

RESGUARDO INDIGENA SOKORPA
SHAKURARSHIS
NIT: 824.002.172-7

PLAN DE SANEAMIENTO DE LAS ESCUELAS

TABLA DE CONTENIDO

1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 4

1.1. INTRODUCCIÓN 5

1.2. OBJETIVO GENERAL 5

1.2.1. OBJETIVOS ESPECIFICOS 5

1.3. ALCANCE 6

1.3.1. DEFINICIONES 6

1.4. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION 8

1.4.1. Limpieza y desinfección de manos **11**

1.4.2. Limpieza y desinfección de Frutas y Hortalizas **12**

1.4.3. Limpieza y desinfección de huevos **13**

1.4.4. Limpieza y desinfección de estantes y alacenas de almacenamiento. **14**

1.4.5. Limpieza y desinfección preparación en sitio **15**

1.4.6. Limpieza y desinfección de bandejas y utensilios de cocina **16**

1.4.7. Limpieza y desinfección de tablas y cuchillos. **17**

1.4.8. Limpieza y desinfección de mesas y mesones **18**

1.4.9. Limpieza y desinfección de pisos, puertas y ventanas **19**

1.4.10. Limpieza y desinfección de techos y paredes **20**

1.4.11. Limpieza y desinfección de canastillas y estibas **22**

1.4.12. limpieza y desinfección del Tanques de almacenamiento de Agua **22**

1.4.13. Limpieza y desinfección de Canecas **23**

1.4.14. Limpieza y desinfección de implementos de aseo **24**

1.5. Acciones Preventivas Y Correctivas De Los Procesos De Limpieza Y Desinfección 28

1.6. RECOMENDACIONES DE MANEJO DEL HIPOCLORITO 29

2. RESIDUOS SOLIDOS 31

2.1. INTRODUCCIÓN 31

2.2. OBJETIVOS 31

2.3. ALCANCE 32

2.4. . MARCO TEORICO 32

2.5. PROCEDIMIENTOS 33

2.6. RESPONSABLE DE LOS PROCEDIMIENTOS EN LAS ESCUELAS 34

2.7. RECOMENDACIONES 34
3. CONTROL DE PLAGAS 36
3.1. INTRODUCCIÓN 36
3.2. OBJETIVOS 37
3.2.1. OBJETIVO GENERAL 37
3.2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS 37
3.3. ALCANCE 37
3.4. DEFINICIONES 37
3.5. Caracterización De Las Especies 39
3.51. Sustancias Empleadas 39
3.52. Procedimientos 40
3.52.1. Identificación De Plagas Externa E Internamente 41
3.52.2. Verificación Impedimento De Acceso De Plagas 41
3.53. Mecanismos De Control 43
4. ABASTECIMIENTO Y SUMINISTRO DE AGUA POTABLE 44
4.**1. INTRODUCCIÓN** 44
4.2. **OBJETIVOS** 44
4.**3. ALCANCE** 44
4.4**. MARCO TEORICO** 45
4.4.1. **CARACTERÍSTICAS DEL AGUA.** 45
4.4.2. Criterios Organolépticos y físicos del agua. 45
4.5. FUENTES 46
4.7. VERIFICACIÓN DE INSTALACIONES HIDRÁULICAS 48
4.9.1. PLAN DE CONTINGENCIA 49
5. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA 49
5.1 Procedimientos de limpieza: 49
5.2. Importancia de la limpieza y desinfección: 50
8.0. FICHA TECNICAS DE EQUIPOS Y/O UTENSILIOS Y MANTENIMIENTO 66

INTRODUCCION GENERAL

El presente plan procura estandarizar los procedimientos relacionados en la presentación, clasificación, higienización, tratamientos y otros agentes generados en la operatividad del PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE, teniendo en cuenta la calidad que presenta este Programa se ha diseñado el Plan de Saneamiento en donde se pretende establecer el impacto que genera la operatividad del programa en cada uno de los puntos de atención en dónde se opera y que se permita identificar los riesgos, y la responsabilidad que se ejerza, además de un control en cada centro para evitar que se pueda presentar cualquier tipo de contaminación, para garantizar la conservación de los alimentos sin ningún deterioro, disminuyendo el riesgo de enfermedades trasmitidas por alimentos que puedan afectar la calidad, higiene y la funcionalidad e integridad de los mismos.

En la actualidad existen normas sanitarias dirigidas para el programa de alimentación escolar que exigen el cumplimiento de los requisitos higiénicos sanitarios, locativos, de manipulación y funcionamiento, con el fin de vigilar, promover y asegurar la calidad de los alimentos, además permite que las instituciones educativas generen confianza a los titulares de derecho y mejoren sus estándares de calidad.

La responsabilidad del Resguardo Indígena sokorpa es garantizar la inocuidad de los alimentos con el fin de garantizar por la salud y bienestar de los titulares de derecho del programa de alimentación escolar por medio del aseguramiento de la calidad, es por esto que se deben garantizar alimentos que no generen factores de riesgo para la salud de los niños beneficiarios del programa.

1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1.1. INTRODUCCIÓN

La limpieza y desinfección se constituyen en la ventaja competitiva en el mercado actual en los establecimientos relacionados con el consumo de alimentos, por ello es necesario mejorar la higiene y la calidad de una forma continua.

Generalmente existe, por parte del personal que realiza la limpieza, un bajo concepto de sí misma, favorecido por un concepto similar de quienes lo contratan. Se considera lamentablemente *a* la limpieza como una tarea secundaria.

Es por ello que la higiene será responsabilidad de todas las personas que laboran en el punto de atención.

En todo establecimiento procesador de alimentos debe aplicarse el Manual de Limpieza y Desinfección.

OBJETIVOS

1.2. OBJETIVO GENERAL

- Establecer el programa de limpieza y desinfección aplicada a todas las superficies, ambientes, equipo y personal que entren en contacto directo con el alimento en sus diferentes etapas de proceso.

1.2.1. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Garantizar que las superficies, equipos, utensilios y materias primas e insumos que entran en contacto directo con el alimento se encuentren limpios y desinfectados con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y obtener alimentos inocuos.

- Elaborar 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 los productos procesados.

- Prevenir la contaminación de materias primas e insumos, productos en proceso o productos terminados que estén en contacto directo con los equipos, mediante adecuados procesos de limpieza y desinfección.

- Establecer sistemas de verificación en la eficacia (procedimientos) y eficiencia (personal) de los procesos de limpieza mediante el registro y monitoreo diario, semanales y mensuales de los procedimientos.

- Capacitar a todo el personal del comedor en actividades de limpieza y desinfección para que mantengan una actitud positiva acerca de los procedimientos, finalidades y principios básicos de su labor.

1.3. ALCANCE

El presente programa tendrá como función los procedimientos estipulados en las actividades relacionadas con el programa de limpieza y desinfección aplicadas al personal dinamizador auxiliar de alimentos, utensilios, superficies y equipos, para garantizar un alimento inocuo para el consumidor.

1.3.1. DEFINICIONES

Limpieza: Es el conjunto de operaciones que permiten la eliminación de tierra, restos de alimentos, polvo u otras materias objetables. Es la remoción física de la suciedad mediante productos detergentes elegidos en función del tipo de suciedad y las superficies donde se asienta. Se refiere a lo estético y concierne a la apariencia exterior. Aun cuando un objeto esté limpio puede contener agentes invisibles (microorganismos o sustancias químicas) capaces de causar enfermedades transmitidas por alimentos.

Desinfección: Es la reducción, mediante agentes químicos (desinfectantes) o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en las instalaciones, maquinarias y utensilios, a un nivel que no dé lugar a la contaminación del alimento que se elabora.

Contaminación: Se debe considerar a la alteración producida cuando un proceso o producto y/o materia prima puede ser contaminante de otro proceso, producto y/o materia prima.

Tiempo de Contacto: Tiempo transcurrido entre la aplicación del desinfectante o bactericida sobre la superficie de algún elemento, mueble o similar hasta su enjuague o limpieza.

Jabón y 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.

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.

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.

dinamizador auxiliar 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.

Insumo: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

Alimentos perecederos: Son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla. Agentes como la temperatura, la humedad o la presión son determinantes para que el alimento comience su deterioro. Ejemplos de estos son: los derivados de los animales y los vegetales, siendo las frutas las de mayor perecebilidad, y la leche y carnes de menor perecibilidad ya que en refrigeración se conservan.
Los alimentos perecederos necesitan ser refrigerados a 5º C o menos, o congelados a -18° C o menos para retardar o detener el crecimiento de bacterias, que ocurre rápidamente en alimentos como carne, aves, mariscos y productos lácteos cuando no se almacenan adecuadamente.

Alimentos semi-perecederos: Son aquellos en los que el deterioro depende de la humedad del aire y de la calidad microbiana del mismo. Ejemplos de estos son los frutos secos, los tubérculos y otros vegetales, como las gramíneas.

Alimentos no perecederos: No se deterioran con ninguno de los factores anteriores, sino que dependen de otros factores como la contaminación repentina, el mal manejo del mismo, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo. Ejemplo de ellos son las harinas, las pastas y el azúcar, que se consideran deteriorados una vez que se revuelven con algún contaminante o empiezan su descomposición una vez cocinados
Ejemplos de este tipo de alimentos, pueden ser los productos enlatados, productos en cartón o plástico, el azúcar, la sal, el aceite, café, y los granos o pastas.

Alimento alterado: es el que, por causas NO provocadas deliberadamente, ha sufrido variaciones en sus características organolépticas (sabor, color, olor, textura), composición química o valor nutritivo (aunque se mantenga inocuo ya no es apto para su consumo).

Alimento adulterado: La adulteración (el acto por el cual se adultera un producto), el producto original ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no, por otros inertes o extraños de cualquier

naturaleza, para disimular u ocultar: alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.

Alimento contaminado: es el que de forma accidental contiene microorganismos, sustancias químicas, radiactivas u objetos extraños. Presenta las características normales del producto, pero puede provocar daños o enfermedades en el consumidor.

Alimento nocivo: es el que nos genera algún tipo de efecto negativo, ya sea de forma inmediata o tras ingestas repetidas. Algunos alimentos sólo son nocivos para determinados grupos de personas como los alérgenos.

1.4. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

- **PERIODICIDAD DE LIMPIEZA**

ACTIVIDAD	PERIODICIDAD
Jornada de Limpieza y Desinfección de instalaciones, pisos, baños, estantes ,canecas, canastillas, paredes, mesa de comedores, tanques de almacenamiento de agua,	Semanalmente
Desinfección , pisos, baños, estantes ,canecas, canastillas, paredes, mesa de comedores, tanques de almacenamiento de agua,	Semanalmente
Limpieza , pisos, utensilios de cocina, menaje Limpieza de Estibas, Estanterías, mesas	Diariamente semanalmente
Limpieza de estantes de basuras	Tres veces por semana (lunes, miércoles, viernes).
Fumigación de las instalaciones	semestralmente

- **MATERIALES, INSUMOS Y SOLUCIONES**

- **IMPLEMENTOS**

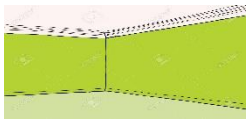
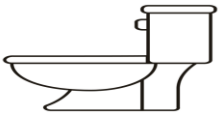
- Guantes

- Baldes

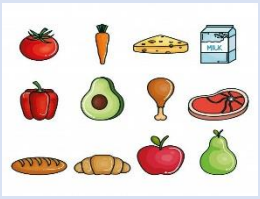
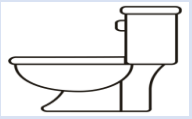
- Bayetillas
- Esponjas
- Bolsas basura
- Canecas basura
- Escobas
- Recogedores
- Traperos
- Limpión
- Cepillo
- Churruscos
- Jabón dersa
- Solución de hipoclorito blancox o 12 tapitas

TABLA DE DOSIFICACION DETERGENTE

TABLA DE DOSIFICACION DETERGENTE.

CANTIDAD DE DETERGENTE EN GRAMOS			
Volumen de agua en litros	**Mesones, utensilios y equipos** 	**Paredes y techos** 	**Pisos y servicios sanitarios** 
1	1 cuchara sopera (10 gr)	1 cuchara sopera (10 gr)	1 cuchara sopera (10 gr)
5	5 cucharas sopera (50 gr)	5 cucharas sopera (50 gr)	5 cucharas sopera (50 gr)
10	10 cucharas sopera (100 gr)	10 cucharas sopera (100 gr)	10 cucharas sopera (100 gr)

15	15 cucharas soperas (150 gr)	15 cucharas soperas (150 gr)	15 cucharas soperas (150 gr)
20	20 cucharas soperas (200 gr)	20 cucharas soperas (200 gr)	20 cucharas soperas (200 gr)
25	25 cucharas soperas (250 gr)	25 cucharas soperas (250 gr)	25 cucharas soperas (250 gr)
30	30 cucharas soperas (300 gr)	30 cucharas soperas (300 gr)	30 cucharas soperas (300 gr)

VOLUMEN DE HIPOCLORITO DE SODIO 5.25%				
Volumen de agua en litros	**alimentos** 	**Mesones utensilios y equipos** 	**Paredes y techos** 	**Pisos y servicios sanitarios** 
	50 ppm	**200 ppm**	**200 ppm**	**500 ppm**
5 (medio balde)	**1 tapa de hipoclorito (5 ml de hipoclorito)**	**4 tapas de hipoclorito (20 ml**	**4 tapas de hipoclorito (20 ml**	**10 tapas de hipoclorito (50 ml)**
10 (1 balde)	**2 tapas de hipoclorito (10 ml de hipoclorito)**	**8 tapas de hipoclorito (40ml)**	**8 tapas de hipoclorito (40ml)**	**20 tapas de hipoclorito (100 ml)**

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ESTUFAS DE LEÑA

Fuente principal: estufas ecoeficientes Corpocesar
Fundamento de la estufa: mitigar la contaminación de gases de efecto invernadero originada por la leña
Materiales: estufa, leña seca
Frecuencia: cada vez que sea necesario
Responsable: Dinamizador Auxiliar De Alimento

PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA

- Todos los días lavar el caldero por dentro con jabón y raspar su parte externa para evitar que el tizne se pegue y afecte el calentamiento de agua
- Sacar la ceniza de la leña por el registro situada en línea con la puerta de hierro o alimentación de la leña
- Limpiar las planchas cuando estén frías
- Sacar diariamente por el registro de chimenea, los residuos generados
- hacer mantenimiento a la chimenea con el fin de que esta no se obstruya con el uso
- mensualmente limpiar por la parte superior del tubo de la chimenea, introduciéndole una vara larga, varilla, o manguera o de cualquier otro

material, cuya punta tenga una estopa, trapo y/o costales de fibra y en lo posible con una malla metálica al interior, para sobarla de arriba hacia abajo.
- Hollín se saca por el registro de la chimenea

Precauciones:
- No dejar caer agua fría a las planchas cuando estén calientes ya que se pueden dañar o sufrir una avería
- No tirar al piso, los discos o aros que conforman las planchas estando calientes ya que e puede partir
- Mantener abierta la puerta corredera, esta se encuentra situada en la parte lateral de las
- estufas con el fin de regular la entrada de aire para la combustión de leña

buenas prácticas:
dale un uso adecuado a la estufa mientras este prendida, para lograr así mayor eficiencia, recordar que puede utilizarlos 4 fogones simultáneamente y el horno lo que le permite hacer varias tareas con la misma cantidad de leña, también dispone de un caldero con agua hirviendo para agregar los alimentos cuando estos requieran.

