# PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

**Programa de Limpieza y Desinfección**

**Programa de Manejo Integral de Residuos Sólidos**

**Programa de Control Integrado de Plagas**

**Programa de control de agua- Contingencia**

## INTRODUCCIÓN

En los establecimientos destinados a la atención de personas, fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implementar y desarrollar un Plan de Saneamiento Básico con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad y arduo conocimiento de todo el equipo ejecutor que permanece en los diferentes espacios de los Centros Infantiles, Unidades Pedagógicas de Apoyo y oficinas administrativas.

Como un primer paso hacia la implementación de un Plan de Saneamiento Básico y como una acción de mejoramiento se diseña el programa de limpieza y desinfección para garantizar una adecuada preparación y manipulación de los alimentos en condiciones sanitarias adecuadas, disminuyendo los riesgos inherentes las diferentes etapas de manejo a las cuales son sometidos, y lograr una mejor calidad y seguridad en la prestación del servicio a los niños, niñas y familias pertenecientes al programa, aún más en tiempos de pandemia por covid -19. Por otra parte, se debe garantizar la higiene de cada uno de los espacios de la Corporación, como un primer paso para prestar un servicio de calidad e inocuidad a la primera infancia que atiende la Corporación Imagina tu mundo.

Los residuos sólidos generados en el servicio de alimentación y en la sede, genera un foco de contaminación y expone al personal que los manipulan y a los usuarios, a riesgos que se traducen en enfermedades y accidentes de trabajo, por esta razón, deben ser removidos de forma frecuente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas, de tal forma que no contribuya al deterioro ambiental.

Exterminar los insectos y roedores son la meta inalcanzable en toda empresa, por esta razón debe buscarse el control adecuado para evitar su desarrollo mediante las técnicas de higiene, aseo, recolección de basuras, diseño y construcción, buen almacenamiento y protección de los productos alimenticios.

Este Plan de Saneamiento Básico agrupa los siguientes programas: 1. Programa de limpieza y desinfección. 2. Programa de Control Integrado de Plagas. 3. Programa de Manejo de control de residuos sólidos, 4. Programa de agua potable o de contingencia

**Tabla de contenido**

INTRODUCCIÓN..... 2
LISTA DE TABLAS ..... 4
1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION ..... 5
1.1. DIAGNÓSTICO ..... 5
1.2. CARACTERIZACION DE AREAS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCION ..... 6
Tabla 1. CARACTERIZACIÓN DE ÁREAS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ..... 7
1.4. OBJETIVO GENERAL ..... 9
1.5. DEFINICIONES ..... 9
1.6. LISTADO DE PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION ..... 14
DESINFECCIÓN ..... 15
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ..... 32
EXTERIORES..... 34
1.10. PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCION POR CHOQUE O ..... 35
1.11. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ..... 35
1.12. REGISTROS ..... 37
DESINFECCIÓN PARA EL PERSONAL ..... 38
NORMAS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN ..... 38
USO DE UNIFORMES Y PROTECCIÓN ..... 38
SALUD Y CAPACITACIÓN ..... 39
SERVICIOS SANITARIOS ..... 39
IMPLEMENTOS A UTILIZAR ..... 39
1.13. CRONOGRAMA DE LAVADO DE MANOS ..... 39
2. PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS ..... 41
2.1. DIAGNÓSTICO ..... 41
RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS ..... 42
Tabla 3. CARACTERIZACIÓN DE ÁREAS PARA MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS ..... 42
2.3. GRUPO DE GESTIÓN AMBIENTAL ..... 43
2.4. OBJETIVO GENERAL ..... 43
2.5. DEFINICIONES ..... 43
2.7. CRONOGRAMA RESIDUOS SÓLIDOS ..... 46
2.9. ELIMINACIÓN DE LOS DESECHOS ..... 48
2.10. UBICACIÓN DE LOS RECIPIENTES DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL ..... 49

Tabla 4. DESCRIPCION DE LOS PROCESOS DE RECOLECCION DE BASURAS ..... 49
2.12. PLAN DE CONTINGENCIA ..... 50
2.13. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DE MANEJO DE LOS RESIDUOS ..... 50
2.15. RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL PERSONAL QUE EJECUTARA EL PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS ..... 52
3. PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS ..... 53
3.1. DIAGNOSTICO ..... 53
-Mosquitos o Zancudos..... 54
-Moscas ..... 54
-Cucarachas ..... 55
-Ratas..... 56
-Ratones ..... 56
3.2. CARACTERIZACIÓN DE AREAS DE RIESGO PARA INGRESO DE PLAGAS Y ROEDORES ..... 57
Tabla 5. CARACTERIZACION DE AREAS DE RIESGO PARA INGRESO DE PLAGAS Y ROEDORES ..... 57
3.3. OBJETIVO GENERAL ..... 57
3.4. DEFINICIONES ..... 58
Microorganismos (M.O.) ..... 58
SEDE ..... 59
PARA FUMIGACION ..... 60
3.7. CRONOGRAMA ..... 60
3.8. REGISTROS ..... 61
ROEDORES ..... 61

## LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Caracterización áreas para limpieza y desinfección
Tabla 2. Descripción de los procedimientos para limpieza y desinfección
Tabla 3. Caracterización de áreas para manejo integral de residuos sólidos y Líquidos
Tabla 4. Descripción de los procesos de recolección de basuras
Tabla 5. Caracterización de áreas de riesgo para el ingreso de plagas y roedores

# 1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

## 1.1. DIAGNÓSTICO

Mediante observación directa y aplicando los conceptos técnicos de la resolución 2674 de 2013, se pudieron identificar las falencias en los siguientes aspectos:

Las principales **problemáticas encontradas** en el servicio de alimentación son:

- Piso en baldosa con uniones inadecuadas, que dificultan en ocasiones la limpieza y desinfección.
- Poceta con poco espacio que dificulta el lavado
- Varias ventanas sin malla adecuada y con exteriores en zonas abiertas. .
- Las uniones entre las paredes y pisos no poseen forma redondeada, lo cual no facilita la limpieza y desinfección.

Las principales **problemáticas** encontradas en el centro infantil, exteriores**,** oficina administrativos y otros espacios son:

- Elementos sin uso, algunos quebrados  Piso y paredes en cemento, algunas pintadas.
- Espacio con humedades.
- Ventanas con mallas, en material no resistente.
- Espacios con techo que se encuentra en mal estado y con húmedad.
- Piso agrietado.
- Ingreso de agua y animales por rejas.

## 1.2. CARACTERIZACIÓN DE AREAS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCION

El proceso de limpieza y desinfección se realiza en los siguientes implementos, equipos, utensilios del servicio de alimentación: neveras, congeladores, bandejas plásticas, estufa, mesones, licuadora, estanterías metálicas, canastillas, canecas, baldes, cucharas medidoras, coladores, cocas plásticas, ollas, sartenes, platos sopa, platos, frutas, , vasos, pocillos, cucharas, tenedores, cuchillos, escurridor, rayador, pela papas, tabla picadora, cucharones, cuchara para fritura, tijeras, pinza metálica, olla a presión, termómetros, grameras, jarras, frutas, verduras, huevos, enlatados, bolsas de leche, empaques de alimentos; además de las ventanas, paredes, puertas, techos, lavaplatos, mesas, sillas, canecas de residuos sólidos. En las áreas comunes, oficinas y exteriores a: sillas, mesas, closet, lavamanos,

baños, canastillas, limpiones, juguetes, material didáctico, colchonetas, lavaderos, estanterías, archivadores, puertas, pisos, paredes, ventanas, techos, escalas, , , reloj, bombillos, lámparas, telones, espejos, titiritero, canecas de residuos sólidos, percheros, repisas, muebles organizadores, botiquines de primeros auxilios, extintores, cepilleros, computadores, teléfonos, impresoras, televisor, equipo de sonido, nevera, estufa, tina, cuarto de residuos, traperas, cuarto de almacenamiento de elementos de aseo y productos de aseo.

Los productos de aseo cuentan con fichas técnicas y hojas de seguridad, además se tendrá ubicado en los espacios la tabla de preparación de soluciones desinfectantes, en la cual se especifica área o productos a desinfectar, la técnica, tiempo de exposición, cantidad de agua, cantidad de desinfectante, partes por millón, lo que garantiza eficacia en el proceso. Los envases estarán debidamente rotulados, almacenados en lugares seguros fuera del alcance de los niños y las niñas y en un espacio aireado.

Los insumos con que se cuenta para limpieza son: detergente en polvo, jabón en crema lava platos, jabón en barra, jabón líquido antibacterial para manos, desengrasante. Los productos para aromatizar pisos y ambiente.

Los productos utilizados para desinfección son: el hipoclorito de sodio al 13%, jabón yodado.
Los elementos con que se cuentan para los procesos son: escobas, traperos, recogedores, limpiones, balde, guantes y cepillo para uñas.

## 1.3. OBJETIVO GENERAL

Disminuir los peligros de contaminación por agentes físicos, químicos y biológicos en la materia prima durante los procesos de recibo, almacenamiento, producción y servicio, mediante la implementación del programa de limpieza y desinfección, para brindar a los usuarios un producto de calidad higiénica y microbiológica; así mismo, garantizar un ambiente limpio y seguro para el desarrollo de las actividades pedagógicas y acompañamiento que se realiza con los niños y niñas.

## 1.4. DEFINICIONES

- **Agua para consumo humano:** Es aquella que se utiliza en bebida directa y preparación de alimentos para consumo.

- **Agua potable:** Es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas en el presente decreto, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.

- **Agua residual:** agua que está contaminada con sustancias fecales y orina, procedentes de desechos orgánicos humanos o animales.

- **Agua segura:** Es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad definidas en el presente decreto, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.

- **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.
- **Alimento alterado:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.
- **Alimento contaminado:** Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores

a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

- **Alimento perecedero:** El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
- **Análisis de peligros:** Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son Importantes con la inocuidad / seguridad de los alimentos y, por tanto, planteados en el plan del sistema de HACCP.
- **Ambiente:** Cualquier categoría interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.
- **Autoridad sanitaria competente:** Por autoridad competente se entender al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de
  Prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.
- **Buenas prácticas de manufactura:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- **Centro de acopio:** Lugar donde son almacenados y/o separados y clasificados según su potencial de rehuso o transformación.

- **Certificado de inspección sanitaria:** Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.

