos; dispongo de desinfectante marca x, la ficha técnica me indica que la

concentración inicial es de 5%. ¿Cuál es la cantidad en mililitros de Hipoclorito de Sodio al 5% que debo adicionar para obtener 20 litros de solución desinfectantes a una concentración final de 100 ppm?

$$\begin{array}{lclclcl} \text{ml. de Hipoclorito} = & \underline{20 \text{ litros} \times 100 \text{ ppm}} & = & \underline{2000} & = & 40 \text{ ml de} \\ \text{Hipoclorito al 5\%} & & & & & \\ \text{de Sodio requerido} & 5\% \times 10 & & 50 & & \end{array}$$

Por tanto, se miden los 40 ml. de Hipoclorito de Sodio y se adicionan a los 20 litros de agua.

Teniendo en cuenta que el hipoclorito de sodio utilizado en el Centro aeioTU **MANZANILLO DEL MAR**, tiene una concentración del 3.5% en la siguiente tabla se mencionan las recomendaciones de dosificación para la preparación de la solución desinfectante:

RECOMENDACIONES DE CANTIDAD DE AGUA Y DESINFECTANTE POR ELEMENTO A DESINFECTAR

Elementos a desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Cantidad de desinfectante (13%)	Tiempo de acción
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	0.5 ml	5 min
Utensilios	1 litro	2 ml	1 ml	8 – 10 min
Equipos	1 litro	4 ml	1.5 ml	8 – 10 min
Superficies	1 litro	4 ml	1.5 ml	10 – 15 min
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	2.5 ml	10 – 15 min
Baños	1 litro	8 ml	3.1 ml	10 – 15 min
Uniformes	1 litro	4 ml.	1.5 ml	10 – 15 min
Ambientes	1 litro	6 ml.	2.5 ml	----

Al Centro **MANZANILLO DEL MAR** llega también el desinfectante en una concentración del 3,5%, por lo que se tiene su cálculo correspondiente:

Elementos a desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (3.5%)	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (3.5%)	Tiempo de acción
Alimentos (frutas y verduras)	1litro	1,5 ml	20 litros	29 ml	5 min
Utensilios	1 litro	3 ml	20 litros	57 ml	8 – 10 min
Equipos	1 litro	6 ml	20 litros	114 ml	8 – 10 min
Superficies	1 litro	6 ml	20 litros	114 ml	10 – 15 min
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	20 litros	114 ml	10 – 15 min
Baños	1 litro	11 ml	20 litros	229 ml	10 – 15 min
Uniformes	1 litro	6 ml.	20 litros	114 ml.	10 – 15 min
Ambientes	1 litro	11 ml.	20 litros	229 ml.	----

Procedimiento de limpieza y desinfección de frutas y verduras

1. Seleccione las frutas y/o verduras y lávelas con abundante agua, hasta retirar toda la tierra, polvo o sustancia extraña adherida a la piel.
2. Sumérgalas en una solución de agua y desinfectante (conforme a la recomendación del fabricante), aproximadamente 5 - 8 minutos; si utiliza Hipoclorito de Sodio, siga las instrucciones de las tablas de concentración para dosificación del Hipoclorito de Sodio.
3. Enjuague hasta retirar todo exceso de desinfectante.

1.14 SEGUIMIENTO AL PROCESO DE DESINFECCIÓN

Para garantizar que el proceso de desinfección se realiza de acuerdo a las orientaciones dadas en este plan de saneamiento, es importante contar en cada una de las áreas en donde se realice este proceso con un formato que especifique la preparación y utilización adecuada del desinfectante.

El documento se encuentra en el OneDrive en la ruta: **Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos**, son dos formatos: uno exclusivo para el área de alimentación y otro para las demás áreas del centro BICENTENARIO.

Para llevar el seguimiento al proceso de desinfección, es necesario realizar este control mediante el siguiente formato, que se encuentra en el OneDrive ruta: **Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos**

		PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN FORMATO SEGUIMIENTO PROCESO DE DESINFECCIÓN				Código: Versión:	
CENTRO :							
ÁREA: SERVICIO DE ALIMENTOS							
Espacio o elemento a desinfectar	Fecha	Hora	Responsable	Cantidad de agua	Concentración del desinfectante	Cantidad de desinfectante	Tiempo de acción
LUNES							
Fruver							
Utensilios							
Equipos							
Superficies							
Paredes, techos y pisos							
MARTES							

1.15 FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

FICHA TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS

A continuación se anexan las fichas técnicas de los productos químicos usados en el Centro aeioTU **MANZANILLO DEL MAR**, las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto. **En la siguiente información de las fichas técnicas, solo deben estar las fichas de los productos que actualmente se estén comprando o utilizando, revisar numeral 1.12.**

FICHA TÉCNICA Nº:	01
Nombre comercial	Detergente en polvo
Ingrediente activo	Tenso activos son biodegradables
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Polvo blanco olor característico, sustancias activas que diluyen la suciedad y la atrapan para ser retiradas.
Presentación comercial	Bolsa plástica 1000 gramos
Precauciones	Altamente irritante, uso indispensable de guantes de caucho en su manipulación. En caso de contacto con los ojos o la piel lávese con abundante agua por 20 minutos

	En caso de ser ingerido tomar uno o dos vasos de agua
Usos	Usado como agente limpiador en lavado de ropa, paredes, pisos, cocina y baños.
Instrucciones	Prepare en un recipiente el agua como base de la solución limpiadora, adicione el jabón en polvo, disuelva y lave a mano o en máquina. Enjuague con suficiente agua.
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo. No guarde soluciones desinfectantes preparadas por más de dos días.

FICHA TÉCNICA Nº:	02
NOMBRE	Blanqueador
Composición	Activos o sustancias biodegradables, Hipoclorito de sodio al 5%, álcalis y tensoactivos
Concentración	5% - 5,25% - 13%
Propiedades físico-químicas	Líquido transparente, amarillento, olor característico a lejía, pH 12-13, gravedad específica a 20° 1.0-1.1, color amarillo y olor: tradicional, lavanda y floral
Presentación comercial	GALÓN PLÁSTICO
Precauciones	Manténgase fuera al alcance de los niños en caso de ingestión consultar al médico de inmediato. No mezclar con sustancia amoniacales o ácidas No emplearse con prendas de lana, seda o cuero
Usos	Usado como agente blanqueador, y desinfectante de amplio espectro.
Instrucciones	Prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el desinfectante requerido con base a la tabla anexa de dilución. Usando un recipiente previamente aforado como una tapa o una jeringa.
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo. No guarde soluciones desinfectantes preparadas por más de dos días.
Dosificación	Áreas poco contaminadas utilice 1 cm. para un litro de agua. Área con mayor contaminación utilice 5 cm. para un litro de agua

FICHA TÉCNICA Nº:	03
Nombre comercial	LIMPIADOR DESINFECTATE
Ingrediente activo	Activos o sustancias BIODEGRADABLES: tensoactivos no iónicos, cloruro de benzalconio al 1%. Fragancia, color y agua
Concentración	0.57 %
Propiedades físico-químicas	PH 6.5-7.5 líquido viscoso, color verde menta olor característico del producto floral, frutal y cítrico.
Presentación comercial	GALÓN PLÁSTICO
Precauciones	Manténgase fuera del alcance de los niños, se inactiva en presencia de materia orgánica, incompatible con yoduros y peróxidos, no es recomendable para desinfección de elementos quirúrgicos.
Usos	Indicado para ser utilizado en superficies metálicas, de madera y plástico. Ideal para desinfección de cocinas, baños y cuartos de basuras.
Instrucciones	Diluir el producto según necesidad. Limpiar ya sea directamente o en disolución superficies a tratar. Tiempo mínimo de contacto 5 minutos para que el producto actúe. Enjuagar las superficies con agua o un paño húmedo para evitar que las superficies queden con anexos del producto.
Almacenamiento	Condiciones normales de almacenamiento, no exceder el tiempo de 1 año porque puede sufrir alteraciones de sus propiedades.

FICHA TÉCNICA Nº:	04
Nombre comercial	JABON MULTIUSOS
Ingrediente activo	Activos o sustancias BIODEGRADABLES, estabilizantes, mejoradores y esencias.
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Líquido viscoso transparente, contiene formulación concentrada. Tiene capacidad para eliminar las suciedades de los alimentos y grasas en diversas superficies, no irrita la piel, posee elevado poder espumante que es fácil de enjuagar. Es biodegradable.
Presentación comercial	GALÓN PLÁSTICO

Precauciones	No ingerir. Mantenerse fuera del alcance de los niños y niñas.
Usos	Utilizado para la limpieza de pisos y paredes; en salas, alcobas, baños, cocinas, áreas comunales, jardines, y lavado de maquinaria
Instrucciones	Se diluye el producto en agua según la suciedad que exista. Se aplica a las superficies de pisos, cocinas, baños o lugares abiertos, se estrega con cepillo. Se sacan los excesos con abundante agua.
Almacenamiento	Estabilidad indefinida si se conserva en un lugar fresco y seco.

FICHA TÉCNICA Nº:	05
Nombre comercial	JABON LIQUIDO NEUTRO
Ingrediente activo	Activos o sustancias BIODEGRADABLES. Humectantes, suavizantes y emolientes que protegen la piel de la resequedad.
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Líquido concentrado, con suave aroma, fácil de enjuagar, contiene humectantes y suavizantes que protegen la piel. pH a 20º: 1.0-1.04
Presentación comercial	GALÓN PLÁSTICO
Precauciones	Se debe utilizar con guantes por su fuerte composición alcalina. Manténgase fuera del alcance de los niños y niñas. Se recomienda no diluir el producto.
Usos	Lavado de manos.
Instrucciones	Usar directamente sobre las manos previamente humedecidas aplicando unas gotas del producto. Frotar bien las palmas de las manos buscando hacer espuma. Limpiar las uñas con un cepillo hasta eliminar la suciedad. Enjuagar con abundante agua. Secar completamente.
Almacenamiento	Conservar en un lugar fresco y seco. Manténgase fuera del alcance de los niños y niñas.

FICHA TÉCNICA N°:	07
Nombre comercial	DESENGRASANTE
Ingrediente activo	Activos o sustancias BIODEGRADABLES: Contiene tensoactivos aniónicos, tensoactivos no iónicos y solventes.
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Novedosa formulación que saca manchas, grasas, mugre incrustada en pisos y diversidad de superficies. Combinación de agentes emulsificantes, desengrasantes y humectantes con características no abrasivas por estar libres de sólidos que dañan las superficies. No deja residuos grasos. Alto rendimiento por su alta concentración.
Presentación comercial	GALÓN PLÁSTICO
Precauciones	Manténgase fuera del alcance de los niños y niñas. Evite el contacto directo con los ojos y piel.
Usos	Des incrustación profunda: diluir 1 parte del producto en 1 parte de agua. Tratamiento de superficies: diluir una parte del producto en 30 partes de agua.
Instrucciones	Zonas que requieran de una des incrustación profunda, utilice el producto puro. En zonas donde se requiera menor cuidado utilice disolución en 1 parte del producto en 10 partes de agua. Utilizar con trapeador, esponja o cepillo de forma uniforme. Frotar manualmente o con ayuda de máquina. Enjuagar con abundante agua. Sacar la superficie.
Almacenamiento	Conservar en un lugar fresco y seco. Manténgase fuera del alcance de los niños y niñas. Almacene bajo techo.

FICHA TÉCNICA Nº:	11
Nombre comercial	LIMPIAVIDRIOS
Ingrediente activo	Activo o sustancias BIODEGRADABLES. Tensoactivos no iónicos, fragancias, preservantes y agua.
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Líquido utilizado para la limpieza de vidrios de diversas texturas, permitiendo un acabado transparente. Seca y brilla rápido, proporcionando una película resistente a rayones, huellas y mugre con características antiempañantes.
Presentación comercial	GALÓN PLÁSTICO
Precauciones	Mantener alejado del alcance de los niños. Mantener cerrado y almacenado en lugar fresco. En caso de contacto con los ojos lavar con abundante agua.
Usos	Utilizado en limpieza de vidrios, espejos, azulejos, porcelanas, acrílicos, laminados plásticos y fórmica.
Instrucciones	Aplicar de manera circular en el producto con franela. Pasar una franela seca o dejar secar al ambiente. No requiere enjuague. Secado rápido.
Almacenamiento	Manténgase en un lugar fresco y seco. Manténgase fuera del alcance de los niños y niñas.

1.16 PLAN DE CONTINGENCIA DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

- En caso de racionamiento o corte continuo en el servicio de acueducto, se debe contar con tanque adicional de almacenamiento de agua, además de tener a disposición los datos de las empresas que presten el servicio de abastecimiento de agua en carrotanque.
- El centro **MANZANILLO DEL MAR** cuenta con 2 tanque subterráneo.
- Capacidad: 2000
- Ubicación: Subterráneo
- Frecuencia de limpieza y desinfección: Dos veces al año.
- Si se encuentra inconformidad en la verificación de los procedimientos realizados, informar y realizar de nuevo las actividades registradas en los mismos.

- Actualizar fichas técnicas de los productos utilizados.
- Actualizar procedimientos cada 6 meses o cuando se encuentren inconformidades en la verificación de los mismos.
- Si al realizar la actividad de registro, verificación control se obtienen como resultado inconformidades se toman las medidas del caso y se informa al responsable de la actividad.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

2. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

2.1 INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del Centro **MANZANILLO DEL MAR** se crean diferentes hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el personal que trabaja en la institución y los niños, por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

Las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, zancudos, moscas domésticas y piojos

Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, teniendo en cuenta que un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

2.2 OBJETIVOS

2.2.1 OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia y control preventivo de plagas que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

2.2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del Centro Infantil **MANZANILLO DEL MAR**.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, con el fin de evitar el acceso de plagas a la institución.
- Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles.
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa.
- Establecer controles químicos, si se requieren, mediante la aplicación de agentes químicos de control.

2.3 ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas del Centro **MANZANILLO DEL MAR** para mantener bajo control los vectores de contaminación. Comprende una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones de artrópodos y roedores.

2.4 DEFINICIONES

A continuación se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo de plagas:

ACTIVIDAD DE SANEAMIENTO AMBIENTAL: Son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

CEBOS: Muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

DES RATIZACIÓN: 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 los locales o instalaciones.

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

MEDIDA PREVENTIVA: Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

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

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

2.5 MARCO TEÓRICO

Un animal – plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o es molesto de algún modo.

2.6 PLAGAS MÁS COMUNES QUE PODEMOS ENCONTRAR EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

- Roedores, tales como ratas y ratones.
- Insectos, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo gorgojos).
- Pájaros, como palomas y gorriones.

Todos ellos pueden causar alteración, la contaminación de los alimentos y un riesgo para la salud de los niños.

Es importante que identifique los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o púpaes.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.

- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

¿POR QUÉ NECESITAMOS CONTROLAR LAS PLAGAS?

Siempre que hay plagas en los espacios donde se manipulan alimentos, existe un riesgo grave de contaminación y alteración de los alimentos, de intoxicación y enfermedades de origen alimentario; ya que ninguna plaga suele tener costumbres higiénicas.

Controlar las plagas permite prevenir la diseminación de enfermedades, impedir la pérdida de alimentos por alteración y garantizar una alimentación de calidad para los niños.

Como el resto de formas de vida, los animales-plaga necesitan alimento, refugio y seguridad para poder sobrevivir. Actuando sobre estos tres factores es posible impedir que las plagas ingresen al servicio de alimentos.

Los dos modos más importantes de controlar las plagas de los alimentos son: impedir su acceso al servicio de alimentos y evitar que obtengan alimento y refugio.

¿CÓMO SE PUEDE CONTROLAR LAS PLAGAS?

Antes de examinar los modos de controlar las plagas, se debe analizar los lugares en los que estas pueden morar:

Los animales-plaga gustan de lugares cálidos y escondidos, sienten una especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contiene artículos que no se utilizan frecuentemente:

- Almacén de materias primas.
- Almacenamiento de alimentos.
- Lugares cálidos como áreas circundantes de los hornos y las neveras.
- Áreas de almacenamiento de papelería.

Cualquier lugar que no se mantiene limpio y ordenado de forma regular puede convertirse en refugio de plagas:

- Edificaciones abandonadas, tejados, estantes viejos, garajes, entre otros.
- Los rincones de las instalaciones que se usan para acumular todas aquellas cosas que nadie tiene tiempo de tirar a la basura.

Una zona obviamente propicia es el lugar donde se acumula la basura y la zona donde van a parar las aguas residuales, especialmente si no se mantienen desinfectadas y limpias de

manera periódica. También existe un gran riesgo de atraer plagas al servicio de alimentación si cerca de él abunda la maleza.

Es importante realizar una revisión periódica alrededor del servicio o área de almacenamiento de alimentos para identificar si existen focos de riesgo atractivo para los insectos, los roedores o los pájaros.

Es muy importante implementar el programa de limpieza y desinfección de manera sistemática, esta es una medida de protección contra las plagas:

- Realizar una inspección periódica para identificar cualquier falla.
- Asegurarse de que todas las cañerías, cables, etc., que penetran en la edificación se encuentran completamente selladas. Un ratón cabe por un orificio tan pequeño como el realizado por un lápiz sobre una hoja de papel.
- No dejar olvidadas sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que pueda atraer plagas; el trabajo de todo animal-plaga es buscar alimento; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.
- Revisar que el almacén de alimentos y la zona de las basuras se mantienen siempre limpias, ordenadas y cumplan con el proceso de desinfección diario.
- Inspeccionar los alimentos de la bodega, asegurándose de que no transportan ninguna plaga.

Es importante evitar la llegada de plagas al servicio de alimentos, se debe actuar de inmediato. Importante en estos casos contar con el teléfono de la empresa de control de plagas. Prevenir las plagas es cuestión de higiene y prevención.

2.7 PROCEDIMIENTO OPERATIVO

Debido a que en el Centro aeioTU **MANZANILLO DEL MAR** se preparan alimentos y que en él participan niños y niñas, antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas, es necesario tomar medidas preventivas de saneamiento ambiental en cada uno de los espacios:

ÁREA COCINA:

- Mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.
- Mantener las canecas con bolsa y tapa y recoger frecuentemente los desechos.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- No dejar alimentos descubiertos al ambiente, ni en el piso.
- Las ventanas cuentan con anjeos que protejan la cocina del medio exterior.
- La altura entre la puerta y el piso no debe ser mayor de 1cm.
- El sifón debe tener rejilla.

ÁREA BODEGA DE ALIMENTOS:

- Mantener limpias y desinfectadas las estanterías y el área de almacenamiento.
- Alrededores libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- En las ventanas existen anjeos que protegen la bodega del medio exterior.
- El sifón se debe mantener con rejilla.
- No se permiten empaques descubiertos, ni en el piso.

AULAS:

- Mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.
- Alrededores libres de residuos.
- Mantener limpias las áreas donde se guarda el material, los juguetes, las cobijas y colchonetas.
- Realizar limpieza y desinfección diaria de las instalaciones.
- Mantener las canecas con bolsa y tapa, cambiar las bolsas con frecuencia.
- Las ventanas cuentan con anjeos que protegen los salones del medio exterior.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.

BAÑOS:

- Mantenerlos limpios y desinfectados (3 veces al día o en caso de ser necesario).
- Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- El sifón se debe mantener con rejilla.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuencia.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- En las ventanas existen anjeos que protegen los baños del medio exterior.

2.8 MEDIDAS PERMANENTES DEL CONTROL DE PLAGAS

Las medidas permanentes de Control de Plagas son de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas y las segundas en eliminar aquellas que logren entrar.

2.8.1 Medidas Preventivas

- Se protegerán todas las entradas al Centro aeioTU **MANZANILLO DEL MAR** (puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, etc.) hacia el exterior con anjeo, malla y/o cedazo plástico o metálico.
- Proteger espacios entre pared y el techo, si lo hay con anjeo o con espuma de poliuretano.

- Protección piso con el borde inferior de la puerta.
- Aplicar buenas prácticas de almacenamiento en la bodega de alimentos.
- Mantener recipientes de materias primas y/o alimentos preparados bien cerrados
- Tener buena iluminación.
- Hacer rotación de materiales almacenados.
- Mantener las canecas de basura tapadas adecuadamente y sacar constantemente la basura.
- Limpiar, desinfectar y mantener el orden en todo momento.

· 2.8.2 Medidas Correctivas

El centro **MANZANILLO DEL MAR** en caso de necesitarlo, debe contar con la asesoría de una empresa experta en el control de plagas, quien tomara las medidas necesarias dependiendo del tipo de plaga existente y del grado de infestación.

Se debe solicitar a la esta empresa:

- La autorización como empresa de control de plagas expedida por la entidad competente.
- Diagnóstico de la situación en materia de plagas.
- Fichas técnicas de los productos a aplicar.
- Asesoría continua del control
- Acreditación de experiencia

2.9 PROCEDIMIENTO OPERATIVO PARA EL CONTROL DE PLAGAS

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DEL CENTRO MANZANILLO DEL MAR

La hermeticidad es importante para el centro porque de ella depende el ingreso o no de las plagas al mismo, por este motivo es muy importante ser rigurosos con este procedimiento:

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
1. Verifique el estado de las puertas, y la abertura entre piso y puerta (no debe ser superior a 1cm); verifique el estado de mantenimiento de los cauchos de las puertas. 2. Revise las aberturas de los marcos de las puertas. 3. Verifique el estado de mantenimiento de los anjeos de las ventanas.	TRIMESTRAL	Profesional de salud y nutrición. CASERAS.

4. Revise que no haya agujeros en paredes, techos.		
5. Revise la entrada de las tuberías de acometida.		
6. Verifique el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, inspeccione que estén fijos y no se remuevan.		
7. Revise el estado de los techos.		

Para llevar el seguimiento de hermeticidad del centro, es necesario realizar este control mediante el siguiente formato, que se encuentra en el OneDrive ruta: **Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos**

		FORMATO VERIFICACION DE HERMETICIDAD DEL CENTRO		Código: Versión:
CENTRO:				FECHA:
RESPONSABLE:				
#	ASPECTO	C / NC	ACCIÓN DE MEJORA	
1	Aberturas entre puertas y piso (puertas exteriores)			
2	Aberturas entre puertas y piso (interiores)			
3	Estado de los anjeos de las ventanas de la cocina			
4	Estado de los anjeos de las ventanas de la bodega de alimentos.			

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS EN EL CENTRO aeioTU MANZANILLO DEL MAR

El siguiente procedimiento tiene la finalidad de inspeccionar el Centro en busca de plagas, que pudieron haber ingresado a pesar de la hermeticidad de las instalaciones. Las posibles rutas pueden ser un roedor por la puerta a plena luz del día, moscas o cucarachas en empaques de alimentos, entre otras.

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
1. Para inspeccionar la posible presencia de plagas se debe realizar búsqueda de		

<p>evidencia de plagas como son: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estantería etc. De la misma manera realizar una Inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como: cucarachas y moscas y así tomar las medidas pertinentes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Realizar la inspección en cada uno de los lugares mencionados en el formato. Sí es el caso, debe arrodillarse para mirar a nivel de suelo, o buscar encima de los muebles o equipos. 3. Recordar que las plagas se anidan en aquellos lugares que son difíciles de inspeccionar e higienizar, lugares que no se remueven frecuentemente, lugares oscuros, cálidos y tranquilos, donde hay suministro de alimentos como bodegas de alimentos, estufas, parte inferior de las neveras o muebles en general de la cocina. 4. Recordar que la mejor manera de controlar las plagas es no dejar alimentos expuestos, buena higiene del lugar y evitar que se generen lugares muertos o que no se puede tener acceso a ellos fácilmente. 5. Diligenciar el formato y si hay evidencia de plagas informar de inmediato al coordinador. 	<p>TRIMESTRAL</p>	<p>CASERAS - Profesional de salud y nutrición</p>
--	-------------------	---

Para llevar el seguimiento de inspección de plagas, es necesario realizar este control mediante el siguiente formato, que se encuentra en el OneDrive ruta: **Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos**

		FORMATO INSPECCIÓN DE PRESENCIA DE PLAGAS				Código: Versión:	
CENTRO:							
RESPONSABLE:						MES:	
ASPECTO		PLAGA ENCONTRADA	S1	S2	S3	S4	ACCION DE MEJORA
A AREA COCINA							
1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.						
2	Debajo de la estufa.						
3	En las bandejas de la estufa.						
4	Debajo de la estantería						
5	Dentro y en el contorno de la campana extractora						
6	Dentro y alrededor de la caneca.						
7	Debajo del lavaplatos						
B AREA DE BODEGA							
	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.						

PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES
DEL CENTRO aeioTU MANZANILLO DEL MAR

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
1. Para inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques debe realizar búsqueda de: cualquier elemento que no haga parte del proceso específico que se desarrolla en cada área como: muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc, y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente, la acumulación inadecuada de embalajes y empaques pueden ser habitados por plagas, estos generalmente son: cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales frascos, entre otros. 2. Verificar e inspeccionar cada una de las zonas indicadas en el formato. 3. Sí se evidencia elementos que no corresponden a la zona que verifica, registrar el hallazgo e informar al coordinador para tomar la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques).	SEMANAL	CASERAS - Profesional de salud y nutrición. Asistente administrativo.

--	--	--

Para llevar el seguimiento de la inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques, es necesario realizar este control mediante el siguiente formato, que se encuentra en el OneDrive ruta: **Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos**

		FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES					Código: Versión:
CENTRO:		MES:					
RESPONSABLE:							
	ASPECTO	ELEMENTOS ENCONTRADOS	S1	S2	S3	S4	ACCION CORRECTIVA
A	AREA COCINA						
1	Revisar que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.						
2	Revisar que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas						

CONTROL QUIMICO DE PLAGAS

El control integral de plagas es netamente preventivo, el control químico se realiza solo cuando las medidas preventivas anteriormente nombradas fueron insuficientes y se ha presentado una infestación de plagas.

El Centro **MANZANILLO DEL MAR** realiza el control químico con la empresa **BAC FUMIGACIONES**, quienes entregan la siguiente información (ver anexo):

- Concepto Sanitario de la empresa.
- Ficha técnica del insecticida o rodenticida empleado.
- Procedimientos de fumigación y desratización.
- Plano con ubicación e identificación de cebos.
- Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o desratización.

PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

3. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

3.1 INTRODUCCION

Durante la operación y funcionamiento del centro **MANZANILLO DEL MAR** se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que son manejados de tal forma que impiden la contaminación de las diferentes áreas y ambientes de la institución, minimizando el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

3.2 OBJETIVOS

3.2.1 OBJETIVO GENERAL

Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente del Centro Infantil **BICENTENARIO**, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

3.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos y líquidos generados en el Centro **MANZANILLO DEL MAR**
- Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.
- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en el Centro **MANZANILLO DEL MAR**.
- Capacitar al personal manipulador y al encargado de la recolección y disposición de los residuos, en la importancia de los residuos y en los factores de riesgo que pueden generar contaminación del producto final.

3.3 ALCANCE

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante la operación y funcionamiento del Centro.

3.4 DEFINICIONES

Basura: Se entiende por basura todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

Desecho: Se entiende por desecho cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

Desperdicio: Se entiende por desperdicio todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

Disposición sanitaria de basuras: Se entiende por disposición sanitaria de basuras el proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

Enterramiento de basuras: Se entiende por enterramiento de basuras la técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.

Residuo sólido comercial: Se entiende por residuo sólido comercial aquel que es generado en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes, depósitos, hoteles, restaurantes, cafeterías y plazas de mercado.

Residuo sólido domiciliario: Se entiende por residuo sólido domiciliario el que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas.

Tratamiento: Se entiende por tratamiento el proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

3.5 MARCO TEORICO

El material que no representa una utilidad o un valor económico se convierte en residuo. Es importante tener en cuenta que para desarrollar un óptimo manejo de los residuos sólidos se hace indispensable clasificarlos, para ello se pueden considerar aspectos como sus características, su procedencia y la fuente generadora.

3.6 LOS RESIDUOS SÓLIDOS SE CLASIFICAN DE ACUERDO CON SUS CARACTERÍSTICAS EN:

- **Orgánicos:** Es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo y las espinas de pescado, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.
- **Inorgánicos:** Hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, son conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables, y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje.
- **Con características especiales:** Deben separarse de la corriente de residuos debido a su peligrosidad tanto para la salud humana como para los ecosistemas en general y disponerse finalmente en rellenos de alta seguridad, incinerarse, o tratarse de forma previa a su enterramiento en un relleno para residuos no peligrosos.

3.7 PRÁCTICAS MÁS USUALES EN EL MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

- **Reducción:** Se refiere a reducir la cantidad de residuos sólidos, (en volumen y peso) que ingresan a la disposición sanitaria final municipal. Incluyen técnicas que permiten la separación de los residuos o bien poder reutilizarlos o reciclarlos. Una vez concentrado el residuo es mucho más fácil recuperar los materiales, que pueden tener un valor económico.
- **Reciclaje:** Consiste en la transformación física, química y/o biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nuevamente una materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes. En la teoría cualquier artículo es reciclable; en la práctica solo aquellos en que el beneficio económico excede los costos de su recuperación. Esta técnica puede eliminar los costos de disposición, reducir

los costos de materias primas y proporcionar ingresos por la venta de residuos. La eficacia dependerá de la forma como se practique la segregación.

- **Compostación:** Es la conversión biológica de la materia orgánica que da como resultado un mejorador de suelos o un abono orgánico de excelente calidad.
- **Incineración con recuperación de energía:** Se refiere a la incineración tecnificada a muy alta temperatura donde se logra la descomposición total de las basuras convirtiéndolas en cenizas y recuperando el valor calorífico de aquellas para generación de electricidad y/o calefacción para la comunidad.
- **Relleno sanitario:** Es un sitio, por lo general alejado de las ciudades, que se escoge para “enterrar” los residuos sólidos, pero con una adecuación de tipo técnico y con un manejo controlado del tipo de residuos que allí se disponen. Se trata de que al relleno sanitario vayan solamente aquellos objetos para los cuales ésta sea la única opción de manejo para la comunidad.

NORMATIVIDAD

- *Ley 9ª de 1979: Código Sanitario Nacional.*
- *Resolución 2674 2013 actualización Decreto 3075.*
- *Decreto 60 de 2002: Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico – HACCP.*

3.8 PROCEDIMIENTO OPERATIVO

1. Caracterización de residuos sólidos y líquidos generados por el Centro MANZANILLO DEL MAR.
 - **Orgánicos:** Se generan residuos de grasa, carne, cáscaras, en general residuos de comida, también aquel material natural utilizado en las producciones, hojas de árbol, arcilla, palos de madera, entre otros. Es importante elaborar un listado con todos los desechos orgánicos que se generan en el centro.
 - **Inorgánicos:** bolsas plásticas, papel, cartón, plástico, ganchos de cosedora, entre otros.
2. Actividades de clasificación, ubicación de recipientes y establecimiento de rutas y frecuencias de evacuación, almacenamiento y disposición final:

- Dentro de las áreas del Centro, se encuentran ubicados recipientes para el manejo de residuos sólidos. Los recipientes están distribuidos dentro de las áreas de acuerdo con la cantidad de residuos generados y el proceso (ver planos con ubicación de recipientes para residuos).
- Dichas canecas y recipientes son de material sanitario, de pedal, con tapa y están debidamente identificados; son lavados y desinfectados por el personal de las áreas antes de iniciar el proceso.
 - **Recipientes de color blanco.** Estos recipientes únicamente servirán para depositar botellas y frascos de vidrio, plástico, cartón, papel y metales.
 - **Recipientes de color negro.** Estos recipientes únicamente servirán para depositar papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con comida y papeles metalizados.
 - **Recipientes de color verde.** En esta caneca van todos los residuos orgánicos aprovechables como restos de comida, desechos agrícolas.