- Es muy importante secar la leña antes de ser quemada, esto permitirá cocinar más rápido ahorrar leña y reducir el humo
- Se debe usar leña de pequeño tamaño y no muy gruesa para que la cocina funcione mejor con solo 4 o 5 palos conseguirá un buen resultado.
- Meter la leña con cuidado en el fuego porque puede romper las paredes de la cámara
- Se puede ahorrar leña aprovechando el calor que queda acumulado en la estufa después de cocinar para calentar agua o cocer a fuego
- Acuérdese de tapar siempre las hornillas que no esté usando, así evitara pedidas de calor y los humos en el hogar
- Utilizar las tapas de las ollas al cocinar permite ahorrar leña

1.4.1. Limpieza y desinfección de manos

Fuente principal: Resolución 2674 de 2013
Fundamento del Proceso: Evitar la contaminación originada por microorganismos presentes en el personal dinamizador auxiliar de alimentos
Materiales: Dispensador de jabón,
Insumos: agua potable, dispensador, toallas,
Elementos de protección: Gorro, tapabocas, uniforme
Frecuencia: Diario y cada vez que sea necesario
Responsable: Dinamizador Auxiliar De Alimento
Producto: jabón antibacterial fresh idea
Dosificación del producto: 1 a 2 puff del producto
Tiempo de acción: 20 a 30 segundos
Función: desinfectante

Frecuencia: todo el personal que labore y manipule la materia prima deberá ejecutar el lavado de manos con la siguiente frecuencia:

1. Antes de comenzar el trabajo
2. Después de utilizar los servicios sanitarios
3. Cuando se cambien de actividad
4. Después de manipular alimentos crudos: carne, pollo, etc.
5. Después de contacto con animales
6. Después de manipular basura, dinero, útiles de limpieza

Procedimientos:

1. Retirar cualquier joya del dinamizador auxiliar de alimentos
2. Humedecer las manos y codos y aplicar jabón Antibacterial (Fresh Idea) del codo hacia abajo
3. Hacer lavado minucioso de manos y uñas
4. Enjuagar con abundante agua
5. Secar ambiente e iniciar labores

Nota: en caso de que no haya agua potable (escuelas del resguardo sokorpa) utilizar gel antibacterial para la limpieza y desinfección.

- Pasos para aplicar gel antibacterial:
- Presionar el dispensador hasta salir
- Frotarse las palmas de las manos para esparcir completamente el gel
- Dejar actuar
- Secar temperatura ambiente

Recomendaciones:
◈El procedimiento se debe hacer todos los días. Cada vez que cambie de actividad, al iniciar las labores, al salir del baño, después de rascarse o tocarse cualquier parte del cuerpo, después de toser o estornudar y después de manipular cualquier objeto.
Actividades Criticas:
◈ El incumplimiento de las recomendaciones

1.4.2. impieza y desinfección de Frutas y Hortalizas

Fuente principal: Resolución 2674 de 2013
Fundamento del Proceso: Evitar la contaminación originada por microorganismos presentes en el dinamizador auxiliar de alimentos
Materiales: Dispensador de jabón,
Insumos: Hipoclorito de sodio 5,25% (solución clorada), agua potable, dispensador, toallas de tela personal,
Elementos de protección: Gorro, tapabocas, uniforme
Frecuencia: Cada vez que sea necesario
Responsable: Dinamizador auxiliar de alimentos
Producto: Hipoclorito de sodio 50 ppm
Dosificacion de blancox a 50 ppm: 5 litros de agua o medio balde o 1 tapa de hipoclorito de sodio
10 litros de agua o un balde con 2 tapas de hipoclorito de sodio
Tiempo de accion: 1 minuto
Función: desinfectante

Procedimientos:

1. • Retire con suficiente agua todos los restos de hojas, polvo o cualquier suciedad adherido a las cascara de las frutas o verduras.
2. • Prepare una solución Hipoclorito de sodio (50 ppm), como se muestra en la tabla anterior en (5 litro de agua agregar una tapa de hipoclorito de sodio).
3. • Espere durante 5 minutos
4. • Se sumerge las frutas y/o vegetales en la solución por unos minutos, luego se escurre y se enjuaga con suficiente agua potable.

Recomendaciones:
◈El procedimiento se debe hacer todos los días. Cada vez que cambie de actividad, al iniciar las labores, al salir del baño, después de rascarse o tocarse cualquier parte del cuerpo, después de toser o estornudar y después de manipular cualquier objeto.
Actividades Criticas:
◈ Preparar la solución desinfectante
◈ El incumplimiento de las recomendaciones

1.4.3. Limpieza y desinfección de huevos

Fuente principal: Resolución 2674 de 2013
Fundamento del Proceso: Evitar la contaminación de microorganismos adheridos a la superficie de los alimentos de cosecha.
Insumos: Hipoclorito de sodio 5% (solución clorada), agua potable
Elementos de protección: Guantes, gorro, tapabocas
Frecuencia: Según menú (cuando aplique).
Responsable: Dinamizador auxiliar de alimentos
Producto: Hipoclorito de sodio 50 ppm
DOSIFICACION DE BLANCOX A 50 PPM: 5 litros de agua (medio balde) y 1 tapa de Hipoclorito sodio, 10 Litros de agua (1 balde) y 2 tapas de Hipoclorito sodio
TIEMPO DE ACCIÓN: 5 min
FUNCIÓN: desinfectante

Procedimientos:

1. Retirar los huevos de la canasta.
2. Lavar los huevos con abundante agua potable
3. Prepare la solución desinfectante en una taza:
    - Mida con una tapa del hipoclorito la cantidad de desinfectante a utilizar (ver tabla de dosificación)
    - Llene el recipiente de agua limpia hasta completar la solución.

Llenar una taza con agua limpia y agregar solución de hipoclorito de sodio a 50 ppm (5 litros de agua (medio balde) ------- 1 tapa de Hipoclorito sodio

4. Dejar los huevos en inmersión entre 5 minutos
5. Retirarlos y lavarlos con abundante agua potable para proceder a utilizarlos

.

Recomendaciones:

◈El procedimiento se debe hacer cada vez que se preparen huevos.

Actividades Criticas:

◈ Preparar la solución desinfectante
◈ El incumplimiento de las recomendaciones

1.4.4. Limpieza y desinfección de estantes y alacenas de almacenamiento.

Responsable	Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal dinamizador o auxiliar de alimento	✓ Estantes y alacenas.	✓ Esponja abrasiva. ✓ Detergente en polvo Dersa sin fragancia ✓ Desinfectante. (Blancox) ✓ Baldes. ✓ Agua.	Diario Exterior, Interior cada 8 días.	Soportar las actividades realizadas en el formato

		✓ Guantes de caucho ✓ Delantal plástico ✓ Gorro ✓ Tapabocas		

Procedimiento de limpieza y desinfección.

Alistamiento: Retirar todos los alimentos que se encuentran en los estantes.

Limpieza: Remover el polvo con ayuda de un cepillo; Aplicar el detergente en polvo Dersa sin fragancia (ficha técnica en anexos), 10 gr (1 cuchara sopera) por litro de agua ((ver tabla 1) y restregar con una esponjilla y/o limpiones.

Enjuague: Enjuague con agua para eliminar los residuos de jabón.

Preparación De Solución Desinfectante: hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (ver tabla 2.)
En 5 litros de agua (medio balde), adicionar 4 tapas de hipoclorito de sodio y revolver hasta mezclarlo.

Desinfección: Atomizar la estantería y dejar actuar por un tiempo de 10 minutos y enjuagar con un paño humedecido en agua potable y retiramos la solución desinfectante.

Secado: Se realiza el secado completo, y posteriormente reubicar los alimentos teniendo en cuenta la rotación de los mismos. Lo último que sale es lo primero que sale.

Verificación: Verifique el estado de limpieza y desinfección de los estantes y alacena; asegurándose de que estos no se encuentren sucios o con restos de solución detergente.

1.4.5. Limpieza y desinfección preparación en sitio

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓNDE ALIMENTOS PREPARADOS EN SITIO				
Responsable	**Superficie**	**Implementos**	**Frecuencia**	**Registro**
Personal dinamizador auxiliar de alimentos	Área de Cocina para preparado en sitio	✓ Esponja abrasiva. Detergente en polvo Dersa sin fragancia. ✓ Baldes. ✓ Agua. ✓ Guantes	Diariamente y cada vez que sea necesario	Soportar las actividades realizadas en el formato
Procedimiento de limpieza y desinfección				

Alistamiento: Retirar todos los alimentos que se encuentran en el área

Método de limpieza:
• Aliste los implementos y soluciones a utilizar.
• Retire todos los implementos que se encuentran sobre estos.
• Retire todos los residuos generados en cada una de las superficies.
• Aplique la solución detergente con esponja o cepillo según se requiera.
• Estregue vigorosamente haga énfasis en las grietas, uniones y bordes.
• Enjuague con abundante agua.
• Aplique la solución desinfectante con atomizador, incluyendo bordes.
• Deje secar.

Limpieza: Remover el polvo con ayuda de un cepillo; Aplicar el detergente en polvo Dersa sin fragancia (9 gr por litro de agua) (ver tabla 1) y restregar con una esponjilla y/o limpiones.
Enjuague: Enjuague con agua para eliminar los residuos de jabón.
Preparación De Solución Desinfectante: Preparar la solución desinfectante a 100 ppm (2ml por litro de agua) (ver tabla 2)
Desinfección: Atomizar la superficie y dejar actuar por un tiempo de 15 minutos.
Secado: Se realiza el secado completo, y posteriormente reubicar los alimentos teniendo en cuenta la rotación de los mismos. Lo último que sale es lo primero que sale.

Verificación: Verifique el estado de limpieza y desinfección del área de preparado en sitio asegurándose de que estos no se encuentren sucios o con restos de solución detergente.

Método de limpieza: manual

1.4.6. Limpieza y desinfección de bandejas y utensilios de cocina

Fuente principal: Resolución 2674 de 2013
Fundamento del Proceso: Evitar contaminación cruzada con los utensilios.
Materiales: Esponjillas, recipiente, papel absorbente
Insumo: Delantal plástico, tapaboca, gorro, guantes industriales.
Frecuencia: Diario y después de ser utilizados
Responsable: dinamizador auxiliar de alimentos

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN DE BLANCOX A 200ppm	TIEMPO	FUNCIÓN
Detergente en polvo Dersa sin fragancia	5 cucharas soperas de Detergente Dersa X 5 litros de agua 10 cucharas soperas Detergente Dersa X 10 litros de agua	5 min	Limpiador
Hipoclorito de sodio al 200 ppm	5 Litros de agua (medio balde)------- 4 tapas de Hipoclorito sodio 10 Litros de agua (1 balde) ---- 8 tapas de Hipoclorito sodio	25 min	Desinfectante

Procedimientos:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. Aliste el área de trabajo y los elementos de aseo.
3. Organice las bandejas y utensilios retirando con una cuchara los residuos que se encuentran adheridos a las bandejas y a los utensilios de cocina.
4. Prepare la solución jabonosa en una de las tazas (5 cucharas soperas de Detergente Dersa X 5 litros de agua).
    - Llene de agua limpia una taza hasta completar la medida a utilizar.
    - Mezcle el detergente en polvo Dersa sin fragancia en el agua tibia y agite hasta formar la solución jabonosa.
5. Sumerja las bandejas y/o los utensilios en la solución jabonosa hasta que la mugre ablande.
6. Refriegue con una esponjilla empapada la solución jabonosa sobre la parte interna y externa de las bandejas y/o los utensilios.
7. Refriegue las bandejas con un cepillo en los lugares de difícil acceso que se encuentran en los bordes y las aristas y enjuagar
8. Preparar la solución desinfectante 5 litros de agua potable y agregar 4 tapas de hipoclorito y sumergir los utensilios por 25 minutos
9. Retirar la solución con abundante agua potable y dejar escurrir o secar al ambiente.

1.4.7. Limpieza y desinfección de tablas y cuchillos.

Fuente principal: Resolución 2674 de 2013
Fundamento del Proceso: Evitar la contaminación cruzada con microorganismos patógenos.
Materiales: Esponjillas, recipiente.
Insumos: hipoclorito de sodio 5,25%, detergente Dersa sin fragancia
Dotación: Guantes de caucho, delantal plástico, gorro, tapabocas.
Frecuencia: Todo el día antes y después de ser utilizados.
Responsable: Dinamizador auxiliar de alimentos

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN A 200 ppm	TIEMPO	FUNCIÓN
Detergente en polvo Dersa sin fragancia	5 cucharas soperas de Detergente Dersa X 5 litros de agua 10 cucharas soperas Detergente Dersa X 10 litros de agua	5min	Limpiador
Hipoclorito de sodio al 200 ppm	5 Litros de agua (medio balde)------- 4 tapas de Hipoclorito sodio 10 Litros de agua (1 balde) ---- 8 tapas de Hipoclorito sodio	25 min	Desinfectante

Procedimiento:

1. Alistar, revisar y colocarse los elementos de protección personal:
2. Aliste el área de trabajo y los elementos de aseo.
3. Prepare la solución jabonosa.
4. Llene de agua limpia una taza hasta completar la medida a utilizar.
   - Mezcle el detergente Dersa en 5 litros de agua 5 cucharas soperas del detergente y agite hasta formar la solución jabonosa
   - Refriegue la superficie superior e inferior de las tablas y cuchillos con una esponjilla empapada en solución jabonosa.
5. Enjuague con agua potable limpia hasta retirar completamente la solución jabonosa.
6. Cerciórese de que las tablas y lo cuchillos se encuentren correctamente lavados de lo contrario vuelva a efectuar el procedimiento.
7. Prepare solución desinfectante.