- **Concepto sanitario:** Documento que expide la autoridad sanitaria competente a los establecimientos que se dedican a la fabricación, producción y comercialización de alimentos. Este tiene una vigencia de (1) año.
- **Contaminación:** Alteración negativa del estado natural del medio ambiente, y por tanto, se genera como consecuencia de la actividad humana.
- **Controlar:** Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de HACCP.
- **Diseño sanitario:** Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos
- **Detergente:** sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en las diferentes superficies, utilizando en conjunto con agua en una operación de lavado.
- **Desinfectar:** Es la destrucción de microrganismos especialmente infecciosos que pueden afectar la calidad de los alimentos y la salud de las personas que lo consumen, en esta acción se utiliza agua y solución desinfectante.
- **Desviación:** Situación existente cuando un límite crítico no se cumple.
- **Diagrama de flujo:** Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.
- **Dosis de choque:** Procedimiento mediante el cual se aplica bien sea un cambio de desinfectante o elevación de la concentración del mismo con el fin de lograr que los microorganismos asociados al proceso no generen resistencia a la desinfección.
- **Equipo:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

- **Expendio de alimentos:** Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Fase:** Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.
- **Higiene de los alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.
- **Insumo:** Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.
- **Límite crítico:** Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.
- **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
- **Manipulador de alimentos.** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- **Materia prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
- **Medida correctiva:** Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.
- **Medida de control:** Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad / seguridad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

- **Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- **Plan de HACCP:** Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.
- **Proceso tecnológico:** Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.
- **Punto de control crítico (PCC):** Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- **Restaurante o establecimiento de consumo de alimentos:** Es todo establecimiento destinado a la preparación, consumo y expendio de alimentos.
- **Sistema de HACCP:** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.
- **Sustancia peligrosa:** Es toda forma material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

- **Tanque de almacenamiento:** Es un depósito diseñado para almacenar o contener una reserva necesaria de agua para su uso posterior.

- **Validación:** Constatación de que los elementos del plan de HACCP son Efectivos.

- **Verificación:** Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de HACCP.

- **Vigilar:** Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control. Vigilar es equivalente a monitorear.

- **Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos:** Es el conjunto de actividades que permite la recolección de información permanente y continua; tabulación de esta misma, su análisis e interpretación; la toma de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con las mismas, además de la divulgación y evaluación del sistema.

## 1.5. LISTADO DE PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION

Los productos utilizados para la limpieza y desinfección son: hipoclorito de sodio al 13%, detergente en polvo, jabón líquido para manos, jabón en barra, jabón lava platos, limpia pisos desinfectante, quita grasa, jabón en polvo limpiador abrasivo. Las fichas técnicas y hojas de seguridad se adjuntaran en los anexos.

## 1.6. Tabla 2. DESCRIPCIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| Área | Equipos – Utensilios – Superficies | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |
| Todas las áreas | Paredes | - Elimine toda suciedad visible Aplique solución detergente fregando con un cepillo por toda el área, asegurando que quede bien estregado Enjuague con agua fría. | **Productos:**<br>• 10 Lts de Agua<br>• Agente limpiador (detergente) 20 g<br>**Implementos:**<br>• Paño o escoba<br>• Cepillos de cerdas<br>• Balde | Semanal o a necesidad paredes | -Prepare la solución desinfectante Con un atomizador aplique el agua con el desinfectante Espere a que se seque | **Productos:**<br>**-**Agua (10 litros)<br>-Desinfectante al 13% (15 cc)<br>**Implementos:**<br>• Balde<br>• Jeringa<br>• Aspersor | Semanal | Auxiliares de nutrición |

| Área | Equipos – Utensilios – Superficies | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |
| Todas las áreas | Pisos, pocetas, escalas, rampas, mamparas. | - Retire los implementos u objetos que no estén en su lugar. -Realice el barrido en seco. Trapee el piso hasta verse limpio. -limpie con un limpión mamparas y pasamanos. | **Limpieza general**<br>**Productos:**<br>• Agua<br>• Agente limpiador (Detergente).<br>• **Implementos:**<br>• Escoba<br>• Trapera<br>• Balde<br>• Guantes<br>• Limpión. | Diaria | -Prepare la solución desinfectante en un balde. - Disperse la solución. - Trapee - Espere a que se seque. | **Productos:**<br>**-**Agua (10 litros)<br>-Desinfectante al 13% (15 cc)<br>**Implementos:**<br>• Balde<br>• Jeringa<br>• Trapera<br>• Guantes | Diaria | Auxiliares de nutrición o servicios generales<br>Auxiliares de nutrición o |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | -Retire los implementos u objetos que no estén en su lugar. -Realice el barrido en seco - Aplique detergente - Estregue con la escoba. Enjuague con abundante agua trapee hasta secar. | **Limpieza profunda:**<br><br>**Productos:**<br><br>• 10 Lts de Agua<br>• Agente limpiador (detergente) 20 g<br><br>**Implementos:**<br><br>• Escoba<br>• Trapera<br>• Cepillos de cerdas (mango largo)<br>• Balde<br>• Guantes | Semanal | -Prepare la solución desinfectante en un balde. Disperse la solución. - Trapee Espere a que se seque. | **Productos:**<br><br>- Agua<br><br>-Desinfectante al 13%<br><br>**Implementos:**<br><br>• Balde<br>• Jeringa<br>• Trapera<br>• Guantes | Semanal | servicios generales |

| **Área** | **Equipos – Utensilios – Superficies** | **LIMPIEZA** | | | **DESINFECCIÓN** | | | **Responsable** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Procedimiento** | **Implementos y Producto** | **Frecuencia** | **Procedimiento** | **Implementos y Producto** | **Frecuencia** | |
| Todas las áreas | Techos | -Retire la telaraña de los rincones y parte superior Estregue con agua y jabón. - Cerciórese de los rincones y uniones con paredes o equipos -Limpie con agua. -Deje secar | **Productos:**<br><br>• 10 Lts de Agua<br>• Agente limpiador (detergente) 20 g<br><br>**Implementos:**<br><br>• Escoba<br>• Limpión secante<br>• Guantes<br>• Balde | Quincenal | No aplica | No aplica | No aplica | Servicios generales |

| Área | Equipos – Utensilios – Superficies | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |
| Todas las áreas | Puertas , ventanas y tina o ducha. | -Retirar todos los artículos o materiales puestos o pegados para despejar el área a limpiar. - Enjuagar las superficies con agua fría - Aplique solución detergente fregando con una esponja o limpión por toda el área, asegurando que quede bien enjabonado Enjuague muy bien con agua fría. | **Productos:**<br>• 10 Lts de Agua<br>• Agente limpiador (detergente) 20 g<br>**Implementos:**<br>• Esponja<br>• Guantes<br>• Limpión secante  Balde. | 1 vez por semana. | -Prepare la solución desinfectante según la concentración recomendada. Aplique la solución desinfectante con un trapo previamente limpio y desinfectado según el tiempo establecido. Deje secar al ambiente. | **Productos:**<br>**-**Agua (10 litros)<br>-Desinfectante al 13% (15 cc)<br>**Implementos:**<br>• Balde<br>• Jeringa<br>• Limpión<br>• Guantes | 1 vez por semana. | Auxiliar de Servicios Generales |

| Área | Equipos – Utensilios – Superficies | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |
| Todas las áreas | Lámparas, bombillos | -Remover la suciedad visible como telarañas con un trapo Aplique agua y solución detergente fregando con un trapo por toda el área, hasta remover toda la suciedad. - Enjuague muy bien con suficiente agua. | **Productos:**<br>• 10 Lts de Agua<br>• Agente limpiador (detergente) 20 g<br>**Implementos:**<br>• Guantes  Limpión  Balde. | Cada Mes | -Prepare la solución desinfectante según la concentración recomendada. -Aplique la solución desinfectante con un trapo previamente limpio y desinfectado durante 15 minutos. - Deje secar al medio ambiente | **Productos:**<br>**-**Agua (10 litros)<br>-Desinfectante al 13% (15 cc)<br>**Implementos:**<br>• Balde<br>• Jeringa<br>• Limpión<br>• Guantes | Cada Mes | Auxiliar de nutrición y de Servicios Generales |

| Área | Equipos – Utensilios – Superficies | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |
| Todas las áreas | Canecas de residuos sólidos y tanque de agua | Aplique solución detergente fregando con una esponja o limpión toda la caneca y su respectiva tapa, teniendo en cuenta que quede bien enjabonado.<br>-Enjuague muy bien con suficiente agua fría | **Productos:**<br>• 10 Lts de Agua<br>• Agente limpiador (detergente ) 20 g<br><br>**Implementos:**<br>• Guantes<br>• Esponja<br>• Limpión<br>• Balde | Diario las de todas las áreas.<br><br>Dos veces por semana las correspondientes al cuarto de almacenamiento de residuos. | - Prepare la solución desinfectante según la concentración recomendada.<br>Aplique la solución desinfectante con un aspersor según el tiempo establecido.<br>Deje secar al ambiente. | **Productos:**<br>**-**Agua (10 litros)<br>-Desinfectante al 13% (38 cc)<br><br>Aplica para las canecas de residuos sólidos.<br><br>**Implementos:**<br>• Balde<br>• Jeringa<br>• Aspersor<br>• Guantes | Diario las de todas las áreas.<br><br>Dos veces por semana las correspondientes al cuarto de almacenamiento de residuos. | Auxiliar de Servicios Generales |

| Área | Equipos – Utensilios – Superficies | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |
| Servicio de alimentación. Cuartos de almacenamiento y otros espacios formativos | Mesones, estanterías, canastillas | -Retire los elementos de las estanterías, canastillas y mesones.<br><br>-Con un limpión enjabone las estanterías, canastillas y mesones removiendo la suciedad.<br><br>-Retire el jabón con los limpiones.<br><br>-Deje secar | **Productos:**<br><br>• 10 Lts de Agua<br>• Agente limpiador (detergente) 20 g<br><br>**Implementos:**<br><br>• Limpiones<br>• Balde | Diario<br><br>(mesones)<br><br>Semanal<br><br>(estantería y canastillas) | -Prepare la solución desinfectante.<br><br>- Con un atomizador aplique el agua con el desinfectante.<br><br>-Espere a que se seque | **Productos:**<br><br>-Agua (10 litros)<br><br>-Desinfectante al 13% (15 cc)<br><br>**Implementos:**<br><br>• Limpiones<br>• Balde | Diario<br><br>(mesones)<br><br>Semanal<br><br>(estantería y canastilla) | Auxiliares de nutrición y servicios generales |

| Área | Equipos – Utensilios – Superficies | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |
| Servicio de alimentación y cocineta agentes educativos | Menaje Pesado | -Retire la suciedad - Lave y estregue los equipos - Enjuague | **Productos:**<br><br>• 10 Lts de Agua<br>• Agente limpiador (detergente) 20 g/cada 10 Lts de agua<br>• Desengrasante<br><br>**Implementos:**<br><br>• Esponja<br>• Limpiones | **Diaria después de cada uso:** Estufas, licuadoras<br><br>**Semanal:** Neveras, congeladores. | -Prepare la solución desinfectante -Aplique la solución desinfectante con un atomizador o sumerja según el caso. -Deje secar | **Productos:**<br><br>--Agua (10 litros)<br><br>-Desinfectante al 13% (8 cc)<br><br>**Implementos:**<br><br>• Aspersor<br>• Canecas | **Diaria después de cada uso:** Estufas, licuadoras<br><br>**Semanal:** Neveras, congeladores. | Auxiliares de nutrición |