3.9 PROCEDIMIENTO PARA LA EVACUACION DE LOS DESECHOS DEL CENTRO INFANTIL Bicentenario

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
---------------	------------	-------------

<ol style="list-style-type: none"> 1. Verificar que la basura se haya clasificado correctamente en bolsas diferentes, de acuerdo a los desechos, y asigne un valor a dicha actividad (B: bueno, R: regular, M: malo) en la casilla correspondiente del registro. · Desechos orgánicos (basura proveniente de la cocina, que se descompone fácilmente, pañales, basura resultante del material natural para producciones de los niños, etc.). · Desechos inorgánicos o inertes (materiales como empaques, papel etc.). · Los desechos líquidos como el aceite de cocina deben ser recogido en una botella plástica y manejado como un desecho orgánico. 2. Verificar el estado de higiene de las canecas distribuidas en el jardín infantil y asigne un valor a dicha actividad (B: bueno, R: regular, M: malo) en la casilla correspondiente del registro. 3. Evacuar la basura siempre por la misma ruta de salida y a la misma hora, máximo una hora antes que el vehículo recolector de basura llegue al lugar de recolección y escriba la hora de evacuación de basura. 4. Lavar y desinfectar las manos antes de continuar en otra actividad. 	<p>MARTES, JUEVES, SABADO</p>	<p>CASERAS - Profesional de salud y nutrición</p>
---	-----------------------------------	---

3.10 REGISTRO PARA LA EVACUACION DE LOS DESECHOS DEL CENTRO aeioTU BICENTENARIO

La evaluación de los desechos del centro se realiza mediante el siguiente formato, ruta en el OneDrive ruta: **Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos**

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE EVACUACIÓN DE LOS DESECHOS DEL CENTRO			Código: Versión:
CENTRO:				
RESPONSABLE:				
Fecha	Clasificación de los desechos	Condiciones d higiene de las canecas	Tiempo de evacuación de la basura	Observaciones

ENTIDAD DE ASEO

La entidad pública encargada del servicio de aseo es **PA CARIBE S.A.**, quienes los días **MARTES, JUEVES, SABADOS** en el horario de **LA MAÑANA**, retiran los residuos sólidos del Centro y los transporta para su disposición sanitaria final.

3.11 PLAN DE CONTINGENCIA

Con el fin de evitar cualquier problema de contaminación cruzada o alteración al medio ambiente, se ha establecido un plan de contingencia el cual se aplica en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo de los residuos sólidos:

1. No recolección de residuos sólidos en almacenamiento por parte de la empresa de aseo: Llamar a la línea de atención y contactar al coordinador de la empresa de aseo mediante llamada celular, para que envíe un vehículo acondicionado para transportar los residuos sólidos.

2. Retirar particularmente los residuos, buscando un lugar adecuado y permitido por la autoridad competente para su disposición sanitaria final.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

4.1 OBJETIVOS

4.1.1 OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del Centro Infantil aeioTU, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por la falta de abastecimiento de la misma.

4.1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante los diferentes procesos.
- Concientizar al personal que interviene en los diferentes procesos para ejercer un uso razonable del agua potable.

4.2 ALCANCE

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del Centro Infantil y a los sistemas de almacenamiento de la misma.

4.3 DEFINICIONES

Acueducto: sistema de abastecimiento de agua.

Acometida: Derivación y distribución de red que llega al registro de corte del inmueble.

Agua potable: Agua sana, agradable e inocua, y reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.

Abastecimiento de agua potable: Sistema o servicio de Captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo de agua.

Agua segura: Es el agua que no cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto 475/98) y sin embargo puede ser consumida sin riesgos para la salud.

Almacenamiento seguro de agua: Acción con el propósito de almacenar en condiciones sanitarias agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo.

Contaminación del agua: Presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una ETA

Cloro (Cl₂) Elemento químico gaseoso utilizado comúnmente como desinfectante en muchos procesos, y especialmente en el agua potable dosificado en cantidades muy bajas.

Cloro combinado: producto de la reacción entre diferentes componentes del cloro residual libre y el amoníaco de ciertos compuestos nitrogenados, produce mono, di, y Cloramina y tricloruros de Nitrógeno.

Cloro libre: Concentración de Cloro que permanece en el agua por un tiempo limitado, con el propósito de eliminar los gérmenes que puedan contaminar el agua en la planta, rede y punto de consumo de los inmuebles.

Cloro residual total: Es la suma del Cloro libre más el Cloro combinado, pueden estar simultáneamente, pero generalmente el Cloro residual libre está en mayor proporción

Desinfectante: Agente químico o físico que elimina los microorganismos, o por lo menos disminuye su población a un nivel seguro

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

Tanque: Depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección. Los materiales más comunes son: asbesto-cemento, fibra de vidrio y plástico polietileno.

Registro de control de actividades: Es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la higienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.

Microorganismos Patógenos: Son las bacterias, virus, parásitos que pueden enfermar al ser humano, y están relacionadas con enfermedades específicas de transmisión hídrica

Tratamiento: Conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación de agua.

Tratamiento físico: Uso de métodos como: térmico (hervido) ultravioleta (luz ultravioleta que causa reacciones fotoquímicas en las membranas de las bacterias y su posterior muerte) ó filtración mediante uso de diferentes medios de filtración para la eliminación o inactivación de bacterias o parásitos.

Tratamiento térmico: Sometimiento del agua por 3 minutos a 92 °C. (Bogotá) para la eliminación de las bacterias patógenas.

Tratamiento Químico: Adición de sustancias químicas (Cl₂) para la eliminación de las bacterias patógenas.

Saneamiento básico del agua potable: Mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias del agua utilizada para consumo humano.

4.4 PROCEDIMIENTO

Fuentes de agua: El agua potable que se utiliza en el Centro Infantil proviene del acueducto de **AGUAS DE CARTAGENA**

Usos del agua: El agua que se suministra en el Centro se utiliza para la producción de alimentos y para la higienización de todas las instalaciones, equipos y utensilios.

TRATAMIENTO PARA LA POTABILIZACIÓN

Diariamente se hierve el agua que será utilizada para cocción de los alimentos.

ALMACENAMIENTO DEL AGUA,

Existen dos (2) tanques elevados y un (1) tanque subterráneo.

Capacidad: 6000 Litros.

4.5 PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA,

Responsabilidad: Del personal operativo (capacitados para dicho fin)

Frecuencia: De acuerdo a normatividad realizarla dos veces al año (esto se modificará si el aliado considera que se debe realizar en más ocasiones)

Equipos: Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se requieran según el tipo de tanque.

Metodología: La metodología de lavado y desinfección que se describe a continuación se aplica a todos los tanques usados comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno y concreto)

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar el agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.
- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.
- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.

- Preparar de 20 a 25 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante a una concentración entre 1000 ppm a 2000 ppm en un balde.
- Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.
- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
- Abrir los grifos o llaves del agua, de la edificación especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.
- Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
- Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: microorganismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del Cloro por volatilización.
- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, compuesto activo del desinfectante, concentración usada, persona o institución responsable de la actividad y observaciones.

4.5 REGISTRO DE CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

LISTA DE CHEQUEO

REGISTRO DE CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

Para realizar el control del lavado y desinfección del tanque de agua potable, es necesario realizar esta verificación mediante el siguiente formato, que se encuentra en el OneDrive ruta: **Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos**

	FORMATO DE CONTROL DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE	Código: Versión:
---	--	---------------------

CENTRO:

Fecha actual de higienización	Próxima fecha de higienización	Nombre del desinfectante usado	Ingrediente Activo	Concentración Utilizada	Empresa Responsable

PLAN DE CONTINGENCIA ANTE SUSPENSIÓN DEL SUMINISTRO DE AGUA POTABLE.

Cuando no hay agua durante varios días disponemos de la bomba eléctrica la cual nos abastecería por dos o tres días, si no alcanza se realizaría suspensión del servicio para evitar la contaminación e infecciones.

4.6. MEDICIÓN DEL CLORO RESIDUAL

El cloro es un producto químico que, cuando se disuelve en agua limpia en cantidad suficiente, destruye la mayoría de los organismos causantes de enfermedades, este se consume a medida que los organismos se destruyen. Si se añade suficiente cloro, quedará un poco en el agua luego de que se eliminan todos los organismos; a este se le llama cloro residual.

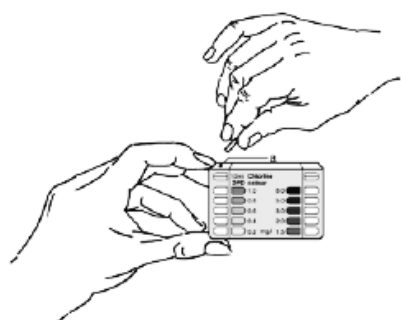
El pH es una medida de acidez o alcalinidad de una disolución. El pH indica la concentración de iones hidrógeno presentes en determinadas disoluciones.

La medida del cloro residual y pH en un suministro de agua, es un método simple pero importante para revisar si el agua que se suministra a los niños es segura para su consumo.

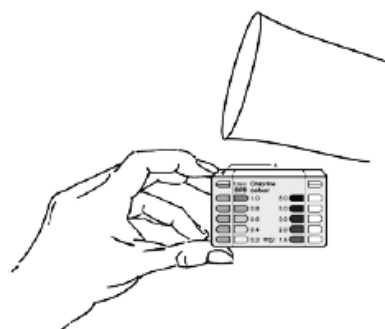
4.6.1. ¿Cómo medir el cloro residual y el pH?

Para medir el cloro residual y el pH se verifica que sus niveles se encuentren dentro de los límites establecidos: cloro residual = entre 0,3 y 2,0 mg/L, pH= entre 6,5 y 9, evidenciando si el agua es apta o no para consumo.

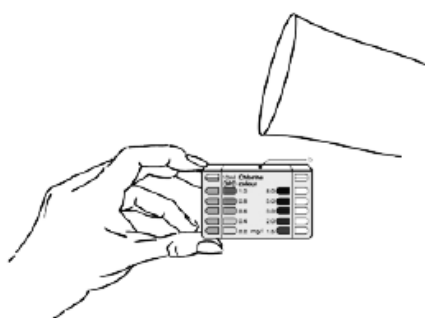
La prueba más común es el indicador de DPD (Dietil-para-Fenil-Diamina) mediante un kit de comparación. Esta prueba es el método más rápido y sencillo para evaluar el cloro residual y pH, añadiendo una tableta de reactivo a una muestra de agua, que la tiñe de rojo. La intensidad del color se compara con una tabla de colores estándar para determinar la concentración de cloro residual y pH del agua. Entre más intenso el color, mayor es la concentración. Hay muchos kits disponibles en el comercio para analizar pH y cloro residual en el agua. Los kits son pequeños y portátiles.



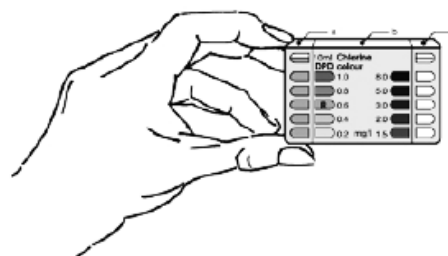
Paso 1. Coloque una tableta en la cámara de prueba (a) y añada unas pocas gotas del suministro de agua clorada que se va a analizar.



Paso 2. Triture la tableta y, luego, llene la cámara (a) con el suministro de agua clorada que se va a analizar.



Paso 3. Coloque una mayor cantidad del mismo suministro de agua analizada (sin tableta) en la segunda cámara (b). Este es el control en blanco para la comparación de colores.



Paso 4. El nivel de cloro residual (R) en mg de cloro por litro de agua (mg/L) se determina mediante la comparación del color del analizada en la cámara (a) con la tableta que se añadió y los colores estándar en el recipiente (cámara b).

Nota: Se usaría la cámara (c) si se necesitara medir un residuo más alto de cloro.

Gráfica 1, Pasos para determinar el residuo de cloro en agua con el uso de un comparador. Fuente: OMS 2009.

REGISTRO DE CONTROL DE CLORO RESIDUAL Y pH EN AGUA POTABLE

Para garantizar que el agua suministrada a los niños es apta para consumo, es importante realizar en el centro un control de cloro residual y pH diariamente mediante el siguiente

formato, ruta OneDrive: **Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos**

		FORMATO DE CONTROL DE CLORO RESIDUAL Y PH EN AGUA POTABLE			Código: Versión:	
CENTRO:						
Fecha	Hora	Persona que realiza la medición	Resultado de medición de cloro residual	Resultado medición de pH	¿Agua apta para consumo? SI/NO	Observaciones
			Entre 0,3 y 2,0 mg/L	Entre 6,5 - 9,0		

4.8. FILTROS COMO OPCIÓN PARA POTABILIZAR EL AGUA

Antes de utilizar cualquier tipo de filtro para agua de consumo humano, primero se deben retirar los sólidos grandes que están contenidos en el agua y dar un tiempo a las partículas de material orgánico para que se sedimenten o lleguen al fondo del recipiente que contiene el agua.

Una vez el agua esté sedimentada, se debe pasar por el filtro, el cual debe cumplir como mínimo con los siguientes criterios:

- Ser de fácil manejo de las personas que lo utilicen.
- Realice el mayor porcentaje de retención de sólidos.
- Mayor capacidad de agua a tratar.
- No requiera energía eléctrica.
- Mayor disminución de carga microbiana.
- Que tengan filtro de 0.22 micras.

REFERENCIAS

RESOLUCIÓN 2674, Ministerio de salud, 2013, actualización de DECRETO 3075, Ministerio de Salud, Colombia, 1997.

Ley 9ª de 1979: Código Sanitario Nacional.

Decreto 60 de 2002: Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico – HACCP.

PRIETO, D. S. María C., GÓMEZ M. Héctor H., SDS. Guía General Para Elaboración De Un Plan De Saneamiento En Restaurantes.

OMS, 2009, Medición del cloro residual en el agua.

Resolución 2115, Ministerio de Protección Social 2007.

Ministerio de Salud y protección Social, Agua para consumo humano, link:
<https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/ambiental/Paginas/agua-para-consumo-humano.aspx>



PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

“BICENTENARIO” FUNDACIÓN CARULLA

CARTAGENA, 2023

TABLA DE CONTENIDO

1.1. INTRODUCCIÓN	7
1.2 OBJETIVOS	8
1.2.1 OBJETIVO GENERAL	8
1.3 ALCANCE	8
1.4 DEFINICIONES	9
1.5 GENERALIDADES DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	10
1.6 OBJETIVOS DE LA DESINFECCIÓN	11
1.7 CARACTERÍSTICAS DE UN DESINFECTANTE	11
1.8 TIPOS DE DESINFECCIÓN	11
1.8.1 Desinfección Física.....	11
1.8.2 Desinfección Química	11
1.9 CLASES DE DESINFECTANTES.....	11
1.10 FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ELECCIÓN DE UN SISTEMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	14
1.11 LISTA DE CHEQUEO PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	15
1.12. REGISTROS - PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (POES). PROCEDIMIENTOS CENTRO aeioTU INSERTAR NOMBRE DEL CENTRO.	16
1.13 PREPARACIÓN DE UNA SOLUCIÓN DESINFECTANTE.....	54
1.14 SEGUIMIENTO AL PROCESO DE DESINFECCIÓN	56
1.15 FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	57
1.16 PLAN DE CONTINGENCIA DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.	62
2. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.....	64
2.1 INTRODUCCION	64
2.2 OBJETIVOS	64
2.2.1 OBJETIVO GENERAL	64
2.2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS	65
2.3 ALCANCE	65
2.4 DEFINICIONES	65
2.5 MARCO TEÓRICO	66
2.6 LAS PLAGAS MÁS COMUNES QUE PODEMOS ENCONTRAR EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS SON	66
2.7 PROCEDIMIENTO OPERATIVO	68
2.8 MEDIDAS PERMANENTES DEL CONTROL DE PLAGAS	69
2.8.1 Medidas Preventivas	69
2.8.2 Medidas Correctivas	70
2.9 PROCEDIMIENTO OPERATIVO PARA EL CONTROL DE PLAGAS	70
3. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS	76
3.1 INTRODUCCION	76
3.2 OBJETIVOS	76

3.3 ALCANCE	77
3.4 DEFINICIONES	77
3.5 MARCO TEORICO	78
3.6 LOS RESIDUOS SÓLIDOS SE CLASIFICAN DE ACUERDO CON SUS CARACTERÍSTICAS EN:....	78
3.7 PRÁCTICAS MÁS USUALES EN EL MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS	78
3.8 PROCEDIMIENTO OPERATIVO	79
3.9 PROCEDIMIENTO PARA LA EVACUACION DE LOS DESECHOS DEL CENTRO INFANTIL INSERTAR NOMBRE DEL CENTRO	80
3.10 REGISTRO PARA LA EVACUACION DE LOS DESECHOS DEL CENTRO aeioTU INSERTAR NOMBRE DEL CENTRO	81
3.11 PLAN DE CONTINGENCIA	82
4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA	84
4.1 OBJETIVOS	84
4.1.1 OBJETIVO GENERAL	84
4.1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	84
4.2 ALCANCE	85
4.3 DEFINICIONES	85
4.4 PROCEDIMIENTO	86
4.5 REGISTRO DE CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE	88
4.6. MEDICIÓN DEL CLORO RESIDUAL	89
4.8. FILTROS COMO OPCIÓN PARA POTABILIZAR EL AGUA	91
REFERENCIAS	92

CENTRO INFANTIL aeioTU BICENTENARIO

Nombre del establecimiento:	CENTRO INFANTIL AEIOTU “BICENTENARIO”
Dirección:	CIUDAD DE BICENTENARIO SECTOR 1 MANZANA 6 LOTE 1
Teléfono:	3174316407
Localidad:	VIRGEN Y TURISTICO
Vías de acceso:	TERRESTRE VIA TRONCAL DEL CARIBE
No. de Usuarios:	<ul style="list-style-type: none">• No. Niños y niñas: 315• No. Adultos: 0
Conformación del equipo:	<p>Está conformado por:</p> <ul style="list-style-type: none">• Coordinador General– 1• Asistente Administrativa –1• Profesional de salud y nutrición –1• Psicosocial –2• Maestras –22• Tallerista – 0• Auxiliares de Servicios Generales – 4• Caseras en el servicio de alimentos – 6• Conserje -0

VISION

Crear una red de 30 centros aeioTU con alto impacto y sostenibilidad y a través de ellos crear una red de 1000 centros asociados aeioTU en donde acompañamos a mejorar su calidad y así impactar 114,000 niños.

MISION

aeioTU es una empresa social que trabaja en alianza con actores públicos y privados para brindar atención integral de alta calidad (educación, nutrición y cuidado) a los niños desde la gestación hasta los cinco años. Adicionalmente, acompañamos a otros centros de primera infancia y educadores que se articulen con aeioTU para ampliar su conocimiento y experiencia.

La Fundación Carulla a través del centro **BICENTENARIO**, implementa con niños de primera infancia el modelo educativo Reggio Emilia. Desde esta experiencia el maestro es el encargado de crear un contexto educativo, en donde el ambiente se convierte en una herramienta más, en donde los niños disfrutan de un desarrollo armónico en todas las áreas: la comunicativa, social, afectiva, física y un pensamiento crítico y científico.

OBJETIVOS INSTITUCIONALES

aeioTU busca que los niños logren:

- Un comienzo sano
- Entender y dar un sentido a su vida
- Desarrollar destrezas sociales y emocionales
- Continuar con las disposiciones con que nacen

aeioTU presta servicios de alta calidad en siete ejes fundamentales

- Asegurar la adecuada Salud y Nutrición de los niños y las niñas
- Implementar la Experiencia Educativa aeioTU, inspirada en la filosofía de Reggio Emilia.
- Promover el desarrollo humano de los Educadores
- Adecuar un espacio Físico apropiado, que promueva la exploración y desarrollo de identidad y autoconocimiento de los niños y las niñas.
- Integración de la Familia y la comunidad como socios del proceso de desarrollo de cada niño y niña.
- Asegurar una adecuada gestión Administrativa y sostenible en la prestación del servicio.
- Acompañamiento a los niños y niñas en el proceso de transición a la escuela primaria

Los Educadores aeioTU:

- No culpan al niño (a) del fracaso. Saben que son responsables de que cada niño o niña desarrolle su plena potencialidad.
- Crean condiciones para que los aprendizajes sucedan
- Siempre tiene expectativas positivas sobre los niños y las niñas. Mira sus potenciales y no sus limitaciones.
- Trabajan en equipo con el resto de educadores cuando tiene un problema

DESCRIPCION FISICA DEL CENTRO

El Centro aeioTU **BICENTENARIO**, consta de doce salones, un parque, un comedor, una cocina, dos huertas, dos salones familiares, un nicho de nutrición, un nicho de psicosocial, un nicho de maestras, una oficina principal, 4 áreas de baños, dos bodegas

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1.1. INTRODUCCIÓN

La contaminación microbiana es la causante de muchas enfermedades graves e incluso fatales y son causadas por la contaminación de los alimentos en cualquier fase del proceso de preparación y almacenamiento, por el deficiente manejo de basuras, por la deficiente higienización de baños e instalaciones, entre otros.

La limpieza y desinfección en El Centro **BICENTENARIO** que además presta servicios de alimentación es una clave del buen desempeño en la calidad de lo que ofrece. Por eso el protocolo para mejorar cada día en la higiene y calidad de una forma continua.

Teniendo en cuenta lo anterior, es importante que se realice un correcto proceso de higienización, la cual abarca dos aspectos fundamentales: la limpieza y la desinfección, es decir,

$$\text{Higienización} = \text{Limpieza} + \text{Desinfección}$$

De esta manera, la higienización acertada debe conducir a la disminución o eliminación de los microorganismos presentes en las diferentes áreas, superficies y ambientes de la institución.

Si se quiere conseguir que el Centro **BICENTENARIO** esté realmente higiénico y seguro, conforme a las políticas establecidas por **ICBF** y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la institución ha de guardar unas buenas prácticas higiénicas y debe aplicar los procesos de higienización correctamente.

En el presente capítulo usted consultará los procedimientos de higienización, lista de chequeo y fichas técnicas para ser aplicados y así garantizar una eficiente limpieza y desinfección factores claves para disminuir el riesgo de contaminación en el Centro **BICENTENARIO**.

Para una correcta ejecución es muy importante que usted siga las indicaciones establecidas, no es válida ninguna excusa para no realizar esta tarea. “Sí una labor se realiza siempre con las indicaciones establecidas, el resultado será siempre el esperado”.

Una vez comprendido el programa de limpieza y desinfección, éste ha de llevarse a cabo de una manera estricta, no hay razón para realizarlo de una manera diferente.

Una de las maneras más fáciles y seguras de garantizar que no tiene que realizar todos los días una gigantesca operación de limpieza es limpiar mientras trabaja. Si se hace esto el grueso de la limpieza se realizará durante el trabajo, con poco esfuerzo.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 OBJETIVO GENERAL

Garantizar que todas las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas e insumos que entran en contacto directo con el alimento en el Centro **BICENTENARIO**, se encuentren higienizadas (limpias y desinfectadas), con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir enfermedades de origen microbiano.

- Proporcionar los procedimientos de higiene que deben seguirse para el cumplimiento efectivo del programa de limpieza y desinfección con el fin de prevenir y controlar los riesgos de contaminación a los que se puedan ver afectados el Centro.
- Definir los procedimientos de desinfección de las áreas o elementos que los requieran, con el fin de eliminar los microorganismos a un nivel que no represente riesgo para la salud.
- Realizar las actividades de higienización manteniendo la integridad de las superficies, equipos, utensilios, etc.
- Dar a conocer las fichas técnicas de los productos químicos utilizados, para un adecuado uso de los mismos y que no generen riesgo de contaminación química.
- Explicar las concentraciones de los productos químicos usados para una efectiva labor de higienización.
- Realizar las actividades de verificación de implementación de los procedimientos de limpieza y desinfección, a través del diligenciamiento de registros de control.
- Proporcionar un ambiente limpio y seguro para: materias primas, alimentos preparados y el personal manipulador.
- Capacitar a todo el personal, para que realicen las actividades de una manera eficiente.

1.3 ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las áreas, ambientes, equipos, personal e insumos del Centro **BICENTENARIO**.

1.4 DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para la elaboración de los procedimientos de limpieza y desinfección.

AGENTES DESINFECTANTES: Son aquellos que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor, entre los químicos se cuenta: la soda, el hipoclorito, yodo, etc.

AGENTE HIGIENIZANTE: Es una combinación de detergente y desinfectante.

ALIMENTO ALTERADO: Cuando ha sufrido modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos; es decir, cuando está descompuesto.

ALIMENTO CONTAMINADO: el que contenga: - Agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal, sean o no repulsivas o tóxicas. – Componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas por exigencias reglamentarias.

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

BACTERIAS ALTERANTES: Son bacterias que causan el deterioro de los alimentos, haciéndolos inadecuados para el consumo humano, aunque no necesariamente causan intoxicaciones alimentarias.

BACTERICIDA: Agente químico que mata o inhibe el crecimiento microbiológico.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM): son los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos.

CONTAMINACION: Es la presencia de cualquier material extraño en un alimento, ya sean bacterias, metales, tóxicos o cualquier otra cosa que haga al alimento inadecuado para ser consumido por las personas.

CONTAMINACION CRUZADA: Es el proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies.

CONTAMINACION FISICA: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración o el cocinado.

CONTAMINACIÓN QUÍMICA: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA: Es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.

CONTAMINANTE: Cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente como resultado de la elaboración, preparación, tratamiento etc., almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental.

DESINFECCIÓN: Es la destrucción de microorganismos especialmente infecciosos, por medio de la aplicación de agentes químicos o medios físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos.

DESINFECTANTE: Agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

DETERGENTE: Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

ENJUAGUE: Es el proceso mediante el cual se eliminan los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización, desinfección, por medio de agua limpia y potable.

ESTERILIZACIÓN: Destrucción de todos los microorganismos por medios físicos o químicos.

INTOXICACION ALIMENTARIA: Es una enfermedad muy desagradable y a veces muy peligrosa causada por la ingestión de alimentos contaminados.

LIMPIEZA: Es el proceso mediante el cual se retira la suciedad visible y la grasa de una superficie, mediante el fregado y lavado con agua y detergente. Un proceso de limpieza adecuado y oportuno, facilita y garantiza la efectividad de los procesos de desinfección. Una limpieza inadecuada, no solo dificulta la desinfección, sino que hace cada vez más difícil hacer bien la limpieza.

1.5 GENERALIDADES DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Dentro del plan de saneamiento son básicos los procesos de limpieza y desinfección, donde todas las áreas tienen la importancia y en mayor grado el área donde se preparan los alimentos, donde deben estar establecidos los métodos, los productos a emplear y la frecuencia en que se realizan los procedimientos pertinentes.

1.6 OBJETIVOS DE LA DESINFECCIÓN

- Reducir la contaminación microbiana del medio ambiente.
- Evitar el desarrollo microbiano.
- Eliminar microorganismos habituales de la piel.

1.7 CARACTERÍSTICAS DE UN DESINFECTANTE

- No alterar las características de las materias primas.
- No tóxico.
- No corrosivos para equipos.
- No irritantes para la piel.
- Ser fáciles de almacenar, preparar y aplicar.
- Ser inodoros e insípidos.
- Tener alto poder desinfectante.
- Debe tener capacidad de formar capa protectora antiséptica y de alguna duración.
- Tener rango amplio y efectivo y tener efecto comprobado sobre bacterias, virus, hongos, etc.
- Ser estable al almacenamiento.

1.8 TIPOS DE DESINFECCIÓN

1.8.1 Desinfección Física

Puede ser por calor transmitido por agua, vapor o luz ultravioleta. La que se puede aplicar en éste caso es:

Agua Caliente: 90° C por 15 minutos; cuando se desea esterilización se utiliza agua a presión a 103° C por 30 minutos.

1.8.2 Desinfección Química

Se utilizan agentes químicos como las sustancias desinfectantes.

1.9 CLASES DE DESINFECTANTES

Se clasifican de acuerdo con sus propiedades químicas, físicas, ventajas, desventajas y forma de acción.

Existen tres agentes desinfectantes de uso común: Biguanidas, Yodo y Cloro. Independientemente de cuál de ellos se use, existen dos reglas que deben aplicarse para que un saneamiento sea efectivo.

- La primera es que todos los residuos deben limpiarse previamente, ya que éstos consumirán gran parte de la acción del agente desinfectante.
- La segunda es tener en cuenta el tiempo en que se va a utilizar el equipo (inmediatamente o mucho tiempo después de haber realizado la desinfección) ya que se puede incurrir en contaminaciones posteriores a la desinfección.

1.9.1 Cloro

Tienen como características: Alto poder desinfectante, atóxico en solución acuosa, es económico, se consigue fácilmente en el mercado.

La estabilidad de las soluciones de hipoclorito depende de los siguientes factores:

- Concentración de la solución
- pH de la solución
- Temperatura
- Exposición a la luz.

Recomendaciones:

- No guardar hipoclorito de alta concentración durante mucho tiempo.
- Tener la cantidad necesaria para un tiempo no mayor de un mes.
- No debe utilizarse ningún elemento de metal para manejar el hipoclorito concentrado.
- Conservar en recipientes plásticos y sitios frescos, protegidos de los rayos directos del sol.

Limitaciones y observaciones de manejo:

- Reaccionan con la materia orgánica, por lo cual hay que limpiar antes de desinfectar.
- Corrosivo para algunos metales.
- Las soluciones preparadas tienen vida corta.
- Usar guantes para prepararlo
- No mezclarse con limpiadores ácidos, pues libera cloro gaseoso muy tóxico.

1.9.2 Yodóforos

Son complejos de yodo con una concentración de 25% de yodo valorable y mezclado con agentes tensoactivos que actúan como vehículos y solubilizantes para el yodo.

Ventajas

- No irrita la piel, ojos y mucosas.
- Son de baja toxicidad.
- No es afectado por el agua dura.
- Tienen poco olor.
- La solución que es amarilla, va perdiendo su color a medida que cumple su acción germicida.
- Rápida acción germicida.
- Se puede dosificar fácilmente.
- Disuelve depósitos de minerales.
- Es fungicida, viricida y acción detergente.
- No necesita enjuague final.

Usos

Son usados en la limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, vehículos de transporte, manos de los manipuladores.

Concentraciones de uso:

- Instalaciones y equipos 25 ppm
- Manos de operarios: 12 – 25 ppm

1.9.3 Amonio Cuaternario

La mayoría de los surfactantes son sales de amonio cuaternario. Los agentes tensioactivos o surfactantes corresponde a compuestos activos, a nivel de superficie, que tienen en común, la reducción de la tensión superficial del agua. Estos agentes, disminuyen la energía de enlace entre las moléculas de agua, favoreciendo el contacto entre un líquido y una superficie, permitiendo su emulsión, humectación y formación de espuma, o bien disminuyendo la fuerza de adhesión de las partículas (suciedad) a una superficie.

Estos surfactantes tienen aplicaciones muy diversas, siendo las principales: En usos domésticos e industriales, en formulaciones de detergentes y por su poder desengrasante, se usan en el lavado de ropas, vajillas, fibras (lana), maquinarias.

Usos:

- Para desinfectar por aspersión: pisos, paredes, mesas de acero inoxidable, baños, sanitarios, recipientes de desperdicios y basuras.
- Para desinfectar por inmersión: accesorios y elementos plásticos como canastas, traperos, cepillos y otros elementos.

1.9.4 Glutacide llamado también Glutaraldehídos

Actividad biácida y esporicida. Se requiere de medidas de protección para su aplicación. Concentración del 1% en solución acuosa. Se recomienda aplicarlo por aspersión. La solución nebulizada se emplea para destruir bacterias en el aire y en superficies (mesas, pisos, paredes).

1.9.5 Biguanidas

Son polímeros catiónicos de amplio espectro, que ofrecen la cualidad de poder ser aplicados por cualquier sistema con el que se cuente. El no ser tóxico, ni corrosivo, favorece su aplicación, los rangos de concentración van desde 1% v/v hasta 2% v/v.