- En un balde agregar 5 litros de agua con 4 tapas de hipoclorito de sodio y agite hasta formar la solución.

8. Sumerja en la solución desinfectante y deje actuar por 25 minutos mínimo y enjuagar con abundante agua potable.
9. Antes de iniciar un nuevo uso, enjuague y desinfecte durante 15 minutos.
10. Semanalmente realizar inmersión de tablas y cuchillos antes de restregar.

1.4.8. Limpieza y desinfección de mesas y mesones

Fuente principal: Resolución 2674 de 2013
Fundamento del Proceso: Evitar la contaminación cruzada con microorganismos patógenos.
Materiales: Esponjillas, recipiente, aspersor.
Insumos: Detergente en polvo Dersa sin fragancia, Blancox, agua potable.
Dotación: Guantes de caucho, delantal plástico, gorro y tapabocas.
Frecuencia: Diario y antes y después de ser utilizados.
Responsable Dinamizador auxiliar de alimentos

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN a 200ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Detergente en polvo Dersa sin fragancia	10 cucharas soperas de detergente Dersa X 10 litros de agua	5 min	Limpiador
Hipoclorito de sodio al 200 ppm	5 Litros de agua (medio balde)------- 4 tapas de Hipoclorito sodio 10 Litros de agua (1 balde) ---- 8 tapas de Hipoclorito sodio	25 min	Desinfectante

Procedimiento:

1. Alistar, revisar y colocarse los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho gorro y tapabocas
2. En las mesas de comedor, se debe recoger las vajillas, limpiar los sobrantes, derrames y desperdicios con una esponjilla húmeda.
3. Luego de la limpieza se Prepara la solución jabonosa:
4. Mezcle el detergente (10 cucharas soperas de detergente Dersa X 10 litros de agua) y agite hasta formar la solución jabonosa
5. Refriegue la superficie parte interna y externa de las mesas y luego las patas con una esponjilla empapada en solución jabonosa. En caso de los mesones, estos se deben refregar con la esponjilla en toda su superficie, eliminando la suciedad.
6. Enjuagar con agua limpia hasta retirar completamente la solución jabonosa.
7. Prepare la solución desinfectante.
8. En un balde agregar 5 litros de agua con 4 tapas de hipoclorito de sodio y agite hasta formar la solución.
9. Asperjar con la solución desinfectante sobre toda la superficie de mesas y mesones. Dejar actuar por 25 minutos mínimo y retirar con abundante agua potable.
10. Antes de iniciar un nuevo uso, enjuague y desinfecte durante 25 minutos.

Nota: La limpieza de las mesas de las escuelas del resguardo sokorpa, hay que aclarar que son mesones de madera por lo tanto la limpieza se hará de una manera práctica, pero a la vez eficiente de la siguiente manera:

- Se recoge con la mano los objetos grandes y se desocupa la mesa para facilitar su limpieza

Con la ayuda de un limpión limpio se pasa por la mesa asegurando retirar polvo o cualquier otra suciedad.

1.4.9. Limpieza y desinfección de pisos, puertas y ventanas

Fuente principal: Resolución 2674 de 2013
Fundamento del Proceso: Evitar la contaminación originada por microorganismos presentes en el ambiente y área de superficie.
Materiales: Escoba, cepillos, Traperos, recipientes, jeringa dosificadora, cuchara dosificadora.
Insumos: Detergente en polvo Dersa sin fragancia, Hipoclorito de sodio al 5.25%, Agua
Dotación: Guantes de caucho, delantal plástico, botas de cauchos, gafas de seguridad.
Frecuencia: Diaria
Responsable Dinamizador auxiliar de alimentos

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN A 200 ppm	TIEMPO	FUNCIÓN
Detergente en polvo Dersa sin fragancia	10 cucharas soperas de detergente Dersa sin fragancia X 10L de agua.	5 min	Limpiador
Hipoclorito de sodio 200 ppm	5 Litros de agua (medio balde)------- 4 tapas de Hipoclorito sodio 10 Litros de agua (1 balde) ---- 8 tapas de Hipoclorito sodio	25 min	Desinfectante

Procedimientos:

1. Aliste los elementos de aseo (escobas, cepillos, recogedores, recipientes, traperos, detergente, agua) y desinfectante (hipoclorito).
2. Proceda a colocarse los elementos de protección personal.
3. Despeje toda el área que se va a limpiar.
4. Utilice una escoba para barrer el piso, retire los residuos sólidos y deposítelos en las canecas correspondientes. Al terminar cada turno, las dinamizador auxiliar de alimentos deben barrer y recoger toda la suciedad y depositarla en los recipientes destinados, levantar las rejillas de los desagües para sacar la grasa y basura acumulada.
5. Prepare la solución jabonosa:
    - Mezcle el detergente Dersa (10 cucharas soperas de detergente Dersa sin fragancia X 10l de agua) y agite hasta formar la solución jabonosa
    - Con un cepillo humedecido en la solución jabonosa, restriegue el piso, puertas y ventanas
7. Enjuague con agua hasta quitar la solución jabonosa
8. Prepare la solución desinfectante: Hipoclorito de sodio al 5.25% a 200ppm
    - 5 litros de agua 4 tapas de hipoclorito de sodio a utilizar mezcle y agite hasta formar la solución,
    - Dejar actuar por 10 minutos
9. El piso puede secarse con un trapero limpio y en caso de las puertas y ventanas se utilizarán toallas de papel y/o de telas personal.
10. Coloque los implementos que se utilizaron en sus respectivos puestos.

NOTA: las escuelas del resguardo sokorpa donde carecen de puertas y ventanas se le hará la limpieza al suelo de la siguiente forma:

- Se recoge con la mano toda suciedad grande como papel, bolsas etc.
- Con la ayuda de una escoba de palito se procede a barrer y con el recogedor se recoge el polvo sacado
- Se toma una taza de agua y con la ayuda de la mano se riega de forma de lluvia para mojar el piso y asi no se levantará polvo cuando brise y se este laborando.

1.4.10. Limpieza y desinfección de techos y paredes

Fuente principal: Resolución 2674 de 2013
Fundamento del Proceso: Evitar la contaminación originada por microorganismos presentes en el ambiente y área de superficie.
Materiales: Escoba, cepillos, Limpia telarañas, jeringa dosificadora, cuchara dosificadora.
Insumos: Detergente en polvo Dersa sin fragancia, Hipoclorito, Agua
Dotación: Guantes de caucho, delantal plástico, gorro, tapaboca, gafas de seguridad.
Frecuencia: Quincenal
Responsable: dinamizador auxiliar de alimentos

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN A 200 ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Detergente en polvo Dersa sin fragancia	5 cucharas soperas de detergente Dersa sin fragancia X 10 Lt de agua.	5min	Limpiador
Hipoclorito de sodio 200 ppm	5 Litros de agua (medio balde)------- 4 tapas de Hipoclorito sodio 10 Litros de agua (1 balde) ---- 8 tapas de Hipoclorito sodio	30min	Desinfectante

Procedimientos:

1. Aliste los elementos de aseo y proceda a colocarse los elementos de protección personal.
2. Humedecer paredes con agua caliente para facilitar el desprendimiento de la mugre
3. Utilice una escoba o limpia telarañas para retirar polvo y telarañas acumuladas.
4. Prepare la solución jabonosa:
    - Mezcle el detergente Dersa sin fragancia en el agua tibia y agite hasta formar la solución jabonosa
    - Con un cepillo humedecido en la solución jabonosa, restriegue techos y paredes, con el mayor cuidado posible y como mínimo por dos personas, evitando quemaduras o lesiones en la piel.
7. Enjuague con agua hasta quitar la solución jabonosa
8. Prepare la solución desinfectante: Hipoclorito de sodio a 200ppm
    - Con la jeringa dosificadora mida la cantidad de hipoclorito a utilizar
    - Viértalos en una cantidad conocida de agua, mezcle y agite hasta formar la solución.
9. Aplicar la solución desinfectante teniendo en cuenta todas las medidas y precauciones de seguridad.
10. Deje secar al medio ambiente.

Recomendaciones:
⛈Las paredes y los techos deben limpiarse inmediatamente cuando ocurra una salpicadura, y se lavan y desinfectan quincenalmente para evitar la acumulación de mugre, manchas, grasas y prevenir contaminación.
NOTA: los techos del resguardo sokorpa son de hojas de zinc en algunas son de plástico, el procedimiento para este caso es sencillo limpiar con una escoba limpia las telarañas o mugre que se pueda apreciar en el techo.

1.4.11. Limpieza y desinfección de canastillas y estibas

Fuente principal: Resolución 2674 de 2013
Fundamento del Proceso: Evitar la contaminación cruzada con microorganismos patógenos presentes en las canastillas.
Materiales: Manguera, esponjillas, escobas, balde graduado en litros, cuchara dosificadora.
Insumos: Hipoclorito, agua, detergente en polvo.
Dotación: Guantes de caucho, delantal plástico, gorro, tapabocas.
Frecuencia: Se debe hacer toda vez que se necesite utilizarlas.
Responsable: Dinamizador auxiliar de alimentos

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN A 200 ppm	TIEMPO	FUNCIÓN
Detergente en polvo Dersa sin fragancia	10 cucharas soperas de detergente Dersa X 10 litros de agua	5min	Limpiar
Hipoclorito de sodio 200 ppm	5 Litros de agua (medio balde)------- 4 tapas de Hipoclorito sodio 10 Litros de agua (1 balde) ---- 8 tapas de Hipoclorito sodio	25min	Desinfectante

Procedimientos:

1. Ubique las canastillas en el área de lavado (en las afueras del comedor) o lavado de termos y canastas.
2. Aliste los materiales de aseo y desinfección
3. Colóquese los elementos de protección personal (guantes de cauchos, delantal plástico gorro y tapabocas)
4. Retire con un cepillo los residuos sólidos.
5. Dirija el chorro de agua a las canastillas y estibas remoje una por una.
6. Prepare la solución jabonosa:
    - En 10 litros de agua agregar 10 cucharas soperas del detergente. Mezcle y agite hasta formar la solución jabonosa.
    - Refriegue enérgicamente la superficie y el interior de las canastillas y estibas con un cepillo humedecido en la solución.
7. Enjuague con agua potable limpia hasta retirar completamente la solución jabonosa
8. Prepare la solución desinfectante: Hipoclorito de sodio a 5.25 % a 200ppm
    - En 5 litros de agua potable agregar 4 tapas del hipoclorito a utilizar mezcle y agitar hasta formar la solución desinfectante.
    - Aplique directamente la solución desinfectante sobre toda la superficie e interior de las canastillas y estibas, dejar actuar por 25 minutos y retirar la solución con abundante agua potable.
    - Deje secar y escurrir las canastillas y estibas y guarde en área aislada de polvo y demás contaminantes. Colocar los implementos utilizados en sus respectivos puestos.

1.4.12. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

Fuente principal: Resolución 2674 de 2013
Fundamento del Proceso: Evitar la contaminación del agua almacenada, realizando una debida limpieza y desinfección de los recipientes
Materiales: Esponjillas, recipiente, cepillo de mano
Insumos: Detergente en polvo Dersa sin fragancia, hipoclorito de sodio 5,25%, agua
Dotación: Guantes de caucho, delantal plástico, gorro, tapaboca.
Frecuencia: Día por medio
Responsable: Dinamizador auxiliar de alimentos

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN A 200ppm	TIEMPO	FUNCIÓN
Detergente en polvo Dersa sin fragancia	10 cucharas soperas de detergente Dersa X 10 litros de agua	5min	Limpiador
Hipoclorito de sodio 200 ppm	5 Litros de agua (medio balde)------- 4 tapas de Hipoclorito sodio 10 Litros de agua (1 balde) ---- 8 tapas de Hipoclorito sodio	25min	Desinfectante

Procedimientos:

1. Aliste el área de trabajo y los elementos de aseo.
2. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal.
3. Prepare la solución jabonosa.
    - Mezcle el detergente 10 cucharas soperas del detergente en 10 lt de agua y agite hasta formar la solución jabonosa.
    - Refriegue con una esponjilla empapada con la solución jabonosa la parte interna del tanque, del mismo modo haga con la tapa y la superficie externa del tanque.
4. Enjuague con agua limpia el tanque, cerciorándose que quede completamente limpio.
5. Preparar la solución desinfectante:
    - En un balde agregar 5 litros de agua con 4 tapas de hipoclorito y mezclar
6. Bañe la superficie del tanque y aplique la solución desinfectante 5.25% a 200 ppm, dejar actuar por 25 minutos como mínimo y retirar con abundante agua potable.

Recomendaciones:

- No enjuagar el tanque hasta esperar el tiempo estipulado de acción del desinfectante de 25 minutos.
- El procedimiento deberá realizarse antes y después de uso.

Nota: la limpieza de tanque aplica para las escuelas del resguardo sokorpa sin tener presente las condiciones de las escuelas solo tener presente la capacidad de almacenamiento del tanque y la forma del tanque de almacenar.