**Menaje pesado:** Licuadora, neveras, congeladores, estufa.

| Área | Equipos – Utensilios – Superficies | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |
| Servicio de alimentación | **Menaje Liviano** | -Remueva los residuos de alimentos. Aplique el lavaplatos.<br>-Enjuague | **Productos:**<br>• Agua<br>• Agente limpiador (lavaplatos)<br>**Implementos:**<br>• Esponja | Diaria (después de cada uso) | -Prepare la solución desinfectante. Sumerja los utensilios en el recipiente con la solución desinfectante por 5 minutos.<br>-Seque. | **Productos:**<br>**-**Agua (50 litros)<br>-Desinfectante al 13% (38 cc)<br>**Implementos:**<br>• Caneca<br>• Paño desechable | Diaria ( de cada uso) | Auxiliares de nutrición |

**Menaje liviano:** baldes plásticos, bandejas plásticas, cocas plásticas, coladores, cubiertos, cucharas medidoras, cucharones, cucharas fritura, cuchillos, escurridores, jarras, ollas, olla a presión, pela papas, pinzas metálicas, platos de divisiones, platos frutas, platos sopa, pocillos, rayador, sartenes, tabla picadora, tijeras, vasos.

| Área | Equipos – Utensilios – Superficies | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |
| Servicio de alimentación. | Gramera, termómetro, báscula de reloj, carrito transportador de alimentos | -Para la báscula de reloj y el carro transportador, lavar con agua y crema lava platos, enjuagar muy bien.<br>-Para el termómetro lavar el punzón con agua y crema lava platos, tener presente no mojar el área de lectura.<br>-Para la gramera limpiar la bandeja con un trapo previamente desinfectado. | **Productos:**<br>• Crema lava platos<br>**Implementos:**<br>• Esponja<br>• Limpión | Diaria (cada que se requiera)<br>. | -Prepare la solución desinfectante Con un atomizador aplique el agua con el desinfectante Espere a que se seque | **Productos:**<br>**-**Agua (1 litros)<br>-Desinfectante al 13% (0.4 cc)<br>**Implementos:**<br> Aspersor | **Diaria** (cuando se requiera) | Auxiliar de nutrición |

| Área | Equipos – Utensilios – Superficies | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |
| Comedor de los niños y niñas | Mesas y sillas del comedor | -Retire los residuos de alimentos.<br>Con un limpión enjabone removiendo la suciedad.<br>Retire el jabón con los limpiones.<br>Deje secar | **Producto:**<br>• 10 Lts de Agua<br>• Agente limpiador (detergente) 20 g/cada 10 Lts de agua<br>**Implementos:**<br>• Limpiones<br>• Balde | Diario<br>(antes de cada servicio) | -Prepare la solución desinfectante<br>Con un atomizador rocié el agua con el desinfectante<br>Espere a que se seque | **Productos:**<br>**-**Agua (10 litros)<br>-Desinfectante al 13% (15 cc)<br>**Implementos:**<br>• Limpiones<br>• Balde | Diario<br>(antes de cada servicio) | Auxiliar de servicios generales |

| Área | | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Equipos – Utensilios – Superficies | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |
| Servicio de alimentación | Frutas y verduras | -Lave las frutas y verduras con agua corriente. | **Producto:**<br>• Agua<br>**Implementos:**<br>• Recipiente plástico | Diaria | -Prepare la solución desinfectante. Sumerja las frutas o verduras por 5 minutos en el recipiente con la solución desinfectante. - Preliminar. | **Producto**:<br>**-**Agua (10 litros)<br>-Desinfectante al 13% (4 cc)<br>**Implementos:**<br>□ Caneca | Diaria | Auxiliares de nutrición |

| Área | Equipos – Utensilios – Superficies | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |
| Servicio de alimentación | Alimentos empacados, enlatados, bolsas de lácteos, empaques productos cárnicos | -Lavar con agua<br>-Aplique crema lava platos con una esponja en el exterior del artículo.<br>-Enjuague muy bien con abundante agua | **Producto:**<br>• Agua<br>• Crema lavaplatos<br>**Implementos:**<br>• Esponja | Diaria<br>(según la necesidad) | -Prepare la solución desinfectante. -Sumerja los enlatados, bolsas de lácteos y productos cárnicos durante 5 minutos. -Para el caso de alimentos empacados como arroz, frijoles, pastas, entre otros, realizar la desinfección por medio de la aspersión. | **Productos:**<br>-Agua (10 litros)<br>-Desinfectante al 13% (4 cc)<br>**Implementos:**<br>• Caneca<br>• Aspersor | Diaria<br>(según la necesidad) | Auxiliares de nutrición |

**Nota:** Alimentos empacados puede realizarse la desinfección por medio de la aspersión. Para los alimentos como enlatados, productos cárnicos, productos lácteos, se desinfecta por medio de la inmersión**.**

| Área | Equipos – Utensilios – Superficies | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |
| Servicio de alimentación | Huevos | -Lave con abundante agua estregando suavemente con una esponja. Juague muy bien | **Productos:**<br>• Crema lava platos lavaplatos<br>**Implementos:**<br>• Guantes<br>• Esponja | Antes de su consumo | -Prepare la solución desinfectante según la concentración recomendada.<br>-Sumerja los huevos en la solución desinfectante según el tiempo establecido.<br>Deje secar al ambiente. | **Productos:**<br>**-**Agua (10 litros)<br>-Desinfectante al 13% (4 cc)<br>**Implementos:**<br>Caneca | Antes de su consumo | Auxiliar de Nutrición |

| Área | Equipos – Utensilios – Superficies | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |
| Servicio de alimentación | Manos y guantes | | | | -Aplique Jabón Yodado en las manos frotando hasta el codo Enjuague. | **Producto:**<br>• Agua<br>• 2 Puff de jabón | Diaria (después del cambio de cada actividad) | Auxiliares de nutrición |

| Área | Equipos – Utensilios – Superficies | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |
| Servicio de alimentación y área de comedor | Ambiente | No aplica | No aplica | No aplica | -Prepare la solución desinfectante Rocié el desinfectante en forma de zigzag. | **Producto:**<br>**-**Agua (1 litro)<br>-Desinfectante al 13% (0.4 cc) | Diaria (cada 2 horas) | Auxiliares de nutrición |

| Área | Equipos – Utensilios – Superficies | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |
| Servicio de alimentación | Loza nfectada | -Remueva los residuos. Aplique el lavaplatos. -Enjuagar con abundante agua. | **Productos:**<br>• Agua<br>• Agente limpiador (crema lavaplatos)<br>**Implementos:**<br>• Esponjas | Cuando se presente | -Prepare la solución desinfectante. Sumerja los utensilios en el recipiente con la solución desinfectante por 10 minutos. -Seque. | **Producto:**<br>**-**Agua (10 litros)<br>-Desinfectante al 13% (38 cc)<br>**Implementos:**<br>Caneca | Cuando se presente | Auxiliares de nutrición |

| Área | Equipos – Utensilios – Superficies | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |
| Todas las áreas | Traperos y limpiones | -En un recipiente prepare el agua con el detergente. Sumerja la trapera y estregue. Para los limpiones impregnarlos con suficiente jabón hasta retirar la suciedad. Enjuagar con suficiente agua hasta retirar el jabón. Estregarlos nuevamente y enjuagarlos | **Productos:**<br>• Agua<br>• Agente limpiador (Detergente).<br>10 lts / 20 grs<br>• **Implementos:**<br>• Trapera • Balde<br>• Limpión | Diaria | - Prepare la solución desinfectante en un balde. Sumerja la trapera y el limpión. - Deje secar | **Productos:**<br>**-**Agua (10 litros)<br>-Desinfectante al 13% (15 cc)<br>**Implementos:**<br>• Balde<br>• Jeringa<br>• Trapera<br>• Limpión. | Diaria | Auxiliares de nutrición y servicios generales. |

| Área | Equipos – Utensilios – Superficies | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |
| Todas las áreas | Juguetería y Colchonetas, ncluye artículos plásticos (pelotas, aros, material lúdico, carritos, cajas organizadoras**.** | -Pase un paño húmedo con detergente. Enjuague con agua | **Productos:**<br>• 10Lts de Agua<br>• Agente limpiador (detergente)<br>20 g<br>**Implementos:**<br>• Limpión<br>• Balde | Diario luego de su uso | -Prepare la solución desinfectante en un balde. Con un paño aplique la solución en las colchonetas, aros.<br>-Las pelotas y juguetes sumérjalos por 10 minutos.<br>- Deje secar | **Productos:**<br>**-**Agua (50 litros)<br>-Desinfectante al 13% (38 cc)<br>**Implementos:**<br>• Balde<br>• Jeringa<br>• Limpión | Semanal | Servicios generales |

| Área | Equipos – Utensilios – Superficies | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |
| Todas las áreas | Baños y Lavamanos | -Aplique el detergente. Estregue con escobillón la taza y el lavamanos con esponja<br>-Enjuague | **Productos:**<br>• 5Lts de Agua<br>• Agente limpiador (detergente) 10 g<br>**Implementos:**<br>• Esponja<br>• Limpiones | Diaria (cada que se requiera) . | -Prepare la solución desinfectante Aplique la solución desinfectante<br>-Deje secar | **Productos:**<br>-Agua (10 litros)<br>-Desinfectante al 13% (15 cc)<br>**Implementos:**<br>• Limpión<br>• Balde | Diaria<br>(cuando se requiera) | Servicios generales |

| Área | Equipos – Utensilios – Superficies | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |
| Todas las áreas | Cobijas, telones decorativos, cepilleros. | -Sumergir en un balde con detergente en polvo. - Estregar y enjuagar muy bien. | Productos:<br>• Agua<br>• Detergente en polvo<br>Implementos:<br>• Guantes<br>• Balde | 1 Vez por semana, o a necesidad | | | | Auxiliar de Servicios Generales |

| Área | Equipos – Utensilios – Superficies | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Oficinas y otros espacios: | Mesas, sillas, closet, escritorios, titiritero, percheros, bibliotecas, repisas, espejos, archivadores y muebles organizadores | -Revise y deseche los elementos que considere no son necesarios. Mueva de su lugar todo lo que allí se encuentra. Limpie con un trapo húmedo el polvo de los objetos. -Remover la suciedad con una escoba. Aplique solución detergente fregando con un trapo por toda el área, hasta remover toda la suciedad. Enjuague con un trapo sólo con agua para remover el jabón y la mugre. - Aplique solución detergente al piso fregando con un trapeador por toda el área, hasta remover toda la suciedad. Enjuague con un trapeador solo con agua para remover el jabón y la mugre. | **Productos:**<br>• Agua.<br>• Detergente en polvo<br><br>**Implementos:**<br>• Guantes<br>• Limpión<br>• Escoba<br>• Trapero<br>• Recogedor | 1 vez por semana o cada vez que se requiera | -Prepare la solución desinfectante según la concentración recomendada. -Aplique la solución desinfectante con un trapero o trapo limpio y desinfectado, deje el tiempo recomendado. -Deje secar al aire. | **Productos:**<br>**-**Agua (50 litros)<br>-Desinfectante al 13% (38 cc)<br><br>**Implementos:**<br>• Trapero<br>□ Limpión.<br>• Guantes<br>• Jeringa o vaso medidor | 1 vez por semana* | Auxiliar de Servicios Generales |