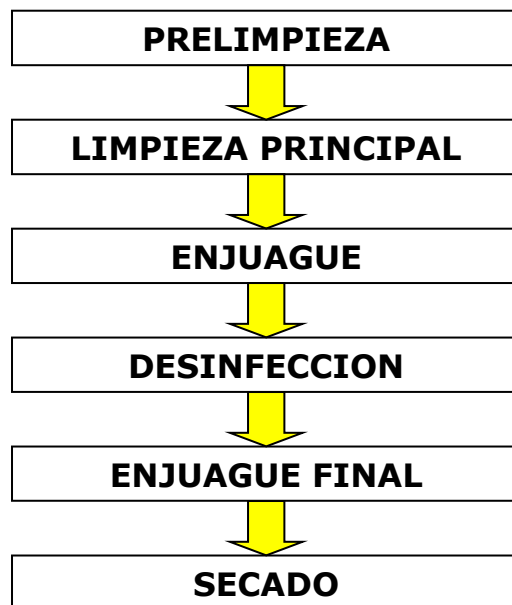
1.10 FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ELECCIÓN DE UN SISTEMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Tipo de suciedad, nivel de suciedad, Equipo abierto, Equipo cerrado: con sistemas de Alta presión vs bajo volumen; Baja Presión vs alto volumen; limpieza en el sitio, en forma manual, sustancia en espuma o gel.

La elección del mejor sistema de limpieza y desinfección, además de los factores anteriores, se debe tener en cuenta los costos que generarían la utilización de equipos para obtener altas presiones, así como los costos de sustancias de limpieza (detergentes líquidos, sólidos, geles, emulsiones, etc.), que ofrece el mercado.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Fases básicas en la operación de higienización en instalaciones, equipos y utensilios



- Pre-limpieza: Es la forma en que se quita todo residuo sólido de una superficie. Se aplica la forma de arrastre con un paño limpio, puede estar seco o húmedo.
- Limpieza principal: Consiste en la desunión de la grasa, la suciedad, etc., de las superficies por medio de un detergente.

- Enjuagado: Es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la eliminación del detergente empleado en la fase anterior.
- Desinfección: Es la destrucción de las bacterias mediante el empleo de un desinfectante. En este procedimiento se debe tener en cuenta la forma de aplicación (vertido directamente, por aspersión o por inmersión), tiempo de acción y dosificación.
- Enjuagado final: Para eliminar los restos de desinfectante.
- Secado: Para ello es mejor emplear aire seco.

1.11 LISTA DE CHEQUEO PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

(En caso que el aliado o proveedor no los tenga, nosotros como Fundación debemos implementar los propios, estos se encuentran en el OneDrive ruta: *Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos*). A continuación, se muestra un ejemplo de lista de chequeo del área de servicio de alimentos.

Para llevar el seguimiento a la implementación del programa de limpieza y desinfección, es necesario realizar este control mediante el siguiente formato, que se encuentra en el OneDrive ruta: xxxxxxxxxx

	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN LISTADO DE CHEQUEO														Código: xxxxxx Versión: xxxxxx												
CENTRO :																											
LUGAR: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN																											
RESPONSABLE:																											
Mes:	Semana Uno							Semana Dos							Semana Tres							Semana Cuatro					
	L	M	M	J	V	S		L	M	M	J	V	S		L	M	M	J	V	S		L	M	M	J	V	S
Pisos																											
Paredes																											
Techos																											
Ventanas																											
Puertas																											
Mesones																											
Estantes																											
Campana extractora																											
Estufa - horno																											
Canecas																											
Neveras																											
Congelador																											

1.12. PROCESOS - PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (POES). PROCEDIMIENTOS CENTRO aeioTU BICENTENARIO.

En el siguiente procedimiento de limpieza y desinfección de las diferentes áreas e implementos deben reemplazar por lo que el centro tenga actualmente, este trabajo lo deben revisar en conjunto: asistente administrativo, profesional de nutrición, coordinadora, así mismo implementar los listados de chequeo mencionados anteriormente de acuerdo a las áreas de cada centro)

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					

Pisos	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Dos (2) Baldes de color azul. - Dos (2) Escobas señalizadas de color azul para éste uso. - Detergente. - Guantes de caucho. - Atomizador. - 2 traperos señalizados de color azul. 	<p>Recoger y desechar los residuos, o cualquier otra suciedad que están presentes en el piso.</p> <p>Humedecer con un atomizador el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo.</p> <p>Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 1</p> <p>Esparcir la solución detergente con un cepillo (este implemento debe estar limpio). Esparcir el jabón en polvo según ficha técnica No 9</p> <p>Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p> <p>Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio.</p> <p>Pasar el trapero limpio y húmedo con el propósito de secar el piso.</p> <p>Los traperos serán utilizados durante el momento de producción sólo si fuera necesario.</p>	Casera Responsable
-------	----------	-------------	--	--	--------------------

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Balde Blanco señalizado. - Escoba identificada con cinta de color verde. - Desinfectante (ver ficha técnica No 2). -Agua. -Guantes 	<p>Verificar que el piso esté limpio.</p> <p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 2 (Solución Hipoclorito al 5,25%)</p> <p>Aplicar esta solución en el piso con ayuda de un cepillo.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Durante este tiempo es que se está logrando eliminar la mayor cantidad posible de microorganismos, enjuagar el piso para eliminar el desinfectante.</p>	Casera Responsable
Paredes , techos, ventanas y puertas	Limpieza	Semanalmente *(Diariamente en caso de ser requerido)	<ul style="list-style-type: none"> - Balde de color azul señalizado. - Escoba señalizada para éste uso. - Multipropósito S-468 - Guantes de caucho. 	<p>Humedecer las superficies a limpiar.</p> <p>Adicionar el multipropósito desinfectante S-468 con forme a las indicaciones de la ficha técnica No 3.</p> <p>Esparcir la solución detergente con un cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso). Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Casera Responsable
	Desinfección	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> - Balde identificado. - Escoba de color verde. -Desinfectante - (ver ficha técnica No.2). -Agua. -Guantes. -Aspersor 	<p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 2</p> <p>Aplicar esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p>	Caseras Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Mesones y estantes	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Paño zabra - Multipropósito S-468 (ficha técnica No 3). - Guantes de caucho. -Agua. -Balde Azul. 	<p>Humedecer los mesones.</p> <p>Preparar la solución con el multipropósito desinfectante S-468 con forme a las indicaciones de la ficha técnica No 3.</p> <p>Esparcir la solución detergente con el paño húmedo. Restriegue los mesones fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar la solución detergente actuar por tres minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Casera Responsable
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Desinfectante (ficha técnica No 3). - Agua. - Guantes. - Aspersor 	<p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 2 (Solución Hipoclorito al 5,25%)</p> <p>Aplicar esta solución en los mesones con el aspersor hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p>	Casera Responsable
Estufas y Campana y Horno	Limpieza	Diariamente Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> - Paga zebra - Desengrasante S-111 (ficha técnica No 7). - Guantes de caucho. -Agua. -Balde Azul. 	<p>Humedecer las superficies.</p> <p>Preparar la solución con el Desengrasante S-111 conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 7.</p> <p>Esparcir la solución detergente-desengrasante con el paño húmedo. Restriegue las superficies fuertemente, eliminando toda la suciedad y grasa adherida posible.</p> <p>Dejar la solución detergente-desengrasante actuar por tres minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el producto se elimine.</p>	Casera Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Desinfectante (ficha técnica. No 2). - Agua. - Guantes. - Aspersor 	<p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 2 (Solución Hipoclorito al 5,25%)</p> <p>Aplicar esta solución en las superficies con el aspersor hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p>	Casera Responsable
Utensilios y menaje	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Esponjilla -Detergente (ver ficha técnica. No 2). -Desengrasante industrial (ficha técnica. No 4). -Shampoo S-472 (ficha técnica. No 5). - Guantes de caucho. 	<p>OPCION 1: Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 2.</p> <p>Adicionar el desengrasante industrial según las indicaciones de la ficha técnica No 4.</p> <p>OPCIÓN 2: Preparar la solución del Shampoo S-472 según ficha técnica No 5.</p> <p>Retirar los restos de comida de los utensilios y menaje.</p> <p>Sumergir los utensilios en la solución detergente dentro del lavaplatos.</p> <p>Dejar la solución detergente actuar por cinco minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p> <p>Para el lavado de ollas se utiliza el jabón en barra marca Aro según ficha técnica No 6</p> <p>Restregar las ollas con la esponjilla enjuague hasta retirar el detergente.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante germicida S-334 (ficha técnica. No 8). -Agua. -Guantes. -Recipiente profundo. -Aspersor. 	<p>Preparar la solución desinfectante del limpiador germicida S-334 según lo estipulado en la ficha técnica No 8.</p> <p>Sumergir los utensilios dentro de la solución desinfectante.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al aire los utensilios.</p> <p>Aplicar el desinfectante a las ollas con el aspersor, dejar actuar por cinco minutos y enjuague.</p>	Operario Responsable
Nevera	Limpieza	Semanal	<ul style="list-style-type: none"> -Esponjilla -Detergente cocina, (ficha técnica. No 2). -Guantes de caucho. 	<p>Desocupar y desconectar la nevera.</p> <p>Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 2</p> <p>Retirar los restos de alimentos.</p> <p>Humedecer el interior de la nevera y restriegue con la esponjilla.</p> <p>Dejar la solución detergente actuar por cinco minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Semanal	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante (ficha técnica. No 2). -Agua. -Guantes. -Aspersor. 	<p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 1</p> <p>Aplicar el desinfectante con el aspersor.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al aire</p> <p>Encender nuevamente la nevera.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Licuadora	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	<ul style="list-style-type: none"> -Esponjilla -Jabón en barra (ficha técnica. No 6). -Guantes de caucho. 	<p>Desconectar la licuadora.</p> <p>Humedecer la licuadora luego adicionar el jabón en barra Aro conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 6.</p> <p>Restregar con la esponjilla.</p> <p>Dejar actuar la solución detergente por dos minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Diariamente cada vez que se utilice.	<ul style="list-style-type: none"> - Desinfectante germicida S-334 (ficha técnica. No 8). -Agua. -Guantes. -Aspersor. 	<p>Preparar la solución desinfectante del limpiador germicida S-334 según lo estipulado en la ficha técnica No 8.</p> <p>Aplicar el desinfectante con el aspersor.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al aire.</p>	Operario Responsable
Canastillas	Limpieza	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Cepillo de color azul -Detergente en polvo (ficha técnica. No 1). -Balde identificado. -Agua. -Guantes. 	<p>Humedecer las canastillas.</p> <p>Preparar la solución detergente en polvo que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 1.</p> <p>Cepillar la canastilla y enjuagar hasta retirar por completo el detergente.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante (ficha técnica. No 2). -Agua. -Guantes. -Aspersor. 	<p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 2.</p> <p>Aplicar el desinfectante con el aspersor.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al aire.</p>	Operario Responsable
SALA AMIGA DE LA FAMILIA LACTANTE					

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Pisos	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Balde de color azul. - Escoba marcada de color azul -Escoba dura marcada de color azul - Jabón multiusos ((ficha técnica. No 10). - Guantes de caucho. - Aspersor o atomizador. -Trapero encabado blanco macado de color azul. -Agua. 	<p>Recoger y desechar los residuos, o cualquier otra suciedad que están presentes en el piso.</p> <p>Humedecer con un atomizador el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo.</p> <p>Preparar la solución de detergente o jabón multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución con un trapero identificado de color azul (estos implementos deben estar limpio).</p> <p>Restregar la superficie fuertemente con una escoba dura, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente o jabón multiusos actúe de 5 a 10 minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable utilizando el trapero limpio, asegurándose que todo el detergente o jabón multiusos se elimine.</p> <p>Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con la solución detergente hasta que quede completamente limpio.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diariamente Se Encera Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> - Balde de color blanco. - Desinfectante Bactericida (ficha técnica. No 11). -Agua. -Guantes. -Trapero identificado de color verde. -Trapero identificado de color blanco. -Cera Polimérica Blanca (ficha técnica. No 19). 	<p>Verificar que el piso esté limpio.</p> <p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 11</p> <p>Aplicar esta solución en el piso con ayuda de un trapero identificado de color verde (perfectamente limpio).</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 15 minutos. Durante este tiempo es que se está logrando eliminar la mayor cantidad posible de microorganismos, enjuagar el piso con el trapero para eliminar el desinfectante.</p> <p>Semanalmente, aplicar la Cera Polimérica Blanca según indicaciones ficha técnica No 19.</p> <p>Esparcir con el trapero seco y dejar secar al ambiente.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Paredes, techos, ventanas y puertas	Limpieza	2 Veces por semana	<ul style="list-style-type: none"> - Balde de color azul. - Escoba marcada de color azul - Jabón multiusos (ficha técnica. No 10). -Paño sabra - Guantes de caucho. -Agua. -2 Bayetillas blancas 	<p>Humedecer las superficies a limpiar, pasando la bayetilla de color blanco humedecida.</p> <p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con el paño sabra (este implemento solo para éste uso).</p> <p>Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por cinco a diez minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable, utilizando la bayetilla asegurándose que todo el detergente se elimine.</p> <p>En las ventanas se realiza proceso de aspersión con el limpia vidrio (ver ficha técnica 12), limpiando con la bayetilla húmeda y luego una bayetilla seca.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	2 Veces por semana	<ul style="list-style-type: none"> - Balde de color blanco. - Escoba marcada de color verde. -Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -Bayetilla Blanca. 	<p>Preparar la solución desinfectante con el Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante, con bayetilla húmeda.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Mesón	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Paño sabra marcado. - Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). - Bayetilla Blanca. - Guantes de caucho. - Aspersor. 	Retirar los residuos de comida. Humedecer el mesón. Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la F T No 10. Esparcir la solución detergente con un paño sabra. Restriegue el mesón fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Dejar la solución detergente actuar por 5 minutos. Enjuagar con suficiente agua potable con la bayetilla limpia asegurándose que todo el detergente se elimine.	Operario Responsable
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Bayetilla blanca. - Desinfectante (ficha técnica. No 13). - Agua. - Guantes. - Aspersor 	Preparar la solución desinfectante con Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en el mesón con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante, con la bayetilla limpia y desinfectada.	Operario Responsable
Utensilios y menaje	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Agua - Detergente Jabón pasta (ficha técnica. No 6). - Guantes de caucho. - Esponjilla paño sabra 	Retirar los restos de comida de los utensilios. Humedecer menaje Aplicar jabón pasta que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 6 Dejar la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Refregar las ollas con la esponjilla, enjuague hasta retirar el detergente	Casera Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Multipropósito (ficha técnica. No 1). -Agua. -Guantes. -Recipiente plástico profundo. 	<p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 1</p> <p>Sumergir los utensilios dentro de la solución desinfectante.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al aire los utensilios.</p> <p>Aplicar el desinfectante a las ollas con el aspersor, dejar actuar por cinco minutos y enjuague.</p>	Casera Responsable
Nevera	Limpieza	Semanal	<ul style="list-style-type: none"> -Esponjilla -Detergente cocina, (ficha técnica. No 2). -Guantes de caucho. 	<p>Desocupar y desconectar la nevera.</p> <p>Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 2</p> <p>Retirar los restos de alimentos.</p> <p>Humedecer el interior de la nevera y restriegue con la esponjilla.</p> <p>Dejar la solución detergente actuar por cinco minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Casera Responsable
	Desinfección	Semanal	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante (ver ficha técnica. No 1). -Agua. -Guantes. -Aspersor. 	<p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 1</p> <p>Aplicar el desinfectante con el aspersor.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al aire</p> <p>Encender nuevamente la nevera.</p>	Casera Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Muebles	Limpieza	Diariamente 3 veces al día sillas comedor	<ul style="list-style-type: none"> -Paño Sabra marcado. - Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Bayetilla Blanca. - Guantes de caucho. 	<p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Retirar los restos de comida de las sillas comedor y mesa.</p> <p>Restregar con el paño sabra eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar la solución detergente actuar por cinco minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable con la bayetilla asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Diariamente 3 veces al día sillas comedor	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Bactericida (ficha técnica. No 11). -2 bayetillas marcadas. 	<p>Preparar la solución con el desinfectante Bactericida según las indicaciones de la ficha técnica No 11.</p> <p>Aplicar la solución desinfectante con la bayetilla blanca.</p> <p>Enjuagar con abundante agua potable y bayetilla hasta eliminar el desinfectante.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
COMEDOR					
Pisos	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -2 Baldes identificados de color azul. - 3 Escobas de cerdas suaves (barrer- restregar). -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Guantes de caucho. -Aspersor. 	<p>Recoger y desechar los residuos, o cualquier otra suciedad que están presentes en el piso.</p> <p>Humedecer con un atomizador el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo.</p> <p>Preparar la solución de detergente Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con el trapero (estos implementos deben estar limpio).</p> <p>Restregar la superficie fuertemente con la escoba de cerdas suaves, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por cinco a diez minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable con el trapero asegurándose que todo el detergente se elimine.</p> <p>Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diariamente Se Encera Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -2 traperos marcados de color verde. -Blanqueador (ficha técnica. No 13). -2 baldes identificados color verde. -Cera Polimérica Blanca (ficha técnica. No 19). 	<p>Preparar la solución desinfectante con el Blanqueador según las indicaciones de la ficha técnica No 13. Esparcir la solución con el trapero, dejar actuar por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable utilizando el trapero limpio y desinfectado. Semanalmente, aplicar la Cera Polimérica Blanca según las indicaciones de la ficha técnica No 19. Esparcir uniformemente con el trapero identificado. Dejar secar al ambiente.</p>	Operario Responsable
Paredes, ventanas y puertas	Limpieza	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Balde señalizado. -Escoba señalizada de color azul. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Guantes de caucho. -Paño sabra. -Bayetilla blanca. 	<p>Humedecer las superficies a limpiar.</p> <p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con la escoba (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso). Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Para las ventanas se utiliza paño sabra para los marcos y rejillas y bayetilla para los vidrios, para aplicar el jabón.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Balde señalizado. -Escoba señalizada. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes. -Aspersor. -Bayetilla blanca 	<p>Preparar la solución desinfectante con Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución en paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p>	Operario Responsable
Mesas y sillas	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Paño sabra -Paño Amarillo -Aspersor -Jabón en pasta (ficha técnica. No 6). -Guantes de caucho. -Desengrasante (ficha técnica. No 4). -2 Baldes identificados de color azul. 	<p>Retirar todos los residuos.</p> <p>Humedezca las mesas con un atomizador</p> <p>Preparar la solución de desengrasante que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No. 4.</p> <p>Esparcir la solución desengrasante con un paño amarillo. Frotar las mesas; luego, con la sabra se esparce el jabón en pasta según indicaciones de la ficha técnica No 6. Para eliminar toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar actuar la solución detergente por dos minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable con el paño amarillo asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Paño amarillo identificado. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes. -Aspersor 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución en las mesas con el aspersor hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante con el paño.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
BAÑOS					
Pisos, Paredes, ventanas y Puertas	Limpieza	Diario Cada vez que sea necesario	<ul style="list-style-type: none"> -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -Atomizador. -Escoba de cerdas duras identificada de azul. -Escoba de cerdas blandas. -Guantes de caucho. -Balde identificado de color azul. -Paño sabra. -Bayetilla blanca. 	<p>Desocupar las canecas con papeles.</p> <p>Barrer el piso, recogiendo toda suciedad visible.</p> <p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con la escoba de cerdas duras (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso). Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Enjuagar con abundante agua potable a chorro, asegurándose que todo el detergente se elimine.</p> <p>Las ventanas se restriegan con el paño sabra y se secan con la bayetilla.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Diario Cada vez que sea necesario	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Blanqueador (ver ficha técnica. No 13). -Agua. -Trapero identificado de color verde. -Aspersor. -Guantes de caucho. -Bayetilla -Ambientador (ficha técnica. No 14). 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar con abundante agua potable a chorro para eliminar el desinfectante.</p> <p>El piso es secado con trapero de encabado identificado.</p> <p>Las ventanas son secadas con la bayetilla.</p> <p>Aplicar ambientador según indicaciones de la ficha técnica No 14 con el atomizador.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Lavamanos e inodoros	Limpieza	Diario Cada vez que sea necesario	-Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -Paño de sabra -Guantes de caucho. -Balde identificado de color azul. -Cepillo inodoros.	Preparar la solución detergente con Jabón Multiusos según indicaciones ficha técnica No 10. Humedecer el paño sabra identificada, restregar las superficies fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Para restregar los inodoros se utiliza la misma solución detergente con un cepillo cerdas duras. Enjuagar con abundante agua potable a chorro, eliminando todo el detergente.	Operario Responsable
	Desinfección	Diario Cada vez que sea necesario	-Desinfectante Blanqueador (ver ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Bayetilla	Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Agregar la solución a las superficies a chorro, enjuagar con abundante agua potable. Secar las superficies con la bayetilla identificada (esta debe estar limpia y desinfectada).	Operario Responsable
Cambiadores	Limpieza	Diario Cada vez que sea necesario.	-Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -Escoba identificada color azul. -Trapero identificado color azul. -Guantes de caucho. -balde identificado de color azul. -Paño de sabra. -Atomizador. -Bayetilla.	Desocupar las canecas con papeles. Barrer el piso, recogiendo toda suciedad visible. Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10. Esparcir la solución detergente con el trapero (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso). Enjuagar con abundante agua potable con el trapero, asegurándose que todo el detergente se elimine. Las ventanas se restriegan con el paño sabra y se secan con la bayetilla. Adicionar limpiavidrios (según ficha técnica No 12) a las ventanas y secar con bayetilla seca.	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diario Cada vez que sea necesario.	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Blanqueador (ver ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Bayetilla. -Trapero identificado color verde. -Atomizador. -Ambientador (ficha técnica. No 14). 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar con abundante agua potable con bayetilla para eliminar el desinfectante.</p> <p>El piso es secado con trapero de encabado identificado.</p> <p>Las ventanas son secadas con la bayetilla.</p> <p>Aplicar ambientador según indicaciones de la ficha técnica No 14 con el atomizador.</p>	Operario Responsable
Canecas	Limpieza	Diariamente y cuantas veces se requiera	<ul style="list-style-type: none"> -Aspersor. -Detergente en polvo (ficha técnica. No 17). -Balde identificado de color azul. -Agua. -Guantes de caucho. -Paño sabra. 	<p>Humedecer las canecas.</p> <p>Preparar la solución detergente en polvo que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 17.</p> <p>Restregar las canecas con la sabra fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Enjuagar con abundante agua potable hasta retirar por completo el detergente.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diariamente y cuantas veces se requiera	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -Balde identificado de color verde. 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar el desinfectante con el aspersor hasta saturar superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Dejar secar al aire.</p>	Operario Responsable
AULAS					
Pisos	Limpieza	Diariamente 2 veces al día y/o cuando sea necesario.	<ul style="list-style-type: none"> - Balde de color azul - Escoba de cerdas suaves identificada de azul. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. 	<p>Humedecer el área con el aspersor, realizar el proceso de barrido en húmedo.</p> <p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con el traperero, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar la solución detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (cinco a diez minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con el traperero.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Diariamente Se Encera Mensualmente	<ul style="list-style-type: none"> -Balde identificado de color verde. -Traperero identificado de color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Esparcir la solución desinfectante con el traperero identificado.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al ambiente.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			<ul style="list-style-type: none"> -Guantes de caucho. -Aspersor. -Trapero identificado de color Blanco. -Cera Polimérica Blanca (ficha técnica. No 19). 	<p>Mensualmente, aplicar la Cera Polimérica Blanca según las indicaciones de la ficha técnica No 19. Esparcir uniformemente con el trapero identificado. Dejar secar al ambiente.</p>	
Paredes , techos, ventanas y puertas	Limpieza	Semanalmente Y cuando sea necesario.	<ul style="list-style-type: none"> -Aspersor. -Balde identificado de color azul. -Jabón en pasta (ficha técnica. No 6). -Paño sabra. -Agua. -2 Bayetillas. -Guantes de caucho. -Limpiavidrios (ficha técnica. No 12). -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). 	<p>Humedecer las superficies a limpiar. Aplicar el Jabón en pasta según indicaciones de la ficha técnica No 6, con el paño sabra. Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes. Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con la bayetilla humada. Para las ventanas se tienen dispuesto dos procedimientos, dependiendo si estas están rayadas o no: OPCIÓN 1: Se limpian con el Jabón en pasta y el paño sabra, el detergente es retirado con bayetilla húmeda y abundante agua potable hasta retirar el detergente. Limpiar con la solución limpiavidrios según ficha técnica No 12 y bayetilla seca. OPCIÓN 2: Se prepara la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10, restregando con el paño sabra. Se limpia con bayetilla húmeda y abundante</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
				agua potable hasta retirar el detergente. Limpiar con la solución limpiavidrios según ficha técnica No 12 y bayetilla seca.	
	Desinfección	Semanalmente Y cuando sea necesario.	<ul style="list-style-type: none"> -Balde identificado de color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -Bayetilla. 	Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante con la bayetilla humada.	Operario Responsable
Muebles	Limpieza	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Jabón en pasta (ficha técnica. No 6). -Paño sabra. -Agua -Bayetilla -Guantes de caucho. -Aspersor. 	Humedecer las superficies a limpiar con el aspersor. Retirar toda suciedad y/o basura con la bayetilla seca. Aplicar el Jabón en pasta según indicaciones de la ficha técnica No 6, con el paño sabra. Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes. Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con la bayetilla humada.	Operario Responsable
	Desinfección	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Balde identificado de color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. 	Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en los muebles con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante con la	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			-Guantes de caucho. -Aspersor. -Bayetilla.	bayetilla humada.	
Colchonetas	Limpieza	Semanalmente	-Balde identificado de color azul. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Jabón en pasta (ficha técnica. No 6). -Paño sabra. -Agua. -Bayetilla. -Guantes de caucho. -Aspersor.	Humedecer las colchonetas con el aspersor. Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10, restregando con el paño sabra. Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes. Dejar la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con bayetilla humada y suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Si las colchonetas se encuentran rayadas, estas son pre lavadas con el Jabón en pasta según ficha No 6. Después se continúa con el mismo procedimiento.	Operario Responsable
	Desinfección	Semanalmente	-Balde identificado de color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -Bayetilla.	Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en las colchonetas con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante con bayetilla humada.	Operario Responsable
Sábanas y cobijas	Limpieza	Semanal Cada vez que sea necesario.	-Detergente (ficha técnica. No 15). -Água. -Lavadora	Preparar la solución detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No. 15. Sumergir las sábanas y las cobijas en la solución. Dejar actuar por tres minutos.	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			-Guantes de caucho.	Enjuagar con agua potable usando la lavadora en ciclo suave, asegurándose que se elimine todo el detergente.	
	Desinfección	Semanal Cada vez que sea necesario.	- Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 2). -Agua. -Lavadora. -Guantes de caucho.	Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No. 2. Sumergir las sábanas y las cobijas en esta solución. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante.	Operario Responsable
Juguetes	Limpieza	Semanalmente	-Balde identificado de color azul. -Bayetilla. -Agua. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Paño sabra. - Detergente (ver ficha técnica. No 15) -Lavadora. -Guantes de caucho.	El procedimiento de limpieza de los juguetes depende de la naturaleza del mismo: OPCIÓN 1 Juguete impermeable: Humedecer con la bayetilla el juguete Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10. Esparcir la solución detergente con el paño sabra. Restregar los juguetes suavemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Dejar actuar la solución detergente por 5 minutos. Enjuagar con agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. OPCIÓN 2: Juguete permeable: A estos se les realiza el proceso de limpieza en la lavandería. Utilizando el detergente Jabón en polvo según las indicaciones de la ficha técnica No 15.	Operario Responsable
	Desinfección	Semanalmente	-Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho.	Prepare la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplique esta solución en los juguetes con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			-Aspersor. Balde identificado de color verde.	Enjuague para eliminar el desinfectante. Dejar secar al ambiente.	
Alfombras	Limpieza	Semanalmente	-Aspiradora. -Shampo para Alfombras (ficha técnica. No 16). -Trapero identificado de color azul. -Balde identificado de color azul. -Agua. -Guantes de caucho. -Maquina lava brilladora. -Guantes de caucho.	Aspirar en forma vertical y horizontal a la alfombra. Preparar la solución detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No. 16. Esparcir la solución detergente con el trapero. Dejar la solución detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos). Estregar con la maquina lava brilladora eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con el trapero.	Operario Responsable
	Desinfección	Semanalmente	-Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -Trapero identificado de color verde.	Prepare la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplique esta solución en las alfombras con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuague con el trapero y abundante agua potable hasta eliminar el desinfectante.	Operario Responsable
AREAS AL AIRE LIBRE					
Pasillos	Limpieza	Diariamente	- Balde identificado de color azul.	Humedecer las superficies con el aspersor. Realizar un barrido en húmedo. Preparar la solución de detergente Jabón multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la	