1.4.13. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANECAS

Fuente principal: Resolución 2674 de 2013
Fundamento del Proceso: Evitar la contaminación originada por microorganismos presentes en los recipientes.
Materiales: Cepillos de mano, bolsas, recogedor, recipientes, jeringa dosificadora, cuchara dosificadora.
Insumos: Detergente en polvo, Hipoclorito al 500 ppm, Agua potable
Dotación: Guantes de caucho, delantal plástico, gorro y tapaboca
Frecuencia: Diaria
Responsable: Dinamizador auxiliar de alimentos

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN A 500ppm	TIEMPO	FUNCIÓN

Detergente en polvo Dersa sin fragancia	10 cucharas soperas de detergente Dersa X 10 litros de agua	5min	Limpiador
Hipoclorito de sodio 5,25%	5 litros de agua (medio balde) ------- 10 tapas del Hipoclorito sodio 10 Litros de agua (1 balde) ---- 20 tapas de Hipoclorito sodio	15min	Desinfectante

Procedimientos:

1. Aliste los elementos de aseo (bolsas, cepillos, recipientes, recogedor, detergente) y desinfección (hipoclorito de sodio 5,25%).
2. Proceda a colocarse los elementos de protección personal.
3. Vaciar los recipientes de residuos sólidos en bolsas recolectoras y ubicar en lugar destinado para ello.
4. Prepare la solución jabonosa:
   - Mezcle el detergente 10 cucharas soperas de detergente Dersa X 10 litros de agua (100 gr en 10 lt de agua) tibia y agite hasta formar la solución jabonosa
   - Refriegue con una esponjilla empapada con la solución jabonosa superficie interna y externa de los recipientes de residuos sólidos, incluyendo las tapas o cubiertas.
5. Restregar con ayuda de cepillo las partes más difíciles de retirar, adheridas a la superficie de los recipientes.
6. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente
   - Prepare la solución desinfectante: Hipoclorito de sodio 500 ppm (en un balde adicionar 20 tapas de hipoclorito de sodio).
   - Viértalos en una cantidad conocida de agua, mezcle y agite hasta formar la solución
7. Aplicar la solución desinfectante, Dejar actuar por 15 minutos. (Ver tabla de dosificación de Hipoclorito de sodio 5,25% a 500ppm)
8. Enjuagar con agua potable y dejar secar los recipientes al ambiente, colocarlos de forma inclinada y boca abajo para facilitar el escurrido del agua.

Recomendaciones:
◈Las canecas deben permanecer siempre con bolsa, dentro de los recipientes y deben estar provistas de tapa para evitar el ingreso de vectores y roedores y la exposición de malos olores en el ambiente.

1.4.14. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE IMPLEMENTOS DE ASEO

Fuente principal: Resolución 2674 de 2013
Fundamento del Proceso: Evitar la contaminación originada por microorganismos presentes en los implementos de aseo
Materiales: jeringa dosificadora, cuchara dosificadora.
Insumos: Detergente en polvo, Hipoclorito de sodio 5,25%, Agua potable
Dotación: Guantes de caucho, delantal plástico, gorro y tapabocas
Frecuencia: Diaria
Responsable: Dinamizador auxiliar de alimentos

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN A 500ppm	TIEMPO	FUNCIÓN
Detergente en polvo Dersa sin fragancia	10 cucharas soperas de detergente Dersa X 10 litros de agua	5min	Limpiador
Hipoclorito de sodio 5,25%	5 litros de agua (medio balde) ------- 10 tapas del Hipoclorito sodio	15min	Desinfectante

	10 Litros de agua (1 balde) ---- 20 tapas de Hipoclorito sodio		

Procedimientos:

1. Proceda a colocarse los elementos de protección personal.
2. Humedecer con suficiente agua los implementos de aseo por separado.
3. Prepare la solución jabonosa:
4. Pesar la cantidad de detergente a utilizar, mezclar en el agua tibia y agite hasta formar la solución jabonosa
5. Sumergir en una solución jabonosa de manera individual los implementos de aseo (limpión, traperos y/o escobas) en los recipientes o baldes asignados para esta labor.
6. Restregar muy bien.
7. Enjuagar con suficiente agua potable, hasta que desaparezca la espuma.
    - Preparar una solución de hipoclorito de sodio 500 ppm como se muestra en la tabla anterior
    - En 5 litros de agua agregar 10 tapas de hipoclorito a utilizar
    - Viértalos en una cantidad conocida de agua, mezcle y agite hasta formar la solución
8. Dejar actuar la solución desinfectante por 15 minutos en los implementos de aseo.
9. Enjuagar con suficiente agua y escurrir.

Recomendaciones:

◈ Garantizar la efectividad del proceso de limpieza y desinfección de los implementos de aseo.

NOTA: en el caso de los baldes hacer la limpieza a 200 ppm (5 litro de agua X 1 tapa de hipoclorito), esparcirla en el balde dejar actuar por 15 minutos y escurrir para dejar secar a temperatura ambiente.

- **HIGIENIZACIÓN DE AMBIENTES**



Responsable: Dinamizador auxiliar de alimentos

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
Desinfección	Antes, mitad y finalizar las labores.	Hipoclorito de sodio 5,25% Agua potable Balde Envase plástico con atomizador Guantes de caucho Gorro Tapabocas	* Desinfección: Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4tapa (20ml) de hipoclorito de sodio al 5.25% por 5l medio balde de agua potable), mezcle la solución adicionarla al envases plásticos y tapar. Aspersión: asperjar en todas las áreas.
Observaciones	*Realizar aspersión mínimo tres veces al día. Antes de empezar labores; a la mitad de la jornada y al terminar de hacer la limpieza general y cada vez que sea necesario.		

1.4.16. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE OLLA A PRESION

OBJETVO	Asegurar la limpieza del utensilio de cocina
ALCANCE	Limpieza y desinfección del utensilio
RESPONSABLE	Dinamizador auxiliar de alimento
PROCEDIMIENTO	• Eliminar restos gruesos de suciedad que pudieran estar adheridos al utensilio. • Mojar la olla y tapa directamente con el agua • Preparar la solución desengrasante (10 cucharas soperas en 10 litros de agua o un balde de agua. • Aplicar la solución con la esponja de fibra y remover la suciedad adherida a las superficies de la olla teniendo cuidado con el pito de la tapa de la olla. • Enjuagar con abundante agua eliminando el jabón. • Preparar la solución desinfectante en medio balde de agua agregar 1 tapa de hipoclorito de sodio, solución a 50 ppm. • Si prefiere enjuagar y dejar secar la olla y la tapa al ambiente.
FRECUENCIA	Al terminar con la tarea de la olla o de acuerdo a lo indicado según el menú del día.
INSUMOS	Hipoclorito a 50 ppm para desinfectar y jabón Dersa para desengrasar y retirar la suciedad de la olla a presión

1.4.17. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SERVICIOS SANITARIOS

OBJETVO	Establecer una metodología para la limpieza y desinfección los baños de las escuelas

ALCANCE	Limpieza de los baños
RESPONSABLE	Personal encargado de la limpieza

PROCEDIMIENTO	• Con la ayuda de una escoba de paja o de piso (dependiendo de la infraestructura del baño de la escuela), barrer y recoger la mugre en un solo lugar.
	• Con la ayuda de un balde se echa agua al baño y a la letrina o inodoro
	• Proceda a colocarse los elementos de protección personal.
	• Humedecer con suficiente agua los implementos de aseo por separado.
	• Prepare la solución jabonosa: Preparar la solución desengrasante (10 cucharas soperas en 10 litros de agua o un balde de agua)
	• agite hasta formar la solución jabonosa
	• Sumergir en una solución jabonosa de manera individual los implementos de aseo (limpión, canecas de basura) en los recipientes o baldes asignados para esta labor.
	• Restregar muy bien.
	• Enjuagar con suficiente agua potable, hasta que desaparezca la espuma.
	  • Preparar una solución de hipoclorito de sodio 500 ppm como se muestra en la tabla anterior
	  • En 5 litros de agua agregar 10 tapas de hipoclorito a utilizar
	  • Viértalos en una cantidad conocida de agua, mezcle y agite hasta formar la solución
	  • Dejar actuar la solución desinfectante por 15 minutos en los implementos de aseo.
	• Enjuagar con abundante agua y escurrir

FRECUENCIA	Semanal o cuando se amerite
INSUMOS	. Jabón Detergente Dersa sin fragancia . Agua Hipoclorito de sodio 500 ppm Balde Guantes Cepillo

1.14.18. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE DISPENSADOR DE METAL DE JABON DE MANOS, GEL ANTIBACTERIAL Y/O ALCOHOL

OBJETVO	Establecer una metodología para la limpieza y desinfección del dispensador
ALCANCE	Limpieza del dispensador de metal
RESPONSABLE	Dinamizador auxiliar de alimentos
PROCEDIMIENTO	***RECIPIENTES DISPENSADORES PLASTICOS**

	LIMPIEZA: Tener la indumentaria completa gorro, tapabocas, y los elementos de protección: guantes, zapatos cerrados. **Retirar**: los residuos adheridos al frasco. En un balde disuelva cinco (5) cucharadas soperas de detergente en 5l de agua potable hacer una solución jabonosa, humedezcas una esponja o limpión limpio estregar cuidadosamente todas las partes del recipiente (Envase plástico, roscas y válvula. **Enjuagar:** con abundante agua potable sin que no quede residuos de jabón. **DESINFECCION:** Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4tapas (20ml) de hipoclorito de sodio al 5.25% por 5l de agua potable), mezcle la solución y sumerja los envases plásticos, válvulas y dejar actuar por 25 min. **Enjuagar:** con suficiente agua potable hasta retirar la solución dejar secar al ambiente. Recomendaciones:
FRECUENCIA	Diario o cuando se amerite
INSUMOS	**.** Jabón Detergente Dersa sin fragancia . Agua Balde Guantes Cepillo Hipoclorito de sodio a 5.25%
RECOMEDACIONES	*Se sugiere no adicionar agente corrosivo como el hipoclorito debido a que puede provocar oxidación del mismo recortando su vida útil. *Con una toalla de papel humedecida con alcohol al 70% frotar por toda la superficie de los recipientes de alcohol, jabón líquido, gel antibacterial cada 1 hora en el transcurso de la jornada.

1.5. Acciones Preventivas Y Correctivas De Los Procesos De Limpieza Y Desinfección

1.5.1. Acciones preventivas.

- ✓ El personal dinamizador auxiliar de alimentos que ha sido bien instruido respecto al conjunto de responsabilidades que abarca su labor, puede llevar a cabo la ejecución de actividades de manera sinérgica, haciendo uso consciente y eficiente de los utensilios y productos.

- ✓ Los elementos como escobas, traperos, o cepillos largos de cerdas duras empleados para llevar a cabo las labores de limpieza, bajo ninguna circunstancia pueden ser usados para realizar la limpieza de mesas, mesones o menaje de cocina.

- ✓ Los elementos empleados para la limpieza de las unidades sanitarias, deberán ser para uso exclusivo de estas, y no podrán ser empleados en las labores de limpieza de ninguna de las otras áreas del comedor escolar.

- ✓ Las acciones previas a la desinfección, entendidas estas como barrer los pisos y limpiar las superficies, garantizan la asepsia de los procesos, y disminuyen considerablemente las cantidades de desinfectante a emplear.

1.5.2. Acciones correctivas.

- ✓ Realizar las acciones de pre-alistamiento previo a los procesos de limpieza y desinfección, a fin de optimizar los procedimientos y disminuir riesgos de contaminación.

- ✓ Determinar la elección y uso de los productos químicos para la limpieza y desinfección con de acuerdo a la normatividad sanitaria, y con características ideales para el desarrollo de los procesos.

- ✓ Llevar a cabo la preparación de soluciones detergentes y desinfectantes de acuerdo al protocolo establecido; dan garantía del cumplimiento y compromiso con la conservación de las inocuidades de los alimentos a través de estas acciones.

- ✓ Verificar el buen estado de los elementos como esponjas, cepillos, escobas, traperos, etc., para el desarrollo de las actividades, y realizar el cambio pertinente de estos cuando sea necesario.

- ✓ Almacenar de manera exclusiva los utensilios y elementos químicos de limpieza y desinfección, como medida organización y prevención de posible contaminación cruzada.

- ✓ Erradicar el uso de limpiones u otros elementos de tela para la limpieza de manos, mesones, menaje o equipos, buscando mitigar el riesgo de generación de proliferación bacteriana y contaminación cruzada.

- ✓ Realizar Capacitación continuada al personal dinamizador auxiliar de alimentos, reforzando de manera especial en los aspectos de mayor debilidad o dificultad, que puedan ver perjudicados los procesos de limpieza y desinfección.

1.6. RECOMENDACIONES DE MANEJO DEL HIPOCLORITO

- Reaccionan con la materia orgánica por lo cual hay que limpiar antes de desinfectar.
- Es corrosivo para algunos metales.
- Las soluciones preparadas tienen vida corta.

- Usar guantes para prepararlo.
- No debe mezclarse con limpiadores ácidos, pues libera blancox gaseoso muy tóxico.

CRONOGRAMAS

Para optimizar las operaciones de limpieza y desinfección en el punto de atención se ha elaborado y utilizado un horario y organizador de limpieza y desinfección. Éste incluye los ítems que se deben limpiar y desinfectar, cuándo, cómo y con qué se debe realizar la tarea y la persona responsable. Actualmente el punto de atención se encuentra estandarizando dicho cronograma en el formato, después de su implementación y verificación de la efectividad de su aplicación. (anexo4)

ACCIONES CORRECTIVAS

- Realizar las operaciones con tiempo y en el momento oportuno
- Limpiar y desinfectar en el lugar adecuado
- Elección correcta de detergentes y desinfectantes
- Preparación correcta de las soluciones de limpieza y desinfección
- Utilizar accesorios (cepillos, esponjas, etc.) en buen estado de conservación.
- Aplicar temperaturas adecuadas en los procedimientos
- Usar productos de limpieza y desinfección aprobados por la autoridad competente.
- Almacenamiento adecuado de los productos de saneamiento.
- Métodos correctamente aplicados
- Personal entrenado para tal fin.

PLAN DE CONTINGENCIA DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Considerando, en el caso en que los procedimientos de limpieza y desinfección no sean aplicados con destreza y efectividad por parte del personal y no cumplan con las exigencias mínimas de aplicabilidad de los productos, se procederá a:

- Capacitar intensivamente a los operarios
- Actualizar los procesos y productos de acuerdo a la normatividad.