| Área | Equipos – Utensilios – Superficies | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |
| Servicio de alimentación y otras áreas | Bodegas y cuartos de almacenamiento de productos de aseo, elementos de aseo, almacenamiento temporal de residuos sólidos, almacenamiento productos químicos de la piscina. | -Revise y deseche los elementos que considere no son necesarios. Mueva de su lugar todo lo que allí se encuentra. Limpie con un trapo húmedo el polvo de los objetos. -Remover la suciedad con una escoba. Aplique solución detergente fregando con una escoba o trapeador por toda el área, hasta remover toda la suciedad. Enjuague con un trapeador solo con agua para remover el jabón y la mugre. | • **Productos:** 10Lts de Agua<br>• Agente limpiador (detergente) 20 g<br>Implementos:<br>• Guantes<br>• Limpión<br>• Escoba<br>• Trapero | Semanal | -Prepare la solución desinfectante según la concentración recomendada. --Aplique la solución desinfectante con un trapeador limpio y desinfectado y deje el tiempo recomendado. Trapee nuevamente solo con agua para enjuagar | **Productos:**<br>**-**Agua (10 litros)<br>-Desinfectante al 13% (15 cc)<br>**Implementos:**<br>• Guantes<br>• Trapero<br>• Jeringa o vaso medidor | Semanal | Auxiliar de Servicios Generales |

| Área | Equipos – Utensilios – Superficies | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |
| Todas las áreas | Botiquin y extintor | -Retire todos los medicamentos del botiquín hasta que quede completamente vacío. -Prepare una solución jabonosa en un recipiente plástico. -Sumerja un trapo limpio en la solución jabonosa y escúrralo. -Remueva con el limpión toda la | Productos:<br>• Detergente en polvo<br><br>Implementos:<br>• Guantes<br>• Limpión<br>• Recipiente plástico<br>• Cepillo | Cada quince días | - Preparar en un recipiente plástico la solución desinfectante. Sumerja un limpión previamente desinfectado en la solución desinfectante<br><br>-Pase el limpió por todas la superficies del botiquín. Reforzar e proceso de | **Productos:**<br><br>**-**Agua (2 litros)<br><br>-Desinfectante al 13% (2 cc)<br><br>Implementos:<br>• Guantes<br>n Recipiente s plástico<br>• Limpión<br>- Aspersor<br>Jeringa o vaso medidor | Cada quince días | Auxiliar de Servicios Generales |
| | | mugre frotando y haciendo espuma en cada superficie. -En la zona de los vértices internos estregue con un cepillo. -Lave el limpión con abundante agua corriente y escúrralo. -Limpie las superficies del botiquín y el extintor removiendo toda la solución jabonosa. | | | desinfección haciendo aspersión al botiquín empezando de arriba a abajo y en forma de zig zag.<br>- Deje secar al aire libre. | | | |

| Área | Equipos – Utensilios – Superficies | LIMPIEZA | | | DESINFECCIÓN | | | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | Procedimiento | Implementos y Producto | Frecuencia | |
| Todas las áreas | Horno microondas, televisor, computadores, relojes, grabadoras, equipos de sonido, teléfono, impresora | Asegúrese de apagar y desconectar los equipos. Sumerja un limpión previamente limpio en solución jabonosa. Pase el limpión de manera vigorosa para retirar la mugre visible de todas las superficies expuestas y en contacto con el ambiente. Si el electrodoméstico posee grasa, esparza sobre la superficie producto desengrasante. Enjuague con abundante agua el limpión hasta eliminar totalmente el producto detergente. Pase el limpión por toda la superficie | Productos:<br>• Detergente en polvo<br>• Agua<br>• Desengrasante<br><br>Implementos:<br>• Guantes<br>• Limpión | Semanal o a necesidad. | Preparar en un recipiente plástico la solución<br><br>Sumergir un limpión previamente lavado y desinfectado en solución desinfectante y frotar las áreas de los electrodomésticos por encima y los bordes con la solución, la cual no debe ser retirada. | **Productos:**<br><br>-Agua (10 litros)<br><br>-Desinfectante al 13% (8 cc)<br><br>**Implementos:**<br>• Guantes • Recipiente plástico  Jeringa o vaso medidor | Semanal o a necesidad. | Auxiliar de Servicios Generales |
| | | enjabonada para retirar por completo el jabón, juague y vuelva a pasar el limpión las veces necesarias | | | | | | |

## 1.7. PREPARACION DE SOLUCIONES DESINFECTANTES PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

| AREA O PRODUCTO A DESINFECTAR | TÉCNICA | TIEMPO DE EXPOSICIÓN | CANTIDAD DE AGUA | CANTIDAD DEL DESINFECTANTE 13% | CONCENTRACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|
| **AMBIENTE** | ASPERSIÓN | - | 1 LITRO | 0,4 cc o ml | 100 ppm |
| **FRUTAS** | INMERSIÓN | 5 MINUTOS | 10 LITROS | 4 cc o ml | 50 ppm |
| **VERDURAS** | | 5 MINUTOS | 10 LITROS | 4 cc o ml | 50 ppm |
| **BOLSAS DE LÁCTEOS, ENLATADOS ATUN** | | 1 MINUTO | 10 LITROS | 4 cc o ml | 50 ppm |
| **EMPAQUES PRODUCTOS CÁRNICOS** | | 1 MINUTO | 10 LITROS | 4 cc o ml | 50 ppm |
| **HUEVOS** | | 1 MINUTO | 10 LITROS | 4 cc o ml | 50 ppm |
| **ALIMENTOS EMPACADOS** | ASPERSIÓN | - | 1 LITRO | 0,4 cc o ml | |
| **MENAJE LIVIANO** | INMERSIÓN | 5 MINUTOS | 50 LITROS | 38 cc o ml | 100ppm |
| **MENAJE PESADO** | INMERSIÓN | 5 MINUTOS | 10 LITROS | 8 cc o ml | 100 ppm |
| **GRAMERA, TERMÓMETROS, CARRITOS TRANSPORTADOR Y BÁSCULA DE RELOJ** | ASPERSIÓN | - | 1 LITRO | 0,4 cc o ml | 100 ppm |
| **MESAS, SILLAS DEL COMEDOR. PAREDES, POCETAS, PISOS, ESCALAS, PUERTAS, VENTANAS, LAMPARAS, BOMBILLO, MESONES, ESTANTERIAS, CANASTILLAS.** | CONTACTO/ ASPERSIÓN | - | 10 LITROS | 15 cc o ml | 200 ppm |
| **TRAPEROS Y LIMPIONES** | INMERSIÓN | 10 MINUTOS | 10 LITROS | 15 cc o ml | 200 ppm |
| **LOZA INFECTADA MATERIA FECAL VOMITO** | INMERSIÓN | 10 MINUTOS | 10 LITROS | 38 cc o ml | 500 ppm |
| **TANQUE DE AGUA Y CANCEAS DE RESIDUOS SOLIDOS** | ASPERSIÓN | - | 10 LITROS | 38 cc o ml | 500 ppm |
| **DOSIS DE CHOQUE** | INMERSIÓN ASPERSIÓN CONTACTO | | 10 LITROS | 38 cc o ml | 500 ppm |

## 1.8. PREPARACION DE SOLUCIONES DESINFECTANTES PARA EXTERIORES

| AREA O PRODUCTO A DESINFECTAR | TÉCNICA | TIEMPO DE EXPOSICIÓN | CANTIDAD DE AGUA | CANTIDAD DEL DESINFECTANTE 13% | CONCENTRACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|
| **JUGUETERÍA Y COLCHONETAS** | IINMERSIÓN / ASPERSÓN | 10 MINUTOS | 50 LITROS | 38 cc o ml | 100 ppm |
| **TRAPEROS Y LIMPIONES** | INMERSIÓN | 10 MINUTOS | 10 LITROS | 15 cc o ml | 200 ppm |
| **BAÑOS Y LAVAMANOS** | ASPERSIÓN / CONTACTO | 10 MINUTOS | 10 LITROS | 15 cc o ml | 200 ppm |
| **BOTIQUIN Y EXTINTOR** | ASPERSIÓN / CONTACTO | - | 2 LITROS | 2 cc o ml | 100 ppm |
| **HORNO MICROONDAS, TELEVISOR, COMPUTADORES, RELOJES, GRABADORAS, EQUIPOS DE SONIDO, TELÉFONO, IMPRESORA** | ASPERSIÓN / CONTACTO | - | 10 LITROS | 8 cc o ml | 100 ppm |
| **MESAS, SILLAS, CLOSET, ESCRITORIOS, TITIRITERO, PERCHEROS, BIBLIOTECAS, REPISAS, ESPEJOS, ARCHIVADORES Y MUEBLES ORGANIZADORES** | ASPERSIÓN / CONTACTO | - | 50 LITROS | 38 cc o ml | 100 ppm |
| **MESAS, SILLAS DEL COMEDOR. PAREDES, POCETAS, PISOS, ESCALAS, RAMPAS, MAMPARAS, PUERTAS, VENTANAS, DUCHA, LAMPARAS, BOMBILLO, MESONES, ESTANTERIAS, CANASTILLAS.** | CONTACTO/ ASPERSIÓN | - | 10 LITROS | 15 cc o ml | 200 ppm |

**RECUERDE**: Para preparar la solución desinfectante debe primero haberse lavado las manos, usar tapabocas y guantes limpios. El recipiente debe estar previamente bien lavado. No usar más de la cantidad de desinfectante de la estipulada.

## 1.9. PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCION POR CHOQUE O CONCENTRADA

| **Desinfección de Choque** | | | |
|---|---|---|---|
| PROCEDIMIENTO | **IMPLEMENTOS YPRODUCTOS** | **FRECUENCIA** | **RESPONSABLE** |
| 1. Prepare la solución desinfectante<br>2. Dilución: 10 litros de agua ----- 38 ml de Hipoclorito de sodio<br>3. Trapee o frote con limpión la superficie.<br>4. Deje secar | **Hipoclorito de sodio al 13% y agua.**<br><br>**Implementos:**<br>• Guantes<br>• Cepillo<br>• Trapero<br>• Balde<br>• limpión | Mensual | Auxiliares de Nutrición |

**Nota:** Por pandemia covid -19 La desinfección de choque se realizará todos los miércoles (en alternancia) ya que no se prestará atención a usuarios y se realizará en la totalidad de espacios, además del menaje liviano. Se realizara acorde a cada área.