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			-2 Escobas identificadas de color azul (suave y dura). -Recogedor. -Aspersor. -Detergente Jabón multiusos (ficha técnica. No 10). -Guantes de caucho. -Detergente en polvo (ficha técnica. No 17). -Trapero identificado de color azul.	ficha técnica No 10. (lo anterior para los pasillos con piso de baldosa). Preparar la solución de detergente en polvo que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 17. (lo anterior para los pasillos con piso de ladrillo). Esparcir la solución detergente con la maquina lava brilladora. Restregar los baldosines y ladrillos fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Dejar la solución detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser de cinco a diez minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine Retirar el agua con escoba suave (piso baldosa), dura (piso ladrillo).	Operario Responsable
	Desinfección	Diariamente Se encera semanalmente	-Balde identificado de color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. - Trapero identificado de color verde. -Cera Emulsionada Roja (ficha técnica. No 18).	Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en todo el piso con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante con el trapero (destinado solo para este fin) para los pasillos de piso con baldosa. Dejar secar. Encerar con la Cera Emulsionada Roja, según las indicaciones de la ficha técnica No 18. Aplicar en la superficie. Esparcir con el trapero por todo el pasillo.	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			-Trapero identificado de color rojo.	Dejar secar.	
Áreas Recreativas	Limpieza	Diariamente	-Escoba identificada de color azul. -Recogedor.	Recoger toda la suciedad y objetos que se encuentren en el pasto.	Operario Responsable
Parqueadero	Limpieza	Diariamente	-Escoba de cerdas duras identificada de color azul. -Recogedor. -Detergente en polvo (ficha técnica. No 17). -Guantes de caucho. -Aspersor. -Tapa boca. -Maquina lava brilladora.	Humedecer el piso del parqueadero. Realizar barrido en húmedo, recogiendo toda la suciedad posible.	Operario Responsable
	Lavado	Quincenalmente		Quincenalmente se realiza el proceso de lavado: Humedecer el piso del parqueadero. Realizar barrido en húmedo, recogiendo toda la suciedad posible. Preparar la solución con el detergente en polvo según las indicaciones de la ficha técnica No 17. Esparcir la solución detergente con la maquina lava brilladora, eliminando toda la suciedad adherida posible. Dejar actuar la solución detergente por un tiempo mínimo de 5 minutos. Enjuagar con abundante agua potable, escurrir con la escoba limpia. Dejar secar.	
	Desinfección	Quincenalmente	-Balde identificado de color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor.	Prepare la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplique esta solución con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Dejar secar.	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
NICHO (OFICINA)					
Pisos	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Balde de color azul - Escoba de cerdas suaves identificada de azul. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. 	<p>Humedecer el área con el aspersor, realizar el proceso de barrido en húmedo.</p> <p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con el trapero, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar la solución detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (cinco a diez minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con el trapero.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Diariamente Se encera Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Balde identificado de color verde. -Trapero identificado de color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -Cera Polimérica Blanca (ficha técnica. No 19). -Trapero identificado. 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Esparcir la solución desinfectante con el trapero identificado.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al ambiente.</p> <p>Aplicar a la superficie la cera polimérica Blanca según lo indicado por la ficha técnica No 19.</p>	Operario Responsable
			<ul style="list-style-type: none"> -Aspersor. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). 	<p>Humedecer las superficies a limpiar.</p> <p>Preparar la solución detergente con el Jabón Multiusos según las indicaciones de la Ficha técnica No 10.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Paredes, techos, ventanas y puertas	Limpieza	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Paño Sabra. -2 Bayetillas. -Agua. -Balde identificado de color azul. -Guantes de caucho. -Limpiavidrios (ficha técnica. No 12). 	<p>Restregar la superficie fuertemente con el paño sabra, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (5 a 10 minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con la bayetilla humada.</p> <p>Para las ventanas se tienen dispuesto:</p> <p>Se lleva a cabo el procedimiento anterior. Sin embargo, se continúa el proceso limpiando con bayetilla húmeda y abundante agua potable hasta retirar el detergente.</p> <p>Limpiar con la solución limpiavidrios según ficha técnica No 12 y bayetilla seca.</p>	
	Desinfección	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Balde identificado color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Bayetilla. -Guantes de caucho. -Aspersor. 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante con la bayetilla humada.</p>	Operario Responsable
Muebles, Mesas y Sillas	Limpieza	Diariamente y Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Detergente Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Guantes de caucho. -Balde identificado de color azul. 	<p>A diario se realiza una limpieza de retirar el polvo con la bayetilla húmeda.</p> <p>Cada semana, se realiza un proceso de limpieza general:</p> <p>Preparar la solución de detergente Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con la bayetilla.</p> <p>Restregar las mesas y muebles, eliminando</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			-Bayetilla.	toda la suciedad adherida posible. Dejar actuar la solución detergente por 5 minutos. Enjuagar con la bayetilla húmeda y suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	
	Desinfección	Semanalmente	-Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -2 Bayetillas. -Lustra muebles (ficha técnica. No 20).	Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en las mesas con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante limpiando con la bayetilla húmeda. Dejar secar al ambiente. Aplicar directamente a las mesas y muebles la emulsión de Lustra muebles según las indicaciones de la ficha técnica No 20. Esparcir con la bayetilla seca hasta obtener el brillo deseado.	Operario Responsable
LAVANDERIA					
Pisos	Limpieza	Diariamente	-Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -Escoba de cerdas duras identificada de azul. -Escoba de cerdas blandas. -Guantes de caucho. -balde identificado de color azul. -Paño sabra.	Barrer el piso, recogiendo toda suciedad visible. Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10. Esparcir la solución detergente con la escoba de cerdas duras (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso). Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Dejar actuar el detergente por cinco minutos. Enjuagar con el trapero y abundante agua potable, asegurándose que todo el detergente se elimine.	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			-Bayetilla blanca.		
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Blanqueador (ver ficha técnica. No 13). -Agua. -Trapero identificado de color verde. -Aspersor. -Guantes de caucho. -Bayetilla 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar con el trapero y abundante agua potable.</p> <p>El piso es secado con el trapero encabado identificado, para retirar el desinfectante.</p> <p>Las ventanas son secadas con la bayetilla, retirando el desinfectante.</p>	Operario Responsable
Paredes, puerta y ventana	Limpieza	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Aspersor. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Paño sabra. -2 Bayetillas. -Agua. -Balde identificado de color azul. -Guantes de caucho. -Limpiavidrios (ficha técnica. No 12). 	<p>Humedecer las superficies a limpiar.</p> <p>Preparar la solución detergente con el Jabón Multiusos según las indicaciones de la Ficha técnica No 10.</p> <p>Restregar la superficie fuertemente con el paño sabra, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe de (5 a 10 minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con la bayetilla humada.</p> <p>Para las ventanas se tienen dispuesto:</p> <p>Se lleva a cabo el procedimiento anterior. Sin embargo, se continúa el proceso limpiando con bayetilla húmeda y abundante agua potable hasta retirar el detergente.</p> <p>Limpiar con la solución limpiavidrios según ficha técnica No 12 y bayetilla seca.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Balde identificado color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Bayetilla. -Guantes de caucho. -Aspersor. 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante con la bayetilla humada.</p>	Operario Responsable
Lavadora	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Bayetilla. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -Balde identificado de azul. 	<p>Preparar la solución detergente con el Jabón Multiusos según las indicaciones de la Ficha técnica No 10.</p> <p>Restregar la superficie fuertemente con la bayetilla, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe de (5 a 10 minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con la bayetilla humada.</p>	Operario Responsable
CUARTO DE ASEO					
Pisos	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -escoba de cerdas duras identificada de azul. -escoba de cerdas blandas. -guantes de caucho. 	<p>Barrer el piso, recogiendo toda suciedad visible.</p> <p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con la escoba de cerdas duras (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso). Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar actuar el detergente por cinco minutos.</p> <p>Enjuagar con el traperero y abundante agua potable, asegurándose que todo el detergente</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			<ul style="list-style-type: none"> -balde identificado de color azul. -Paño sabra. -Bayetilla blanca. 	se elimine.	
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Blanqueador (ver ficha técnica. No 13). -Agua. -Trapero identificado de color verde. -Aspersor. -Guantes de caucho. -Bayetilla 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar con el trapero y abundante agua potable.</p> <p>El piso es secado con el trapero encabado identificado, para retirar el desinfectante.</p> <p>Las ventanas son secadas con la bayetilla, retirando el desinfectante.</p>	Operario Responsable
Paredes y puerta	Limpieza	2 veces a la semana	<ul style="list-style-type: none"> -Aspersor. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Paño Sabra. -2 Bayetillas. -Agua. -Balde identificado de color azul. -Guantes de caucho. -Limpiavidrios (ficha técnica. No 12). 	<p>Humedecer las superficies a limpiar.</p> <p>Preparar la solución detergente con el Jabón Multiusos según las indicaciones de la Ficha técnica No 10.</p> <p>Restregar la superficie fuertemente con el paño sabra, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe de (5 a 10 minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con la bayetilla humada.</p> <p>Para las ventanas se tienen dispuesto:</p> <p>Se lleva a cabo el procedimiento anterior. Sin embargo, se continúa el proceso limpiando con bayetilla húmeda y abundante agua potable hasta retirar el detergente.</p> <p>Limpia con la solución limpiavidrios según</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
				ficha técnica No 12 y bayetilla seca.	
	Desinfección	2 veces a la semana	-Agua -Balde identificado color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Bayetilla. -Guantes de caucho. -Aspersor.	Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante con la bayetilla humada.	Operario Responsable
CUARTO DE BASURAS					
Pisos	Limpieza	3 veces a la semana	-Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -escoba de cerdas duras identificada de azul. -escoba de cerdas blandas. -guantes de caucho. -balde identificado de color azul. -Bayetilla blanca	Barrer el piso, recogiendo toda suciedad visible. Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10. Esparcir la solución detergente con la escoba de cerdas duras (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso). Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Dejar actuar el detergente por cinco minutos. Enjuagar con el trapero y abundante agua potable, asegurándose que todo el detergente se elimine.	Operario Responsable
	Desinfección	3 veces a la semana	-Desinfectante Blanqueador (ver ficha técnica. No 13). -Agua.	Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos. Enjuagar con el trapero y abundante agua potable. El piso es secado con el trapero encabado	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			-Trapero identificado de color verde. -Aspersor. -Guantes de caucho.	identificado, para retirar el desinfectante. Las ventanas son secadas con la bayetilla, retirando el desinfectante.	
Paredes y puerta	Limpieza	3 veces a la semana	-Aspersor. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Paño Sabra. -2 Bayetillas. -Agua. -Balde identificado de color azul. -Guantes de caucho.	Humedecer las superficies a limpiar. Preparar la solución detergente con el Jabón Multiusos según las indicaciones de la Ficha técnica No 10. Restregar la superficie fuertemente con el paño sabra las puertas y con escoba dura las paredes, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes. Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe de (5 a 10 minutos). Enjuagar con suficiente agua potable a chorro asegurándose que todo el detergente se elimine.	Operario Responsable
	Desinfección	3 veces a la semana	-Agua -Balde identificado color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Bayetilla. -Guantes de caucho. -Aspersor.	Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante con la bayetilla humada.	Operario Responsable
Canecas	Limpieza	3 veces a la semana	-Aspersor. -Detergente en polvo (ficha técnica. No 17).	Humedecer las canecas. Preparar la solución detergente en polvo que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 17.	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			<ul style="list-style-type: none"> -Balde identificado de color azul. -Agua. -Guantes de caucho. -Escoba cerdas duras de color azul. 	<p>Restregar las canecas con la escoba fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Enjuagar con abundante agua potable hasta retirar por completo el detergente.</p>	
	Desinfección	3 veces a la semana	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -Balde identificado de color verde. 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar el desinfectante con el aspersor hasta saturar superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Dejar secar al aire.</p>	Operario Responsable

1.13 PREPARACIÓN DE UNA SOLUCIÓN DESINFECTANTE

Normas para el manejo del hipoclorito de sodio como desinfectante

Es importante considerar que cuando se va a usar el Hipoclorito de Sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del Hipoclorito de Sodio.

Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes:

- Uso industrial concentración: 13%
- Uso doméstico concentración: 5.25%

Fórmula para la preparación del hipoclorito: ppm = mg/litro

$$\text{ml. de Hipoclorito} = \frac{(\text{volumen en litros de la solución a preparar}) \times (\text{concentración final en ppm}) \text{ de Sodio requerido}}{(\text{Concentración inicial del desinfectante dado en porcentaje}) \times 10}$$

Concentraciones finales recomendadas de solución desinfectante de Hipoclorito de Sodio para algunas áreas y procesos:

- Fruver: 50 ppm
- Utensilios y Equipos: 100 ppm - 200 ppm cuando son de acero inoxidable
- Superficies (mesones y mesas de trabajo): 200 ppm.
- Paredes, techos y pisos: 200 ppm – 300 ppm
- Baños: 350 a 400 ppm.
- Uniformes: 200 ppm
- Ambientes: 200 ppm

Ejemplo: Quiero preparar 20 litros de solución desinfectante de Hipoclorito de Sodio a una concentración final de 100 ppm, la cual será destinada para la desinfección de platos y cubiertos; dispongo de desinfectante marca x, la ficha técnica me indica que la

concentración inicial es de 5%. ¿Cuál es la cantidad en mililitros de Hipoclorito de Sodio al 5% que debo adicionar para obtener 20 litros de solución desinfectantes a una concentración final de 100 ppm?

$$\begin{array}{lclclcl} \text{ml. de Hipoclorito} = & \frac{20 \text{ litros} \times 100 \text{ ppm}}{5\% \times 10} & = & \frac{2000}{50} & = & 40 \text{ ml de} \\ \text{Hipoclorito al 5\%} & & & & & \\ \text{de Sodio requerido} & & & & & \end{array}$$

Por tanto, se miden los 40 ml. de Hipoclorito de Sodio y se adicionan a los 20 litros de agua.

Teniendo en cuenta que el hipoclorito de sodio utilizado en el Centro aeioTU **BICENTENARIO**, tiene una concentración del 3.5% en la siguiente tabla se mencionan las recomendaciones de dosificación para la preparación de la solución desinfectante:

RECOMENDACIONES DE CANTIDAD DE AGUA Y DESINFECTANTE POR ELEMENTO A DESINFECTAR

Elementos a desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Cantidad de desinfectante (13%)	Tiempo de acción
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	0.5 ml	5 min
Utensilios	1 litro	2 ml	1 ml	8 – 10 min
Equipos	1 litro	4 ml	1.5 ml	8 – 10 min
Superficies	1 litro	4 ml	1.5 ml	10 – 15 min
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	2.5 ml	10 – 15 min
Baños	1 litro	8 ml	3.1 ml	10 – 15 min
Uniformes	1 litro	4 ml.	1.5 ml	10 – 15 min
Ambientes	1 litro	6 ml.	2.5 ml	----

Al Centro **BICENTENARIO** llega también el desinfectante en una concentración del 3,5%, por lo que se tiene su cálculo correspondiente:

Elementos a desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (3.5%)	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (3.5%)	Tiempo de acción
Alimentos (frutas y verduras)	1litro	1,5 ml	20 litros	29 ml	5 min
Utensilios	1 litro	3 ml	20 litros	57 ml	8 – 10 min
Equipos	1 litro	6 ml	20 litros	114 ml	8 – 10 min
Superficies	1 litro	6 ml	20 litros	114 ml	10 – 15 min
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	20 litros	114 ml	10 – 15 min
Baños	1 litro	11 ml	20 litros	229 ml	10 – 15 min
Uniformes	1 litro	6 ml.	20 litros	114 ml.	10 – 15 min
Ambientes	1 litro	11 ml.	20 litros	229 ml.	----

Procedimiento de limpieza y desinfección de frutas y verduras

1. Seleccione las frutas y/o verduras y lávelas con abundante agua, hasta retirar toda la tierra, polvo o sustancia extraña adherida a la piel.
2. Sumérgalas en una solución de agua y desinfectante (conforme a la recomendación del fabricante), aproximadamente 5 - 8 minutos; si utiliza Hipoclorito de Sodio, siga las instrucciones de las tablas de concentración para dosificación del Hipoclorito de Sodio.
3. Enjuague hasta retirar todo exceso de desinfectante.

1.14 SEGUIMIENTO AL PROCESO DE DESINFECCIÓN

Para garantizar que el proceso de desinfección se realiza de acuerdo a las orientaciones dadas en este plan de saneamiento, es importante contar en cada una de las áreas en donde se realice este proceso con un formato que especifique la preparación y utilización adecuada del desinfectante.

El documento se encuentra en el OneDrive en la ruta: **Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos**, son dos formatos: uno exclusivo para el área de alimentación y otro para las demás áreas del centro BICENTENARIO.

Para llevar el seguimiento al proceso de desinfección, es necesario realizar este control mediante el siguiente formato, que se encuentra en el OneDrive ruta: **Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos**

		PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN FORMATO SEGUIMIENTO PROCESO DE DESINFECCIÓN				Código: Versión:	
CENTRO :							
ÁREA: SERVICIO DE ALIMENTOS							
Espacio o elemento a desinfectar	Fecha	Hora	Responsable	Cantidad de agua	Concentración del desinfectante	Cantidad de desinfectante	Tiempo de acción
LUNES							
Fruver							
Utensilios							
Equipos							
Superficies							
Paredes, techos y pisos							
MARTES							

1.15 FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

FICHA TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS

A continuación se anexan las fichas técnicas de los productos químicos usados en el Centro aeioTU **BICENTENARIO**, las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto. **En la siguiente información de las fichas técnicas, solo deben estar las fichas de los productos que actualmente se estén comprando o utilizando, revisar numeral 1.12.**

FICHA TÉCNICA Nº:	01
Nombre comercial	Detergente en polvo
Ingrediente activo	Tenso activos son biodegradables
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Polvo blanco olor característico, sustancias activas que diluyen la suciedad y la atrapan para ser retiradas.
Presentación comercial	Bolsa plástica 1000 gramos
Precauciones	Altamente irritante, uso indispensable de guantes de caucho en su manipulación. En caso de contacto con los ojos o la piel lávese con abundante agua por 20 minutos

	En caso de ser ingerido tomar uno o dos vasos de agua
Usos	Usado como agente limpiador en lavado de ropa, paredes, pisos, cocina y baños.
Instrucciones	Prepare en un recipiente el agua como base de la solución limpiadora, adicione el jabón en polvo, disuelva y lave a mano o en máquina. Enjuague con suficiente agua.
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo. No guarde soluciones desinfectantes preparadas por más de dos días.

FICHA TÉCNICA Nº:	02
NOMBRE	Blanqueador
Composición	Activos o sustancias biodegradables, Hipoclorito de sodio al 5%, álcalis y tensoactivos
Concentración	5% - 5,25% - 13%
Propiedades físico-químicas	Líquido transparente, amarillento, olor característico a lejía, pH 12-13, gravedad específica a 20° 1.0-1.1, color amarillo y olor: tradicional, lavanda y floral
Presentación comercial	GALÓN PLÁSTICO
Precauciones	Manténgase fuera al alcance de los niños en caso de ingestión consultar al médico de inmediato. No mezclar con sustancias amoniacales o ácidas No emplearse con prendas de lana, seda o cuero
Usos	Usado como agente blanqueador, y desinfectante de amplio espectro.
Instrucciones	Prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el desinfectante requerido con base a la tabla anexa de dilución. Usando un recipiente previamente aforado como una tapa o una jeringa.
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo. No guarde soluciones desinfectantes preparadas por más de dos días.
Dosificación	Áreas poco contaminadas utilice 1 cm. para un litro de agua. Área con mayor contaminación utilice 5 cm. para un litro de agua

FICHA TÉCNICA Nº:	03
Nombre comercial	LIMPIADOR DESINFECTATE
Ingrediente activo	Activos o sustancias BIODegradables: tensoactivos no iónicos, cloruro de benzalconio al 1%. Fragancia, color y agua
Concentración	0.57 %
Propiedades físico-químicas	PH 6.5-7.5 líquido viscoso, color verde menta olor característico del producto floral, frutal y cítrico.
Presentación comercial	GALÓN PLÁSTICO
Precauciones	Manténgase fuera del alcance de los niños, se inactiva en presencia de materia orgánica, incompatible con yoduros y peróxidos, no es recomendable para desinfección de elementos quirúrgicos.
Usos	Indicado para ser utilizado en superficies metálicas, de madera y plástico. Ideal para desinfección de cocinas, baños y cuartos de basuras.
Instrucciones	Diluir el producto según necesidad. Limpiar ya sea directamente o en disolución superficies a tratar. Tiempo mínimo de contacto 5 minutos para que el producto actúe. Enjuagar las superficies con agua o un paño húmedo para evitar que las superficies queden con anexos del producto.
Almacenamiento	Condiciones normales de almacenamiento, no exceder el tiempo de 1 año porque puede sufrir alteraciones de sus propiedades.

FICHA TÉCNICA Nº:	04
Nombre comercial	JABON MULTIUSOS
Ingrediente activo	Activos o sustancias BIODegradables, estabilizantes, mejoradores y esencias.
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Líquido viscoso transparente, contiene formulación concentrada. Tiene capacidad para eliminar las suciedades de los alimentos y grasas en diversas superficies, no irrita la piel, posee elevado poder espumante que es fácil de enjuagar. Es biodegradable.
Presentación comercial	GALÓN PLÁSTICO

Precauciones	No ingerir. Mantenerse fuera del alcance de los niños y niñas.
Usos	Utilizado para la limpieza de pisos y paredes; en salas, alcobas, baños, cocinas, áreas comunales, jardines, y lavado de maquinaria
Instrucciones	Se diluye el producto en agua según la suciedad que exista. Se aplica a las superficies de pisos, cocinas, baños o lugares abiertos, se estrega con cepillo. Se sacan los excesos con abundante agua.
Almacenamiento	Estabilidad indefinida si se conserva en un lugar fresco y seco.

FICHA TÉCNICA Nº:	05
Nombre comercial	JABON LIQUIDO NEUTRO
Ingrediente activo	Activos o sustancias BIODEGRADABLES. Humectantes, suavizantes y emolientes que protegen la piel de la resequedad.
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Líquido concentrado, con suave aroma, fácil de enjuagar, contiene humectantes y suavizantes que protegen la piel. pH a 20º: 1.0-1.04
Presentación comercial	GALÓN PLÁSTICO
Precauciones	Se debe utilizar con guantes por su fuerte composición alcalina. Manténgase fuera del alcance de los niños y niñas. Se recomienda no diluir el producto.
Usos	Lavado de manos.
Instrucciones	Usar directamente sobre las manos previamente humedecidas aplicando unas gotas del producto. Frotar bien las palmas de las manos buscando hacer espuma. Limpiar las uñas con un cepillo hasta eliminar la suciedad. Enjuagar con abundante agua. Secar completamente.
Almacenamiento	Conservar en un lugar fresco y seco. Manténgase fuera del alcance de los niños y niñas.

FICHA TÉCNICA N°:	07
Nombre comercial	DESENGRASANTE
Ingrediente activo	Activos o sustancias BIODEGRADABLES: Contiene tensoactivos aniónicos, tensoactivos no iónicos y solventes.
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Novedosa formulación que saca manchas, grasas, mugre incrustada en pisos y diversidad de superficies. Combinación de agentes emulsificantes, desengrasantes y humectantes con características no abrasivas por estar libres de sólidos que dañan las superficies. No deja residuos grasos. Alto rendimiento por su alta concentración.
Presentación comercial	GALÓN PLÁSTICO
Precauciones	Manténgase fuera del alcance de los niños y niñas. Evite el contacto directo con los ojos y piel.
Usos	Des incrustación profunda: diluir 1 parte del producto en 1 parte de agua. Tratamiento de superficies: diluir una parte del producto en 30 partes de agua.
Instrucciones	Zonas que requieran de una des incrustación profunda, utilice el producto puro. En zonas donde se requiera menor cuidado utilice disolución en 1 parte del producto en 10 partes de agua. Utilizar con trapeador, esponja o cepillo de forma uniforme. Frotar manualmente o con ayuda de máquina. Enjuagar con abundante agua. Sacar la superficie.
Almacenamiento	Conservar en un lugar fresco y seco. Manténgase fuera del alcance de los niños y niñas. Almacene bajo techo.

FICHA TÉCNICA Nº:	11
Nombre comercial	LIMPIAVIDRIOS
Ingrediente activo	Activo o sustancias BIODEGRADABLES. Tensoactivos no iónicos, fragancias, preservantes y agua.
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Líquido utilizado para la limpieza de vidrios de diversas texturas, permitiendo un acabado transparente. Seca y brilla rápido, proporcionando una película resistente a rayones, huellas y mugre con características antiempañantes.
Presentación comercial	GALÓN PLÁSTICO
Precauciones	Mantener alejado del alcance de los niños. Mantener cerrado y almacenado en lugar fresco. En caso de contacto con los ojos lavar con abundante agua.
Usos	Utilizado en limpieza de vidrios, espejos, azulejos, porcelanas, acrílicos, laminados plásticos y fórmica.
Instrucciones	Aplicar de manera circular en el producto con franela. Pasar una franela seca o dejar secar al ambiente. No requiere enjuague. Secado rápido.
Almacenamiento	Manténgase en un lugar fresco y seco. Manténgase fuera del alcance de los niños y niñas.

1.16 PLAN DE CONTINGENCIA DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

- En caso de racionamiento o corte continuo en el servicio de acueducto, se debe contar con tanque adicional de almacenamiento de agua, además de tener a disposición los datos de las empresas que presten el servicio de abastecimiento de agua en carrotanque.
- El centro **BICENTENARIO** cuenta con 2 tanque subterráneo.
- Capacidad: 2000
- Ubicación: Subterráneo
- Frecuencia de limpieza y desinfección: Dos veces al año.
- Si se encuentra inconformidad en la verificación de los procedimientos realizados, informar y realizar de nuevo las actividades registradas en los mismos.

- Actualizar fichas técnicas de los productos utilizados.
- Actualizar procedimientos cada 6 meses o cuando se encuentren inconformidades en la verificación de los mismos.
- Si al realizar la actividad de registro, verificación control se obtienen como resultado inconformidades se toman las medidas del caso y se informa al responsable de la actividad.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

2. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

2.1 INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del Centro **BICENTENARIO** se crean diferentes hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el personal que trabaja en la institución y los niños, por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

Las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, zancudos, moscas domésticas y piojos

Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, teniendo en cuenta que un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

2.2 OBJETIVOS

2.2.1 OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia y control preventivo de plagas que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

2.2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del Centro Infantil **BICENTENARIO**.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, con el fin de evitar el acceso de plagas a la institución.
- Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles.
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa.
- Establecer controles químicos, si se requieren, mediante la aplicación de agentes químicos de control.

2.3 ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas del Centro **BICENTENARIO**, para mantener bajo control los vectores de contaminación. Comprende una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones de artrópodos y roedores.

2.4 DEFINICIONES

A continuación se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo de plagas:

ACTIVIDAD DE SANEAMIENTO AMBIENTAL: Son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

CEBOS: Muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

DES RATIZACIÓN: 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 los locales o instalaciones.

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

MEDIDA PREVENTIVA: Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

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

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

2.5 MARCO TEÓRICO

Un animal – plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o es molesto de algún modo.

2.6 PLAGAS MÁS COMUNES QUE PODEMOS ENCONTRAR EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

- Roedores, tales como ratas y ratones.
- Insectos, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo gorgojos).
- Pájaros, como palomas y gorriones.

Todos ellos pueden causar alteración, la contaminación de los alimentos y un riesgo para la salud de los niños.

Es importante que identifique los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o púpaes.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.

- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

¿POR QUÉ NECESITAMOS CONTROLAR LAS PLAGAS?

Siempre que hay plagas en los espacios donde se manipulan alimentos, existe un riesgo grave de contaminación y alteración de los alimentos, de intoxicación y enfermedades de origen alimentario; ya que ninguna plaga suele tener costumbres higiénicas.

Controlar las plagas permite prevenir la diseminación de enfermedades, impedir la pérdida de alimentos por alteración y garantizar una alimentación de calidad para los niños.

Como el resto de formas de vida, los animales-plaga necesitan alimento, refugio y seguridad para poder sobrevivir. Actuando sobre estos tres factores es posible impedir que las plagas ingresen al servicio de alimentos.

Los dos modos más importantes de controlar las plagas de los alimentos son: impedir su acceso al servicio de alimentos y evitar que obtengan alimento y refugio.

¿CÓMO SE PUEDE CONTROLAR LAS PLAGAS?

Antes de examinar los modos de controlar las plagas, se debe analizar los lugares en los que estas pueden morar:

Los animales-plaga gustan de lugares cálidos y escondidos, sienten una especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contiene artículos que no se utilizan frecuentemente:

- Almacén de materias primas.
- Almacenamiento de alimentos.
- Lugares cálidos como áreas circundantes de los hornos y las neveras.
- Áreas de almacenamiento de papelería.

Cualquier lugar que no se mantiene limpio y ordenado de forma regular puede convertirse en refugio de plagas:

- Edificaciones abandonadas, tejados, estantes viejos, garajes, entre otros.
- Los rincones de las instalaciones que se usan para acumular todas aquellas cosas que nadie tiene tiempo de tirar a la basura.

Una zona obviamente propicia es el lugar donde se acumula la basura y la zona donde van a parar las aguas residuales, especialmente si no se mantienen desinfectadas y limpias de

manera periódica. También existe un gran riesgo de atraer plagas al servicio de alimentación si cerca de él abunda la maleza.

Es importante realizar una revisión periódica alrededor del servicio o área de almacenamiento de alimentos para identificar si existen focos de riesgo atractivo para los insectos, los roedores o los pájaros.

Es muy importante implementar el programa de limpieza y desinfección de manera sistemática, esta es una medida de protección contra las plagas:

- Realizar una inspección periódica para identificar cualquier falla.
- Asegurarse de que todas las cañerías, cables, etc., que penetran en la edificación se encuentran completamente selladas. Un ratón cabe por un orificio tan pequeño como el realizado por un lápiz sobre una hoja de papel.
- No dejar olvidadas sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que pueda atraer plagas; el trabajo de todo animal-plaga es buscar alimento; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.
- Revisar que el almacén de alimentos y la zona de las basuras se mantienen siempre limpias, ordenadas y cumplan con el proceso de desinfección diario.
- Inspeccionar los alimentos de la bodega, asegurándose de que no transportan ninguna plaga.

Es importante evitar la llegada de plagas al servicio de alimentos, se debe actuar de inmediato. Importante en estos casos contar con el teléfono de la empresa de control de plagas. Prevenir las plagas es cuestión de higiene y prevención.

2.7 PROCEDIMIENTO OPERATIVO

Debido a que en el Centro aeioTU **BICENTENARIO**, se preparan alimentos y que en él participan niños y niñas, antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas, es necesario tomar medidas preventivas de saneamiento ambiental en cada uno de los espacios:

ÁREA COCINA:

- Mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.
- Mantener las canecas con bolsa y tapa y recoger frecuentemente los desechos.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- No dejar alimentos descubiertos al ambiente, ni en el piso.
- Las ventanas cuentan con anjeos que protejan la cocina del medio exterior.
- La altura entre la puerta y el piso no debe ser mayor de 1cm.
- El sifón debe tener rejilla.

ÁREA BODEGA DE ALIMENTOS:

- Mantener limpias y desinfectadas las estanterías y el área de almacenamiento.
- Alrededores libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- En las ventanas existen anjeos que protegen la bodega del medio exterior.
- El sifón se debe mantener con rejilla.
- No se permiten empaques descubiertos, ni en el piso.

AULAS:

- Mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.
- Alrededores libres de residuos.
- Mantener limpias las áreas donde se guarda el material, los juguetes, las cobijas y colchonetas.
- Realizar limpieza y desinfección diaria de las instalaciones.
- Mantener las canecas con bolsa y tapa, cambiar las bolsas con frecuencia.
- Las ventanas cuentan con anjeos que protegen los salones del medio exterior.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.

BAÑOS:

- Mantenerlos limpios y desinfectados (3 veces al día o en caso de ser necesario).
- Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- El sifón se debe mantener con rejilla.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuencia.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- En las ventanas existen anjeos que protegen los baños del medio exterior.

2.8 MEDIDAS PERMANENTES DEL CONTROL DE PLAGAS

Las medidas permanentes de Control de Plagas son de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas y las segundas en eliminar aquellas que logren entrar.

2.8.1 Medidas Preventivas

- Se protegerán todas las entradas al Centro aeioTU **BICENTENARIO** (puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, etc.) hacia el exterior con anejo, malla y/o cedazo plástico o metálico.
- Proteger espacios entre pared y el techo, si lo hay con anejo o con espuma de poliuretano.

- Protección piso con el borde inferior de la puerta.
- Aplicar buenas prácticas de almacenamiento en la bodega de alimentos.
- Mantener recipientes de materias primas y/o alimentos preparados bien cerrados
- Tener buena iluminación.
- Hacer rotación de materiales almacenados.
- Mantener las canecas de basura tapadas adecuadamente y sacar constantemente la basura.
- Limpiar, desinfectar y mantener el orden en todo momento.

· 2.8.2 Medidas Correctivas

El centro **BICENTENARIO** en caso de necesitarlo, debe contar con la asesoría de una empresa experta en el control de plagas, quien tomara las medidas necesarias dependiendo del tipo de plaga existente y del grado de infestación.

Se debe solicitar a la esta empresa:

- La autorización como empresa de control de plagas expedida por la entidad competente.
- Diagnóstico de la situación en materia de plagas.
- Fichas técnicas de los productos a aplicar.
- Asesoría continua del control
- Acreditación de experiencia

2.9 PROCEDIMIENTO OPERATIVO PARA EL CONTROL DE PLAGAS

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DEL CENTRO BICENTENARIO

La hermeticidad es importante para el centro porque de ella depende el ingreso o no de las plagas al mismo, por este motivo es muy importante ser rigurosos con este procedimiento:

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
1. Verifique el estado de las puertas, y la abertura entre piso y puerta (no debe ser superior a 1cm); verifique el estado de mantenimiento de los cauchos de las puertas. 2. Revise las aberturas de los marcos de las puertas.	TRIMESTRAL	Profesional de salud y nutrición. CASERAS.

3. Verifique el estado de mantenimiento de los anjeos de las ventanas.		
4. Revise que no haya agujeros en paredes, techos.		
5. Revise la entrada de las tuberías de acometida.		
6. Verifique el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, inspeccione que estén fijos y no se remuevan.		
7. Revise el estado de los techos.		

Para llevar el seguimiento de hermeticidad del centro, es necesario realizar este control mediante el siguiente formato, que se encuentra en el OneDrive ruta: **Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos**

		FORMATO VERIFICACION DE HERMETICIDAD DEL CENTRO		Código: Versión:
CENTRO:				FECHA:
RESPONSABLE:				
#	ASPECTO	C / NC	ACCIÓN DE MEJORA	
1	Aberturas entre puertas y piso (puertas exteriores)			
2	Aberturas entre puertas y piso (interiores)			
3	Estado de los anjeos de las ventanas de la cocina			
4	Estado de los anjeos de las ventanas de la bodega de alimentos.			

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS EN EL CENTRO aeioTU BICENTENARIO

El siguiente procedimiento tiene la finalidad de inspeccionar el Centro en busca de plagas, que pudieron haber ingresado a pesar de la hermeticidad de las instalaciones. Las posibles rutas pueden ser un roedor por la puerta a plena luz del día, moscas o cucarachas en empaques de alimentos, entre otras.