CONTRATO: ELABORO	REVISO: APROBO
Microbióloga Prof. Del programa PAE menkwe Ana María Montaño Barros ANA MARIA M.	Ing. Ambiental y sanitario ETC Cesar Camilo Andrés Torres Santos

2. RESIDUOS SOLIDOS

2.1. INTRODUCCIÓN

Toda actividad que ejecute el hombre genera desperdicios, que de no darse un manejo adecuado podrían contaminar los alimentos ya que pueden atraer roedores y otras plagas y generar un impacto en la salud de los niños y niñas y adolescentes que asisten diariamente a los puntos de atención, por lo tanto es importante estandarizar algunos procedimientos relacionados con la clasificación, presentación y tratamiento de los residuos sólidos generados, disminuyendo los riesgos de contaminación, estableciendo procedimientos o técnicas de limpieza y desinfección, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura (BPM) para conservar la inocuidad de los alimentos.

2.2. OBJETIVOS

2.2.1. OBJETIVO GENERAL

- Realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos procedentes de la producción de alimentos, con el fin de evitar la proliferación de plagas, malos olores y contaminación ambiental.

2.2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Capacitar a dinamizador auxiliar de alimentos, ayudantes y auxiliares, sobre el manejo adecuado de los residuos sólidos en el punto de atención.
- Determinar los procedimientos de aseo y desinfección de los elementos utilizados en la recolección de residuos sólidos y líquidos.
- Establecer la recolección y almacenamiento de residuos generados en la etapa productiva.

2.3. ALCANCE

El programa de residuos sólidos está encaminado hacia la recolección, almacenamiento de los desechos que se generan durante los procesos de preparación y servido de alimentos.

2.4. . MARCO TEORICO

Residuos: Material inservible que queda como resultado de un proceso químico o físico.

Residuos Orgánicos: Son biodegradables (se descomponen naturalmente). Son aquellos que tienen la característica de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otro tipo de materia orgánica. Ejemplo: los restos de comida, frutas y verduras, sus cáscaras, carne, huevos.

Residuos Inorgánicos: Son los que por sus características químicas sufren una descomposición natural muy lenta. Muchos de ellos son de origen natural pero no son biodegradables, por ejemplo, los envases de plástico. Generalmente se reciclan a través de métodos artificiales y mecánicos, como las latas, vidrios, plásticos, gomas. En muchos casos es imposible su transformación o reciclaje.

Residuos Reciclables: Son los residuos que desechamos y que se pueden utilizar nuevamente:

Caracterización: Proceso de definir la composición y porcentaje de residuos generados en un establecimiento.

Clasificación: Con el fin de establecer el manejo adecuado de los residuos es importante tipificar los residuos a generar en el establecimiento, así:

- Papel y cartón: hay que disponerlos planos porque arrugados ocupan más espacio; las cajas se pueden desarmar y aplanar.
- Plásticos: los envases se pueden cortar para colocarlos uno dentro del otro y ahorrar espacio; las bolsas se pueden aplanar y doblar.
- Metales: para depositar las latas limpias de hojalata o aluminio y los objetos de metal.
- Vidrios: colocamos los recipientes limpios y ordenados, sin romperlos.
- Varios: pilas, maderas, trapos, cuero, goma, etc.

Tabla De Código De Colores



Presentación: Entrega de los residuos generados a la empresa de recolección.

Contaminación: Presencia y acción de los desechos orgánicos e inorgánicos en cantidades tales que el medio ambiente se ve alterado en sus características físicas, químicas o biológicas. La contaminación puede producirse por desechos no degrádales o por desechos biodegradables. La contaminación ocasiona pérdida de recursos naturales, gastos para la supresión y control de ésta y, además puede perjudicar la salud humana.

2.5. PROCEDIMIENTOS

PROCEDIMIENTO PARA LA RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS EN LAS ESCUELAS SOKORPA

Actividad: recolección de residuos Responsable: dinamizador auxiliar de alimentos			
ACTIVIDAD	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**

Recolección de residuos orgánicos como los: residuos de comida, cascara de huevo, etc.	Diario	Pala Cobador	. Los desechos generados durante la elaboración de las comidas son enterrados por la comunidad debido a que son zonas rurales y lo utilizan como compostaje.
Recolección de residuos inorgánicos como los: cartón, papel, etc.	Diario	Bolsas de basura	Los desechos generados durante la elaboración de las comidas son empacados hasta acumular una cantidad para ser llevados hacia el pueblo hacia su disposición final.

2.6. RESPONSABLE DE LOS PROCEDIMIENTOS EN LAS ESCUELAS

Las personas responsables de los procedimientos del manejo de residuos son las dinamizador auxiliar de alimentos o dinamizadoras de alimentos, que la llevan los desechos a los animales para su alimentación.

- En las escuelas del resguardo sokorpa: son escuelas ubicadas en zona rural, la basura como desechos del dia se les da a los animales para su alimentación, y el resto de residuos como carton, bolsas, etc, se recolecta en bolsa de basura para su disposición final.

2.7. RECOMENDACIONES

- El uso de guantes al momento de manejarlos.
- Disponer residuos corto punzantes en las bolsas plásticas sin protección.
- Lavarse las manos después de la recolección de los residuos.
- Recoger la basura diaria

REGISTROS – LISTA DE CHEQUEO – CRONOGRAMAS

Para la verificación y control del manejo, recolección, almacenamiento y presentación de los residuos se cuenta con una lista de chequeo en el formato.

2.8. DISPOSICION FINAL DE LOS ACEITES VEGETALES

- ACEITE: Los aceites son utilizados normalmente para la cocción de alimentos o como combustibles, su origen puede ser animal o vegetal, dentro de sus componentes principales se encuentra en triésteres de ácidos grasos y glicerol, por lo que recibe el nombre de triglicéridos; si su mezcla a temperatura ambiente es sólida, se cataloga como grasa y si es líquida, es aceite. El aceite vegetal a diferencia de otros tipos de aceite tiene una composición de ácidos grasos, en algunos aceites se presenta una alta cantidad de ácidos grasos saturados o de ácido oleico, mientras que otros, son aceites rígidos en ácidos grasos poli insaturado, es así, que de acuerdo a la composición de ácidos grasos la composición química de los aceites varía.
- ACEITE DE COCINA USADO: El aceite de cocina pierde sus propiedades cuando se calienta, además de contener residuos sólidos de comida o agua de los alimentos, llevándolo a un grado de degradación que varía teniendo en cuenta la temperatura y el tiempo en el que estuvo expuesto, el aceite en este proceso actúa como un trasmisor del calor que proporciona calor rápido y uniforme al producto que se está fritando. Una vez al aceite de cocina se le modifiquen sus características organolépticas y fisicoquímicas, de acuerdo a lo dispuesto por la comunidad europea especialmente en la directiva comunitaria 91/689/CEE, los aceites usados sin importar que sean minerales o vegetales, son considerados residuos peligrosos, puesto que afectan la salud y el medio ambiente.

2.8.1. RECOMENDACIONES PARA LA DISPOSICION FINAL DE ACEITE:

En Colombia hay empresas que se encargan de recolectar estos aceites de manera fácil y asi evitar mas contaminación estos aceites pueden ser usados como elaborar jabón, cera entre otro mas. Y son las siguientes:

- Después de ser utilizado unas 2 o 3 veces dependiendo del uso y en que estado se encuentre.
- En una botella de plástico o vidrio con tapa y limpia
- Después de dejar enfriar el aceite, utiliza un embudo y una botella plástica vacía, vierte el aceite con precaución, tápelo y consérvelo hasta llenarlo totalmente, luego llévelo al punto de acopio.
- No utilice sartenes o utensilios oxidados que degraden el aceite.

CONTRATO: ELABORO	REVISO: APROBO
Microbióloga Prof. Del programa PAE menkwe Ana María Montaño Barros ANA MARIA M.	Ing. Ambiental y sanitario ETC Cesar Camilo Andrés Torres Santos

3. CONTROL DE PLAGAS

3.1. INTRODUCCIÓN

La plaga se define como una población de organismo que, al crecer de forma descontrolada, causa daño al hombre, transmitiendo enfermedades perjudiciales y afectando la salud de las personas.

El programa de control de plagas requiere no solo un establecimiento apropiado; también debe aplicarse a las zonas de elaboración, las bodegas, cocinas y baños de personal, cumpliendo las medidas de higienes necesarias para su control y proliferación de estas mismas, ya que las plagas no vienen de la nada si no las malas conductas creando hábitats que desencadenan riesgos para la materia prima alterando sus características físicas y organolépticas, causando daños irreversibles en los productos con llevando al desecho de los mismos subiendo el alto costo de la materia prima.

3.2. OBJETIVOS

3.2.1. OBJETIVO GENERAL

- Desarrollar un programa de vigilancia que controle y prevenga la presencia de la aparición de plagas evitando daños que puedan generar a los alimentos, mediante la intervención de medidas preventivas de higiene.

3.2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer procedimientos de supervisión, registro y control del programa
- Crear documentos y registros sobre el control y manejo de plagas
- Conocer las medidas preventivas y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas al punto de atención
- Determinar los controles químicos, si se necesita, mediante la aplicación de agentes insecticidas para su control.

3.3. ALCANCE

El presente capitulo considera a todas las áreas de la edificación, o almacenamiento, para mantener bajo control los vectores de contaminación, por medio de una serie de procedimientos y parámetros operativos, asegurando el alcance para mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones de insectos y roedores.

3.4. DEFINICIONES

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

Rata de Alcantarillado: Suele vivir en lugares muy húmedos, es nadadora extraordinaria, y escaladora aceptable.

Rata Negra: La rata negra hace las madrigueras en lugares secos y una vez a escogido el lugar, le cuesta mucho abandonar esta zona. Es gran escaladora.

Sistema de defensa perimetral: Las ratas frecuentemente se crían y viven afuera, tales como, cucarachas, hormigas, grillos entre otras. Este sistema crea una barrera de protección que ampara toda el área.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

Control Integral de Plagas: Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado, focalizando las acciones de saneamiento ambiental para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

Control Físico: Acciones de tipo mecánico, manual o físico encaminadas al control de plagas tales como: trampas y golpes.

Control Químico: Para este control se utilizan diferentes sustancias para erradicar algún tipo de plaga, como: cebos los cuales son 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.

Plaguicida: Son 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.

Focos de Plagas: Lugares o espacios donde habitan y se concentran poblaciones de animales plaga como: roedores, artrópodos, rastreros e insectos voladores que se encuentran en densidad o constituyen una amenaza para la salud del hombre.

Fumigación: Método de control químico de plagas.

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

Desinfección: Método para eliminar y evitar la propagación de microorganismos patógenos, para este fin se utiliza varias técnicas e insumos.

Ficha Técnica: Utilizada para identificar las características químicas y físicas de cualquier producto, que a su vez contempla las especificaciones de uso, precaución y antídoto en casos de intoxicación. Se constituye en una herramienta fundamental a la hora de realizar e implementar un control integral de plagas.

Zoonosis: cualquier enfermedad que se transmite de forma natural de los animales vertebrados al hombre y viceversa.

3.5. Caracterización De Las Especies

Entre las plagas podemos identificar diversos organismos que pueden alterar las condiciones de las cocinas, como las siguientes:

Tabla 1: Plagas presentes en las instalaciones de las cocinas de forma controlada.

PLAGAS	CARACTERÍSTICAS		ÁREAS DE ANIDACIÓN	PRESENCIA DE VECTOR
Cucarachas	Habitan en lugares húmedos y oscuros, generalmente se alimentan de materiales en descomposición, pegamentos, papeles, telas, y dulces entre otros. Las especies adultas pueden vivir de 2 a 3 meses sin alimentos y 1 mes sin tomar agua. Tiene seis patas largas y espinosas que le permiten correr rápido a través de casi cualquier superficie. Para escalar ventanas de vidrio y para caminar sobre paredes y cielos rasos.		Mesones,	
Roedores	De habitad nocturno, se alimentan de noche, especialmente en áreas donde se almacenan alimentos o depositan granos o desperdicios orgánicos. Los ratones pertenecen a la gran familia de los roedores, su periodo de gestación es de 13 días, los ratones al nacer pesan alrededor de 1g, alcanzanlamadurezsexualalos21días, su Esperanza de vida está entre los 1,5 y 2 años.		Aéreas de almacenamiento.	
Zancudos	Se reproducen en aguas contaminadas, los lugares de descanso corresponden a ropa y Accesorios colgados, paredes, cielo raso, etc; en general lugares oscuros, fríos y húmedos. Su cuerpo se encuentra dividido, como en todos los insectos, en cabeza, tórax y abdomen. La cabeza es grande y móvil, en ésta se encuentran las antenas; los ojos compuestos, que suelen ocupar gran parte de la cabeza, y el aparato bucal, el cual está adaptado para succionar líquidos.		Tanques Almacenamiento de Agua sin tapa Área Administrativa y Control de Calidad Área Técnica Área de Recepción de Muestras	NO APLICA
Hormigas	Las hormigas prefieren los alimentos dulces, azucares, jarabes, jugos de frutas, etc. Se caracterizan por sus antenas y por un exoesqueleto que cubre y protege sus cuerpos. Como todo insecto, no poseen pulmones y respiran a través de espiráculos ubicados en sus costados.		Almacenamiento, mesones	NO APLICA

3.51. Sustancias Empleadas

Debido a las condiciones geográficas y por sanidad de las instituciones y sedes educativas se implementarán medidas de control biológicos tales como; colocación de trampas de atrapar ratones, químico disecador de ratones, anexo ficha técnica, trampas de pegamentos para roedores y moscas, insecticidas rastreros y voladores etc. Se contratará fumigaciones cuando sea necesario.