## 1.10. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| EQUIPO / CATEGORIA | FRECUENCIA DE LIMPIEZA | FRECUENCIA DE DESINFECCIÓN | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|
| Paredes | Semanal o cada que se requiera | Semanal o cada que se requiera | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |
| Pisos, pocetas, escalas, rampas, mamparas. | Diario | Diario | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |
| Techos | Quincenal | | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |
| Puertas , ventanas y tina o ducha. | Diario | Semanal o cada que se requiera | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |
| Lámparas, bombillos | Cada mes | Cada mes | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |
| Canecas de residuos sólidos y tanque de agua | Diario | Diario | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |
| Mesones, | Diario | Diario | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |
| Estanterias, canastillas | Semanal o cada que se requiera | Semanal o cada que se requiera | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |
| Estufa, licuadora | Diaria | Diaria | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |
| Neveras, congeladores | Semanal o cada que se requiera | Semanal o cada que se requiera | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |
| Menaje liviano | Diario | Diario | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |
| Gramera, termómetro, báscula de reloj, carrito transportador de alimentos | Diario | Diario | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Mesas y sillas del comedor | Diario | Diario | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |
| Alimentos empacados, enlatados, bolsas de lácteos, productos cárnicos | | | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |
| Frutas y verduras | Diario | Diario | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |
| Huevo | Antes de su consumo | Antes de su consumo | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |
| Loza Infectada | Cuando se presente | Cuando se presente | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |
| Traperos y limpiones | Diario | Diario | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |
| Juguetería y Colchonetas, incluye artículos plásticos (pelotas, aros, material lúdico, carritos, cajas organizadoras | Diario | Semanal o cada que se requiera | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |
| Baños y Lavamanos | Diario | Diario | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |
| Cobijas, telones decorativos, cepilleros. | Diario | | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |
| Mesas, sillas, closet, escritorios, titiritero, percheros, bibliotecas, repisas, espejos, archivadores y muebles organizadores | Semanal o cada que se requiera | Semanal o cada que se requiera | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |
| Bodegas y cuartos de almacenamiento de productos de aseo, elementos de aseo, almacenamiento temporal de residuos sólidos, almacenamiento productos químicos de la piscina. | Semanal o cada que se requiera | Semanal o cada que se requiera | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |
| Botiquin y extintor | Quincenal | Quincenal | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |
| Horno microondas, televisor, computadores, relojes, grabadoras, equipos de sonido, teléfono, impresora | Semanal o cada que se requiera | Semanal o cada que se requiera | Auxiliares de Nutrición y servicios generales |

## 1.11. REGISTROS

Las actividades de limpieza y desinfección se registran en el formato diseñado para tal fin (ver anexo 1 y 2) el cual será diligenciado por la auxiliar de nutrición y servicios generales. Antes de implementarlo, se les hará una capacitación sobre la preparación del desinfectante y el método de limpieza y desinfección de cada uno de los elementos que conforman la institución.

Al programa de limpieza y desinfección se le realizará un seguimiento mediante el formato de seguimiento al personal auxiliar de nutrición y servicios generales en procesos críticos del servicio de alimentación (ver anexo 3), que incluye los programas de este Plan de Saneamiento Básico como son Limpieza y Desinfección y Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos.

## 1.12. RECOMENDACIONES GENERALES FRENTE A LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA EL PERSONAL

✓ Los detergentes y desinfectantes deben almacenarse en un lugar seguro y alejado de los alimentos, deben estar debidamente rotulados.

✓ Las personas que visitan los lugares de preparación de alimentos y en particular las áreas de proceso, deberán llevar la indumentaria requerida acorde con lo aconsejado para el personal manipulador y deberán además cumplir con las mismas disposiciones de higiene personal señaladas en esta sección.

✓ No se debe mezclar detergente con desinfectante en los procesos de higienización.

**NORMAS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN**

- ✓ No comer, beber, masticar o fumar desde el momento que se ingresa al servicio de alimentación
- ✓ Usar tapabocas de manera permanente
- ✓ Lavarse y desinfectarse las manos antes de manipular alimentos y después de cada cambio de actividad
- ✓ Seguir las indicaciones de los avisos alusivos a las buenas prácticas de higiene (lavado y desinfección).
- ✓ No utilizar teléfonos celulares, ni audífonos en horarios laborales.

## USO DE UNIFORMES Y PROTECCIÓN

- ✓ Utilice solo las prendas del uniforme entregadas en la dotación para el cargo de manipulador de alimentos

- ✓ No se movilice fuera del servicio de alimentación con el uniforme para evitar la contaminación.
- ✓ Utilice uniformes preferiblemente con cremalleras en vez de botones.
- ✓ Mantenga el cabello recogido con el gorro.
- ✓ No usar maquillaje, anillos, aretes, ni joyas. Si usa gafas, manténgalas aseguradas a la cabeza.
- ✓ Use calzado cerrado, impermeable y antideslizante.

## SALUD Y CAPACITACIÓN

- ✓ Realícese una valoración médica antes del ingreso y después mínimo una vez al año, en donde se especifique que es apto para manipular alimentos.
- ✓ Siga las instrucciones médicas en caso de requerirlo
- ✓ Reporte si al momento del ingreso a sus labores se encuentra con enfermedades infecciosas o heridas abiertas, siga las instrucciones médicas para iniciar sus labores.
- ✓ Mantenga las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- ✓ Mantenga vigente el curso de manipulación de alimentos.

## SERVICIOS SANITARIOS

- ✓ Debe existir servicios sanitarios para adultos.
- ✓ Usar el jabón líquido y toallas desechables.
- ✓ Seguir las indicaciones de los avisos alusivos a métodos e importancia del lavado de manos.

## IMPLEMENTOS A UTILIZAR

- ✓ Uniforme blanco o de color claro
- ✓ Gorro
- ✓ Tapabocas
- ✓ Delantal plástico
- ✓ Zapatos antideslizantes ✓ Medias

- ✓ Guantes (desechables y látex) en caso de ser necesario. ✓ Cepillo para uñas personal.

## 1.13. CRONOGRAMA DE LAVADO DE MANOS

| PROCESO | PRODUCTO O UTENSILIOS | PROCEDIMIENTO | FRECUENCIA | RESPONSABLES |
|---|---|---|---|---|
| PRODUCCIÓN | Agua | Humedezca sus manos | ✓ AL INICIAR LABORES. | AUXILIARES DE NUTRICION |
| | Jabón | Deposite una pequeña cantidad de jabón liquido | ✓ AL CAMBIAR DE ACTIVIDAD<br>✓ AL FINAL DE CADA JORNADA DE TRABAJO<br>✓ DESPUES USAR EL SERVICIO SANITARIO | |
| | Jabón | Frótelas enérgicamente, enjabónelas hasta los codos | | |
| | Agua | Enjuáguelas con abundante agua | | |
| | Papel desechable | Séquelas con papel desechable | | |

Corporación
Imagina tú Mundo




**Nota:**

En la atención de alternancia se establece el lavado de manos para los niños y las niñas cada 2 horas o antes de cada actividad como lo es la alimentación.

## 2. PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS

### 2.1. DIAGNÓSTICO

Los recipientes de recolección de residuos sólidos en el servicio de alimentación, centro infantil, exteriores y oficinas administrativas corresponden a unidades de material plástico, con sus respectivas tapas y con el tamaño adecuado según la cantidad de residuos generados en la institución, pues según información suministrada por el personal de servicios generales, hasta la fecha no se han presentado casos de rebose de los recipientes.

Específicamente, las tapas de los recipientes facilitan la manipulación del personal de servicios generales y de toda la comunidad en general, puesto que permite ingresar los residuos de forma rápida y fácil, puesto que son girables.

Los recipientes se encuentran ubicados en varios espacios, según la necesidad. En cada uno de estos sitios se presentan recipientes verdes, azules y beige, para almacenar residuos ordinarios o inertes, orgánicos y reciclables, todos en buen estado, aseados y con su respectiva bolsa, que facilita la recolección interna de los mismos.

El cuarto de almacenamiento temporal de residuos sólidos permitió evidenciar la separación de residuos que se está realizando en la sede de la institución, pues su almacenamiento se realiza por tipo de residuo generado, lo que corresponde a ordinarios, reciclables y orgánicos, los cuales son recogidos por el municipio de El Carmen de Viboral. Los residuos orgánicos son directamente llevados por el carro transportador y no se realiza ninguna entrega a personas que acostumbran alimentar a los animales con este tipo de residuos. Los residuos se tienen en un espacio lejos del alcance de los niños y niñas y con su respetivo candado para asegurar el espacio, la puerta es una reja metálica y cuenta con malla para evitar la entrada de plagas y roedores, cuenta con su debida señalización de acuerdo al tipo de residuo.

Para disminuir la posibilidad de encontrar vectores en dicho sitio, se realiza una adecuada limpieza y desinfección de canecas, paredes, ventana, techo y piso, evitando de esta manera la acumulación de plagas y roedores.

## 2.2. CARACTERIZACIÓN DE AREAS PARA MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

En la sede se cuenta en el servicio de alimentación con las canecas de basura para el depósito de residuos sólidos, las cuales cuentan con la tapa, además de que poseen los colores establecidos en el Plan de Saneamiento Básico ya sea la caneca y/o bolsa.

Para los espacios exteriores y oficinas administrativas se cuenta con las canecas para la recolección de residuos ordinarios, que son los que se generan en dichas zonas.

En la zona del comedor de los niños y niñas se cuenta con canecas para la recolección de residuos orgánicos, estas cuentan con la respetiva caneca y bolsa.

El depósito temporal de basuras se encuentra aislado del servicio de alimentación y del contacto de los niños y niñas y maneja la misma clasificación para los residuos por color de caneca y/o bolsa.