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
---------------	------------	-------------

<ol style="list-style-type: none"> 1. Para inspeccionar la posible presencia de plagas se debe realizar búsqueda de evidencia de plagas como son: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estantería etc. De la misma manera realizar una Inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como: cucarachas y moscas y así tomar las medidas pertinentes. 2. Realizar la inspección en cada uno de los lugares mencionados en el formato. Sí es el caso, debe arrodillarse para mirar a nivel de suelo, o buscar encima de los muebles o equipos. 3. Recordar que las plagas se anidan en aquellos lugares que son difíciles de inspeccionar e higienizar, lugares que no se remueven frecuentemente, lugares oscuros, cálidos y tranquilos, donde hay suministro de alimentos como bodegas de alimentos, estufas, parte inferior de las neveras o muebles en general de la cocina. 4. Recordar que la mejor manera de controlar las plagas es no dejar alimentos expuestos, buena higiene del lugar y evitar que se generen lugares muertos o que no se puede tener acceso a ellos fácilmente. 5. Diligenciar el formato y si hay evidencia de plagas informar de inmediato al coordinador. 	<p>TRIMESTRAL</p>	<p>CASERAS - Profesional de salud y nutrición</p>
---	-------------------	---

Para llevar el seguimiento de inspección de plagas, es necesario realizar este control mediante el siguiente formato, que se encuentra en el OneDrive ruta: **Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos**

	FORMATO INSPECCIÓN DE PRESENCIA DE PLAGAS	Código: Versión:
CENTRO:		
RESPONSABLE:		MES:

ASPECTO	PLAGA ENCONTRADA	S1	S2	S3	S4	ACCION DE MEJORA
A AREA COCINA						
1 Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.						
2 Debajo de la estufa.						
3 En las bandejas de la estufa.						
4 Debajo de la estantería						
5 Dentro y en el contorno de la campana extractora						
6 Dentro y alrededor de la caneca.						
7 Debajo del lavaplatos						
B AREA DE BODEGA						
Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.						

PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES DEL CENTRO aeioTU BICENTENARIO

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
<p>1. Para inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques debe realizar búsqueda de: cualquier elemento que no haga parte del proceso específico que se desarrolla en cada área como: muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc, y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente, la acumulación inadecuada de embalajes y empaques pueden ser habitados por plagas, estos generalmente son: cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales frascos, entre otros.</p> <p>2. Verificar e inspeccionar cada una de las zonas indicadas en el formato.</p> <p>3. Sí se evidencia elementos que no corresponden a la zona que verifica, registrar el hallazgo e informar al coordinador para tomar la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques).</p>	SEMANAL	<p>CASERAS - Profesional de salud y nutrición. Asistente administrativo.</p>

PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

3. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

3.1 INTRODUCCION

Durante la operación y funcionamiento del centro **BICENTENARIO**, se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que son manejados de tal forma que impiden la contaminación de las diferentes áreas y ambientes de la institución, minimizando el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

3.2 OBJETIVOS

3.2.1 OBJETIVO GENERAL

Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente del Centro Infantil **BICENTENARIO**, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

3.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos y líquidos generados en el Centro **BICENTENARIO**.
- Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.
- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en el Centro **BICENTENARIO**.
- Capacitar al personal manipulador y al encargado de la recolección y disposición de los residuos, en la importancia de los residuos y en los factores de riesgo que pueden generar contaminación del producto final.

3.3 ALCANCE

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante la operación y funcionamiento del Centro.

3.4 DEFINICIONES

Basura: Se entiende por basura todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

Desecho: Se entiende por desecho cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

Desperdicio: Se entiende por desperdicio todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

Disposición sanitaria de basuras: Se entiende por disposición sanitaria de basuras el proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

Enterramiento de basuras: Se entiende por enterramiento de basuras la técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.

Residuo sólido comercial: Se entiende por residuo sólido comercial aquel que es generado en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes, depósitos, hoteles, restaurantes, cafeterías y plazas de mercado.

Residuo sólido domiciliario: Se entiende por residuo sólido domiciliario el que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas.

Tratamiento: Se entiende por tratamiento el proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su

potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

3.5 MARCO TEORICO

El material que no representa una utilidad o un valor económico se convierte en residuo. Es importante tener en cuenta que para desarrollar un óptimo manejo de los residuos sólidos se hace indispensable clasificarlos, para ello se pueden considerar aspectos como sus características, su procedencia y la fuente generadora.

3.6 LOS RESIDUOS SÓLIDOS SE CLASIFICAN DE ACUERDO CON SUS CARACTERÍSTICAS EN:

- **Orgánicos:** Es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo y las espinas de pescado, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.
- **Inorgánicos:** Hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, son conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables, y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje.
- **Con características especiales:** Deben separarse de la corriente de residuos debido a su peligrosidad tanto para la salud humana como para los ecosistemas en general y disponerse finalmente en rellenos de alta seguridad, incinerarse, o tratarse de forma previa a su enterramiento en un relleno para residuos no peligrosos.

3.7 PRÁCTICAS MÁS USUALES EN EL MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

- **Reducción:** Se refiere a reducir la cantidad de residuos sólidos, (en volumen y peso) que ingresan a la disposición sanitaria final municipal. Incluyen técnicas que permiten la separación de los residuos o bien poder reutilizarlos o reciclarlos. Una vez concentrado el residuo es mucho más fácil recuperar los materiales, que pueden tener un valor económico.
- **Reciclaje:** Consiste en la transformación física, química y/o biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nuevamente una materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes. En la teoría cualquier artículo es reciclable; en la práctica solo aquellos en que el beneficio económico excede los

costos de su recuperación. Esta técnica puede eliminar los costos de disposición, reducir los costos de materias primas y proporcionar ingresos por la venta de residuos. La eficacia dependerá de la forma como se practique la segregación.

- **Compostación:** Es la conversión biológica de la materia orgánica que da como resultado un mejorador de suelos o un abono orgánico de excelente calidad.
- **Incineración con recuperación de energía:** Se refiere a la incineración tecnificada a muy alta temperatura donde se logra la descomposición total de las basuras convirtiéndolas en cenizas y recuperando el valor calorífico de aquellas para generación de electricidad y/o calefacción para la comunidad.
- **Relleno sanitario:** Es un sitio, por lo general alejado de las ciudades, que se escoge para “enterrar” los residuos sólidos, pero con una adecuación de tipo técnico y con un manejo controlado del tipo de residuos que allí se disponen. Se trata de que al relleno sanitario vayan solamente aquellos objetos para los cuales ésta sea la única opción de manejo para la comunidad.

NORMATIVIDAD

- *Ley 9ª de 1979: Código Sanitario Nacional.*
- *Resolución 2674 2013 actualización Decreto 3075.*
- *Decreto 60 de 2002: Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico – HACCP.*

3.8 PROCEDIMIENTO OPERATIVO

1. Caracterización de residuos sólidos y líquidos generados por el Centro **BICENTENARIO**.
 - **Orgánicos:** Se generan residuos de grasa, carne, cáscaras, en general residuos de comida, también aquel material natural utilizado en las producciones, hojas de árbol, arcilla, palos de madera, entre otros. Es importante elaborar un listado con todos los desechos orgánicos que se generan en el centro.
 - **Inorgánicos:** bolsas plásticas, papel, cartón, plástico, ganchos de cosedora, entre otros.
2. Actividades de clasificación, ubicación de recipientes y establecimiento de rutas y frecuencias de evacuación, almacenamiento y disposición final:

- Dentro de las áreas del Centro, se encuentran ubicados recipientes para el manejo de residuos sólidos. Los recipientes están distribuidos dentro de las áreas de acuerdo con la cantidad de residuos generados y el proceso (ver planos con ubicación de recipientes para residuos).
- Dichas canecas y recipientes son de material sanitario, de pedal, con tapa y están debidamente identificados; son lavados y desinfectados por el personal de las áreas antes de iniciar el proceso.
 - **Recipientes de color blanco.** Estos recipientes únicamente servirán para depositar botellas y frascos de vidrio, plástico, cartón, papel y metales.
 - **Recipientes de color negro.** Estos recipientes únicamente servirán para depositar papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con comida y papeles metalizados.
 - **Recipientes de color verde.** En esta caneca van todos los residuos orgánicos aprovechables como restos de comida, desechos agrícolas.



3.9 PROCEDIMIENTO PARA LA EVACUACION DE LOS DESECHOS DEL CENTRO INFANTIL Bicentenario

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
---------------	------------	-------------

<ol style="list-style-type: none"> 1. Verificar que la basura se haya clasificado correctamente en bolsas diferentes, de acuerdo a los desechos, y asigne un valor a dicha actividad (B: bueno, R: regular, M: malo) en la casilla correspondiente del registro. · Desechos orgánicos (basura proveniente de la cocina, que se descompone fácilmente, pañales, basura resultante del material natural para producciones de los niños, etc.). · Desechos inorgánicos o inertes (materiales como empaques, papel etc.). · Los desechos líquidos como el aceite de cocina deben ser recogido en una botella plástica y manejado como un desecho orgánico. 2. Verificar el estado de higiene de las canecas distribuidas en el jardín infantil y asigne un valor a dicha actividad (B: bueno, R: regular, M: malo) en la casilla correspondiente del registro. 3. Evacuar la basura siempre por la misma ruta de salida y a la misma hora, máximo una hora antes que el vehículo recolector de basura llegue al lugar de recolección y escriba la hora de evacuación de basura. 4. Lavar y desinfectar las manos antes de continuar en otra actividad. 	<p>MARTES, JUEVES, SABADO</p>	<p>CASERAS - Profesional de salud y nutrición</p>
---	-----------------------------------	---

3.10 REGISTRO PARA LA EVACUACION DE LOS DESECHOS DEL CENTRO aeioTU BICENTENARIO

La evaluación de los desechos del centro se realiza mediante el siguiente formato, ruta en el OneDrive ruta: **Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos**

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE EVACUACIÓN DE LOS DESECHOS DEL CENTRO			Código: Versión:
CENTRO:				
RESPONSABLE:				
Fecha	Clasificación de los desechos	Condiciones d higiene de las canecas	Tiempo de evacuación de la basura	Observaciones

ENTIDAD DE ASEO

La entidad pública encargada del servicio de aseo es **PA CARIBE S.A.**, quienes los días **MARTES, JUEVES, SABADOS** en el horario de **LA MAÑANA**, retiran los residuos sólidos del Centro **BICENTENARIO** y los transporta para su disposición sanitaria final.

3.11 PLAN DE CONTINGENCIA

Con el fin de evitar cualquier problema de contaminación cruzada o alteración al medio ambiente, se ha establecido un plan de contingencia el cual se aplica en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo de los residuos sólidos:

1. No recolección de residuos sólidos en almacenamiento por parte de la empresa de aseo: Llamar a la línea de atención y contactar al coordinador de la empresa de aseo mediante llamada celular, para que envíe un vehículo acondicionado para transportar los residuos sólidos.

2. Retirar particularmente los residuos, buscando un lugar adecuado y permitido por la autoridad competente para su disposición sanitaria final.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

4.1 OBJETIVOS

4.1.1 OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del Centro Infantil aeioTU **BICENTENARIO**, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por la falta de abastecimiento de la misma.

4.1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante los diferentes procesos.
- Concientizar al personal que interviene en los diferentes procesos para ejercer un uso razonable del agua potable.

4.2 ALCANCE

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del Centro Infantil **BICENTENARIO** y a los sistemas de almacenamiento de la misma.

4.3 DEFINICIONES

Acueducto: sistema de abastecimiento de agua.

Acometida: Derivación y distribución de red que llega al registro de corte del inmueble.

Agua potable: Agua sana, agradable e inocua, y reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.

Abastecimiento de agua potable: Sistema o servicio de Captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo de agua.

Agua segura: Es el agua que no cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto 475/98) y sin embargo puede ser consumida sin riesgos para la salud.

Almacenamiento seguro de agua: Acción con el propósito de almacenar en condiciones sanitarias agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo.

Contaminación del agua: Presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una ETA

Cloro (Cl₂) Elemento químico gaseoso utilizado comúnmente como desinfectante en muchos procesos, y especialmente en el agua potable dosificado en cantidades muy bajas.

Cloro combinado: producto de la reacción entre diferentes componentes del cloro residual libre y el amoníaco de ciertos compuestos nitrogenados, produce mono, di, y Cloramina y tricloruros de Nitrógeno.

Cloro libre: Concentración de Cloro que permanece en el agua por un tiempo limitado, con el propósito de eliminar los gérmenes que puedan contaminar el agua en la planta, rede y punto de consumo de los inmuebles.

Cloro residual total: Es la suma del Cloro libre más el Cloro combinado, pueden estar simultáneamente, pero generalmente el Cloro residual libre está en mayor proporción

Desinfectante: Agente químico o físico que elimina los microorganismos, o por lo menos disminuye su población a un nivel seguro

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

Tanque: Depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección. Los materiales más comunes son: asbesto-cemento, fibra de vidrio y plástico polietileno.

Registro de control de actividades: Es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la higienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.

Microorganismos Patógenos: Son las bacterias, virus, parásitos que pueden enfermar al ser humano, y están relacionadas con enfermedades específicas de transmisión hídrica

Tratamiento: Conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación de agua.

Tratamiento físico: Uso de métodos como: térmico (hervido) ultravioleta (luz ultravioleta que causa reacciones fotoquímicas en las membranas de las bacterias y su posterior muerte) ó filtración mediante uso de diferentes medios de filtración para la eliminación o inactivación de bacterias o parásitos.

Tratamiento térmico: Sometimiento del agua por 3 minutos a 92 °C. (Bogotá) para la eliminación de las bacterias patógenas.

Tratamiento Químico: Adición de sustancias químicas (Cl₂) para la eliminación de las bacterias patógenas.

Saneamiento básico del agua potable: Mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias del agua utilizada para consumo humano.

4.4 PROCEDIMIENTO

Fuentes de agua: El agua potable que se utiliza en el Centro Infantil **BICNETENARIO** proviene del acueducto de **AGUAS DE CARTAGENA**

Usos del agua: El agua que se suministra en el Centro se utiliza para la producción de alimentos y para la higienización de todas las instalaciones, equipos y utensilios.

TRATAMIENTO PARA LA POTABILIZACIÓN

Diariamente se hierve el agua que será utilizada para cocción de los alimentos.

ALMACENAMIENTO DEL AGUA,

Existen dos (2) tanques elevados y un (1) tanque subterráneo.

Capacidad: 6000 Litros.

4.5 PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA,

Responsabilidad: Del personal operativo (capacitados para dicho fin)

Frecuencia: De acuerdo a normatividad realizarla dos veces al año (esto se modificará si el aliado considera que se debe realizar en más ocasiones)

Equipos: Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se requieran según el tipo de tanque.

Metodología: La metodología de lavado y desinfección que se describe a continuación se aplica a todos los tanques usados comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno y concreto)

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar el agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.
- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.
- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.

- Preparar de 20 a 25 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante a una concentración entre 1000 ppm a 2000 ppm en un balde.
- Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.
- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
- Abrir los grifos o llaves del agua, de la edificación especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.
- Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
- Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: microorganismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del Cloro por volatilización.
- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, compuesto activo del desinfectante, concentración usada, persona o institución responsable de la actividad y observaciones.

4.5 REGISTRO DE CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

LISTA DE CHEQUEO

REGISTRO DE CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

Para realizar el control del lavado y desinfección del tanque de agua potable, es necesario realizar esta verificación mediante el siguiente formato, que se encuentra en el OneDrive ruta: **Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos**

	FORMATO DE CONTROL DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE	Código: Versión:
---	--	---------------------

CENTRO:

Fecha actual de higienización	Próxima fecha de higienización	Nombre del desinfectante usado	Ingrediente Activo	Concentración Utilizada	Empresa Responsable

PLAN DE CONTINGENCIA ANTE SUSPENSIÓN DEL SUMINISTRO DE AGUA POTABLE.

Cuando no hay agua durante varios días disponemos de la bomba eléctrica la cual nos abastecería por dos o tres días, si no alcanza se realizaría suspensión del servicio para evitar la contaminación e infecciones.

4.6. MEDICIÓN DEL CLORO RESIDUAL

El cloro es un producto químico que, cuando se disuelve en agua limpia en cantidad suficiente, destruye la mayoría de los organismos causantes de enfermedades, este se consume a medida que los organismos se destruyen. Si se añade suficiente cloro, quedará un poco en el agua luego de que se eliminen todos los organismos; a este se le llama cloro residual.

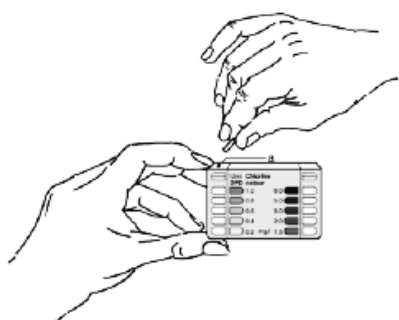
El pH es una medida de acidez o alcalinidad de una disolución. El pH indica la concentración de iones hidrógeno presentes en determinadas disoluciones.

La medida del cloro residual y pH en un suministro de agua, es un método simple pero importante para revisar si el agua que se suministra a los niños es segura para su consumo.

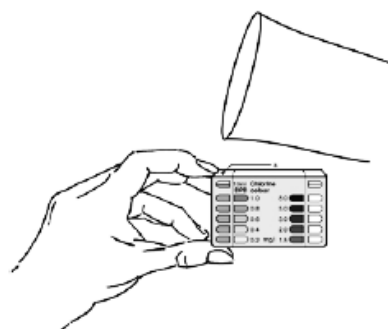
4.6.1. ¿Cómo medir el cloro residual y el pH?

Para medir el cloro residual y el pH se verifica que sus niveles se encuentren dentro de los límites establecidos: cloro residual = entre 0,3 y 2,0 mg/L, pH= entre 6,5 y 9, evidenciando si el agua es apta o no para consumo.

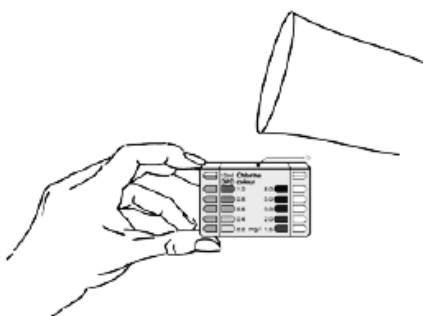
La prueba más común es el indicador de DPD (Dietil-para-Fenil-Diamina) mediante un kit de comparación. Esta prueba es el método más rápido y sencillo para evaluar el cloro residual y pH, añadiendo una tableta de reactivo a una muestra de agua, que la tiñe de rojo. La intensidad del color se compara con una tabla de colores estándar para determinar la concentración de cloro residual y pH del agua. Entre más intenso el color, mayor es la concentración. Hay muchos kits disponibles en el comercio para analizar pH y cloro residual en el agua. Los kits son pequeños y portátiles.



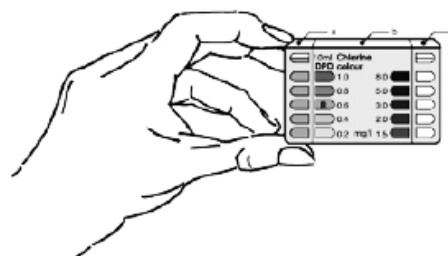
Paso 1. Coloque una tableta en la cámara de prueba (a) y añada unas pocas gotas del suministro de agua clorada que se va a analizar.



Paso 2. Triture la tableta y, luego, llene la cámara (a) con el suministro de agua clorada que se va a analizar.



Paso 3. Coloque una mayor cantidad del mismo suministro de agua analizada (sin tableta) en la segunda cámara (b). Este es el control en blanco para la comparación de colores.



Paso 4. El nivel de cloro residual (R) en mg de cloro por litro de agua (mg/L) se determina mediante la comparación del color del analizada en la cámara (a) con la tableta que se añadió y los colores estándar en el recipiente (cámara b).

Nota: Se usaría la cámara (c) si se necesitara medir un residuo más alto de cloro.

Gráfica 1, Pasos para determinar el residuo de cloro en agua con el uso de un comparador. Fuente: OMS 2009.

REGISTRO DE CONTROL DE CLORO RESIDUAL Y pH EN AGUA POTABLE

Para garantizar que el agua suministrada a los niños es apta para consumo, es importante realizar en el centro un control de cloro residual y pH diariamente mediante el siguiente

formato, ruta OneDrive: **Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos**

		FORMATO DE CONTROL DE CLORO RESIDUAL Y PH EN AGUA POTABLE			Código: Versión:	
CENTRO:						
Fecha	Hora	Persona que realiza la medición	Resultado de medición de cloro residual	Resultado medición de pH	¿Agua apta para consumo? SI/NO	Observaciones
			Entre 0,3 y 2,0 mg/L	Entre 6,5 - 9,0		

4.8. FILTROS COMO OPCIÓN PARA POTABILIZAR EL AGUA

Antes de utilizar cualquier tipo de filtro para agua de consumo humano, primero se deben retirar los sólidos grandes que están contenidos en el agua y dar un tiempo a las partículas de material orgánico para que se sedimenten o lleguen al fondo del recipiente que contiene el agua.

Una vez el agua esté sedimentada, se debe pasar por el filtro, el cual debe cumplir como mínimo con los siguientes criterios:

- Ser de fácil manejo de las personas que lo utilicen.
- Realice el mayor porcentaje de retención de sólidos.
- Mayor capacidad de agua a tratar.
- No requiera energía eléctrica.
- Mayor disminución de carga microbiana.
- Que tengan filtro de 0.22 micras.

REFERENCIAS

RESOLUCIÓN 2674, Ministerio de salud, 2013, actualización de DECRETO 3075, Ministerio de Salud, Colombia, 1997.

Ley 9ª de 1979: Código Sanitario Nacional.

Decreto 60 de 2002: Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico – HACCP.

PRIETO, D. S. María C., GÓMEZ M. Héctor H., SDS. Guía General Para Elaboración De Un Plan De Saneamiento En Restaurantes.

OMS, 2009, Medición del cloro residual en el agua.

Resolución 2115, Ministerio de Protección Social 2007.

Ministerio de Salud y protección Social, Agua para consumo humano, link:
<https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/ambiental/Paginas/agua-para-consumo-humano.aspx>



PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

“LOMAS DEL PEYÉ” FUNDACIÓN CARULLA

CARTAGENA, 2023

TABLA DE CONTENIDO

1.1. INTRODUCCIÓN	7
1.2 OBJETIVOS	8
1.2.1 OBJETIVO GENERAL	8
1.3 ALCANCE	8
1.4 DEFINICIONES	9
1.5 GENERALIDADES DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	10
1.6 OBJETIVOS DE LA DESINFECCIÓN	11
1.7 CARACTERÍSTICAS DE UN DESINFECTANTE	11
1.8 TIPOS DE DESINFECCIÓN	11
1.8.1 Desinfección Física.....	11
1.8.2 Desinfección Química	11
1.9 CLASES DE DESINFECTANTES.....	11
1.10 FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ELECCIÓN DE UN SISTEMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	14
1.11 LISTA DE CHEQUEO PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	15
1.12. REGISTROS - PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (POES). PROCEDIMIENTOS CENTRO aeioTU INSERTAR NOMBRE DEL CENTRO.	16
1.13 PREPARACIÓN DE UNA SOLUCIÓN DESINFECTANTE.....	54
1.14 SEGUIMIENTO AL PROCESO DE DESINFECCIÓN	56
1.15 FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	57
1.16 PLAN DE CONTINGENCIA DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.	62
2. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.....	64
2.1 INTRODUCCION	64
2.2 OBJETIVOS	64
2.2.1 OBJETIVO GENERAL	64
2.2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS	65
2.3 ALCANCE	65
2.4 DEFINICIONES	65
2.5 MARCO TEÓRICO	66
2.6 LAS PLAGAS MÁS COMUNES QUE PODEMOS ENCONTRAR EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS SON	66
2.7 PROCEDIMIENTO OPERATIVO	68
2.8 MEDIDAS PERMANENTES DEL CONTROL DE PLAGAS	69
2.8.1 Medidas Preventivas	69
2.8.2 Medidas Correctivas	70
2.9 PROCEDIMIENTO OPERATIVO PARA EL CONTROL DE PLAGAS	70
3. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS	76
3.1 INTRODUCCION	76
3.2 OBJETIVOS	76

3.3 ALCANCE	77
3.4 DEFINICIONES	77
3.5 MARCO TEORICO	78
3.6 LOS RESIDUOS SÓLIDOS SE CLASIFICAN DE ACUERDO CON SUS CARACTERÍSTICAS EN:....	78
3.7 PRÁCTICAS MÁS USUALES EN EL MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS	78
3.8 PROCEDIMIENTO OPERATIVO	79
3.9 PROCEDIMIENTO PARA LA EVACUACION DE LOS DESECHOS DEL CENTRO INFANTIL INSERTAR NOMBRE DEL CENTRO	80
3.10 REGISTRO PARA LA EVACUACION DE LOS DESECHOS DEL CENTRO aeioTU INSERTAR NOMBRE DEL CENTRO	81
3.11 PLAN DE CONTINGENCIA	82
4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA	84
4.1 OBJETIVOS	84
4.1.1 OBJETIVO GENERAL	84
4.1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	84
4.2 ALCANCE	85
4.3 DEFINICIONES	85
4.4 PROCEDIMIENTO	86
4.5 REGISTRO DE CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE	88
4.6. MEDICIÓN DEL CLORO RESIDUAL	89
4.8. FILTROS COMO OPCIÓN PARA POTABILIZAR EL AGUA	91
REFERENCIAS	92

CENTRO INFANTIL aeioTU LOMAS DEL PEYÉ

Nombre del establecimiento:	CENTRO INFANTIL AEIOTU “ LOMAS DEL PEYÉ ”
Dirección:	LA MARIA, CALLE 52 #33E - 06
Teléfono:	3127331393
Localidad:	VIRGEN Y TURISTICO
Vías de acceso:	TERRESTRE CALLE 52
No. de Usuarios:	<ul style="list-style-type: none">• No. Niños y niñas: 208• No. Adultos: 0
Conformación del equipo:	<p>Está conformado por:</p> <ul style="list-style-type: none">• Coordinador General– 1• Asistente Administrativa –1• Profesional de salud y nutrición –1• Psicosocial –1• Maestras –14• Tallerista – 0• Auxiliares de Servicios Generales – 2• Caseras en el servicio de alimentos – 4• Conserje -0

VISION

Crear una red de 30 centros aeioTU con alto impacto y sostenibilidad y a través de ellos crear una red de 1000 centros asociados aeioTU en donde acompañamos a mejorar su calidad y así impactar 114,000 niños.

MISION

aeioTU es una empresa social que trabaja en alianza con actores públicos y privados para brindar atención integral de alta calidad (educación, nutrición y cuidado) a los niños desde la gestación hasta los cinco años. Adicionalmente, acompañamos a otros centros de primera infancia y educadores que se articulen con aeioTU para ampliar su conocimiento y experiencia.

La Fundación Carulla a través del centro **LOMAS DEL PEYÉ**, implementa con niños de primera infancia el modelo educativo Reggio Emilia. Desde esta experiencia el maestro es el encargado de crear un contexto educativo, en donde el ambiente se convierte en una herramienta más, en donde los niños disfrutan de un desarrollo armónico en todas las áreas: la comunicativa, social, afectiva, física y un pensamiento crítico y científico.

OBJETIVOS INSTITUCIONALES

aeioTU busca que los niños logren:

- Un comienzo sano
- Entender y dar un sentido a su vida
- Desarrollar destrezas sociales y emocionales
- Continuar con las disposiciones con que nacen

aeioTU presta servicios de alta calidad en siete ejes fundamentales

- Asegurar la adecuada Salud y Nutrición de los niños y las niñas
- Implementar la Experiencia Educativa aeioTU, inspirada en la filosofía de Reggio Emilia.
- Promover el desarrollo humano de los Educadores
- Adecuar un espacio Físico apropiado, que promueva la exploración y desarrollo de identidad y autoconocimiento de los niños y las niñas.
- Integración de la Familia y la comunidad como socios del proceso de desarrollo de cada niño y niña.
- Asegurar una adecuada gestión Administrativa y sostenible en la prestación del servicio.
- Acompañamiento a los niños y niñas en el proceso de transición a la escuela primaria

Los Educadores aeioTU:

- No culpan al niño (a) del fracaso. Saben que son responsables de que cada niño o niña desarrolle su plena potencialidad.
- Crean condiciones para que los aprendizajes sucedan
- Siempre tiene expectativas positivas sobre los niños y las niñas. Mira sus potenciales y no sus limitaciones.
- Trabajan en equipo con el resto de educadores cuando tiene un problema

DESCRIPCION FISICA DEL CENTRO

El Centro aeioTU **LOMAS DEL PEYÉ**, consta de 7 salones, un parque, un comedor, una cocina, , un nicho de maestras, una oficina principal, 4 áreas de baños, dos bodegas.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1.1. INTRODUCCIÓN

La contaminación microbiana es la causante de muchas enfermedades graves e incluso fatales y son causadas por la contaminación de los alimentos en cualquier fase del proceso de preparación y almacenamiento, por el deficiente manejo de basuras, por la deficiente higienización de baños e instalaciones, entre otros.

La limpieza y desinfección en El Centro **LOMAS DEL PEYÉ** que además presta servicios de alimentación es una clave del buen desempeño en la calidad de lo que ofrece. Por eso el protocolo para mejorar cada día en la higiene y calidad de una forma continua.

Teniendo en cuenta lo anterior, es importante que se realice un correcto proceso de higienización, la cual abarca dos aspectos fundamentales: la limpieza y la desinfección, es decir,

$$\text{Higienización} = \text{Limpieza} + \text{Desinfección}$$

De esta manera, la higienización acertada debe conducir a la disminución o eliminación de los microorganismos presentes en las diferentes áreas, superficies y ambientes de la institución.

Si se quiere conseguir que el Centro **LOMAS DEL PEYÉ** esté realmente higiénico y seguro, conforme a las políticas establecidas por ICBF y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la institución ha de guardar unas buenas prácticas higiénicas y debe aplicar los procesos de higienización correctamente.

En el presente capítulo usted consultará los procedimientos de higienización, lista de chequeo y fichas técnicas para ser aplicados y así garantizar una eficiente limpieza y desinfección factores claves para disminuir el riesgo de contaminación en el Centro **LOMAS DEL PEYÉ**.

Para una correcta ejecución es muy importante que usted siga las indicaciones establecidas, no es válida ninguna excusa para no realizar esta tarea. “Sí una labor se realiza siempre con las indicaciones establecidas, el resultado será siempre el esperado”.

Una vez comprendido el programa de limpieza y desinfección, éste ha de llevarse a cabo de una manera estricta, no hay razón para realizarlo de una manera diferente.

Una de las maneras más fáciles y seguras de garantizar que no tiene que realizar todos los días una gigantesca operación de limpieza es limpiar mientras trabaja. Si se hace esto el grueso de la limpieza se realizará durante el trabajo, con poco esfuerzo.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 OBJETIVO GENERAL

Garantizar que todas las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas e insumos que entran en contacto directo con el alimento en el Centro **LOMAS DEL PEYÉ**, se encuentren higienizadas (limpias y desinfectadas), con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir enfermedades de origen microbiano.

- Proporcionar los procedimientos de higiene que deben seguirse para el cumplimiento efectivo del programa de limpieza y desinfección con el fin de prevenir y controlar los riesgos de contaminación a los que se puedan ver afectados el Centro.
- Definir los procedimientos de desinfección de las áreas o elementos que los requieran, con el fin de eliminar los microorganismos a un nivel que no represente riesgo para la salud.
- Realizar las actividades de higienización manteniendo la integridad de las superficies, equipos, utensilios, etc.
- Dar a conocer las fichas técnicas de los productos químicos utilizados, para un adecuado uso de los mismos y que no generen riesgo de contaminación química.
- Explicar las concentraciones de los productos químicos usados para una efectiva labor de higienización.
- Realizar las actividades de verificación de implementación de los procedimientos de limpieza y desinfección, a través del diligenciamiento de registros de control.
- Proporcionar un ambiente limpio y seguro para: materias primas, alimentos preparados y el personal manipulador.
- Capacitar a todo el personal, para que realicen las actividades de una manera eficiente.

1.3 ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las áreas, ambientes, equipos, personal e insumos del Centro **LOMAS DEL PEYÉ**.

1.4 DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para la elaboración de los procedimientos de limpieza y desinfección.

AGENTES DESINFECTANTES: Son aquellos que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor, entre los químicos se cuenta: la soda, el hipoclorito, yodo, etc.

AGENTE HIGIENIZANTE: Es una combinación de detergente y desinfectante.