Áreas a aplicar:					
Nombre producto ZONA	Insecticida rastreros y voladores	Trampa de pegamento para roedores.	Raticida dissecador	Inseticida seco ecológico	Trampa de atrapa ratones
Área de preparación	X		X	X	
Área de distribución de alimentos	X	X	X	X	
Área de Almacenamiento	X	X	X	X	X

3.52. Procedimientos

PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE PLAGA RPS			
ACTIVIDAD: control de plaga			
RESPONSABLE: personal designado			
ACTIVIDAD	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
Control preventivo	Mensual	Lista de chequeo	**.** Verificación de cada uno de los sifones, hendijas, hendiduras por donde puedan escabullirse los roedores. **.** proteger aberturas de puertas, con láminas de metal si queda espacio entre suelo y puerta, manteniéndola siempre cerrada. **.**se aplica las buenas prácticas de almacenamiento en bodegas de materia prima, dejando 45 cm de ancho entre la pared y los productos. **.** tener buena iluminación. **.** limpiar regueros y suciedades inmediatamente. **.** buscar señales de evidencias como: excremento y olor a orina, elementos roídos, crisálidas de cucarachas en el piso y equipos. **.**se protegerá el espacio que queda

Fumigación por parte de una empresa certificada	Semestral	Guantes Mascarillas Producto insecticida, ver ficha técnica del producto.	entre la pared y techo si lo hay, con anjeo (plástico o metálico). **.** suministrar ficha técnica del producto para determinar su aplicación efectiva. **.** colocar trampas mecánicas para roedores al lado de las puertas de entrada de bodega de almacenamiento. **.**si se presenta insectos debe ser exterminado. **.** limpiar equipos y pisos después de la fumigación para evitar envenenamiento.

3.52.1. Identificación De Plagas Externa E Internamente

Antes de efectuar cualquier tipo de control e independientemente de las medidas preventivas que se apliquen, se debe realizar el diagnóstico de plagas o inspección sanitaria del punto de atención, donde además de conocer las fortalezas y debilidades, en el plan de saneamiento se identificaran las plagas o lugares donde ellos hacen presencia. Mediante inspección visual se revisarán todas áreas de la Unidad de Servicio, a continuación, se relacionan algunas señales que evidencia presencia de plagas:

- Excremento y olor a orina de roedores.
- Muebles, alimentos y otros elementos.
- Crisálidas de cucarachas en piso y equipos.
- Ruidos y chillidos durante el día y la noche.
- Rastros en el guarda escobas de grasa o rozamiento de algún roedor.
- Presencia Física del animal.

3.52.2. Verificación Impedimento De Acceso De Plagas

- Es obligatorio mantener el punto de atención libre de perros, gatos o cualquier otro animal.
- Tener buena iluminación.
- Se protegerán todas las aberturas del punto de atención y lugar de almacenamiento de las materias primas (espacios entre puertas, ventanas, paredes, compuertas, ductos de ventilación, etc.).

3.52.3. FRECUENCIA DE BARRIDOS DE RESIDUOS SOLIDOS

En cada área de preparación se dispone de recipientes con bolsas dentro de las canecas para la recolección de los residuos, estas canecas son desocupadas diariamente por el personal dinamizador auxiliar de alimentos. En las escuelas de sokorpa la comida a los animales quedando material inerte como bolsas que es recolectado y llevado afuera de la escuela.

Para los residuos sanitarios (proveniente de los baños) se disponen en bolsas diferentes las designadas de color rojo, las cuales son recolectadas diariamente por parte del personal designado y llevadas a un lugar aislado, mientras pasa la empresa recolectora de basura, (lunes, miércoles y viernes).

No Permitir Anidar

- Se protegerán las paredes, pisos, y cualquier abertura, para evitar la existencia de grietas y fisuras.
- Se mantendrá el orden dentro y fuera del punto de atención, todo el tiempo.
- Se aplicarán buenas prácticas de almacenamiento de los alimentos crudos, en tanques plásticos grandes con tapa evitando la entrada de roedores.
- Mantener recipientes de materias primas y/o alimentos preparados bien cerrados.
- Limpiar todas las suciedades inmediatamente.
- Procurar que exista cierta distancia entre los utensilios, estantes y demás, del piso para facilitar la inspección.
- Hacer levantamiento y rotación de materiales almacenados, especialmente de madera y cartón.
- Todas las canecas de basura se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar con drenaje dúrate su lavado.
- No permitir acumulación de residuos.
- Limpiar todos los restos de comidas en superficies o áreas al finalizar cada día.
- Limpiar la grasa retenida en las zonas de cocina.
- Barrerlos suelos, inclusive debajo de las mesas y las máquinas, especialmente cerca de las paredes.
- Limpiar toda el agua estancada y derrames de bebidas cada noche.
- Recoger trapos, delantales, servilletas y manteles sucios. Lavarlos elementos de tela con frecuencia.
- No guardar cosas en cajas de cartón y en el suelo.
- Guardar las cajas en estantes de alambre y de metal si es posible.
- No depositar la basura por largos periodos de tiempo.
- Con la aplicación de estas acciones se crean condiciones adversas lo cual dificulta el desarrollo de las distintas plagas.

3.53. Mecanismos De Control

1	Inspección y vigilancia por parte de los técnicos de campo. Cada ingreso de los técnicos después de alguna salida a campo, revisar personalmente sus vestimentas y al momento de ir al cocina y zona de almacenamiento de alimentos Inspeccionarse detenidamente.	No aplica	Técnicos de Campo Vehículo de Transporte
2	**Trampa mecánica** **Modo de acción:** Se utiliza un alimento como carnada para que el ratón se lo como y quede atrapado en la trampa**.** **Estabilidad:** Puede ser almacenado bajo cualquier condición **Toxicidad:** No es toxico		Almacenamiento Central cocina

CONTRATO: ELABORO	REVISO: APROBÓ
Microbióloga Prof. Del programa PAE menkwe Ana María Montaño Barros ANA MARIA M.	Ing. Ambiental y sanitario ETC Cesar Camilo Andrés Torres Santos

4. ABASTECIMIENTO Y SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

4.1. INTRODUCCIÓN

La preocupación principal para cualquier alimento debe ser la inocuidad del agua. Un plan completo de Saneamiento debe considerar las fuentes y el tratamiento del agua que entra en contacto con el alimento, y con las superficies. También deben considerarse las conexiones cruzadas entre el suministro de agua potable con cualquier otro suministro inseguro o dudoso de agua (no potable) o con los sistemas de disposición de aguas residuales.

4.2. OBJETIVOS

4.2.1 OBJETIVO GENERAL

- Determinar los parámetros de referencia, para el correcto adecuado uso del servicio del agua para el consumo y preparación de los alimentos.

4.2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Elaborar programas de limpieza y desinfección en abastecimiento y lavado de tanques de agua potable
- Conocer los factores que pueden alterar la calidad del agua
- Garantizar el cumplimiento de las normas que buscan mantener la calidad del agua. Decreto 1575 de 2007.
- Sensibilizar a los operarios (dinamizador auxiliar de alimentos ayudantes y auxiliares), sobre los beneficios y ventajas del uso racional del agua.

4.3. ALCANCE

El presente capítulo está dirigido a las actividades de almacenamiento, lavado de tanques de reserva, verificación del estado de instalaciones hidráulicas y los sistemas de lavado y desinfección.

4.4. **MARCO TEORICO**

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

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

- **Análisis microbiológico del agua:** son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.

- **Análisis organoléptico:** Se refiere a olor, sabor y percepción visual de sustancias y materiales flotantes y/o suspendidos en el agua.

- **Análisis físico - químico de agua:** Son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar sus características físicas, químicas o ambas.
- **Contaminación del agua:** Es la alteración de sus características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

- **Muestra puntual de agua:** Es la toma en un punto o lugar en un momento determinado.

- **Patógenos:** Microorganismos tales como bacterias, hongos, parásitos y virus que pueden causar enfermedad en humanos.

- **Punto Hidráulico:** Es todo aquel lugar en el que existe la posibilidad de obtener el agua que nos llega de la fuente.

- **Uso Racional del Agua:** Se puede definir como el uso estrictamente necesario del recurso hídrico en las diferentes actividades.

4.4.1. **CARACTERÍSTICAS DEL AGUA.**

4.4.2. Criterios Organolépticos y físicos del agua.

CARACTERÍSTICAS	EXPRESADAS	VALOR ADMISIBLE
Color verdadero	Unidades de Platino Cobalto (UPC)	≤ 15
Olor y Sabor		Aceptable
Turbiedad	Unidades nefelométricas de turbiedad	≤ 5

Sólidos totales	Mg / l	≤ 500
Conductividad	Micromhos / cm.	50 - 1000
Sustancias Flotantes		Ausentes

4.4.3. Criterios Microbiológicos.

Microorganismos Indicadores	Técnica Utilizada		
	Filtración por membrana	Sustrato Definido	
Coliformes totales	0 UFC / 100 cm3	0 microorganismos / 100 cm3	≤ 2 microorganismos / 100 cm3
Escherichia Coli	0 UFC / 100 cm3	0 microorganismos / 100 cm3	Negativo

4.4.4. Criterios Fisicoquímicos

CARACTERÍSTICAS	EXPRESADAS EN	VALOR ADMISIBLE
Blancox Residual Libre	ppm o mg/L	0.7ppm a 2.0 ppm
Ph		6.5 – 9.0

4.5. FUENTES

El agua utilizada para el servicio de alimentación en las escuelas proviene de los ríos de becerril cerca de las escuelas o y de reservorios naturales del resguardo sokorpa, o en su defecto de agua extraída de pozos subterráneos, lo cual garantiza que el agua suministrada por ellos es segura para el consumo. En caso de que el agua sea de reservorio se somete a proceso de ebullición antes de su utilización, para el consumo y lavado de alimentos.

4.5.1. USOS.

- Como materia prima en la elaboración de todos los productos preparados en los comedores.
- Labores de limpieza y desinfección en la planta física.
- Como agente de limpieza en los baños sanitarios.

4.5.2. SISTEMA DE ALMACENAMIENTO

El almacenamiento de agua para la preparación y lavado de alimentos, debe tener la capacidad de 100 lt por lo mínimo de abastecer un día de producción, almacenada en tanques previamente lavados y con tapa para la proliferación de plagas.

4.5.3. PUNTOS HIDRÁULICOS. Donde existan:

- Área de servicios sanitarios.
- Área de aseo
- Área de producción.
- Tanque de almacenamiento.

4.5.4. EVALUACIÓN Y/O SEGUIMIENTO.

Para la evaluación y seguimiento del agua que llega a los comedores se verifica la calidad del agua, por ejemplo: olor, color, sabor.
Nota: el análisis del agua se realiza antes de iniciar la jornada de trabajo, en los tanques de almacenamiento.

4.5.5. CONFORMIDAD (C).

El agua recibe la calificación de conforme cuando se cumple con las características sensoriales.

4.5.6. NO CONFORMIDAD (NC).

El agua recibe la calificación de no conforme cuando no se cumple con las características sensoriales y/o químicas analizadas

4.6. PROCEDIMIENTOS

PROCEDIMIENTO DE SUMINISTRO Y CALIDAD DE AGUA

ACTIVIDAD A REALIZAR: lavado de tanque

RESPONSABLE: dinamizador auxiliar de alimentos

ACTIVIDAD	FRECUENCIA	MATERIALES	PASOS A SEGUIR

limpieza y desinfección de tanque 100 lt	Este procedimiento es realizado cada mes por el personal auxiliar designado	**.** guantes **.** cepillo o escoba de cerdas gruesas **.** detergente	**.** desocupar el tanque 100 lt (el agua sacada puede utilizarse para otras actividades, por ejemplo, para riego de plantas u otros) **.** con una solución de agua y jabón y con la ayuda del cepillo restregar las paredes del interior del tanque. **.** con una solución de hipoclorito de sodio de 200 ppm (en 4 lt de agua se adiciona 3 tapas de hipoclorito), disuelto en agua, verter sobre las paredes del tanque dejando a exposición 20 minutos, enjuagar el tanque después de trascurrido el tiempo. **.** se llena el tanque con manguera que viene de ríos ya que la escuela no cuenta con agua potable. .al llenar el tanque se espera de 30 a 1 hora a esperar que se siente el agua dejándola al sol por ese tiempo. .por último se filtra y la parte de abajo que son las sustancias más pesadas llegan al fondo. Y se tapa el tanque para su consumo diario.

4.7. VERIFICACIÓN DE INSTALACIONES HIDRÁULICAS

Mensualmente se realiza inspección del estado de las redes hidráulicas visibles, Verificando empates de la tubería y la ausencia de roturas, fisuras y/o fugas al interior de las instalaciones del comedor.

En las llaves de cocina y baños se verifica su estado y limpieza, en caso de encontrar anomalías se procede a mitigar la situación encontrada. Igualmente se realiza mantenimiento preventivo verificando empaques y ductos para evitar fugas y/o goteras.

4.8. VERIFICACIÓN DE CALIDAD DEL AGUA

Como medida preventiva diariamente se realiza un análisis físico del agua como por ejemplo suciedad o ausencia de solidos suspendidos, turbiedad y color del agua.

4.9. REGISTROS – FICHAS TÉCNICAS

Para el registro y control del procedimiento de lavado y desinfección del tanque y verificación de las instalaciones hidráulicas se diligenciará el formato (anexo 1), mediante la intervención del coordinador del punto de atención o el profesional designado para su limpieza, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos para esta actividad.

4.9.1. PLAN DE CONTINGENCIA

El plan comprende una serie de actividades que se deben ejecutar de forma inmediata ante alguna falla en el programa trazado; estos aspectos y procedimientos son:

- En caso de un racionamiento, suspensión o cortes continuos en el servicio de acueducto, se cuenta con un recipiente plástico adicional de almacenamiento de agua de 100 litros en la cual se almacena el agua con un período de retención de aproximadamente dos días, que posteriormente se utiliza en labores de aseo, dicha caneca es lavada y desinfectada cada vez que se llena de nuevo.
- En los casos en que no se cuente con un tanque de almacenamiento de agua potable y no sea conveniente e higiénico otro tipo de almacenamiento, se debe establecer la consecución inmediata de un tanque de 100 lt con las especificaciones mínimas para su funcionamiento.

- Si se encuentran inconformidades en la verificación de los procedimientos realizados, informar y realizar de nuevo las actividades registradas en los mismos.

- Se actualizan fichas técnicas de los productos utilizados en caso de requerirse.

- Se debe hacer un muestro físico del agua como sustancias solidas flotantes, características organolépticas como: olor y sabor del agua y tomar acciones correctivas si son necesarias.

5. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA

5.1 Procedimientos de limpieza:

La limpieza de suelos, paredes, mesas y superficies de manipulación general se hará con agua apta higiénicamente y detergentes autorizados, eliminándolos con abundante agua y dejando que sequen al aire. Los utensilios de cocina como las ollas, vasos, cucharas etc, deben limpiarse después de cada uso. Los elementos desmontables de las mismas se lavarán y desinfectarán todos los días al finalizar el trabajo, realizándose un lavado más minucioso al menos una vez a la semana.

Los cepillos, paños e implementos utilizados para la limpieza serán lavados y desinfectados periódicamente. Así mismo para evitar contaminación, no se deben utilizar los mismos implementos de limpieza para todas las zonas o equipos.

Al utilizar cualquier agente limpiador o desinfectante es importante respetar las concentraciones, tiempos y condiciones indicadas, para cada producto. Además, se debe considerar que hay diferentes tipos de suciedad, y dependiendo de esto, así se aplicara las técnicas de limpieza y desinfección.

Entre los tipos de suciedad tenemos: la orgánica como, sangre de pollo o carne, jugo de frutas, entre otros y la inorgánica como las sales minerales que se acumulan en los fregaderos, debido a la evaporación del agua y la formación del sarro. Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinando métodos físicos para el restregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes y desinfectantes.

Las mesas de trabajo y las tablas de picar resultan los instrumentos más peligrosos, ya que siempre están en contacto directo con el alimento. Por esto, en la actualidad las mesas más recomendadas son las de acero inoxidable; y en cuanto a las tablas de picar, las de acrílico, polietileno de alta densidad, teflón, entre otros.

5.2. Importancia de la limpieza y desinfección:

Minimiza los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas de proceso, y aumenta la vida útil, reduce la infestación por plagas. Extiende la vida de útil del producto. Reduce el riesgo de presencia de microorganismos causantes de enfermedades alimentarias. Crea buenas costumbres de limpieza en el personal. Es un requisito de las Buenas Prácticas de Manufactura. Se requieren para cumplir con el sistema de control de peligros/ HACCP.

5.3. Consideraciones generales:

- Responsable de la operación: personal dinamizador auxiliar de alimentos
- Siempre limpiar de adentro hacia afuera, de arriba hacia abajo y de lo más limpio a lo más sucio
- Los paños, esponjas y cepillos utilizados para la limpieza de los baños deben destinarse sólo para este uso.
- Para desinfectar utilizar Hipoclorito de sodio en las siguientes concentraciones. Equipos y utensilios 1000 ppm (25 ml de hipoclorito por litro de agua) dejar sumergido 10-15 minutos y luego enjuagar con agua potable.

5.4. PRODUCTOS CONOCIDOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA PARA DESINFECTAR



Hipoclorito de Sodio

Excelente producto para la desinfección de alto nivel porque inactiva todos los microorganismos, excepto algunas esporas bacterianas.
Es ampliamente utilizado en la industria de alimentos generalmente en la desinfección de superficies y utensilios.

BENEFICIOS
-Amplio espectro bacteriano
-Estabilizado, logrando un decaída de la concentración inferior a otros hipocloritos
-Económico y asequible
-Gran aplicabilidad

5.5. RECOMENDACIONES

- Las soluciones de hipoclorito deben ser preparadas justo antes de usarse y una solución por sector a desinfectar,
- Para manipular la solución de hipoclorito usar guantes.
- Limpieza y desinfección de utensilios, equipos y vajilla
- Eliminar mecánicamente los restos de comida y suciedad.
- Desarmar todas las partes que lo permitan.
- Sumergir en agua con detergente frotando las superficies
- Enjuagar con agua corriente,
- Desinfección: la desinfección puede hacerse con agua 30 segundos o por inmersión en una solución de hipoclorito de sodio 5 cucharadas (25 mL) de hipoclorito cada 1 litro de agua, en este caso se debe realizar un enjuague posterior.
- Secado en escurridor.

CONTRATO: ELABORO	REVISO: APROBO
Microbióloga Prof. Del programa PAE menkwe Ana María Montaño Barros ANA MARIA M.	Ing. Ambiental y sanitario ETC Cesar Camilo Andrés Torres Santos

6.0 PROGRAMA DE CAPACITACION

6.1 INTRODUCCION

El programa de capacitación es una acción planificada cuyo propósito general es preparar e integrar al recurso humano en el proceso productivo, mediante la entrega de conocimientos, desarrollo de habilidades y actitudes necesarias para el mejor desempeño en el trabajo.

El presente programa de capacitación está orientado a contribuir a la gestión estratégica de la prevención del riesgo, y a su vez es una herramienta de orientación y acompañamiento dirigido a los trabajadores.

6.2 OBJETIVO GENERAL

- Alistar al personal para la ejecución eficiente de sus actividades diarias en su trabajo

- Cubrir las necesidades de formación de los trabajadores para su buen desempeño laboral

6.2.1 OBJETIVO ESPECIFICO

- Generar cambios de actitud en el desempeño laboral de los trabajadores de la empresa

- Suministrar una guía de las actividades encaminadas al mejoramiento continuo de las condiciones del trabajo

6.3 ALCANCE

El presente plan de capacitación es para todo el personal que labora en el resguardo sokorpa.

6.4 DEFINICIONES

Capacitación: Es el conjunto de procesos organizados, relativos tanto a la educación no formal como a la informal, de acuerdo con lo establecido por la Ley General de Educación, dirigidos a prolongar y a complementar la educación inicial mediante la generación de conocimientos, el desarrollo de habilidades y el cambio de actitudes, con el fin de incrementar la capacidad individual y colectiva para contribuir al cumplimiento de la misión institucional, a la mejor prestación de servicios y al eficaz desempeño del cargo.
Competencia: Es la capacidad de una persona para desempeñar, en diferentes contextos y con base en los requerimientos de calidad y resultados esperados en el sector público, las funciones inherentes a un empleo; capacidad determinada por los conocimientos, destrezas, habilidades, valores y actitudes.

Formación: La formación, es entendida en la referida normatividad sobre capacitación como los procesos que tiene por objeto específico desarrollar y fortalecer una ética del servicio público basada en los principios que rigen la función administrativa.

6.5 ESTRATEGIAS A UTILIZAR

Las estrategias son diapositivas con imágenes ilustrativas para ser más didácticos con los temas, también se utilizarán folletos.

6.6 TEMAS DE CAPACITACION Y CRONOGRAMA

Se registra, todos los temas a tratar por módulos, con sus respectivas fechas en las cuales se propone a desarrollar los temas. Este cronograma se puede repetir en el siguiente año como campaña para retroalimentación de la temática.

DIRIGIDO A	CURSO	OBJETIVO	PONENTE	INTENSIDAD HORARIA	MES A REALIZAR CAPACITACION
Dinamizador administrativo y dinamizador auxiliar de alimento	1. Programa de limpieza y desinfección y medidas generales de bioseguridad	Sensibilizar al personal como manipular los alimentos al momento de cocinar.	Por definir	1 hora	31 de mayo
Dinamizador administrativo y dinamizador auxiliar de alimento	2. Estandarización de minutas.	Los participantes conocerán los ciclos de minutas y días del calendario para dar el menú correcto	Por definir	1 hora	31 de mayo
Dinamizador administrativo y dinamizador auxiliar de alimento	3. Manejo de residuos sólidos (buen uso y retiro de disposición de epp, uso de aceites de cocina).	Sensibilizar al personal como manejar los residuos solidos	Por definir	1 hora 30 minutos	17 de abril
Dinamizador administrativo y dinamizador auxiliar de alimento.	4. Plan de saneamiento básico, buenas prácticas de manufactura, y medidas generales de bioseguridad	Sensibilizar al personal de buenas prácticas en al momento de cocinar.	Por definir	1 hora 30 minutos	29 de julio
Dinamizador administrativo y dinamizador	5. Enfermedades transmitidas por alimentos ETA y medidas	Sensibilizar al personal de las enfermedades	Por definir	1 hora 30 minutos	17 de septiembre

auxiliar de alimento.	generales de bioseguridad	transmitidas por los alimentos.			
Dinamizador administrativo y dinamizador auxiliar de alimento	6. Técnicas culinarias: olores sabores y aromas y uso de sazonadores naturales	Conocer las costumbres de cocina	Por definir	30 minutos	17 de septiembre

ACTIVIDADES DE REINDUCCION

Reforzar los conocimientos y buenas prácticas a los empleados, para facilitarles el desarrollo de competencias que los hagan más competentes y competitivos, tanto en sus conocimientos como en su desarrollo personal, con el propósito de lograr un mayor empoderamiento con la entidad y el deseo de continuar en la misma

6.6.1 CRONOGRAMA

CRONOGRAMA DE CAPACITACION PAE SOKORPA 2024																													
TEMAS	MESES																												
	mayo				junio				julio				agosto				septiembre				octubre				noviembre				
	SEMANAS																												
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
Programa de limpieza y desinfección y medidas generales de bioseguridad																													
Estandarización de minutas.																													
Manejo de residuos sólidos (buen uso y retiro de disposición de epp).																													
Plan de saneamiento básico, buenas prácticas de manufactura, y medidas generales de bioseguridad																													
Enfermedades transmitidas por alimentos ETA																													
OBSERVACIONES																													
FIRMA DEL RESPONSABLE																													

a. MARCO NORMATIVO

Decreto No. 682 de Abril 16 /2001 por el cual se adopta el Plan Nacional de Formación y Capacitación.

b. FORMATO DE REGISTRO DE CAPACITACION

TEMA:		**FECHA:**
CONTENIDO:		
OBJETIVO:		
NOMBRE	**CARGO**	**FIRMA**

6.9 CONCLUSION

La capacitación es importante para una persona porque es una oportunidad de aprender acerca de un tema donde se define las necesidades reales y falencias del trabador. Es fundamental una estructura del programa de capacitación para llevar a cabo una buena intervención del expositor dando como resultado una buena intervención, por tal motivo es importante la capacitación para mantener a los empleados actualizados con los temas y para tener un seguimiento constante de los mismos.

CONTRATO: ELABORO	REVISO: APROBO
Microbióloga Prof. Del programa PAE menkwe Ana María Montaño Barros ANA MARIA M.	Ing. Ambiental y sanitario ETC Cesar Camilo Andrés Torres Santos

7.0 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO

7.1 INTRODUCCION

Por medio del mantenimiento preventivo, se logra la reducción de fallas, que podrían ocasionar retrasos en las actividades de la empresa, además se maximiza el tiempo su disponibilidad y utilidad.

7.2 OBJETIVO GENERAL

- Diseñar un programa de mantenimiento preventivo que permita aumentar el nivel de rendimiento de los equipos de tal forma que se conserven en condiciones de funcionamiento seguro garantizando su servicio.

7.3. OBJETIVO ESPECIFICO

- Realizar charlas de sensibilización a los responsables del departamento de mantenimiento

7.4 ALCANCE

El presente capitulo se considera para todos los equipos y tenerlos en buen estado

7.5 DEFINICIONES

MANTENIMIENTO CORRECTIVO: es aquel que se realiza cuando el equipo se avería, con el fin de devolverlo a sus condiciones normales de trabajo

MANTENIMIENTO PREVENTIVO: tareas de revisión de los elementos del equipo con el fin de detecta a tiempo posibles fallos, además labores de ajuste y limpieza.

IMPORTANCIA DEL MANTENIMIENTO: es conservar todos los bienes que componen los eslabones del sistema directa e indirectamente afectados a los servicios, en las mejores condiciones de funcionamiento, con un muy buen nivel de confiabilidad, calidad y al menor costo posible.

FINALIDAD DEL MANTENIMIENTO: la finalidad del mantenimiento es conseguir el máximo nivel de efectividad en el funcionamiento del sistema productivo y de servicios con la menor contaminación del medio ambiente y mayor seguridad y menor costo posible.

7.6 HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

7.6.1. congeladores, refrigeradores.

	HOJA DE VIDA /FICHA TECNICA EQUIPOS
 Foto del equipo	**Nombre del equipo:** NEVERA, REFRIGERADOR, CONGELADOR
	Marca:
	Modelo: Convencional de 12 pies
	Serie:
	Color: Blanco o gris
USOS O APLICACIONES	
El equipo deber ser para uso exclusivo de las materias primas perecederas y semiperecederas (productos lacteos, frutas, verduras) que se utilizan en las preparaciones de las raciones alimenticias de los comedores escolares y bodegas de almacenamiento.	

UBICACIÓN
Ubicar el refrigerador en un lugar con suficiente espacio para permitir la circulación del aire por la parte posterior (5cm aprox.), evite colocar objetos que obstruyan la adecuada ventilación, ya que de lo contrario el aparato trabajará más y, por tanto, habrá un mayor consumo de electricidad.
El congelador se ubica en un lugar con suficiente espacio de aire de por lo menos 3" (7,5 cm) en la parte superior y a ambos lados del congelador y 1" (2,5 cm) entre la parte posterior del congelador y la pared. Si el congelador va a estar contra una pared, deje espacio extra del lado de la bisagra para que la puerta pueda abrirse con más amplitud.
Evite colocar objetos que obstruyan la adecuada ventilación, ya que de lo contrario el aparato trabajará más y, por tanto, habrá un mayor consumo de electricidad.
Instálelo en donde no esté al alcance de los rayos solares, horno, radiador u otra fuente de calor, ni en un lugar donde la temperatura puede ser menor de 40°F (5°C), pues cerca de ellos tiene que trabajar más Antes de ubicarlo verificar la resistencia del piso debe sostener el peso cuando este completo de alimentos, superficie plana nivelada ya que al a ver desnivel, el empaque de la puerta sellará mal y dejará entrar aire caliente.
Puede instalarse al lado de otro refrigerador o congelador, Deje un espacio de aire de 3" (7,5 cm) en la parte superior y los costados, y ¼" (0,64 cm) de espacio entre electrodomésticos.