### 2.2.1. CARACTERIZACIÓN DE ÁREAS PARA MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS ENTORNO INSTITUCIONAL, COMUNITARIO, EXTERIORES Y OFICINAS ADMINSITRATIVAS

**Tabla 3. CARACTERIZACIÓN DE ÁREAS PARA MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

| **Sede** | | |
|---|---|---|
| **Espacio** | **Tipo de Residuo Generado** | **Necesidades** |
| Baños | Ordinarios | 1 caneca por baño |
| Servicio de Alimentación | Ordinarios | 1 caneca |
| | Orgánicos | 1 caneca |
| | Reciclables | 1 caneca |

| | | |
|---|---|---|
| Oficinas y exteriores | Ordinarios<br>Orgánicos (zona de comedor) | |

## 2.3. GRUPO DE GESTIÓN AMBIENTAL

Son todas las personas encargadas y que les brindan una atención integral a los niños y niñas atendidos por el programa de primera infancia.

| INTEGRANTES | RESPONSABILIDADES |
|---|---|
| **Administrativo** | Dotar y gestionar los implementos necesarios para darle cumplimiento a los programas. |
| **Nutricionista Dietista.** | Desarrollar el Plan de Saneamiento Básico, explicarlo y hacer seguimiento y vigilancia para dar el respectivo cumplimiento. |
| **Coordinadora y/o Docente** | Participar de la elaboración y hacer seguimiento y cumplimento diariamente en su sede. |
| **Auxiliares de Nutrición** | Hacer la separación adecuada de los residuos teniendo en cuenta su clasificación, sacar diariamente del servicio de alimentación después de terminar cada proceso de elaboración y producción. |
| **Servicios Generales.** | Hacer la separación adecuada de los residuos teniendo en cuenta su clasificación, sacar 2 o más veces al día los residuos de cada uno e los salones teniendo en cuenta las actividades programadas para cada día. |

## 2.4. OBJETIVO GENERAL

Controlar el manejo y la disposición de los residuos sólidos y líquidos generados en el servicio de alimentación, mediante el programa de residuos sólidos, con el fin de evitar la infestación de artrópodos, roedores y la contaminación microbiológica de superficies y de alimentos. Igualmente, propiciar un ambiente seguro para los niños y niñas a través de la adecuada identificación de la naturaleza de los residuos generados en la sede y su correcto manejo por parte de las personas que hacen parte del centro infantil.

## 2.5. DEFINICIONES

**Almacenamiento.** Es el depósito temporal de residuos o desechos en un espacio físico definido y por un tiempo determinado con carácter previo a su aprovechamiento y/o valorización, tratamiento y/o disposición final.

**Desechos orgánicos**: residuos generados en el procesamiento como restos de materias primas y productos en proceso, estos sino se tiene un manejo y disposición adecuados pueden ocasionar molestias como plagas y malos olores.

**Desechos reciclables**: residuos generados de los empaques primarios o secundarios que contiene a las materias primas, estos pueden ser de plástico, madera cartón, papel, latas y vidrio; estos no deben contener residuos adheridos a ellos.

**Desechos ordinarios**: son llamados basuras y no son aprovechables en su gran mayoría; están conformados por bolsas metálicas, materias descompuestas, polvo, residuos de barrido, madera, icopor de empaque de alimentos, etc. Estas basuras deben ser dispuestas a través de un sistema que evite la propagación de plagas o contaminación del medio ambiente.

**Disposición Final.** Es el proceso de aislar y confinar los residuos o desechos, en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados, diseñados y debidamente autorizados, para evitar la contaminación y los daños o riesgos a la salud humana y al ambiente.

**Residuos ordinarios e inertes.** Son aquellos que no se descomponen ni se transforman en materia prima por ausencia de tecnología disponible en la región, o porque su degradación natural requiere grandes períodos de tiempo. Entre estos se encuentran: el papel higiénico, las colillas de cigarrillo, lo que resulta del barrido, envolturas de mecato, entre otros.

**Residuos sólidos:** cualquier objeto, material, sustancia o elemento solido que se abandona, bota o rechaza después de haber sido consumido o usado en actividades domésticas, industriales, comerciales, (entre otros); que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico. Estos se dividen en aprovechables y no aprovechables.

**Residuos líquidos:** son los residuos provenientes de aguas de lavado de materias primas, utensilios, aparejos y cavas de almacenamiento; una de sus características es el gran contenido de materia orgánica que llevan

consigo. La disposición final de los residuos líquidos debe hacerse en forma inmediata en las tuberías de drenaje diseñadas e instaladas para ello.

**Separación de la fuente:** es la clasificación de los residuos en el sitio donde se genera para su posterior eliminación y/o aprovechamiento biológico.

## 2.6. FORMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS.

En la sede se preparan alimentos y se hacen actividades durante todo el día con los niños y las niñas, es por esto que se dispondrá de tres (3) canecas que permanecerán rotuladas acorde al mecanismo de recolección, de la siguiente manera:




**Nota:** La clasificación de los residuos sólidos y orgánicos se hará con el color de las canecas y/o las bolsas plásticas.

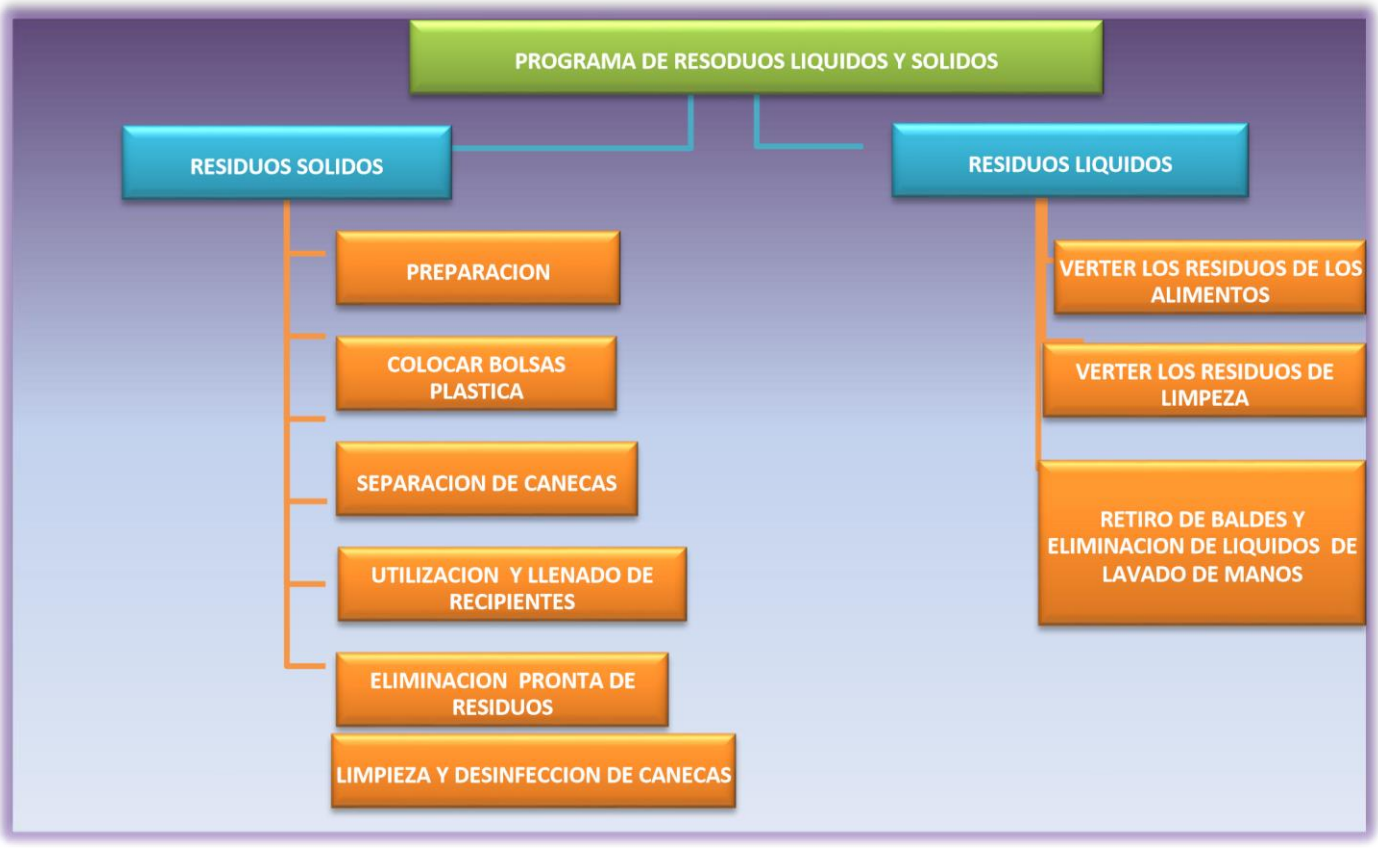
## 2.7. CRONOGRAMA RESIDUOS SÓLIDOS

| CATEGORIA | ELEMENTO | OPERACION | PROCEDIMIENTO | FRECUENCIA | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|
| Lavado | Canecas (3 unid) | Manejo de residuos sólidos. Lavado de canecas. | Limpieza y desinfección de canecas (38cc de hipoclorito en 50 litros de agua) | Diaria | Auxiliares de nutrición y servicios generales Auxiliares de nutrición y servicios generales Auxiliares de nutrición y servicios generales |
| | | | Dejar secar las canecas antes de utilizarlas | | |
| | | | Introducir las bolsas plásticas en las canecas | | |
| | | | Depositar los residuos en las canecas | | |
| | | | Separar las canecas – R. Ordinarios - R. Orgánicos - R Reciclables | | |
| | | | Mantenerlos tapados y alejados de las superficies de contactos con los alimentos | | |
| | | | Eliminar los residuos en el menor tiempo posible | | |
| | | | Utilizar guantes al momento de retirarlos | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Depósito de residuos | | | Verter las canecas en los contenedores de la institución | | |
| Lavado | | | Limpiar y desinfectar. | | |

## 2.8. CRONOGRAMA RESIDUOS LIQUIDOS

| CATEGORIA | PRODUCTO | CANTIDAD | PROCEDIMIENTO | FRECUENCIA | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|
| Servicio de alimentación | Desechos líquidos | Relativa | Verter los desechos líquidos de los alimentos en el desagüe. (Excepto el aceite). | Diaria | Auxiliares de nutrición |
| | | 10 lts (balde trapeador) | Verter los residuos líquidos de la limpieza (trapeado) del S.A. | | |



## 2.9. ELIMINACIÓN DE LOS DESECHOS

Los desperdicios líquidos se evacuan como aguas negras, para esto, existen drenajes que permiten su adecuada eliminación tanto en el servicio de alimentación como por fuera de este. Los recipientes para la recolección de los líquidos se lavan y desinfectan después de cada servicio. Los aceites reutilizados que sobran de las frituras se almacenan en botellas plásticas que serán recogidas posteriormente por el carro recolector de basuras, tener en cuenta que se debe rotular que diga aceite

Los desechos serán eliminados de la sede en el momento de su recolección por parte de las Empresas recolectoras del municipio, de acuerdo a la periodicidad establecida por dicha empresa para cada zona.

## 2.10. UBICACIÓN DE LOS RECIPIENTES DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL

Los recipientes se ubicaran en un lugar que se encuentre alejado del área de preparación de alimentos y donde se desarrollan las actividades con los niños y las niñas para evitar alguna contaminación o accidente.

Para dicha actividad, se cuenta con el cuarto de almacenamiento de residuos que cumple con lo exigido según la normatividad, este espacio presenta drenaje, piso y pared de fácil limpieza y desinfección, espacio lejos del alcance de los niños y niñas y con su respetivo candado para asegurar el espacio, la puerta es una reja metálica y cuenta con malla para evitar la entrada de plagas y roedores, cuenta con su debida señalización de acuerdo al tipo de residuo.