ALIMENTO ALTERADO: Cuando ha sufrido modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos; es decir, cuando está descompuesto.

ALIMENTO CONTAMINADO: el que contenga: - Agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal, sean o no repulsivas o tóxicas. – Componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas por exigencias reglamentarias.

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

BACTERIAS ALTERANTES: Son bacterias que causan el deterioro de los alimentos, haciéndolos inadecuados para el consumo humano, aunque no necesariamente causan intoxicaciones alimentarias.

BACTERICIDA: Agente químico que mata o inhibe el crecimiento microbiológico.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM): son los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos.

CONTAMINACION: Es la presencia de cualquier material extraño en un alimento, ya sean bacterias, metales, tóxicos o cualquier otra cosa que haga al alimento inadecuado para ser consumido por las personas.

CONTAMINACION CRUZADA: Es el proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies.

CONTAMINACION FISICA: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración o el cocinado.

CONTAMINACIÓN QUÍMICA: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA: Es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.

CONTAMINANTE: Cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente como resultado de la elaboración, preparación, tratamiento etc., almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental.

DESINFECCIÓN: Es la destrucción de microorganismos especialmente infecciosos, por medio de la aplicación de agentes químicos o medios físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos.

DESINFECTANTE: Agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

DETERGENTE: Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

ENJUAGUE: Es el proceso mediante el cual se eliminan los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización, desinfección, por medio de agua limpia y potable.

ESTERILIZACIÓN: Destrucción de todos los microorganismos por medios físicos o químicos.

INTOXICACION ALIMENTARIA: Es una enfermedad muy desagradable y a veces muy peligrosa causada por la ingestión de alimentos contaminados.

LIMPIEZA: Es el proceso mediante el cual se retira la suciedad visible y la grasa de una superficie, mediante el fregado y lavado con agua y detergente. Un proceso de limpieza adecuado y oportuno, facilita y garantiza la efectividad de los procesos de desinfección. Una limpieza inadecuada, no solo dificulta la desinfección, sino que hace cada vez más difícil hacer bien la limpieza.

1.5 GENERALIDADES DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Dentro del plan de saneamiento son básicos los procesos de limpieza y desinfección, donde todas las áreas tienen la importancia y en mayor grado el área donde se preparan los alimentos, donde deben estar establecidos los métodos, los productos a emplear y la frecuencia en que se realizan los procedimientos pertinentes.

1.6 OBJETIVOS DE LA DESINFECCIÓN

- Reducir la contaminación microbiana del medio ambiente.
- Evitar el desarrollo microbiano.
- Eliminar microorganismos habituales de la piel.

1.7 CARACTERÍSTICAS DE UN DESINFECTANTE

- No alterar las características de las materias primas.
- No tóxico.
- No corrosivos para equipos.
- No irritantes para la piel.
- Ser fáciles de almacenar, preparar y aplicar.
- Ser inodoros e insípidos.
- Tener alto poder desinfectante.
- Debe tener capacidad de formar capa protectora antiséptica y de alguna duración.
- Tener rango amplio y efectivo y tener efecto comprobado sobre bacterias, virus, hongos, etc.
- Ser estable al almacenamiento.

1.8 TIPOS DE DESINFECCIÓN

1.8.1 Desinfección Física

Puede ser por calor transmitido por agua, vapor o luz ultravioleta. La que se puede aplicar en éste caso es:

Agua Caliente: 90° C por 15 minutos; cuando se desea esterilización se utiliza agua a presión a 103° C por 30 minutos.

1.8.2 Desinfección Química

Se utilizan agentes químicos como las sustancias desinfectantes.

1.9 CLASES DE DESINFECTANTES

Se clasifican de acuerdo con sus propiedades químicas, físicas, ventajas, desventajas y forma de acción.

Existen tres agentes desinfectantes de uso común: Biguanidas, Yodo y Cloro. Independientemente de cuál de ellos se use, existen dos reglas que deben aplicarse para que un saneamiento sea efectivo.

- La primera es que todos los residuos deben limpiarse previamente, ya que éstos consumirán gran parte de la acción del agente desinfectante.
- La segunda es tener en cuenta el tiempo en que se va a utilizar el equipo (inmediatamente o mucho tiempo después de haber realizado la desinfección) ya que se puede incurrir en contaminaciones posteriores a la desinfección.

1.9.1 Cloro

Tienen como características: Alto poder desinfectante, atóxico en solución acuosa, es económico, se consigue fácilmente en el mercado.

La estabilidad de las soluciones de hipoclorito depende de los siguientes factores:

- Concentración de la solución
- pH de la solución
- Temperatura
- Exposición a la luz.

Recomendaciones:

- No guardar hipoclorito de alta concentración durante mucho tiempo.
- Tener la cantidad necesaria para un tiempo no mayor de un mes.
- No debe utilizarse ningún elemento de metal para manejar el hipoclorito concentrado.
- Conservar en recipientes plásticos y sitios frescos, protegidos de los rayos directos del sol.

Limitaciones y observaciones de manejo:

- Reaccionan con la materia orgánica, por lo cual hay que limpiar antes de desinfectar.
- Corrosivo para algunos metales.
- Las soluciones preparadas tienen vida corta.
- Usar guantes para prepararlo
- No mezclarse con limpiadores ácidos, pues libera cloro gaseoso muy tóxico.

1.9.2 Yodóforos

Son complejos de yodo con una concentración de 25% de yodo valorable y mezclado con agentes tensoactivos que actúan como vehículos y solubilizantes para el yodo.

Ventajas

- No irrita la piel, ojos y mucosas.
- Son de baja toxicidad.
- No es afectado por el agua dura.
- Tienen poco olor.
- La solución que es amarilla, va perdiendo su color a medida que cumple su acción germicida.
- Rápida acción germicida.
- Se puede dosificar fácilmente.
- Disuelve depósitos de minerales.
- Es fungicida, viricida y acción detergente.
- No necesita enjuague final.

Usos

Son usados en la limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, vehículos de transporte, manos de los manipuladores.

Concentraciones de uso:

- Instalaciones y equipos 25 ppm
- Manos de operarios: 12 – 25 ppm

1.9.3 Amonio Cuaternario

La mayoría de los surfactantes son sales de amonio cuaternario. Los agentes tensioactivos o surfactantes corresponde a compuestos activos, a nivel de superficie, que tienen en común, la reducción de la tensión superficial del agua. Estos agentes, disminuyen la energía de enlace entre las moléculas de agua, favoreciendo el contacto entre un líquido y una superficie, permitiendo su emulsión, humectación y formación de espuma, o bien disminuyendo la fuerza de adhesión de las partículas (suciedad) a una superficie.

Estos surfactantes tienen aplicaciones muy diversas, siendo las principales: En usos domésticos e industriales, en formulaciones de detergentes y por su poder desengrasante, se usan en el lavado de ropas, vajillas, fibras (lana), maquinarias.

Usos:

- Para desinfectar por aspersión: pisos, paredes, mesas de acero inoxidable, baños, sanitarios, recipientes de desperdicios y basuras.
- Para desinfectar por inmersión: accesorios y elementos plásticos como canastas, traperos, cepillos y otros elementos.

1.9.4 Glutacide llamado también Glutaraldehídos

Actividad biácida y esporicida. Se requiere de medidas de protección para su aplicación. Concentración del 1% en solución acuosa. Se recomienda aplicarlo por aspersión. La solución nebulizada se emplea para destruir bacterias en el aire y en superficies (mesas, pisos, paredes).

1.9.5 Biguanidas

Son polímeros catiónicos de amplio espectro, que ofrecen la cualidad de poder ser aplicados por cualquier sistema con el que se cuente. El no ser tóxico, ni corrosivo, favorece su aplicación, los rangos de concentración van desde 1% v/v hasta 2% v/v.

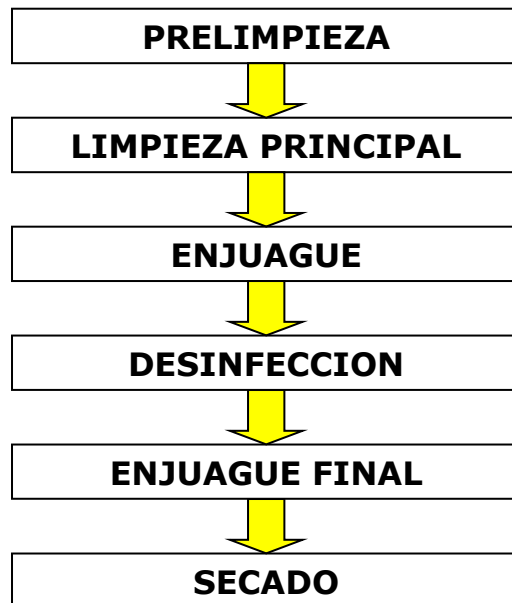
1.10 FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ELECCIÓN DE UN SISTEMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Tipo de suciedad, nivel de suciedad, Equipo abierto, Equipo cerrado: con sistemas de Alta presión vs bajo volumen; Baja Presión vs alto volumen; limpieza en el sitio, en forma manual, sustancia en espuma o gel.

La elección del mejor sistema de limpieza y desinfección, además de los factores anteriores, se debe tener en cuenta los costos que generarían la utilización de equipos para obtener altas presiones, así como los costos de sustancias de limpieza (detergentes líquidos, sólidos, geles, emulsiones, etc.), que ofrece el mercado.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Fases básicas en la operación de higienización en instalaciones, equipos y utensilios



- Pre-limpieza: Es la forma en que se quita todo residuo sólido de una superficie. Se aplica la forma de arrastre con un paño limpio, puede estar seco o húmedo.
- Limpieza principal: Consiste en la desunión de la grasa, la suciedad, etc., de las superficies por medio de un detergente.

- Enjuagado: Es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la eliminación del detergente empleado en la fase anterior.
- Desinfección: Es la destrucción de las bacterias mediante el empleo de un desinfectante. En este procedimiento se debe tener en cuenta la forma de aplicación (vertido directamente, por aspersión o por inmersión), tiempo de acción y dosificación.
- Enjuagado final: Para eliminar los restos de desinfectante.
- Secado: Para ello es mejor emplear aire seco.

1.11 LISTA DE CHEQUEO PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

(En caso que el aliado o proveedor no los tenga, nosotros como Fundación debemos implementar los propios, estos se encuentran en el OneDrive ruta: *Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos*). A continuación, se muestra un ejemplo de lista de chequeo del área de servicio de alimentos.

Para llevar el seguimiento a la implementación del programa de limpieza y desinfección, es necesario realizar este control mediante el siguiente formato, que se encuentra en el OneDrive ruta: xxxxxxxxxx

	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN USTADO DE CHEQUÉO														Código: xxxxxx Versión: xxxxxx												
CENTRO :																											
LUGAR: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN																											
RESPONSABLE:																											
Mes:	Semana Uno							Semana Dos							Semana Tres							Semana Cuatro					
	L	M	M	J	V	S		L	M	M	J	V	S		L	M	M	J	V	S		L	M	M	J	V	S
Pisos																											
Paredes																											
Techos																											
Ventanas																											
Puertas																											
Mesones																											
Estantes																											
Campana extractora																											
Estufa - horno																											
Canecas																											
Neveras																											
Congelador																											

1.12. PROCESOS - PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (POES). PROCEDIMIENTOS CENTRO aeioTU LOMAS DEL PEYÉ.

En el siguiente procedimiento de limpieza y desinfección de las diferentes áreas e implementos deben reemplazar por lo que el centro tenga actualmente, este trabajo lo deben revisar en conjunto: asistente administrativo, profesional de nutrición, coordinadora, así mismo implementar los listados de chequeo mencionados anteriormente de acuerdo a las áreas de cada centro)

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					

Pisos	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Dos (2) Baldes de color azul. - Dos (2) Escobas señalizadas de color azul para éste uso. - Detergente. - Guantes de caucho. - Atomizador. - 2 traperos señalizados de color azul. 	<p>Recoger y desechar los residuos, o cualquier otra suciedad que están presentes en el piso.</p> <p>Humedecer con un atomizador el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo.</p> <p>Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 1</p> <p>Esparcir la solución detergente con un cepillo (este implemento debe estar limpio). Esparcir el jabón en polvo según ficha técnica No 9</p> <p>Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p> <p>Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio.</p> <p>Pasar el trapero limpio y húmedo con el propósito de secar el piso.</p> <p>Los traperos serán utilizados durante el momento de producción sólo si fuera necesario.</p>	Casera Responsable
-------	----------	-------------	--	--	--------------------

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Balde Blanco señalizado. - Escoba identificada con cinta de color verde. - Desinfectante (ver ficha técnica No 2). -Agua. -Guantes 	<p>Verificar que el piso esté limpio.</p> <p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 2 (Solución Hipoclorito al 5,25%)</p> <p>Aplicar esta solución en el piso con ayuda de un cepillo.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Durante este tiempo es que se está logrando eliminar la mayor cantidad posible de microorganismos, enjuagar el piso para eliminar el desinfectante.</p>	Casera Responsable
Paredes , techos, ventanas y puertas	Limpieza	Semanalmente *(Diariamente en caso de ser requerido)	<ul style="list-style-type: none"> - Balde de color azul señalizado. - Escoba señalizada para éste uso. - Multipropósito S-468 - Guantes de caucho. 	<p>Humedecer las superficies a limpiar.</p> <p>Adicionar el multipropósito desinfectante S-468 con forme a las indicaciones de la ficha técnica No 3.</p> <p>Esparcir la solución detergente con un cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso). Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Casera Responsable
	Desinfección	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> - Balde identificado. - Escoba de color verde. -Desinfectante - (ver ficha técnica No.2). -Agua. -Guantes. -Aspersor 	<p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 2</p> <p>Aplicar esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p>	Caseras Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Mesones y estantes	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Paño zabra - Multipropósito S-468 (ficha técnica No 3). - Guantes de caucho. -Agua. -Balde Azul. 	<p>Humedecer los mesones.</p> <p>Preparar la solución con el multipropósito desinfectante S-468 con forme a las indicaciones de la ficha técnica No 3.</p> <p>Esparcir la solución detergente con el paño húmedo. Restriegue los mesones fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar la solución detergente actuar por tres minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Casera Responsable
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Desinfectante (ficha técnica No 3). - Agua. - Guantes. - Aspersor 	<p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 2 (Solución Hipoclorito al 5,25%)</p> <p>Aplicar esta solución en los mesones con el aspersor hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p>	Casera Responsable
Estufas y Campana y Horno	Limpieza	Diariamente Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> - Paga zebra - Desengrasante S-111 (ficha técnica No 7). - Guantes de caucho. -Agua. -Balde Azul. 	<p>Humedecer las superficies.</p> <p>Preparar la solución con el Desengrasante S-111 conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 7.</p> <p>Esparcir la solución detergente-desengrasante con el paño húmedo. Restriegue las superficies fuertemente, eliminando toda la suciedad y grasa adherida posible.</p> <p>Dejar la solución detergente-desengrasante actuar por tres minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el producto se elimine.</p>	Casera Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Desinfectante (ficha técnica. No 2). - Agua. - Guantes. - Aspersor 	<p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 2 (Solución Hipoclorito al 5,25%)</p> <p>Aplicar esta solución en las superficies con el aspersor hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p>	Casera Responsable
Utensilios y menaje	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Esponjilla -Detergente (ver ficha técnica. No 2). -Desengrasante industrial (ficha técnica. No 4). -Shampoo S-472 (ficha técnica. No 5). - Guantes de caucho. 	<p>OPCION 1: Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 2.</p> <p>Adicionar el desengrasante industrial según las indicaciones de la ficha técnica No 4.</p> <p>OPCIÓN 2: Preparar la solución del Shampoo S-472 según ficha técnica No 5.</p> <p>Retirar los restos de comida de los utensilios y menaje.</p> <p>Sumergir los utensilios en la solución detergente dentro del lavaplatos.</p> <p>Dejar la solución detergente actuar por cinco minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p> <p>Para el lavado de ollas se utiliza el jabón en barra marca Aro según ficha técnica No 6</p> <p>Restregar las ollas con la esponjilla enjuague hasta retirar el detergente.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante germicida S-334 (ficha técnica. No 8). -Agua. -Guantes. -Recipiente profundo. -Aspersor. 	<p>Preparar la solución desinfectante del limpiador germicida S-334 según lo estipulado en la ficha técnica No 8.</p> <p>Sumergir los utensilios dentro de la solución desinfectante.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al aire los utensilios.</p> <p>Aplicar el desinfectante a las ollas con el aspersor, dejar actuar por cinco minutos y enjuague.</p>	Operario Responsable
Nevera	Limpieza	Semanal	<ul style="list-style-type: none"> -Esponjilla -Detergente cocina, (ficha técnica. No 2). -Guantes de caucho. 	<p>Desocupar y desconectar la nevera.</p> <p>Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 2</p> <p>Retirar los restos de alimentos.</p> <p>Humedecer el interior de la nevera y restriegue con la esponjilla.</p> <p>Dejar la solución detergente actuar por cinco minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Semanal	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante (ficha técnica. No 2). -Agua. -Guantes. -Aspersor. 	<p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 1</p> <p>Aplicar el desinfectante con el aspersor.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al aire</p> <p>Encender nuevamente la nevera.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Licuadora	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	<ul style="list-style-type: none"> -Esponjilla -Jabón en barra (ficha técnica. No 6). -Guantes de caucho. 	<p>Desconectar la licuadora.</p> <p>Humedecer la licuadora luego adicionar el jabón en barra Aro conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 6.</p> <p>Restregar con la esponjilla.</p> <p>Dejar actuar la solución detergente por dos minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Diariamente cada vez que se utilice.	<ul style="list-style-type: none"> - Desinfectante germicida S-334 (ficha técnica. No 8). -Agua. -Guantes. -Aspersor. 	<p>Preparar la solución desinfectante del limpiador germicida S-334 según lo estipulado en la ficha técnica No 8.</p> <p>Aplicar el desinfectante con el aspersor.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al aire.</p>	Operario Responsable
Canastillas	Limpieza	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Cepillo de color azul -Detergente en polvo (ficha técnica. No 1). -Balde identificado. -Agua. -Guantes. 	<p>Humedecer las canastillas.</p> <p>Preparar la solución detergente en polvo que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 1.</p> <p>Cepillar la canastilla y enjuagar hasta retirar por completo el detergente.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante (ficha técnica. No 2). -Agua. -Guantes. -Aspersor. 	<p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 2.</p> <p>Aplicar el desinfectante con el aspersor.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al aire.</p>	Operario Responsable
SALA AMIGA DE LA FAMILIA LACTANTE					

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Pisos	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Balde de color azul. - Escoba marcada de color azul -Escoba dura marcada de color azul - Jabón multiusos ((ficha técnica. No 10). - Guantes de caucho. - Aspersor o atomizador. -Trapero encabado blanco macado de color azul. -Agua. 	<p>Recoger y desechar los residuos, o cualquier otra suciedad que están presentes en el piso.</p> <p>Humedecer con un atomizador el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo.</p> <p>Preparar la solución de detergente o jabón multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución con un trapero identificado de color azul (estos implementos deben estar limpio).</p> <p>Restregar la superficie fuertemente con una escoba dura, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente o jabón multiusos actúe de 5 a 10 minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable utilizando el trapero limpio, asegurándose que todo el detergente o jabón multiusos se elimine.</p> <p>Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con la solución detergente hasta que quede completamente limpio.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diariamente Se Encera Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> - Balde de color blanco. - Desinfectante Bactericida (ficha técnica. No 11). -Agua. -Guantes. -Trapero identificado de color verde. -Trapero identificado de color blanco. -Cera Polimérica Blanca (ficha técnica. No 19). 	<p>Verificar que el piso esté limpio.</p> <p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 11</p> <p>Aplicar esta solución en el piso con ayuda de un trapero identificado de color verde (perfectamente limpio).</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 15 minutos. Durante este tiempo es que se está logrando eliminar la mayor cantidad posible de microorganismos, enjuagar el piso con el trapero para eliminar el desinfectante.</p> <p>Semanalmente, aplicar la Cera Polimérica Blanca según indicaciones ficha técnica No 19.</p> <p>Esparcir con el trapero seco y dejar secar al ambiente.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Paredes, techos, ventanas y puertas	Limpieza	2 Veces por semana	<ul style="list-style-type: none"> - Balde de color azul. - Escoba marcada de color azul - Jabón multiusos (ficha técnica. No 10). -Paño sabra - Guantes de caucho. -Agua. -2 Bayetillas blancas 	<p>Humedecer las superficies a limpiar, pasando la bayetilla de color blanco humedecida.</p> <p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con el paño sabra (este implemento solo para éste uso).</p> <p>Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por cinco a diez minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable, utilizando la bayetilla asegurándose que todo el detergente se elimine.</p> <p>En las ventanas se realiza proceso de aspersión con el limpia vidrio (ver ficha técnica 12), limpiando con la bayetilla húmeda y luego una bayetilla seca.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	2 Veces por semana	<ul style="list-style-type: none"> - Balde de color blanco. - Escoba marcada de color verde. -Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -Bayetilla Blanca. 	<p>Preparar la solución desinfectante con el Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante, con bayetilla húmeda.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Mesón	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Paño sabra marcado. - Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). - Bayetilla Blanca. - Guantes de caucho. - Aspersor. 	Retirar los residuos de comida. Humedecer el mesón. Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la F T No 10. Esparcir la solución detergente con un paño sabra. Restriegue el mesón fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Dejar la solución detergente actuar por 5 minutos. Enjuagar con suficiente agua potable con la bayetilla limpia asegurándose que todo el detergente se elimine.	Operario Responsable
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Bayetilla blanca. - Desinfectante (ficha técnica. No 13). - Agua. - Guantes. - Aspersor 	Preparar la solución desinfectante con Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en el mesón con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante, con la bayetilla limpia y desinfectada.	Operario Responsable
Utensilios y menaje	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Agua - Detergente Jabón pasta (ficha técnica. No 6). - Guantes de caucho. - Esponjilla paño sabra 	Retirar los restos de comida de los utensilios. Humedecer menaje Aplicar jabón pasta que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 6 Dejar la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Refregar las ollas con la esponjilla, enjuague hasta retirar el detergente	Casera Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Multipropósito (ficha técnica. No 1). -Agua. -Guantes. -Recipiente plástico profundo. 	<p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 1</p> <p>Sumergir los utensilios dentro de la solución desinfectante.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al aire los utensilios.</p> <p>Aplicar el desinfectante a las ollas con el aspersor, dejar actuar por cinco minutos y enjuague.</p>	Casera Responsable
Nevera	Limpieza	Semanal	<ul style="list-style-type: none"> -Esponjilla -Detergente cocina, (ficha técnica. No 2). -Guantes de caucho. 	<p>Desocupar y desconectar la nevera.</p> <p>Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 2</p> <p>Retirar los restos de alimentos.</p> <p>Humedecer el interior de la nevera y restriegue con la esponjilla.</p> <p>Dejar la solución detergente actuar por cinco minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Casera Responsable
	Desinfección	Semanal	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante (ver ficha técnica. No 1). -Agua. -Guantes. -Aspersor. 	<p>Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 1</p> <p>Aplicar el desinfectante con el aspersor.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al aire</p> <p>Encender nuevamente la nevera.</p>	Casera Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Muebles	Limpieza	Diariamente 3 veces al día sillas comedor	<ul style="list-style-type: none"> -Paño Sabra marcado. - Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Bayetilla Blanca. - Guantes de caucho. 	<p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Retirar los restos de comida de las sillas comedor y mesa.</p> <p>Restregar con el paño sabra eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar la solución detergente actuar por cinco minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable con la bayetilla asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Diariamente 3 veces al día sillas comedor	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Bactericida (ficha técnica. No 11). -2 bayetillas marcadas. 	<p>Preparar la solución con el desinfectante Bactericida según las indicaciones de la ficha técnica No 11.</p> <p>Aplicar la solución desinfectante con la bayetilla blanca.</p> <p>Enjuagar con abundante agua potable y bayetilla hasta eliminar el desinfectante.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
COMEDOR					
Pisos	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -2 Baldes identificados de color azul. - 3 Escobas de cerdas suaves (barrer- restregar). -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Guantes de caucho. -Aspersor. 	<p>Recoger y desechar los residuos, o cualquier otra suciedad que están presentes en el piso.</p> <p>Humedecer con un atomizador el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo.</p> <p>Preparar la solución de detergente Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con el trapero (estos implementos deben estar limpio).</p> <p>Restregar la superficie fuertemente con la escoba de cerdas suaves, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por cinco a diez minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable con el trapero asegurándose que todo el detergente se elimine.</p> <p>Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diariamente Se Encera Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -2 traperos marcados de color verde. -Blanqueador (ficha técnica. No 13). -2 baldes identificados color verde. -Cera Polimérica Blanca (ficha técnica. No 19). 	<p>Preparar la solución desinfectante con el Blanqueador según las indicaciones de la ficha técnica No 13. Esparcir la solución con el trapero, dejar actuar por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable utilizando el trapero limpio y desinfectado. Semanalmente, aplicar la Cera Polimérica Blanca según las indicaciones de la ficha técnica No 19. Esparcir uniformemente con el trapero identificado. Dejar secar al ambiente.</p>	Operario Responsable
Paredes, ventanas y puertas	Limpieza	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Balde señalizado. -Escoba señalizada de color azul. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Guantes de caucho. -Paño sabra. -Bayetilla blanca. 	<p>Humedecer las superficies a limpiar.</p> <p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con la escoba (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso). Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Para las ventanas se utiliza paño sabra para los marcos y rejillas y bayetilla para los vidrios, para aplicar el jabón.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Balde señalizado. -Escoba señalizada. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes. -Aspersor. -Bayetilla blanca 	<p>Preparar la solución desinfectante con Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución en paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p>	Operario Responsable
Mesas y sillas	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Paño sabra -Paño Amarillo -Aspersor -Jabón en pasta (ficha técnica. No 6). -Guantes de caucho. -Desengrasante (ficha técnica. No 4). -2 Baldes identificados de color azul. 	<p>Retirar todos los residuos.</p> <p>Humedezca las mesas con un atomizador</p> <p>Preparar la solución de desengrasante que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No. 4.</p> <p>Esparcir la solución desengrasante con un paño amarillo. Frotar las mesas; luego, con la sabra se esparce el jabón en pasta según indicaciones de la ficha técnica No 6. Para eliminar toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar actuar la solución detergente por dos minutos.</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable con el paño amarillo asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Paño amarillo identificado. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes. -Aspersor 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución en las mesas con el aspersor hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante con el paño.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
BAÑOS					
Pisos, Paredes, ventanas y Puertas	Limpieza	Diario Cada vez que sea necesario	<ul style="list-style-type: none"> -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -Atomizador. -Escoba de cerdas duras identificada de azul. -Escoba de cerdas blandas. -Guantes de caucho. -Balde identificado de color azul. -Paño sabra. -Bayetilla blanca. 	<p>Desocupar las canecas con papeles.</p> <p>Barrer el piso, recogiendo toda suciedad visible.</p> <p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con la escoba de cerdas duras (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso). Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Enjuagar con abundante agua potable a chorro, asegurándose que todo el detergente se elimine.</p> <p>Las ventanas se restriegan con el paño sabra y se secan con la bayetilla.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Diario Cada vez que sea necesario	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Blanqueador (ver ficha técnica. No 13). -Agua. -Trapero identificado de color verde. -Aspersor. -Guantes de caucho. -Bayetilla -Ambientador (ficha técnica. No 14). 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar con abundante agua potable a chorro para eliminar el desinfectante.</p> <p>El piso es secado con trapero de encabado identificado.</p> <p>Las ventanas son secadas con la bayetilla.</p> <p>Aplicar ambientador según indicaciones de la ficha técnica No 14 con el atomizador.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Lavamanos e inodoros	Limpieza	Diario Cada vez que sea necesario	<ul style="list-style-type: none"> -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -Paño de sabra -Guantes de caucho. -Balde identificado de color azul. -Cepillo inodoros. 	<p>Preparar la solución detergente con Jabón Multiusos según indicaciones ficha técnica No 10.</p> <p>Humedecer el paño sabra identificada, restregar las superficies fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Para restregar los inodoros se utiliza la misma solución detergente con un cepillo cerdas duras.</p> <p>Enjuagar con abundante agua potable a chorro, eliminando todo el detergente.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Diario Cada vez que sea necesario	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Blanqueador (ver ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Bayetilla 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Agregar la solución a las superficies a chorro, enjuagar con abundante agua potable. Secar las superficies con la bayetilla identificada (esta debe estar limpia y desinfectada).</p>	Operario Responsable
Cambiadores	Limpieza	Diario Cada vez que sea necesario.	<ul style="list-style-type: none"> -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -Escoba identificada color azul. -Trapero identificado color azul. -Guantes de caucho. -balde identificado de color azul. -Paño de sabra. -Atomizador. -Bayetilla. 	<p>Desocupar las canecas con papeles.</p> <p>Barrer el piso, recogiendo toda suciedad visible.</p> <p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con el trapero (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso). Enjuagar con abundante agua potable con el trapero, asegurándose que todo el detergente se elimine.</p> <p>Las ventanas se restriegan con el paño sabra y se secan con la bayetilla. Adicionar limpiavidrios (según ficha técnica No 12) a las ventanas y secar con bayetilla seca.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diario Cada vez que sea necesario.	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Blanqueador (ver ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Bayetilla. -Trapero identificado color verde. -Atomizador. -Ambientador (ficha técnica. No 14). 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar con abundante agua potable con bayetilla para eliminar el desinfectante.</p> <p>El piso es secado con trapero de encabado identificado.</p> <p>Las ventanas son secadas con la bayetilla.</p> <p>Aplicar ambientador según indicaciones de la ficha técnica No 14 con el atomizador.</p>	Operario Responsable
Canecas	Limpieza	Diariamente y cuantas veces se requiera	<ul style="list-style-type: none"> -Aspersor. -Detergente en polvo (ficha técnica. No 17). -Balde identificado de color azul. -Agua. -Guantes de caucho. -Paño sabra. 	<p>Humedecer las canecas.</p> <p>Preparar la solución detergente en polvo que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 17.</p> <p>Restregar las canecas con la sabra fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Enjuagar con abundante agua potable hasta retirar por completo el detergente.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Diariamente y cuantas veces se requiera	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -Balde identificado de color verde. 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar el desinfectante con el aspersor hasta saturar superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Dejar secar al aire.</p>	Operario Responsable
AULAS					
Pisos	Limpieza	Diariamente 2 veces al día y/o cuando sea necesario.	<ul style="list-style-type: none"> - Balde de color azul - Escoba de cerdas suaves identificada de azul. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. 	<p>Humedecer el área con el aspersor, realizar el proceso de barrido en húmedo.</p> <p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con el traperero, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar la solución detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (cinco a diez minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con el traperero.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Diariamente Se Encera Mensualmente	<ul style="list-style-type: none"> -Balde identificado de color verde. -Traperero identificado de color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Esparcir la solución desinfectante con el traperero identificado.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al ambiente.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			<ul style="list-style-type: none"> -Guantes de caucho. -Aspersor. -Trapero identificado de color Blanco. -Cera Polimérica Blanca (ficha técnica. No 19). 	<p>Mensualmente, aplicar la Cera Polimérica Blanca según las indicaciones de la ficha técnica No 19. Esparcir uniformemente con el trapero identificado. Dejar secar al ambiente.</p>	
Paredes , techos, ventanas y puertas	Limpieza	Semanalmente Y cuando sea necesario.	<ul style="list-style-type: none"> -Aspersor. -Balde identificado de color azul. -Jabón en pasta (ficha técnica. No 6). -Paño sabra. -Agua. -2 Bayetillas. -Guantes de caucho. -Limpiavidrios (ficha técnica. No 12). -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). 	<p>Humedecer las superficies a limpiar. Aplicar el Jabón en pasta según indicaciones de la ficha técnica No 6, con el paño sabra. Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes. Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con la bayetilla humada. Para las ventanas se tienen dispuesto dos procedimientos, dependiendo si estas están rayadas o no: OPCIÓN 1: Se limpian con el Jabón en pasta y el paño sabra, el detergente es retirado con bayetilla húmeda y abundante agua potable hasta retirar el detergente. Limpiar con la solución limpiavidrios según ficha técnica No 12 y bayetilla seca. OPCIÓN 2: Se prepara la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10, restregando con el paño sabra. Se limpia con bayetilla húmeda y abundante</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
				agua potable hasta retirar el detergente. Limpiar con la solución limpiavidrios según ficha técnica No 12 y bayetilla seca.	
	Desinfección	Semanalmente Y cuando sea necesario.	<ul style="list-style-type: none"> -Balde identificado de color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -Bayetilla. 	Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante con la bayetilla humada.	Operario Responsable
Muebles	Limpieza	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Jabón en pasta (ficha técnica. No 6). -Paño sabra. -Agua -Bayetilla -Guantes de caucho. -Aspersor. 	Humedecer las superficies a limpiar con el aspersor. Retirar toda suciedad y/o basura con la bayetilla seca. Aplicar el Jabón en pasta según indicaciones de la ficha técnica No 6, con el paño sabra. Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes. Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con la bayetilla humada.	Operario Responsable
	Desinfección	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Balde identificado de color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. 	Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en los muebles con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante con la	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			<ul style="list-style-type: none"> -Guantes de caucho. -Aspersor. -Bayetilla. 	bayetilla humada.	
Colchonetas	Limpieza	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Balde identificado de color azul. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Jabón en pasta (ficha técnica. No 6). -Paño sabra. -Agua. -Bayetilla. -Guantes de caucho. -Aspersor. 	<p>Humedecer las colchonetas con el aspersor.</p> <p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10, restregando con el paño sabra.</p> <p>Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes.</p> <p>Dejar la solución detergente actuar por cinco minutos.</p> <p>Enjuagar con bayetilla humada y suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p> <p>Si las colchonetas se encuentran rayadas, estas son pre lavadas con el Jabón en pasta según ficha No 6. Después se continúa con el mismo procedimiento.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Balde identificado de color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -Bayetilla. 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución en las colchonetas con el aspersor hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante con bayetilla humada.</p>	Operario Responsable
Sábanas y cobijas	Limpieza	Semanal Cada vez que sea necesario.	<ul style="list-style-type: none"> -Detergente (ficha técnica. No 15). -Água. -Lavadora 	<p>Preparar la solución detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No. 15.</p> <p>Sumergir las sábanas y las cobijas en la solución.</p> <p>Dejar actuar por tres minutos.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			-Guantes de caucho.	Enjuagar con agua potable usando la lavadora en ciclo suave, asegurándose que se elimine todo el detergente.	
	Desinfección	Semanal Cada vez que sea necesario.	- Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 2). -Agua. -Lavadora. -Guantes de caucho.	Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No. 2. Sumergir las sábanas y las cobijas en esta solución. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante.	Operario Responsable
Juguetes	Limpieza	Semanalmente	-Balde identificado de color azul. -Bayetilla. -Agua. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Paño sabra. - Detergente (ver ficha técnica. No 15) -Lavadora. -Guantes de caucho.	El procedimiento de limpieza de los juguetes depende de la naturaleza del mismo: OPCIÓN 1 Juguete impermeable: Humedecer con la bayetilla el juguete Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10. Esparcir la solución detergente con el paño sabra. Restregar los juguetes suavemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Dejar actuar la solución detergente por 5 minutos. Enjuagar con agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. OPCIÓN 2: Juguete permeable: A estos se les realiza el proceso de limpieza en la lavandería. Utilizando el detergente Jabón en polvo según las indicaciones de la ficha técnica No 15.	Operario Responsable
	Desinfección	Semanalmente	-Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho.	Prepare la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplique esta solución en los juguetes con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			-Aspersor. Balde identificado de color verde.	Enjuague para eliminar el desinfectante. Dejar secar al ambiente.	
Alfombras	Limpieza	Semanalmente	-Aspiradora. -Shampo para Alfombras (ficha técnica. No 16). -Trapero identificado de color azul. -Balde identificado de color azul. -Agua. -Guantes de caucho. -Maquina lava brilladora. -Guantes de caucho.	Aspirar en forma vertical y horizontal a la alfombra. Preparar la solución detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No. 16. Esparcir la solución detergente con el trapero. Dejar la solución detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos). Estregar con la maquina lava brilladora eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con el trapero.	Operario Responsable
	Desinfección	Semanalmente	-Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -Trapero identificado de color verde.	Prepare la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplique esta solución en las alfombras con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuague con el trapero y abundante agua potable hasta eliminar el desinfectante.	Operario Responsable
AREAS AL AIRE LIBRE					
Pasillos	Limpieza	Diariamente	- Balde identificado de color azul.	Humedecer las superficies con el aspersor. Realizar un barrido en húmedo. Preparar la solución de detergente Jabón multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la	

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			-2 Escobas identificadas de color azul (suave y dura). -Recogedor. -Aspersor. -Detergente Jabón multiusos (ficha técnica. No 10). -Guantes de caucho. -Detergente en polvo (ficha técnica. No 17). -Trapero identificado de color azul.	ficha técnica No 10. (lo anterior para los pasillos con piso de baldosa). Preparar la solución de detergente en polvo que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 17. (lo anterior para los pasillos con piso de ladrillo). Esparcir la solución detergente con la maquina lava brilladora. Restregar los baldosines y ladrillos fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Dejar la solución detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser de cinco a diez minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine Retirar el agua con escoba suave (piso baldosa), dura (piso ladrillo).	Operario Responsable
	Desinfección	Diariamente Se encera semanalmente	-Balde identificado de color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. - Trapero identificado de color verde. -Cera Emulsionada Roja (ficha técnica. No 18).	Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en todo el piso con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante con el trapero (destinado solo para este fin) para los pasillos de piso con baldosa. Dejar secar. Encerar con la Cera Emulsionada Roja, según las indicaciones de la ficha técnica No 18. Aplicar en la superficie. Esparcir con el trapero por todo el pasillo.	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			-Trapero identificado de color rojo.	Dejar secar.	
Áreas Recreativas	Limpieza	Diariamente	-Escoba identificada de color azul. -Recogedor.	Recoger toda la suciedad y objetos que se encuentren en el pasto.	Operario Responsable
Parqueadero	Limpieza	Diariamente	-Escoba de cerdas duras identificada de color azul. -Recogedor. -Detergente en polvo (ficha técnica. No 17). -Guantes de caucho. -Aspersor. -Tapa boca. -Maquina lava brilladora.	Humedecer el piso del parqueadero. Realizar barrido en húmedo, recogiendo toda la suciedad posible.	Operario Responsable
	Lavado	Quincenalmente		Quincenalmente se realiza el proceso de lavado: Humedecer el piso del parqueadero. Realizar barrido en húmedo, recogiendo toda la suciedad posible. Preparar la solución con el detergente en polvo según las indicaciones de la ficha técnica No 17. Esparcir la solución detergente con la maquina lava brilladora, eliminando toda la suciedad adherida posible. Dejar actuar la solución detergente por un tiempo mínimo de 5 minutos. Enjuagar con abundante agua potable, escurrir con la escoba limpia. Dejar secar.	
	Desinfección	Quincenalmente	-Balde identificado de color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor.	Prepare la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplique esta solución con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Dejar secar.	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
NICHO (OFICINA)					
Pisos	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> - Balde de color azul - Escoba de cerdas suaves identificada de azul. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. 	<p>Humedecer el área con el aspersor, realizar el proceso de barrido en húmedo.</p> <p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con el trapero, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar la solución detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (cinco a diez minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con el trapero.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	Diariamente Se encera Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Balde identificado de color verde. -Trapero identificado de color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -Cera Polimérica Blanca (ficha técnica. No 19). -Trapero identificado. 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Esparcir la solución desinfectante con el trapero identificado.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante.</p> <p>Dejar secar al ambiente.</p> <p>Aplicar a la superficie la cera polimérica Blanca según lo indicado por la ficha técnica No 19.</p>	Operario Responsable
			<ul style="list-style-type: none"> -Aspersor. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). 	<p>Humedecer las superficies a limpiar.</p> <p>Preparar la solución detergente con el Jabón Multiusos según las indicaciones de la Ficha técnica No 10.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Paredes, techos, ventanas y puertas	Limpieza	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Paño Sabra. -2 Bayetillas. -Agua. -Balde identificado de color azul. -Guantes de caucho. -Limpiavidrios (ficha técnica. No 12). 	<p>Restregar la superficie fuertemente con el paño sabra, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (5 a 10 minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con la bayetilla humada.</p> <p>Para las ventanas se tienen dispuesto: Se lleva a cabo el procedimiento anterior. Sin embargo, se continúa el proceso limpiando con bayetilla húmeda y abundante agua potable hasta retirar el detergente.</p> <p>Limpiar con la solución limpiavidrios según ficha técnica No 12 y bayetilla seca.</p>	
	Desinfección	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Balde identificado color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Bayetilla. -Guantes de caucho. -Aspersor. 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante con la bayetilla humada.</p>	Operario Responsable
Muebles, Mesas y Sillas	Limpieza	Diariamente y Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Detergente Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Guantes de caucho. -Balde identificado de color azul. 	<p>A diario se realiza una limpieza de retirar el polvo con la bayetilla húmeda.</p> <p>Cada semana, se realiza un proceso de limpieza general:</p> <p>Preparar la solución de detergente Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con la bayetilla.</p> <p>Restregar las mesas y muebles, eliminando</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			-Bayetilla.	toda la suciedad adherida posible. Dejar actuar la solución detergente por 5 minutos. Enjuagar con la bayetilla húmeda y suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	
	Desinfección	Semanalmente	-Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -2 Bayetillas. -Lustra muebles (ficha técnica. No 20).	Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en las mesas con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante limpiando con la bayetilla húmeda. Dejar secar al ambiente. Aplicar directamente a las mesas y muebles la emulsión de Lustra muebles según las indicaciones de la ficha técnica No 20. Esparcir con la bayetilla seca hasta obtener el brillo deseado.	Operario Responsable
LAVANDERIA					
Pisos	Limpieza	Diariamente	-Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -Escoba de cerdas duras identificada de azul. -Escoba de cerdas blandas. -Guantes de caucho. -balde identificado de color azul. -Paño sabra.	Barrer el piso, recogiendo toda suciedad visible. Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10. Esparcir la solución detergente con la escoba de cerdas duras (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso). Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Dejar actuar el detergente por cinco minutos. Enjuagar con el trapero y abundante agua potable, asegurándose que todo el detergente se elimine.	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			-Bayetilla blanca.		
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Blanqueador (ver ficha técnica. No 13). -Agua. -Trapero identificado de color verde. -Aspersor. -Guantes de caucho. -Bayetilla 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar con el trapero y abundante agua potable.</p> <p>El piso es secado con el trapero encabado identificado, para retirar el desinfectante.</p> <p>Las ventanas son secadas con la bayetilla, retirando el desinfectante.</p>	Operario Responsable
Paredes, puerta y ventana	Limpieza	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Aspersor. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Paño sabra. -2 Bayetillas. -Agua. -Balde identificado de color azul. -Guantes de caucho. -Limpiavidrios (ficha técnica. No 12). 	<p>Humedecer las superficies a limpiar.</p> <p>Preparar la solución detergente con el Jabón Multiusos según las indicaciones de la Ficha técnica No 10.</p> <p>Restregar la superficie fuertemente con el paño sabra, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe de (5 a 10 minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con la bayetilla humada.</p> <p>Para las ventanas se tienen dispuesto:</p> <p>Se lleva a cabo el procedimiento anterior. Sin embargo, se continúa el proceso limpiando con bayetilla húmeda y abundante agua potable hasta retirar el detergente.</p> <p>Limpiar con la solución limpiavidrios según ficha técnica No 12 y bayetilla seca.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
	Desinfección	Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> -Balde identificado color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Bayetilla. -Guantes de caucho. -Aspersor. 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante con la bayetilla humada.</p>	Operario Responsable
Lavadora	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Bayetilla. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -Balde identificado de azul. 	<p>Preparar la solución detergente con el Jabón Multiusos según las indicaciones de la Ficha técnica No 10.</p> <p>Restregar la superficie fuertemente con la bayetilla, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe de (5 a 10 minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con la bayetilla humada.</p>	Operario Responsable
CUARTO DE ASEO					
Pisos	Limpieza	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -escoba de cerdas duras identificada de azul. -escoba de cerdas blandas. -guantes de caucho. 	<p>Barrer el piso, recogiendo toda suciedad visible.</p> <p>Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10.</p> <p>Esparcir la solución detergente con la escoba de cerdas duras (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso). Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Dejar actuar el detergente por cinco minutos.</p> <p>Enjuagar con el traperero y abundante agua potable, asegurándose que todo el detergente</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			<ul style="list-style-type: none"> -balde identificado de color azul. -Paño sabra. -Bayetilla blanca. 	se elimine.	
	Desinfección	Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Blanqueador (ver ficha técnica. No 13). -Agua. -Trapero identificado de color verde. -Aspersor. -Guantes de caucho. -Bayetilla 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Enjuagar con el trapero y abundante agua potable.</p> <p>El piso es secado con el trapero encabado identificado, para retirar el desinfectante.</p> <p>Las ventanas son secadas con la bayetilla, retirando el desinfectante.</p>	Operario Responsable
Paredes y puerta	Limpieza	2 veces a la semana	<ul style="list-style-type: none"> -Aspersor. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Paño Sabra. -2 Bayetillas. -Agua. -Balde identificado de color azul. -Guantes de caucho. -Limpiavidrios (ficha técnica. No 12). 	<p>Humedecer las superficies a limpiar.</p> <p>Preparar la solución detergente con el Jabón Multiusos según las indicaciones de la Ficha técnica No 10.</p> <p>Restregar la superficie fuertemente con el paño sabra, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe de (5 a 10 minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine con la bayetilla humada.</p> <p>Para las ventanas se tienen dispuesto:</p> <p>Se lleva a cabo el procedimiento anterior. Sin embargo, se continúa el proceso limpiando con bayetilla húmeda y abundante agua potable hasta retirar el detergente.</p> <p>Limpiar con la solución limpiavidrios según</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
				ficha técnica No 12 y bayetilla seca.	
	Desinfección	2 veces a la semana	-Agua -Balde identificado color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Bayetilla. -Guantes de caucho. -Aspersor.	Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante con la bayetilla humada.	Operario Responsable
CUARTO DE BASURAS					
Pisos	Limpieza	3 veces a la semana	-Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Agua. -escoba de cerdas duras identificada de azul. -escoba de cerdas blandas. -guantes de caucho. -balde identificado de color azul. -Bayetilla blanca	Barrer el piso, recogiendo toda suciedad visible. Preparar la solución de detergente con el Jabón Multiusos que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 10. Esparcir la solución detergente con la escoba de cerdas duras (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso). Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Dejar actuar el detergente por cinco minutos. Enjuagar con el trapero y abundante agua potable, asegurándose que todo el detergente se elimine.	Operario Responsable
	Desinfección	3 veces a la semana	-Desinfectante Blanqueador (ver ficha técnica. No 13). -Agua.	Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos. Enjuagar con el trapero y abundante agua potable. El piso es secado con el trapero encabado	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			<ul style="list-style-type: none"> -Trapero identificado de color verde. -Aspersor. -Guantes de caucho. 	<p>identificado, para retirar el desinfectante.</p> <p>Las ventanas son secadas con la bayetilla, retirando el desinfectante.</p>	
Paredes y puerta	Limpieza	3 veces a la semana	<ul style="list-style-type: none"> -Aspersor. -Jabón Multiusos (ficha técnica. No 10). -Paño Sabra. -2 Bayetillas. -Agua. -Balde identificado de color azul. -Guantes de caucho. 	<p>Humedecer las superficies a limpiar.</p> <p>Preparar la solución detergente con el Jabón Multiusos según las indicaciones de la Ficha técnica No 10.</p> <p>Restregar la superficie fuertemente con el paño sabra las puertas y con escoba dura las paredes, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes.</p> <p>Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe de (5 a 10 minutos).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable a chorro asegurándose que todo el detergente se elimine.</p>	Operario Responsable
	Desinfección	3 veces a la semana	<ul style="list-style-type: none"> -Agua -Balde identificado color verde. -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Bayetilla. -Guantes de caucho. -Aspersor. 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos.</p> <p>Enjuagar para eliminar el desinfectante con la bayetilla humada.</p>	Operario Responsable
Canecas	Limpieza	3 veces a la semana	<ul style="list-style-type: none"> -Aspersor. -Detergente en polvo (ficha técnica. No 17). 	<p>Humedecer las canecas.</p> <p>Preparar la solución detergente en polvo que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 17.</p>	Operario Responsable

ITEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
			<ul style="list-style-type: none"> -Balde identificado de color azul. -Agua. -Guantes de caucho. -Escoba cerdas duras de color azul. 	<p>Restregar las canecas con la escoba fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.</p> <p>Enjuagar con abundante agua potable hasta retirar por completo el detergente.</p>	
	Desinfección	3 veces a la semana	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfectante Blanqueador (ficha técnica. No 13). -Agua. -Guantes de caucho. -Aspersor. -Balde identificado de color verde. 	<p>Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13.</p> <p>Aplicar el desinfectante con el aspersor hasta saturar superficies.</p> <p>Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.</p> <p>Dejar secar al aire.</p>	Operario Responsable

1.13 PREPARACIÓN DE UNA SOLUCIÓN DESINFECTANTE

Normas para el manejo del hipoclorito de sodio como desinfectante

Es importante considerar que cuando se va a usar el Hipoclorito de Sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del Hipoclorito de Sodio.

Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes:

- Uso industrial concentración: 13%
- Uso doméstico concentración: 5.25%

Fórmula para la preparación del hipoclorito: ppm = mg/litro

$$\text{ml. de Hipoclorito} = \frac{(\text{volumen en litros de la solución a preparar}) \times (\text{concentración final en ppm}) \text{ de Sodio requerido}}{(\text{Concentración inicial del desinfectante dado en porcentaje}) \times 10}$$

Concentraciones finales recomendadas de solución desinfectante de Hipoclorito de Sodio para algunas áreas y procesos:

- Fruver: 50 ppm
- Utensilios y Equipos: 100 ppm - 200 ppm cuando son de acero inoxidable
- Superficies (mesones y mesas de trabajo): 200 ppm.
- Paredes, techos y pisos: 200 ppm – 300 ppm
- Baños: 350 a 400 ppm.
- Uniformes: 200 ppm
- Ambientes: 200 ppm

Ejemplo: Quiero preparar 20 litros de solución desinfectante de Hipoclorito de Sodio a una concentración final de 100 ppm, la cual será destinada para la desinfección de platos y cubiertos; dispongo de desinfectante marca x, la ficha técnica me indica que la

concentración inicial es de 5%. ¿Cuál es la cantidad en mililitros de Hipoclorito de Sodio al 5% que debo adicionar para obtener 20 litros de solución desinfectantes a una concentración final de 100 ppm?

$$\begin{array}{lclclcl} \text{ml. de Hipoclorito} = & \underline{20 \text{ litros} \times 100 \text{ ppm}} & = & \underline{2000} & = & 40 \text{ ml de} \\ \text{Hipoclorito al 5\%} & & & & & \\ \text{de Sodio requerido} & 5\% \times 10 & & 50 & & \end{array}$$

Por tanto, se miden los 40 ml. de Hipoclorito de Sodio y se adicionan a los 20 litros de agua.

Teniendo en cuenta que el hipoclorito de sodio utilizado en el Centro aeioTU **LOMAS DEL PEYÉ**, tiene una concentración del 3.5% en la siguiente tabla se mencionan las recomendaciones de dosificación para la preparación de la solución desinfectante:

RECOMENDACIONES DE CANTIDAD DE AGUA Y DESINFECTANTE POR ELEMENTO A DESINFECTAR

Elementos a desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Cantidad de desinfectante (13%)	Tiempo de acción
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	0.5 ml	5 min
Utensilios	1 litro	2 ml	1 ml	8 – 10 min
Equipos	1 litro	4 ml	1.5 ml	8 – 10 min
Superficies	1 litro	4 ml	1.5 ml	10 – 15 min
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	2.5 ml	10 – 15 min
Baños	1 litro	8 ml	3.1 ml	10 – 15 min
Uniformes	1 litro	4 ml.	1.5 ml	10 – 15 min
Ambientes	1 litro	6 ml.	2.5 ml	----

Al Centro **LOMAS DEL PEYÉ** llega también el desinfectante en una concentración del 3,5%, por lo que se tiene su cálculo correspondiente:

Elementos a desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (3.5%)	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (3.5%)	Tiempo de acción
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1,5 ml	20 litros	29 ml	5 min
Utensilios	1 litro	3 ml	20 litros	57 ml	8 – 10 min
Equipos	1 litro	6 ml	20 litros	114 ml	8 – 10 min
Superficies	1 litro	6 ml	20 litros	114 ml	10 – 15 min
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	20 litros	114 ml	10 – 15 min
Baños	1 litro	11 ml	20 litros	229 ml	10 – 15 min
Uniformes	1 litro	6 ml.	20 litros	114 ml.	10 – 15 min
Ambientes	1 litro	11 ml.	20 litros	229 ml.	----

Procedimiento de limpieza y desinfección de frutas y verduras

1. Seleccione las frutas y/o verduras y lávelas con abundante agua, hasta retirar toda la tierra, polvo o sustancia extraña adherida a la piel.
2. Sumérgalas en una solución de agua y desinfectante (conforme a la recomendación del fabricante), aproximadamente 5 - 8 minutos; si utiliza Hipoclorito de Sodio, siga las instrucciones de las tablas de concentración para dosificación del Hipoclorito de Sodio.
3. Enjuague hasta retirar todo exceso de desinfectante.

1.14 SEGUIMIENTO AL PROCESO DE DESINFECCIÓN

Para garantizar que el proceso de desinfección se realiza de acuerdo a las orientaciones dadas en este plan de saneamiento, es importante contar en cada una de las áreas en donde se realice este proceso con un formato que especifique la preparación y utilización adecuada del desinfectante.

El documento se encuentra en el OneDrive en la ruta: **Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos**, son dos formatos: uno exclusivo para el área de alimentación y otro para las demás áreas del centro LOMAS DEL PEYÉ.

Para llevar el seguimiento al proceso de desinfección, es necesario realizar este control mediante el siguiente formato, que se encuentra en el OneDrive ruta: **Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos**

		PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN FORMATO SEGUIMIENTO PROCESO DE DESINFECCIÓN				Código: Versión:	
CENTRO :							
ÁREA: SERVICIO DE ALIMENTOS							
Espacio o elemento a desinfectar	Fecha	Hora	Responsable	Cantidad de agua	Concentración del desinfectante	Cantidad de desinfectante	Tiempo de acción
LUNES							
Fruver							
Utensilios							
Equipos							
Superficies							
Paredes, techos y pisos							
MARTES							

1.15 FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

FICHA TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS

A continuación se anexan las fichas técnicas de los productos químicos usados en el Centro aeioTU **LOMAS DEL PEYÉ**, las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto. **En la siguiente información de las fichas técnicas, solo deben estar las fichas de los productos que actualmente se estén comprando o utilizando, revisar numeral 1.12.**

FICHA TÉCNICA Nº:	01
Nombre comercial	Detergente en polvo
Ingrediente activo	Tenso activos son biodegradables
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Polvo blanco olor característico, sustancias activas que diluyen la suciedad y la atrapan para ser retiradas.
Presentación comercial	Bolsa plástica 1000 gramos
Precauciones	Altamente irritante, uso indispensable de guantes de caucho en su manipulación. En caso de contacto con los ojos o la piel lávese con abundante agua por 20 minutos

	En caso de ser ingerido tomar uno o dos vasos de agua
Usos	Usado como agente limpiador en lavado de ropa, paredes, pisos, cocina y baños.
Instrucciones	Prepare en un recipiente el agua como base de la solución limpiadora, adicione el jabón en polvo, disuelva y lave a mano o en máquina. Enjuague con suficiente agua.
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo. No guarde soluciones desinfectantes preparadas por más de dos días.

FICHA TÉCNICA Nº:	02
NOMBRE	Blanqueador
Composición	Activos o sustancias biodegradables, Hipoclorito de sodio al 5%, álcalis y tensoactivos
Concentración	5% - 5,25% - 13%
Propiedades físico-químicas	Líquido transparente, amarillento, olor característico a lejía, pH 12-13, gravedad específica a 20° 1.0-1.1, color amarillo y olor: tradicional, lavanda y floral
Presentación comercial	GALÓN PLÁSTICO
Precauciones	Manténgase fuera al alcance de los niños en caso de ingestión consultar al médico de inmediato. No mezclar con sustancia amoniacales o ácidas No emplearse con prendas de lana, seda o cuero
Usos	Usado como agente blanqueador, y desinfectante de amplio espectro.
Instrucciones	Prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el desinfectante requerido con base a la tabla anexa de dilución. Usando un recipiente previamente aforado como una tapa o una jeringa.
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo. No guarde soluciones desinfectantes preparadas por más de dos días.
Dosificación	Áreas poco contaminadas utilice 1 cm. para un litro de agua. Área con mayor contaminación utilice 5 cm. para un litro de agua

FICHA TÉCNICA Nº:	03
Nombre comercial	LIMPIADOR DESINFECTATE
Ingrediente activo	Activos o sustancias BIODegradables: tensoactivos no iónicos, cloruro de benzalconio al 1%. Fragancia, color y agua
Concentración	0.57 %
Propiedades físico-químicas	PH 6.5-7.5 líquido viscoso, color verde menta olor característico del producto floral, frutal y cítrico.
Presentación comercial	GALÓN PLÁSTICO
Precauciones	Manténgase fuera del alcance de los niños, se inactiva en presencia de materia orgánica, incompatible con yoduros y peróxidos, no es recomendable para desinfección de elementos quirúrgicos.
Usos	Indicado para ser utilizado en superficies metálicas, de madera y plástico. Ideal para desinfección de cocinas, baños y cuartos de basuras.
Instrucciones	Diluir el producto según necesidad. Limpiar ya sea directamente o en disolución superficies a tratar. Tiempo mínimo de contacto 5 minutos para que el producto actúe. Enjuagar las superficies con agua o un paño húmedo para evitar que las superficies queden con anexos del producto.
Almacenamiento	Condiciones normales de almacenamiento, no exceder el tiempo de 1 año porque puede sufrir alteraciones de sus propiedades.

FICHA TÉCNICA Nº:	04
Nombre comercial	JABON MULTIUSOS
Ingrediente activo	Activos o sustancias BIODegradables, estabilizantes, mejoradores y esencias.
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Líquido viscoso transparente, contiene formulación concentrada. Tiene capacidad para eliminar las suciedades de los alimentos y grasas en diversas superficies, no irrita la piel, posee elevado poder espumante que es fácil de enjuagar. Es biodegradable.
Presentación comercial	GALÓN PLÁSTICO

Precauciones	No ingerir. Mantenerse fuera del alcance de los niños y niñas.
Usos	Utilizado para la limpieza de pisos y paredes; en salas, alcobas, baños, cocinas, áreas comunales, jardines, y lavado de maquinaria
Instrucciones	Se diluye el producto en agua según la suciedad que exista. Se aplica a las superficies de pisos, cocinas, baños o lugares abiertos, se estrega con cepillo. Se sacan los excesos con abundante agua.
Almacenamiento	Estabilidad indefinida si se conserva en un lugar fresco y seco.

FICHA TÉCNICA Nº:	05
Nombre comercial	JABON LIQUIDO NEUTRO
Ingrediente activo	Activos o sustancias BIODEGRADABLES. Humectantes, suavizantes y emolientes que protegen la piel de la resequedad.
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Líquido concentrado, con suave aroma, fácil de enjuagar, contiene humectantes y suavizantes que protegen la piel. pH a 20º: 1.0-1.04
Presentación comercial	GALÓN PLÁSTICO
Precauciones	Se debe utilizar con guantes por su fuerte composición alcalina. Manténgase fuera del alcance de los niños y niñas. Se recomienda no diluir el producto.
Usos	Lavado de manos.
Instrucciones	Usar directamente sobre las manos previamente humedecidas aplicando unas gotas del producto. Frotar bien las palmas de las manos buscando hacer espuma. Limpiar las uñas con un cepillo hasta eliminar la suciedad. Enjuagar con abundante agua. Secar completamente.
Almacenamiento	Conservar en un lugar fresco y seco. Manténgase fuera del alcance de los niños y niñas.

FICHA TÉCNICA N°:	07
Nombre comercial	DESENGRASANTE
Ingrediente activo	Activos o sustancias BIODEGRADABLES: Contiene tensoactivos aniónicos, tensoactivos no iónicos y solventes.
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Novedosa formulación que saca manchas, grasas, mugre incrustada en pisos y diversidad de superficies. Combinación de agentes emulsificantes, desengrasantes y humectantes con características no abrasivas por estar libres de sólidos que dañan las superficies. No deja residuos grasos. Alto rendimiento por su alta concentración.
Presentación comercial	GALÓN PLÁSTICO
Precauciones	Manténgase fuera del alcance de los niños y niñas. Evite el contacto directo con los ojos y piel.
Usos	Des incrustación profunda: diluir 1 parte del producto en 1 parte de agua. Tratamiento de superficies: diluir una parte del producto en 30 partes de agua.
Instrucciones	Zonas que requieran de una des incrustación profunda, utilice el producto puro. En zonas donde se requiera menor cuidado utilice disolución en 1 parte del producto en 10 partes de agua. Utilizar con trapeador, esponja o cepillo de forma uniforme. Frotar manualmente o con ayuda de máquina. Enjuagar con abundante agua. Sacar la superficie.
Almacenamiento	Conservar en un lugar fresco y seco. Manténgase fuera del alcance de los niños y niñas. Almacene bajo techo.

FICHA TÉCNICA Nº:	11
Nombre comercial	LIMPIAVIDRIOS
Ingrediente activo	Activo o sustancias BIODEGRADABLES. Tensoactivos no iónicos, fragancias, preservantes y agua.
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Líquido utilizado para la limpieza de vidrios de diversas texturas, permitiendo un acabado transparente. Seca y brilla rápido, proporcionando una película resistente a rayones, huellas y mugre con características antiempañantes.
Presentación comercial	GALÓN PLÁSTICO
Precauciones	Mantener alejado del alcance de los niños. Mantener cerrado y almacenado en lugar fresco. En caso de contacto con los ojos lavar con abundante agua.
Usos	Utilizado en limpieza de vidrios, espejos, azulejos, porcelanas, acrílicos, laminados plásticos y fórmica.
Instrucciones	Aplicar de manera circular en el producto con franela. Pasar una franela seca o dejar secar al ambiente. No requiere enjuague. Secado rápido.
Almacenamiento	Manténgase en un lugar fresco y seco. Manténgase fuera del alcance de los niños y niñas.

1.16 PLAN DE CONTINGENCIA DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

- En caso de racionamiento o corte continuo en el servicio de acueducto, se debe contar con tanque adicional de almacenamiento de agua, además de tener a disposición los datos de las empresas que presten el servicio de abastecimiento de agua en carrotanque.
- El centro **LOMAS DEL PEYÉ** cuenta con 1 tanque subterráneo.
- Capacidad: 2000
- Ubicación: Subterráneo
- Frecuencia de limpieza y desinfección: Dos veces al año.
- Si se encuentra inconformidad en la verificación de los procedimientos realizados, informar y realizar de nuevo las actividades registradas en los mismos.

- Actualizar fichas técnicas de los productos utilizados.
- Actualizar procedimientos cada 6 meses o cuando se encuentren inconformidades en la verificación de los mismos.
- Si al realizar la actividad de registro, verificación control se obtienen como resultado inconformidades se toman las medidas del caso y se informa al responsable de la actividad.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

2. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

2.1 INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del Centro **LOMAS DEL PEYÉ** se crean diferentes hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el personal que trabaja en la institución y los niños, por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

Las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, zancudos, moscas domésticas y piojos

Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, teniendo en cuenta que un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

2.2 OBJETIVOS

2.2.1 OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia y control preventivo de plagas que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

2.2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del Centro Infantil **LOMAS DEL PEYÉ**.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, con el fin de evitar el acceso de plagas a la institución.
- Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles.
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa.
- Establecer controles químicos, si se requieren, mediante la aplicación de agentes químicos de control.

2.3 ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas del Centro **LOMAS DEL PEYÉ**, para mantener bajo control los vectores de contaminación. Comprende una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones de artrópodos y roedores.