## 2.11. DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS DE RECOLECCIÓN DE BASURAS
## SEGÚN SU TIPO, ORGÁNICO, INORGÁNICO Y RECICLABLE

**Tabla 4. DESCRIPCION DE LOS PROCESOS DE RECOLECCION DE BASURAS**

| Área | Tipo de residuo | Número de canecas | Frecuencia de recolección | Disposición y Almacenamiento | Disposición final |
|---|---|---|---|---|---|
| **Servicio de Alimentación** | Orgánico | 1 | 2 veces al día | Caneca Verde y/o bolsa. | Almacenamiento temporal de residuos |
| | Ordinario | 1 | 2 vez al día | Caneca negra y/o bolsa. | Almacenamiento temporal de residuos |
| | Reciclable | 1 | 1 veces al día | Caneca Blanca y/o bolsa. | Almacenamiento temporal de residuos |
| **Comedor** | Orgánico Sólidos y líquidos | 2 | 3 veces al día | Caneca Verde y/o bolsa. | Almacenamiento temporal de residuos |
| | Ordinario | 1 | 2 vez al día | Caneca Negra y/o bolsa. | Almacenamiento temporal de residuos |
| **Baños** | Ordinario | 1 en cada baño | 2 vez al día (o cuando se requiera) | Caneca Negra y/o bolsa. | Almacenamiento temporal de residuos |
| **Oficinas y exteriores** | Ordinario | 1 en cada oficina | 1 vez al día (o cuando se requiera) | Caneca Negra y/o bolsa. | Almacenamiento temporal de residuos |

## 2.12. PLAN DE CONTINGENCIA

En caso que no pase el carro recolector o cualquier otra eventualidad que afecte el adecuado manejo de los residuos, se almacenan los residuos en la caneca más grande que se tenga en la sede debidamente marcada y bien tapada**.**

## 2.13. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DE MANEJO DE LOS RESIDUOS

| Actividad | Frecuencia |
|---|---|
| **Colocar bolsas a las canecas** | Diaria |
| **Generar las basuras** | Diaria |
| **Separar las basuras** | Diaria |
| **Lavar las canecas** | Diaria |
| **Disposición de residuos** | Dos veces por semana<br>Miércoles y sábado |

## 2.14. REGISTROS

Al programa de residuos sólidos se le hará seguimiento por medio del diligenciamiento del formato establecido para tal fin, después de cada actividad realizada y será vigilado por la Nutricionista Dietista encargado de la sede (Ver anexo 4)

## 2.15. RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL PERSONAL QUE EJECUTARA EL PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS

- ✓ Los lugares destinados al almacenamiento temporal de basuras deberán permitir su fácil limpieza y acceso, debe ser aireado, iluminado además de facilitar la separación de residuos.

- ✓ Inmediatamente los recipientes son desocupados deben ser lavados y desinfectados y se les coloca nueva bolsa.

- ✓ Utilizar las medidas de protección adecuadas para la separación de residuos como son: guantes, tapabocas y delantal destinado para este uso.

- ✓ Separar adecuadamente los residuos de acuerdo al tipo y características.

## 3. PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

### 3.1. DIAGNOSTICO

Exterminar los insectos y roedores son la meta inalcanzable en toda empresa, por esta razón debe buscarse el control adecuado para evitar su desarrollo mediante las técnicas de higiene, aseo, recolección de basuras, diseño y construcción, buen almacenamiento y protección de los productos alimenticios.

A continuación se enunciaran algunas estrategias empleadas en la sede para evitar la entrada de plagas en el servicio de alimentación, espacios formativos y oficinas administrativas.

La situación del hogar infantil frente a la población de diferentes plagas y vectores se puede definir como estable, es decir que dichas poblaciones se presenta tasa muy baja de individuos, reconociéndose en épocas del año la presencia de algunas plagas con mucha más frecuencia, como (zancudos, cucarachas, ratas, ratones y moscas).

En la sede se puede evidenciar como potenciales vías de ingreso de plagas: maleza, instalaciones vecinas, desagües, rejillas, cañerías, aberturas, mallas antinsectos, materias primas, insumos.

El plan de mantenimiento e higiene debe ser integral e incluir todas las estrategias para lograr un adecuado manejo de plagas. Se entiende por integral a la implementación del conjunto de operaciones físicas, químicas y de gestión para minimizar la presencia de plagas.

Se tienen varios métodos de control para disminuir el riesgo de la entrada de plagas y vectores a la sede, a continuación se describen algunos:

Método físico: Consisten en barreras como anjeos utilizados en ventanas y puertas.

Método químicos: Consiste en la aplicación de sustancias o plaguicidas en diferentes formas (Líquidos, polvos y sólidos) a través de mecanismos aspersores o nebulizadores que van dirigidos especialmente al control de zancudos e insectos rastreros como hormigas y Cucarachas

Método Cultural: Consiste en buenas prácticas en el manejo de alimentos, residuos y autociudado que pueden ser controles efectivos sobre plagas y

vectores. Por ejemplo la recolección del material vegetal de la poda de zonas verdes debe ser recogido y dispuesto de forma adecuado puede prevenir la proliferación de plagas o jejenes.

El buen almacenamiento de los alimentos, para evitar proliferación de plagas.

Algunos de los vectores o plagas identificados son:

**VOLADORES:**

**-Mosquitos o Zancudos**


Culex pipiens

Pertenecen a Orden de los Dípteros o insectos voladores, Suborden Nematócera de la familia Culicidae tienen una metamorfosis completa de 4 estadios (Huevo-Larva-Pupa-Adulto), de las cuales su mayoría se desarrolla en hábitats acuáticos. Las hembras adultas son hematófagas

La diversidad entre las diferentes especies, todas ellas tienen una serie de características en común: Con su aparato bucal picador y chupador, las hembras extraen la sangre que requieren para la producción de huevos de os mamíferos (humanos o animales). Los huevos siempre se desarrollan en el agua. La mayoría de las especies reposan ocultas durante la noche y ejercen actividad sobre la puesta del sol y durante la noche.

Los del grupo Aedes transmiten patógenos de distintas enfermedades. Por ejemplo, fiebre amarilla y dengue. Los pertenecientes al Culex son transmisores de enfermedades como encefalitis y filariasis.

Se subdividen en entres grupos fundamentales: • Mosquitos de la vivienda - Culex spp • Mosquitos de la fiebre amarilla – • Mosquitos de la malaria Anopheles spp

**-Moscas**


Mosca Doméstica

Pertenecen al Orden de los Dípteros o insectos voladores, Suborden Brachycera contiene una división denominada Cyclorrapha o moscas superiores de las cuales se desprenden 85 familias, las moscas domesticas se clasifican dentro de la familia Muscidae

Las moscas se crían principalmente en áreas secas y temperadas. Las adultas se alimentan de vegetales y materia orgánica de origen animal, pero también de exudados y heces. Ellas ponen cientos de huevos en materia orgánica en descomposición, en la cual viven las larvas. Se encuentran en cualquier lugar: viviendas, restaurantes, comedores, hospitales, establos, basurales, cloacas, mercados, etc. Son portadoras de gérmenes de enfermedades transmisibles al hombre: disentería, tifus, salmonelosis.

Las especies más importantes son:

• Mosca casera común -mosca doméstica • mosca otoñal -Fannia canicularis
• Mosca de la fruta o del vinagre -Droscophila spp
• Mosca de la botella azul -Callíphora erythrocephala
• Moscón gris de la carne -Sarcophaga carnaria)
• Mosca aculeosa -Stomoxys caleitrans

**RASTREROS:**

**-Cucarachas**

Pertenecen al Orden Blattodea, se dividen en 6 familias, poseen una metamorfosis incompleta (Huevo-Ninfa-Adultos), dentro de la gran variedad de especies de cucarachas las más importantes son:



*Bistella germánica*

• Cucaracha americana Periplaneta americana • Cucaracha orientalis Blatta orientalis • Cucaracha alemana Blattella germánica

La Periplaneta americana requiere un año para completar su desarrollo al igual que Blatta orientalis, de color café oscuro.



*Blatta orientalis*

La más pequeña de todas ellas, de color amarillo-café, la Blattella germánica tiene un ciclo evolutivo más corto para su desarrollo: de 2 a 3 meses. Las cucarachas tienen su origen en los trópicos, pero se encuentran en todas las regiones del globo. Se desarrollan en ambientes templados con aire húmedo. En hoteles, restaurantes, cocinas, hospitales, viviendas, plantas procesadoras de alimentos, supermercados, aviones, barcos, etc.



*Periplanetta americana*

Evitan la luz del día, manteniéndose ocultas hasta la noche, salvo rara vez que pueden hacerse ver en horas diurnas. Son omnívoras. Tienen especial predilección por alimentos de alto contenido de almidón y azúcares, productos lácteos y de origen vegetal.
La contaminación de alimentos para consumo humano, es uno de sus principales daños. Como resultado de ello, una gran variedad de organismos patógenos (por ejemplo: estreptococos, salmonella, cólera) pueden ser transmitidos al hombre y a los animales.

**-Ratas**

Las especies más importantes que predominan en áreas urbanas son la rata parda (Rattus norvegicus) y la rata negra (Rattus rattus). Las zonas rurales y establecimientos agropecuarios también pueden ser infestados por Rattus argentiventer y otras especies tales como Bandicota, Tatera y Meriones.



Rattus norvegicus

Viven en pequeños grupos, en madrigueras en el campo o en nidos en las viviendas e, incluso, en los árboles.
Son de hábitos nocturnos. Se alimentan de noche, especialmente en áreas donde se almacenan alimentos o depositan granos o desperdicios orgánicos. En basurales, mercados, viviendas, puertos y cloacas. Provocan también daños en instalaciones industriales (cables eléctricos, tuberías, embalajes), diques y canales de irrigación.

Debido a que albergan insectos, son portadoras de agentes causantes de enfermedades como el tifus murino.

**-Ratones**

El ratón casero, Mus musculus se encuentra en todo el mundo. Al igual que las ratas, los ratones tienen la necesidad compulsiva de roer (cable s eléctricos, tuberías, embalajes). Sin embargo, la magnitud de los daños y cantidad de enfermedades transmitidas es mucho menor en comparación con las ratas. Además, se conocen otras especies que son de importancia económica para la actividad agrícola



Mus musculus domesticus

## 3.2. CARACTERIZACIÓN DE AREAS DE RIESGO PARA INGRESO DE PLAGAS Y ROEDORES

Las **problemáticas** evidenciadas en este programa son: las zonas verdes aledañas a las sedes, siendo albergue de plagas y roedores, que por más que se realice una fumigación extensiva, se dificultara la eliminación de los roedores y plaga totalmente.