2.4 DEFINICIONES

A continuación se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo de plagas:

ACTIVIDAD DE SANEAMIENTO AMBIENTAL: Son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

CEBOS: Muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

DES RATIZACIÓN: 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 los locales o instalaciones.

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

MEDIDA PREVENTIVA: Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

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

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

2.5 MARCO TEÓRICO

Un animal – plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o es molesto de algún modo.

2.6 PLAGAS MÁS COMUNES QUE PODEMOS ENCONTRAR EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

- Roedores, tales como ratas y ratones.
- Insectos, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo gorgojos).
- Pájaros, como palomas y gorriones.

Todos ellos pueden causar alteración, la contaminación de los alimentos y un riesgo para la salud de los niños.

Es importante que identifique los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o púpaes.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.

- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

¿POR QUÉ NECESITAMOS CONTROLAR LAS PLAGAS?

Siempre que hay plagas en los espacios donde se manipulan alimentos, existe un riesgo grave de contaminación y alteración de los alimentos, de intoxicación y enfermedades de origen alimentario; ya que ninguna plaga suele tener costumbres higiénicas.

Controlar las plagas permite prevenir la diseminación de enfermedades, impedir la pérdida de alimentos por alteración y garantizar una alimentación de calidad para los niños.

Como el resto de formas de vida, los animales-plaga necesitan alimento, refugio y seguridad para poder sobrevivir. Actuando sobre estos tres factores es posible impedir que las plagas ingresen al servicio de alimentos.

Los dos modos más importantes de controlar las plagas de los alimentos son: impedir su acceso al servicio de alimentos y evitar que obtengan alimento y refugio.

¿CÓMO SE PUEDE CONTROLAR LAS PLAGAS?

Antes de examinar los modos de controlar las plagas, se debe analizar los lugares en los que estas pueden morar:

Los animales-plaga gustan de lugares cálidos y escondidos, sienten una especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contiene artículos que no se utilizan frecuentemente:

- Almacén de materias primas.
- Almacenamiento de alimentos.
- Lugares cálidos como áreas circundantes de los hornos y las neveras.
- Áreas de almacenamiento de papelería.

Cualquier lugar que no se mantiene limpio y ordenado de forma regular puede convertirse en refugio de plagas:

- Edificaciones abandonadas, tejados, estantes viejos, garajes, entre otros.
- Los rincones de las instalaciones que se usan para acumular todas aquellas cosas que nadie tiene tiempo de tirar a la basura.

Una zona obviamente propicia es el lugar donde se acumula la basura y la zona donde van a parar las aguas residuales, especialmente si no se mantienen desinfectadas y limpias de

manera periódica. También existe un gran riesgo de atraer plagas al servicio de alimentación si cerca de él abunda la maleza.

Es importante realizar una revisión periódica alrededor del servicio o área de almacenamiento de alimentos para identificar si existen focos de riesgo atractivo para los insectos, los roedores o los pájaros.

Es muy importante implementar el programa de limpieza y desinfección de manera sistemática, esta es una medida de protección contra las plagas:

- Realizar una inspección periódica para identificar cualquier falla.
- Asegurarse de que todas las cañerías, cables, etc., que penetran en la edificación se encuentran completamente selladas. Un ratón cabe por un orificio tan pequeño como el realizado por un lápiz sobre una hoja de papel.
- No dejar olvidadas sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que pueda atraer plagas; el trabajo de todo animal-plaga es buscar alimento; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.
- Revisar que el almacén de alimentos y la zona de las basuras se mantienen siempre limpias, ordenadas y cumplan con el proceso de desinfección diario.
- Inspeccionar los alimentos de la bodega, asegurándose de que no transportan ninguna plaga.

Es importante evitar la llegada de plagas al servicio de alimentos, se debe actuar de inmediato. Importante en estos casos contar con el teléfono de la empresa de control de plagas. Prevenir las plagas es cuestión de higiene y prevención.

2.7 PROCEDIMIENTO OPERATIVO

Debido a que en el Centro aeioTU **LOMAS DEL PEYÉ**, se preparan alimentos y que en él participan niños y niñas, antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas, es necesario tomar medidas preventivas de saneamiento ambiental en cada uno de los espacios:

ÁREA COCINA:

- Mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.
- Mantener las canecas con bolsa y tapa y recoger frecuentemente los desechos.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- No dejar alimentos descubiertos al ambiente, ni en el piso.
- Las ventanas cuentan con anjeos que protejan la cocina del medio exterior.
- La altura entre la puerta y el piso no debe ser mayor de 1cm.
- El sifón debe tener rejilla.

ÁREA BODEGA DE ALIMENTOS:

- Mantener limpias y desinfectadas las estanterías y el área de almacenamiento.
- Alrededores libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- En las ventanas existen anjeos que protegen la bodega del medio exterior.
- El sifón se debe mantener con rejilla.
- No se permiten empaques descubiertos, ni en el piso.

AULAS:

- Mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.
- Alrededores libres de residuos.
- Mantener limpias las áreas donde se guarda el material, los juguetes, las cobijas y colchonetas.
- Realizar limpieza y desinfección diaria de las instalaciones.
- Mantener las canecas con bolsa y tapa, cambiar las bolsas con frecuencia.
- Las ventanas cuentan con anjeos que protegen los salones del medio exterior.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.

BAÑOS:

- Mantenerlos limpios y desinfectados (3 veces al día o en caso de ser necesario).
- Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- El sifón se debe mantener con rejilla.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuencia.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- En las ventanas existen anjeos que protegen los baños del medio exterior.

2.8 MEDIDAS PERMANENTES DEL CONTROL DE PLAGAS

Las medidas permanentes de Control de Plagas son de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas y las segundas en eliminar aquellas que logren entrar.

2.8.1 Medidas Preventivas

- Se protegerán todas las entradas al Centro aeioTU **LOMAS DEL PEYÉ** (puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, etc.) hacia el exterior con anejo, malla y/o cedazo plástico o metálico.
- Proteger espacios entre pared y el techo, si lo hay con anejo o con espuma de poliuretano.

- Protección piso con el borde inferior de la puerta.
- Aplicar buenas prácticas de almacenamiento en la bodega de alimentos.
- Mantener recipientes de materias primas y/o alimentos preparados bien cerrados
- Tener buena iluminación.
- Hacer rotación de materiales almacenados.
- Mantener las canecas de basura tapadas adecuadamente y sacar constantemente la basura.
- Limpiar, desinfectar y mantener el orden en todo momento.

· 2.8.2 Medidas Correctivas

El centro **LOMAS DEL PEYÉ** en caso de necesitarlo, debe contar con la asesoría de una empresa experta en el control de plagas, quien tomara las medidas necesarias dependiendo del tipo de plaga existente y del grado de infestación.

Se debe solicitar a la esta empresa:

- La autorización como empresa de control de plagas expedida por la entidad competente.
- Diagnóstico de la situación en materia de plagas.
- Fichas técnicas de los productos a aplicar.
- Asesoría continua del control
- Acreditación de experiencia

2.9 PROCEDIMIENTO OPERATIVO PARA EL CONTROL DE PLAGAS

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DEL CENTRO LOMAS DEL PEYÉ

La hermeticidad es importante para el centro porque de ella depende el ingreso o no de las plagas al mismo, por este motivo es muy importante ser rigurosos con este procedimiento:

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
1. Verifique el estado de las puertas, y la abertura entre piso y puerta (no debe ser superior a 1cm); verifique el estado de mantenimiento de los cauchos de las puertas. 2. Revise las aberturas de los marcos de las puertas. 3. Verifique el estado de mantenimiento de los anjeos de las ventanas.	TRIMESTRAL	Profesional de salud y nutrición. CASERAS.

4. Revise que no haya agujeros en paredes, techos.		
5. Revise la entrada de las tuberías de acometida.		
6. Verifique el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, inspeccione que estén fijos y no se remuevan.		
7. Revise el estado de los techos.		

Para llevar el seguimiento de hermeticidad del centro, es necesario realizar este control mediante el siguiente formato, que se encuentra en el OneDrive ruta: **Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos**

		FORMATO VERIFICACION DE HERMETICIDAD DEL CENTRO		Código: Versión:
CENTRO:				FECHA:
RESPONSABLE:				
#	ASPECTO	C / NC	ACCIÓN DE MEJORA	
1	Aberturas entre puertas y piso (puertas exteriores)			
2	Aberturas entre puertas y piso (interiores)			
3	Estado de los anjeos de las ventanas de la cocina			
4	Estado de los anjeos de las ventanas de la bodega de alimentos.			

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS EN EL CENTRO aeioTU LOMAS DEL PEYÉ

El siguiente procedimiento tiene la finalidad de inspeccionar el Centro en busca de plagas, que pudieron haber ingresado a pesar de la hermeticidad de las instalaciones. Las posibles rutas pueden ser un roedor por la puerta a plena luz del día, moscas o cucarachas en empaques de alimentos, entre otras.

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
1. Para inspeccionar la posible presencia de plagas se debe realizar búsqueda de		

<p>evidencia de plagas como son: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estantería etc. De la misma manera realizar una Inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como: cucarachas y moscas y así tomar las medidas pertinentes.</p> <ol style="list-style-type: none"> Realizar la inspección en cada uno de los lugares mencionados en el formato. Si es el caso, debe arrodillarse para mirar a nivel de suelo, o buscar encima de los muebles o equipos. Recordar que las plagas se anidan en aquellos lugares que son difíciles de inspeccionar e higienizar, lugares que no se remueven frecuentemente, lugares oscuros, cálidos y tranquilos, donde hay suministro de alimentos como bodegas de alimentos, estufas, parte inferior de las neveras o muebles en general de la cocina. Recordar que la mejor manera de controlar las plagas es no dejar alimentos expuestos, buena higiene del lugar y evitar que se generen lugares muertos o que no se puede tener acceso a ellos fácilmente. Diligenciar el formato y si hay evidencia de plagas informar de inmediato al coordinador. 	TRIMESTRAL	CASERAS - Profesional de salud y nutrición
--	------------	--

Para llevar el seguimiento de inspección de plagas, es necesario realizar este control mediante el siguiente formato, que se encuentra en el OneDrive ruta: **Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos**

		FORMATO INSPECCIÓN DE PRESENCIA DE PLAGAS				Código: Versión:	
CENTRO:							
RESPONSABLE:						MES:	
ASPECTO		PLAGA ENCONTRADA	S1	S2	S3	S4	ACCION DE MEJORA
A	AREA COCINA						
1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.						
2	Debajo de la estufa.						
3	En las bandejas de la estufa.						
4	Debajo de la estantería						
5	Dentro y en el contorno de la campana extractora						
6	Dentro y alrededor de la caneca.						
7	Debajo del lavaplatos						
B	AREA DE BODEGA						
	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.						

**PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES
DEL CENTRO aeioTU LOMAS DEL PEYÉ**

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
<p>1. Para inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques debe realizar búsqueda de: cualquier elemento que no haga parte del proceso específico que se desarrolla en cada área como: muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc, y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente, la acumulación inadecuada de embalajes y empaques pueden ser habitados por plagas, estos generalmente son: cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales frascos, entre otros.</p> <p>2. Verificar e inspeccionar cada una de las zonas indicadas en el formato.</p> <p>3. Sí se evidencia elementos que no corresponden a la zona que verifica, registrar el hallazgo e informar al coordinador para tomar la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques).</p>	SEMANAL	CASERAS - Profesional de salud y nutrición. Asistente administrativo.

--	--	--

Para llevar el seguimiento de la inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques, es necesario realizar este control mediante el siguiente formato, que se encuentra en el OneDrive ruta: **Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos**

		FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES				Código: Versión:	
CENTRO:							
RESPONSABLE:				MES:			
ASPECTO		ELEMENTOS ENCONTRADOS	S1	S2	S3	S4	ACCION CORRECTIVA
A	AREA COCINA						
1	Revisar que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.						
2	Revisar que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas						

CONTROL QUIMICO DE PLAGAS

El control integral de plagas es netamente preventivo, el control químico se realiza solo cuando las medidas preventivas anteriormente nombradas fueron insuficientes y se ha presentado una infestación de plagas.

El Centro **LOMAS DEL PEYÉ** realiza el control químico con la empresa **BAC FUMIGACIONES**, quienes entregan la siguiente información (ver anexo):

- Concepto Sanitario de la empresa.
- Ficha técnica del insecticida o rodenticida empleado.
- Procedimientos de fumigación y desratización.
- Plano con ubicación e identificación de cebos.
- Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o desratización.

PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

3. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

3.1 INTRODUCCION

Durante la operación y funcionamiento del centro **LOMAS DEL PEYÉ**, se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que son manejados de tal forma que impiden la contaminación de las diferentes áreas y ambientes de la institución, minimizando el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

3.2 OBJETIVOS

3.2.1 OBJETIVO GENERAL

Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente del Centro Infantil **LOMAS DEL PEYÉ**, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

3.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos y líquidos generados en el Centro **LOMAS DEL PEYÉ**.
- Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.
- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en el Centro **LOMAS DEL PEYÉ**.
- Capacitar al personal manipulador y al encargado de la recolección y disposición de los residuos, en la importancia de los residuos y en los factores de riesgo que pueden generar contaminación del producto final.

3.3 ALCANCE

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante la operación y funcionamiento del Centro.

3.4 DEFINICIONES

Basura: Se entiende por basura todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

Desecho: Se entiende por desecho cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

Desperdicio: Se entiende por desperdicio todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

Disposición sanitaria de basuras: Se entiende por disposición sanitaria de basuras el proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

Enterramiento de basuras: Se entiende por enterramiento de basuras la técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.

Residuo sólido comercial: Se entiende por residuo sólido comercial aquel que es generado en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes, depósitos, hoteles, restaurantes, cafeterías y plazas de mercado.

Residuo sólido domiciliario: Se entiende por residuo sólido domiciliario el que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas.

Tratamiento: Se entiende por tratamiento el proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su

potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

3.5 MARCO TEORICO

El material que no representa una utilidad o un valor económico se convierte en residuo. Es importante tener en cuenta que para desarrollar un óptimo manejo de los residuos sólidos se hace indispensable clasificarlos, para ello se pueden considerar aspectos como sus características, su procedencia y la fuente generadora.

3.6 LOS RESIDUOS SÓLIDOS SE CLASIFICAN DE ACUERDO CON SUS CARACTERÍSTICAS EN:

- **Orgánicos:** Es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo y las espinas de pescado, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.
- **Inorgánicos:** Hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, son conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables, y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje.
- **Con características especiales:** Deben separarse de la corriente de residuos debido a su peligrosidad tanto para la salud humana como para los ecosistemas en general y disponerse finalmente en rellenos de alta seguridad, incinerarse, o tratarse de forma previa a su enterramiento en un relleno para residuos no peligrosos.

3.7 PRÁCTICAS MÁS USUALES EN EL MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

- **Reducción:** Se refiere a reducir la cantidad de residuos sólidos, (en volumen y peso) que ingresan a la disposición sanitaria final municipal. Incluyen técnicas que permiten la separación de los residuos o bien poder reutilizarlos o reciclarlos. Una vez concentrado el residuo es mucho más fácil recuperar los materiales, que pueden tener un valor económico.
- **Reciclaje:** Consiste en la transformación física, química y/o biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nuevamente una materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes. En la teoría cualquier artículo es reciclable; en la práctica solo aquellos en que el beneficio económico excede los

costos de su recuperación. Esta técnica puede eliminar los costos de disposición, reducir los costos de materias primas y proporcionar ingresos por la venta de residuos. La eficacia dependerá de la forma como se practique la segregación.

- **Compostación:** Es la conversión biológica de la materia orgánica que da como resultado un mejorador de suelos o un abono orgánico de excelente calidad.
- **Incineración con recuperación de energía:** Se refiere a la incineración tecnificada a muy alta temperatura donde se logra la descomposición total de las basuras convirtiéndolas en cenizas y recuperando el valor calorífico de aquellas para generación de electricidad y/o calefacción para la comunidad.
- **Relleno sanitario:** Es un sitio, por lo general alejado de las ciudades, que se escoge para “enterrar” los residuos sólidos, pero con una adecuación de tipo técnico y con un manejo controlado del tipo de residuos que allí se disponen. Se trata de que al relleno sanitario vayan solamente aquellos objetos para los cuales ésta sea la única opción de manejo para la comunidad.

NORMATIVIDAD

- *Ley 9ª de 1979: Código Sanitario Nacional.*
- *Resolución 2674 2013 actualización Decreto 3075.*
- *Decreto 60 de 2002: Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico – HACCP.*

3.8 PROCEDIMIENTO OPERATIVO

1. **Caracterización de residuos sólidos y líquidos generados por el Centro LOMAS DEL PEYÉ.**
 - **Orgánicos:** Se generan residuos de grasa, carne, cáscaras, en general residuos de comida, también aquel material natural utilizado en las producciones, hojas de árbol, arcilla, palos de madera, entre otros. Es importante elaborar un listado con todos los desechos orgánicos que se generan en el centro.
 - **Inorgánicos:** bolsas plásticas, papel, cartón, plástico, ganchos de cosedora, entre otros.
2. **Actividades de clasificación, ubicación de recipientes y establecimiento de rutas y frecuencias de evacuación, almacenamiento y disposición final:**

- Dentro de las áreas del Centro, se encuentran ubicados recipientes para el manejo de residuos sólidos. Los recipientes están distribuidos dentro de las áreas de acuerdo con la cantidad de residuos generados y el proceso (ver planos con ubicación de recipientes para residuos).
- Dichas canecas y recipientes son de material sanitario, de pedal, con tapa y están debidamente identificados; son lavados y desinfectados por el personal de las áreas antes de iniciar el proceso.
 - **Recipientes de color blanco.** Estos recipientes únicamente servirán para depositar botellas y frascos de vidrio, plástico, cartón, papel y metales.
 - **Recipientes de color negro.** Estos recipientes únicamente servirán para depositar papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con comida y papeles metalizados.
 - **Recipientes de color verde.** En esta caneca van todos los residuos orgánicos aprovechables como restos de comida, desechos agrícolas.



3.9 PROCEDIMIENTO PARA LA EVACUACION DE LOS DESECHOS DEL CENTRO INFANTIL LOMAS DEL PEYÉ

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
---------------	------------	-------------

<ol style="list-style-type: none"> 1. Verificar que la basura se haya clasificado correctamente en bolsas diferentes, de acuerdo a los desechos, y asigne un valor a dicha actividad (B: bueno, R: regular, M: malo) en la casilla correspondiente del registro. · Desechos orgánicos (basura proveniente de la cocina, que se descompone fácilmente, pañales, basura resultante del material natural para producciones de los niños, etc.). · Desechos inorgánicos o inertes (materiales como empaques, papel etc.). · Los desechos líquidos como el aceite de cocina deben ser recogido en una botella plástica y manejado como un desecho orgánico. 2. Verificar el estado de higiene de las canecas distribuidas en el jardín infantil y asigne un valor a dicha actividad (B: bueno, R: regular, M: malo) en la casilla correspondiente del registro. 3. Evacuar la basura siempre por la misma ruta de salida y a la misma hora, máximo una hora antes que el vehículo recolector de basura llegue al lugar de recolección y escriba la hora de evacuación de basura. 4. Lavar y desinfectar las manos antes de continuar en otra actividad. 	<p>MARTES, JUEVES, SABADO</p>	<p>CASERAS - Profesional de salud y nutrición</p>

3.10 REGISTRO PARA LA EVACUACION DE LOS DESECHOS DEL CENTRO aeioTU LOMAS DEL PEYÉ

La evaluación de los desechos del centro se realiza mediante el siguiente formato, ruta en el OneDrive ruta: [Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos](#)

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE EVACUACIÓN DE LOS DESECHOS DEL CENTRO			Código: Versión:
CENTRO:				
RESPONSABLE:				
Fecha	Clasificación de los desechos	Condiciones d higiene de las canecas	Tiempo de evacuación de la basura	Observaciones

ENTIDAD DE ASEO

La entidad pública encargada del servicio de aseo es **PA CARIBE S.A.**, quienes los días **MARTES, JUEVES, SABADOS** en el horario de **LA MAÑANA**, retiran los residuos sólidos del Centro **LOMAS DEL PEYÉ** y los transporta para su disposición sanitaria final.

3.11 PLAN DE CONTINGENCIA

Con el fin de evitar cualquier problema de contaminación cruzada o alteración al medio ambiente, se ha establecido un plan de contingencia el cual se aplica en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo de los residuos sólidos:

1. No recolección de residuos sólidos en almacenamiento por parte de la empresa de aseo: Llamar a la línea de atención y contactar al coordinador de la empresa de aseo mediante llamada celular, para que envíe un vehículo acondicionado para transportar los residuos sólidos.

2. Retirar particularmente los residuos, buscando un lugar adecuado y permitido por la autoridad competente para su disposición sanitaria final.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

4.1 OBJETIVOS

4.1.1 OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del Centro Infantil aeioTU **LOMAS DEL PEYÉ**, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por la falta de abastecimiento de la misma.

4.1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante los diferentes procesos.
- Concientizar al personal que interviene en los diferentes procesos para ejercer un uso razonable del agua potable.

4.2 ALCANCE

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del Centro Infantil **LOMAS DEL PEYÉ** y a los sistemas de almacenamiento de la misma.

4.3 DEFINICIONES

Acueducto: sistema de abastecimiento de agua.

Acometida: Derivación y distribución de red que llega al registro de corte del inmueble.

Agua potable: Agua sana, agradable e inocua, y reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.

Abastecimiento de agua potable: Sistema o servicio de Captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo de agua.

Agua segura: Es el agua que no cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto 475/98) y sin embargo puede ser consumida sin riesgos para la salud.

Almacenamiento seguro de agua: Acción con el propósito de almacenar en condiciones sanitarias agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo.

Contaminación del agua: Presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una ETA

Cloro (Cl₂) Elemento químico gaseoso utilizado comúnmente como desinfectante en muchos procesos, y especialmente en el agua potable dosificado en cantidades muy bajas.

Cloro combinado: producto de la reacción entre diferentes componentes del cloro residual libre y el amoníaco de ciertos compuestos nitrogenados, produce mono, di, y Cloramina y tricloruros de Nitrógeno.

Cloro libre: Concentración de Cloro que permanece en el agua por un tiempo limitado, con el propósito de eliminar los gérmenes que puedan contaminar el agua en la planta, rede y punto de consumo de los inmuebles.

Cloro residual total: Es la suma del Cloro libre más el Cloro combinado, pueden estar simultáneamente, pero generalmente el Cloro residual libre está en mayor proporción

Desinfectante: Agente químico o físico que elimina los microorganismos, o por lo menos disminuye su población a un nivel seguro

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

Tanque: Depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección. Los materiales más comunes son: asbesto-cemento, fibra de vidrio y plástico polietileno.

Registro de control de actividades: Es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la higienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.

Microorganismos Patógenos: Son las bacterias, virus, parásitos que pueden enfermar al ser humano, y están relacionadas con enfermedades específicas de transmisión hídrica

Tratamiento: Conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación de agua.

Tratamiento físico: Uso de métodos como: térmico (hervido) ultravioleta (luz ultravioleta que causa reacciones fotoquímicas en las membranas de las bacterias y su posterior muerte) ó filtración mediante uso de diferentes medios de filtración para la eliminación o inactivación de bacterias o parásitos.

Tratamiento térmico: Sometimiento del agua por 3 minutos a 92 °C. (Bogotá) para la eliminación de las bacterias patógenas.

Tratamiento Químico: Adición de sustancias químicas (Cl₂) para la eliminación de las bacterias patógenas.

Saneamiento básico del agua potable: Mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias del agua utilizada para consumo humano.

4.4 PROCEDIMIENTO

Fuentes de agua: El agua potable que se utiliza en el Centro Infantil **BICNETENARIO** proviene del acueducto de **AGUAS DE CARTAGENA**

Usos del agua: El agua que se suministra en el Centro se utiliza para la producción de alimentos y para la higienización de todas las instalaciones, equipos y utensilios.

TRATAMIENTO PARA LA POTABILIZACIÓN

Diariamente se hierve el agua que será utilizada para cocción de los alimentos.

ALMACENAMIENTO DEL AGUA,

Existen dos (2) tanques elevados y un (1) tanque subterráneo.

Capacidad: 6000 Litros.

4.5 PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA,

Responsabilidad: Del personal operativo (capacitados para dicho fin)

Frecuencia: De acuerdo a normatividad realizarla dos veces al año (esto se modificará si el aliado considera que se debe realizar en más ocasiones)

Equipos: Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se requieran según el tipo de tanque.

Metodología: La metodología de lavado y desinfección que se describe a continuación se aplica a todos los tanques usados comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno y concreto)

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar el agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.
- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.
- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.

- Preparar de 20 a 25 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante a una concentración entre 1000 ppm a 2000 ppm en un balde.
- Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.
- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
- Abrir los grifos o llaves del agua, de la edificación especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.
- Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
- Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: microorganismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del Cloro por volatilización.
- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, compuesto activo del desinfectante, concentración usada, persona o institución responsable de la actividad y observaciones.

4.5 REGISTRO DE CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

LISTA DE CHEQUEO

REGISTRO DE CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

Para realizar el control del lavado y desinfección del tanque de agua potable, es necesario realizar esta verificación mediante el siguiente formato, que se encuentra en el OneDrive ruta: **Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos**

	FORMATO DE CONTROL DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE	Código: Versión:
---	--	---------------------

CENTRO:

Fecha actual de higienización	Próxima fecha de higienización	Nombre del desinfectante usado	Ingrediente Activo	Concentración Utilizada	Empresa Responsable

PLAN DE CONTINGENCIA ANTE SUSPENSIÓN DEL SUMINISTRO DE AGUA POTABLE.

Cuando no hay agua durante varios días disponemos de la bomba eléctrica la cual nos abastecería por dos o tres días, si no alcanza se realizaría suspensión del servicio para evitar la contaminación e infecciones.

4.6. MEDICIÓN DEL CLORO RESIDUAL

El cloro es un producto químico que, cuando se disuelve en agua limpia en cantidad suficiente, destruye la mayoría de los organismos causantes de enfermedades, este se consume a medida que los organismos se destruyen. Si se añade suficiente cloro, quedará un poco en el agua luego de que se eliminen todos los organismos; a este se le llama cloro residual.

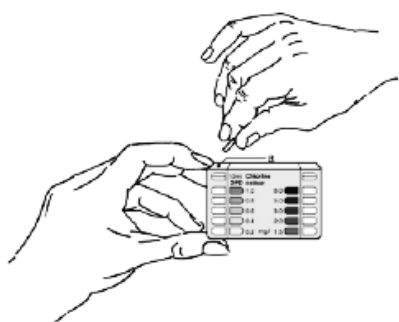
El pH es una medida de acidez o alcalinidad de una disolución. El pH indica la concentración de iones hidrógeno presentes en determinadas disoluciones.

La medida del cloro residual y pH en un suministro de agua, es un método simple pero importante para revisar si el agua que se suministra a los niños es segura para su consumo.

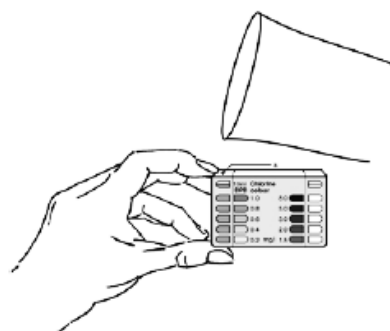
4.6.1. ¿Cómo medir el cloro residual y el pH?

Para medir el cloro residual y el pH se verifica que sus niveles se encuentren dentro de los límites establecidos: cloro residual = entre 0,3 y 2,0 mg/L, pH= entre 6,5 y 9, evidenciando si el agua es apta o no para consumo.

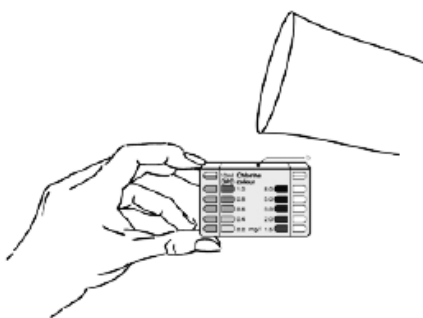
La prueba más común es el indicador de DPD (Dietil-para-Fenil-Diamina) mediante un kit de comparación. Esta prueba es el método más rápido y sencillo para evaluar el cloro residual y pH, añadiendo una tableta de reactivo a una muestra de agua, que la tiñe de rojo. La intensidad del color se compara con una tabla de colores estándar para determinar la concentración de cloro residual y pH del agua. Entre más intenso el color, mayor es la concentración. Hay muchos kits disponibles en el comercio para analizar pH y cloro residual en el agua. Los kits son pequeños y portátiles.



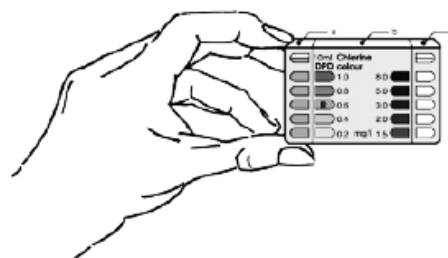
Paso 1. Coloque una tableta en la cámara de prueba (a) y añada unas pocas gotas del suministro de agua clorada que se va a analizar.



Paso 2. Triture la tableta y, luego, llene la cámara (a) con el suministro de agua clorada que se va a analizar.



Paso 3. Coloque una mayor cantidad del mismo suministro de agua analizada (sin tableta) en la segunda cámara (b). Este es el control en blanco para la comparación de colores.



Paso 4. El nivel de cloro residual (R) en mg de cloro por litro de agua (mg/L) se determina mediante la comparación del color del analizada en la cámara (a) con la tableta que se añadió y los colores estándar en el recipiente (cámara b).

Nota: Se usaría la cámara (c) si se necesitara medir un residuo más alto de cloro.

Gráfica 1, Pasos para determinar el residuo de cloro en agua con el uso de un comparador. Fuente: OMS 2009.

REGISTRO DE CONTROL DE CLORO RESIDUAL Y pH EN AGUA POTABLE

Para garantizar que el agua suministrada a los niños es apta para consumo, es importante realizar en el centro un control de cloro residual y pH diariamente mediante el siguiente

formato, ruta OneDrive: **Procesos de ejecución/ EE-Modelo Educativo/Salud y Nutrición/Formatos**

		FORMATO DE CONTROL DE CLORO RESIDUAL Y PH EN AGUA POTABLE			Código: Versión:	
CENTRO:						
Fecha	Hora	Persona que realiza la medición	Resultado de medición de cloro residual	Resultado medición de pH	¿Agua apta para consumo? SI/NO	Observaciones
			Entre 0,3 y 2,0 mg/L	Entre 6,5 - 9,0		

4.8. FILTROS COMO OPCIÓN PARA POTABILIZAR EL AGUA

Antes de utilizar cualquier tipo de filtro para agua de consumo humano, primero se deben retirar los sólidos grandes que están contenidos en el agua y dar un tiempo a las partículas de material orgánico para que se sedimenten o lleguen al fondo del recipiente que contiene el agua.

Una vez el agua esté sedimentada, se debe pasar por el filtro, el cual debe cumplir como mínimo con los siguientes criterios:

- Ser de fácil manejo de las personas que lo utilicen.
- Realice el mayor porcentaje de retención de sólidos.
- Mayor capacidad de agua a tratar.
- No requiera energía eléctrica.
- Mayor disminución de carga microbiana.
- Que tengan filtro de 0.22 micras.

REFERENCIAS

RESOLUCIÓN 2674, Ministerio de salud, 2013, actualización de DECRETO 3075, Ministerio de Salud, Colombia, 1997.

Ley 9ª de 1979: Código Sanitario Nacional.

Decreto 60 de 2002: Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico – HACCP.

PRIETO, D. S. María C., GÓMEZ M. Héctor H., SDS. Guía General Para Elaboración De Un Plan De Saneamiento En Restaurantes.

OMS, 2009, Medición del cloro residual en el agua.

Resolución 2115, Ministerio de Protección Social 2007.

Ministerio de Salud y protección Social, Agua para consumo humano, link:
<https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/ambiental/Paginas/agua-para-consumo-humano.aspx>