### 3.2.1. CARACTERIZACION DE AREAS DE RIESGO PARA INGRESO DE PLAGAS Y ROEDORES ENTORNO INSTITUCIONAL, COMUNITARIO, EXTERIORES Y OFICINAS ADMINISTRATIVAS

**Tabla 5. CARACTERIZACION DE AREAS DE RIESGO PARA INGRESO DE PLAGAS Y ROEDORES**

| Nombre de la sede | PICHONES | | | |
|---|---|---|---|---|
| Espacio | **Descripción** | **Número** | **Problemáticas** | **Necesidades** |
| Alrededores | Prado | --- | Prado alrededor de la sede | Se requiere podar con frecuencia, para evitar la infestación de plagas y posibles roedores. |
| | Arboles | | Los frutos u hojas de los árboles pueden caer al prado y provocar la presencia de moscos u otras plagas. | Mantener muy limpio el prado y recoger constantemente los frutos que caigan de los árboles. |

## 3.3. OBJETIVO GENERAL

Garantizar un efectivo control de plagas (roedores, artrópodos), mediante la aplicación de controles biológicos, físicos y químicos, para evitar su

infestación y así disminuir los factores de riesgo de contaminación microbiológica en la sede y en el servicio de alimentación.

### 3.4. DEFINICIONES

**Las plagas:** Son animales que están implicados en la trasmisión de enfermedades infecciosas para el hombre, incluso las enfermedades trasmitidas por los alimentos.

**Los roedores:** son los animales más adaptables y los más prolíficos del mundo. Se reproducen bien, crecen rápido, aprenden rápido y se adaptan a una gran variedad de condiciones locales.

**Insecticidas:** es un compuesto químico utilizado para matar insectos normalmente, mediante la inhibición de enzimas vitales. El origen etimológico de la palabra insecticida deriva del latín y significa literalmente matar insectos.

**Fumigación:** son métodos para el control de plagas que involucran el tratamiento con gases.

**Desratización:** Es la acción destinada a eliminar roedores mediante métodos de saneamiento básico, mecánicos o químicos.

**Desinfestación:** Es la acción de eliminar insectos por medios químicos, mecánicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico

**ETA:** Enfermedad de carácter infeccioso o tóxico que es causada, o se cree que es causada por el consumo de alimentos o agua contaminada.

**Microorganismos (M.O.)**
Los microorganismos son seres o formas de vida muy pequeñas (microscópicas) que a simple vista no se ven, de allí su nombre. Los principales tipos de microorganismos (M.O.) son: bacterias, virus, hongos, mohos y levaduras. Si bien muchos de ellos causan trastornos a la salud, otros son beneficiosos y se utilizan en la fabricación de quesos y yogures.

**Plaga:** Son todos aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacios en los que se

desarrollan las actividades humanas. Su presencia resulta molesta y desagradable, pudiendo dañar marcos o bienes, y constituyen uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

**Riesgo de Proliferación Microbiana**: Comprende factores que inciden en el desarrollo, crecimiento y multiplicación de los microorganismos en los alimentos, incrementando su población microbiana.

**Roedor:** Orden de mamíferos caracterizados por poseer un único par de dientes incisivos de gran tamaño, de crecimiento continuo; son generalmente de pequeña envergadura, con el cuerpo cubierto de pelo y vegetarianos. Los roedores (ratas, ratones) pueden transmitir enfermedades si tienen acceso a los lugares donde se almacenan comestibles, siendo la aparición de excremento señal de su presencia. Estos animales llevan gérmenes patógenos, causantes de enfermedades, en sus patas, piel y aparato intestinal, ya que suelen andar y alimentarse en basureros y cloacas, constituyendo así un importante foco de infección.

**Las principales plagas son:**

- ✓ **Insectos rastreros:** cucarachas, hormigas y pulgas
- ✓ **Insectos voladores:** mosquitos, moscas ✓ **Roedores:** ratones ✓ **Plagas de la madera:** termitas, taladro
- ✓ **Otros:** murciélagos y comadrejas

## 3.5. DESCRIPCIÓN DE PROCESOS PARA CONTROLAR LAS PLAGAS EN LA SEDE

| Aspecto a Controlar | Control Físico | Control Químico | Frecuencia |
|---|---|---|---|
| **Ventanas** | Malla , limpieza y desinfección | Fumigación | Control físico: Cada que requiera cambio y/ o instalación. Control químico: SÓLO SI SE NECESITA |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Puertas** | Barreras, limpieza y desinfeccion | Fumigación | Control físico: Cada que requiera cambio y/ o instalación .<br>Control químico. SÓLO SI SE NECESITA |
| **Áreas de las sedes** | Mallas, limpieza y desinfección | Fumigación | Control físico: Cada que se requiera cambio y/o instalación.<br>Control químico: SÓLO SI SE NECESITA |

## 3.6. FICHAS TECNICAS Y HOJAS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS PARA FUMIGACION EN CASO DE SER REQUERIDO

Las fichas técnicas de los productos utilizados en fumigación se encuentran en los anexos.

## 3.7. CRONOGRAMA

| FECHA | EMPRESA PRESTADORA DEL SERVICIO | RESPONSABLE | FUENTE DE VERIFICACIÓN |
|---|---|---|---|
| **Febrero** | Control eficaz SAS | Coordinadora | Certificado de fumigación<br>Formato de fumigación |
| **Mayo** | Control eficaz SAS | Coordinadora | Certificado de fumigación<br>Formato de fumigación |
| **Agosto** | Control eficaz SAS | Coordinadora | Certificado de fumigación<br>Formato de fumigación |
| **Noviembre** | Control eficaz SAS | Compras | Certificado de fumigación<br>Formato de fumigación |

La continuidad del proveedor de la empresa que realiza la fumigación dependerá del proceso realizado y la eficacia del producto utilizado.

## 3.8. REGISTROS

La fuente de verificación de este programa contempla:

- ✓ Cronograma de fumigación.
- ✓ Ficha técnica y hoja de seguridad de los plaguicidas (Ver anexo)
- ✓ Formato de seguimiento y control de las plagas y roedores (Ver anexo 5)

**Nota:** para mayor eficacia en el control integral de plagas y roedores se deben involucrar los 3 programas. La fumigación tiene una frecuencia trimestral.

Los formatos de este programa será diligenciado por la Nutricionista Dietista acompañado con la Auxiliar de nutrición y servicios generales, por tal motivo se hace una previa capacitación para el diligenciamiento o comprensión del mismo.

## 3.9. RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL PERSONAL QUE EJECUTARÁ EL PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE PLAGAS Y ROEDORES

- ✓ Lavar y desinfectar el área de disposición de basuras, tan pronto estas sean recogidas para evitar plagas y roedores.

- ✓ Se protegerán todas las aberturas hacia el exterior (ventanas, orificios, etc) ubicadas en la sede de preparación y almacenamiento de alimentos con mallas adecuadas para dicha actividad.

- ✓ Se realizará seguimiento a las fumigaciones para determinar efectividad de la misma.

- ✓ Los productos manejados para el control integrado de vectores deben ser manipulados por la entidad contratada para tal fin.

- ✓ La fumigación tiene una frecuencia trimestral y al día siguiente de esta, antes de iniciar las labores se deben lavar y desinfectar todas las áreas, espacios y lugares donde se presta el servicio, además de todos los equipos, utensilios, mesones, paredes y pisos.

Para evitar el ingreso de plagas se debe tener en cuenta:

- ✓ Colocar mallas en perfecto estado en las ventanas, agujeros y huecos.
- ✓ Colocar rejilla en desagües y sifones para impedir el acceso de roedores o de insectos rastreros
- ✓ Sellar huecos y grietas en los pisos, paredes y tomas eléctricos.
- ✓ No almacenar alimentos en bolsas, costales, cajas, tampoco guardar ropa sucia, trapos en casilleros, baños y bodegas.

Recoger migas y otros residuos de alimentos tan pronto como sea posible.

## 4. PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

El ambiente y nosotros mismos, dependemos mucho del agua, como se sabe el agua es el elemento de la vida.

El agua tal como existe, pocas veces se puede usar en su forma natural.

La Constitución Política de Colombia establece como uno de los fines principales de la actividad del Estado, la solución de las necesidades básicas insatisfechas, entre las que está el acceso al servicio de agua potable, que es fundamental para la vida humana. El abastecimiento adecuado de agua de calidad para el consumo humano es necesario para evitar casos de morbilidad por enfermedades como el cólera y la diarrea

Se requiere conocer sus características físicas, químicas y la naturaleza y cantidad de las sustancias disueltas o suspendidas que contengan, para acondicionar un agua particular al uso deseado.

El control de calidad de este elemento es indispensable, ya que de ello depende la vida, la calidad del producto que vayamos a elaborar, en pocas palabras todo.

### 5.1 FUENTES DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

Para poder realizar un correcto abastecimiento de agua potable debemos contar con las fuentes correspondientes, de las que se deben considerar dos aspectos fundamentales a tener en cuenta:

- Capacidad de suministro

- Condiciones de sanidad o calidad del agua

La capacidad de suministrar debe ser la necesaria para proveer la cantidad necesaria en volumen y tiempo que requiere el abastecimiento.

Las condiciones de sanidad o calidad del agua son claves para definir las obras necesarias de potabilización.

## 5.2 MANEJO DEL AGUA POTABLE

En la mayoría de los países desarrollados el agua llega a los hogares mediante un **sistema de tubería**. Este servicio requiere una infraestructura masiva de captación o extracción, posterior almacenaje, purificación y por finalmente bombeado y distribución a través de tuberías hasta los puntos de consumo y es conocida como agua corriente y no necesita potabilización.

El mismo suministro utilizado para beber es también utilizado para lavar, hacer correr el retrete, máquinas lavadoras de ropa y de platos.

La disponibilidad de agua entubada limpia trae muchos beneficios de salud pública.

### 5.3 PLAN DE CONTINGENCIA

Para los Centros de desarrollo infantil de la Corporación Imagina tu mundo se empleara el agua corriente almacenada en caso de que el servicio de agua potable sea suspendido durante la atención de los niños y las niñas, teniendo en cuenta las siguientes recomendaciones:

- El almacenamiento se realizará en canecas de polietileno de 120 litros, lineal flexible, la cual se cambiará día de por medio.

- En caso de que el agua no se utilice durante todo el día, será utilizada en el lavado de baños y pisos.

- La caneca se lavara y desinfectará día de por medio en las horas de la tarde cuando termine la prestación del servicio, de acuerdo al esquema de desinfección establecido:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **CANECAS, LOZA TARROS VASOS CUCHARAS TAZAS MEDIDORAS** | INMERSIÓN | 3 MINUTOS | 50 LITROS | 38 c |

Cuando se suspenda el servicio de agua potable, el agua almacenada se utilizara en el lavado de loza sucia y en el vaciado de baños.

- **NOTA:** En caso de que el servicio de agua potable se suspenda se utilizará agua de botellón para la preparación y lavado de alimentos o se decide suspender las actividades de acuerdo al tiempo de suspensión del servicio.

-