RECOMENDACIONES DE USO
Evite introducir alimentos calientes dentro del equipo, permita que se enfríen a la intemperie antes de guardarlos, pues de este modo trabajará menos su refrigerador.
Conectar el equipo a la toma corriente y regular la temperatura de acuerdo a la finalidad o producto que se almacene.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO
Lo primero que se realiza en estos casos es desconectar el equipo de su fuente de poder para evitar que suceda un corto o algo por el estilo y se dañe el equipo definitivamente.
Se limpia y desinfecta el refrigerador por dentro y por fuera, se revisa la unidad y las instalaciones eléctricas internas, se le hace mantenimiento a la parrilla.
Se realiza un mantenimiento completo de la unidad, el cual debe incluir el cambio de gas, retenedores y un examen completo del motor.
INSPECCION:
La puerta debe cerrar herméticamente que no deje que el aire frío escape, Si esta no cierra de forma correcta se deberá cambiar los empaques.
El mantenimiento se debe realizar por un técnico calificado de forma semanal, se debe rotar manualmente los ventiladores del condensador para asegurar la separación apropiada en las aberturas del ventilador debe ser mensual.
Se debe comprobar el refrigerante diariamente: las presiones del evaporador y del condensador con las galgas, examinar el sistema entero para saber si hay condiciones inusuales, el serpentín del condensador para saber si existe deterioro y corrosión.
Realizar revisiones mensual, comprobar los registros de funcionamiento de la unidad, limpie todos los tamices de los sistemas de ductos, compruebe el tamaño de la gota de presión a través del filtro de aceite, substituya el filtro de aceite si esto lo requiere, refiérase a las tablas de servicio del fabricante para el subenfriamiento y sobrecalentamiento, comprobar el burbujeo del escape de la unidad observar si es necesario, ajustar la carga del refrigerante de acuerdo con lo establecido por el fabricante, compruebe y registre el sistema de subenfriamiento, realizar todos los procedimientos semanal, mensual y anual.

MANTENIMIENTO CORRECTIVO
Cuando el equipo no enfrié lo suficiente o cuando dejé de encender se tomarán medidas correctivas como el cambio de la unidad o del sistema eléctrico.

7.6.3. GRAMERAS O BALANZAS

	HOJA DE VIDA /FICHA TECNICA EQUIPOS
 Foto del equipo	**Nombre del equipo:** BALANZA
	Marca: General
	Modelo: De reloj
	Serie:
	Capacidad: 200kg la de colgar, 30 kg la de mesa.
USO O APLICACIONES	
El Equipo se utiliza en las bodegas de almacenamiento y comedores escolares para pesar las materias primas que se requieren en las preparaciones de las raciones alimentarias.	
UBICACIÓN	
El equipo debe estar ubicado en bases fijas y estables.	
LIMPIEZA	
Se debe realizar limpieza y desinfeccion de la bandeja cada que se cambie de producto para evitar la contaminacion cruzada, esto se debe hacer con esponjilla, jabon e hipoclorito y	
RECOMENDACIONES DE USO	
No exceder el peso para el cual estan diseñados, limpiar y desinfectar la bandeja en los cambios de productos para evitar la contaminacion cruzada.	
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
Verificar que el reloj de las balanzas se encuentres funcionando correctamente.	
Realizar una limpieza y desinfeccion del plato de pesaje	
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	
En caso de detectar mal funcionamiento o lecturas incorrectas, enviar a mantenimiento correctivo. En caso que el equipo se encuentre en mal estado buscar entidades que presten el servicio de calibración o en caso adquirir uno nuevo.	

7.6.5 OLLA A PRESION

	HOJA DE VIDA /FICHA TECNICA EQUIPOS
 Foto del equipo	**Nombre del equipo:** OLLA A PRESION
	Marca: General
	Modelo:
	Serie:
	Capacidad: 2lt, 4 lt
USOS O APLICACIONES	
El equipo debe ser para uso exclusivo en las preparaciones de las raciones alimenticias de los comedores escolares.	
UBICACIÓN	
Disponer de una superficie plana y fija alejada de equipos que emitan vibraciones y alejada de fuentes de contaminación.	
LIMPIEZA	
Se debe realizar limpieza de cada una de sus partes con una esponjilla, jabón en barra y abundante agua, se debe dejar libre de mugre o suciedad.	
RECOMENDACIONES DE USO	
Evitar el uso del equipo cuando de este se tenga dudas de su funcionamiento, utilizar a medio llenar la olla ya que los vapores generan presion que pueden ocasionar explosion, el pito debe estar en perfecto estado y el orificio de escape de vapor debe estar limpio, la tapa siempre debe contar con el caucho en buen estado.	
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
Manijas: vea que las manijas no estén rotas o deterioras. Sustitúyalas por nuevas cuando se encuentren gastadas o rotas.	
Cierre la tapa: vea que las trabas y los empaques de la tapa coincidan en la base y cierren herméticamente, sin fuga de vapor durante su funcionamiento.	
Empaque: revise que el empaque no este agrietado, roto o mal pegado. Cámbielo si está dañado.	
Manómetro: con un manómetro compruebe el buen funcionamiento del manómetro de la	
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	
Cuando la olla a presion no funcione bien y adecuadamente se enviará a reparación de no ser reparada se hará cambio de esta por una nueva	

7.6. MANUAL DE PROCEDIMIENTO

LISTADO DE EQUIPO MANTENIMIENTO			
FECHA:		**FECHA PROXIMA A EVALUAR**	
LISTADO DE EQUIPO			
EQUIPO	**CODIGO**	**CORRECTIVO**	**PREVENTIVO**

OBSERVACIONES:			
FIRMA:			

7.7 MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPO

CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO 2024															
EQUIPO	**MESES**														
	MAYO				**JUNIO**				**JULIO**				**AGOSTO**		
	SEMANAS														
	1	**2**	**3**	**4**	**1**	**2**	**3**	**4**	**1**	**2**	**3**	**4**	**1**	**2**	**3**	**4**
Utensilios de cocina															
Congeladores y refrigeradores															
Estufas															

OBSERVACION	
ANEXOS	
RESPONSABLE	
FIRMA DEL RESPONSABLE	

Nota: en las escuelas ubicadas del resguardo están en zona rural y no hay electricidad para equipos como congeladores y/o enfriadores, etc.

CONTRATO: ELABORO	REVISO: APROBO
Microbióloga Prof. Del programa PAE menkwe Ana María Montaño Barros	

8.0. FICHA TECNICAS DE EQUIPOS Y/O UTENSILIOS Y MANTENIMIENTO

8.1 OLLA A PRESION



Capacidad: 20 lt
Características: cuerpo en aluminio moldeado con 9 mm de espesor, indicador de presión, regulador automático de presión, manijilla o llaves de cierre en baquelita, caucho de silicona.
Recomendaciones de seguridad: el dispositivo de seguridad para el alivio de presión debe funcionar, liberando el exceso de presión, a una presión máxima de tres veces la presión nominal de operación.
Seguridad de la tapa para ollas de cierre extremo: la tapa no se debe soltar del recipiente antes que la presión manométrica interna sea menor aa 4 kpa a 1 kpa.
Presión de estallido: la presión de estallido de la olla de presión debe ser mínimo 5 veces la presión nominal de operación.

Temperatura de los mangos, las asas y perillas: la temperatura de los mangos, las asas y las perillas, en condiciones normales de funcionamiento en ningun de los casos debe ser superior a 60 ºC. su resistencia de las asas y el mango de la olla presión no deben presentar deformaciones permanentes visibles o aflojamiento de estos.

Mantenimiento: retirar todo rastro de suciedad de comida preparada, lavar con cuidado después de cada uso con jabón y esponjillas para prolongar su vida útil.

La válvula de seguridad se encarga de de liberar la presión, por eso en cada uso mirar si no está obstruida.

La junta de cierre o caucho: se encarga de cerrar la olla herméticamente y de liberar a presión a través de un orificio en la tapa de la olla, importante limpiarla a mano para mantener su elasticidad y sustituirlo cada 1 o 2 años.

8.2 Ollas en aluminio:



Capacidad: ollas en aluminio nº 32 capacidad 16 lt, con una altura aproximada de 21 cm X 32 de dm

Recomendaciones y mantenimiento:

Antes de su uso: quitar todos los adhesivos antes de poner el menaje sobre una fuente de calor, lavar bien con jabon y esponjilla suave, enjuagar con abundante agua.

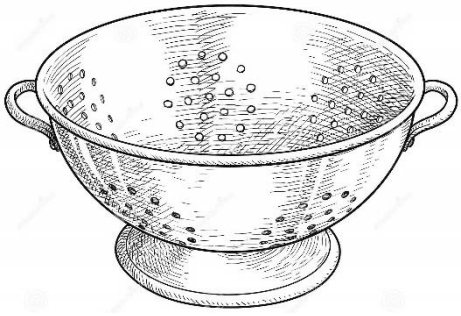
Durante el uso: dejar a temperar las ollas después de su uso para facilitar su manejo, lavar con jabon y esponjilla y si es necesario pasar brillo para mantener su limpieza, enjuagar con abundante agua y dejar secar, al momento de almacenar las colocar la tapa hacia arriba para evitar olores en su interior.

8.3. Caldero



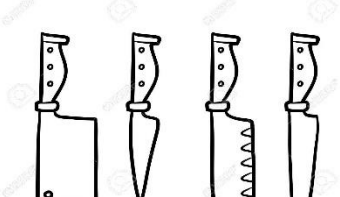
Características: material aluminio fundido, diámetro: 50 cm, capacidad 5 k. con asas en aluminio para su agarre.
Recomendaciones y mantenimiento: antes del uso quitar todos los adhesivos y etiquetas, lavar bien con jabón y esponjilla suave, enjuagar con abundante agua.
Durante el uso: dejar a temperar las ollas después de su uso para facilitar su manejo, lavar con jabón y esponjilla y si es necesario pasar brillo para mantener su limpieza, enjuagar con abundante agua y dejar secar, al momento de almacenar las colocar la tapa hacia arriba para evitar olores en su interior.

8.4. Colador en acero inoxidable:



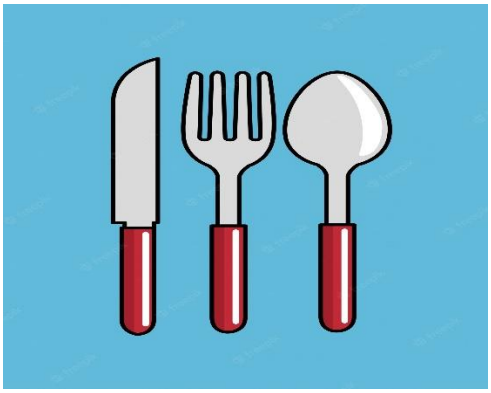
Características: fabricado en acero inoxidable, malla hecha de hojalata doble función, de 20 cm de dm.
Recomendaciones y mantenimiento: lavar después de usar con jabón y esponjilla suave, se recomienda no lavarlo con objetos corto pulsantes ya que podrían romper la malla como brillos, o cuchillos.

8.5. Juego de cuchillos:



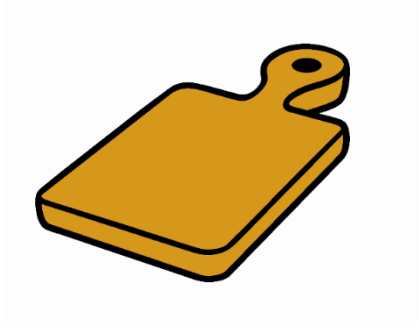
Características: hojas de 8” de acero inoxidable y mango de plástico, diferenciado por colores el verde para verduras, el rojo para carnes.
Recomendaciones y mantenimiento: se recomienda lavarlo con cuidado debido a su filo, pasar una esponja suave y no agarrar lo por el filo al momento de su limpieza, tenerlo aislado y en sitio seguro donde no sea fácil encontrarlo, se debe afilar la hoja del cuchillo cada 3-6 meses dependiendo su uso.

8.6. Juego de cubiertos:



Características: cubiertos elaborados en acero inoxidable, cuya superficie debe presentar consistencia y firmeza.
Dimensiones
Cuchillo: el lomo de la hoja del cuchillo debe tener un espesor mínimo de 1,4 mm, el mango del cuchillo puede tener varias formas siempre y cuando el espesor sea mínimo de 4 mm.
Tenedor: en su totalidad debe tener 1,85 mm de espesor
Cuchara: el mango de la cuchara debe tener un espesor 1,85 mm y su ovalo un espesor de 1,0 mm

8.7. Tablas de picar:



Características: fabricada en poliuretano para cortes en cocina, con dimensiones de 40X30 cm, clasificadas según su uso; como verde “verduras y frutas”, rojas”carnes”, amarilla “aves”.
Recomendaciones y mantenimiento: lavar con cuidado solo con esponjilla y jabon, dejar escurrir, no poner ollas o utensilios calientes encima de ella debido a su material de fabricación, utilizar el cuchillo de la tabla con el color correspondiente de la tabla.

8.9 Juego de vajillas (vasos, platos)



Características: material polipropileno horno polímero (PP) debe resistir altas temperaturas y cualquier tipo de comidas (grasas, salsas, etc.)
Recomendaciones y mantenimiento: no lavarla con brillos que se pueda rayar los platos, se recomienda lavar con esponjillas suaves, no dejar caer se pueden rajar, almacenar en plateros donde se puedan escurrir.

8.9.1 AREA DE SERVIDO:

Es un lugar aseado, en zona indígena las escuelas no cuentan con zonas adecuadas para el proceso de servido, por lo que el área de servido es una mesa plástica (ver programa de limpieza y desinfección de mesas) situada al lado de la estufa donde cada estudiante se acerca de manera ordenada para tomar su alimento.

8.9.2. AREA DE PICADO:

El área de picado para escuelas indígenas se hace en tablas para picar en la misma área de preparación y servido ya que estas zonas no cuentan con instalaciones adecuadas.

CONTRATO: ELABORO	REVISO: APROBO
Microbióloga Prof. Del programa PAE menkwe Ana María Montaño Barros ANA MARIA M.	Ing. Ambiental y sanitario ETC Cesar Camilo Andrés Torres Santos

8.0. AGUAS RESIDUALES

8.1. INTRODUCCION

Las aguas residuales, también llamadas aguas servidas o aguas negras, son el resultado de actividades cotidianas como cocina, casa, y también las personas, esto quiere decir lo que se desecha por lavaplatos, baños, servicio doméstico, etc.
El agua de estas actividades la mayoría de veces contiene agentes contaminantes siendo necesaria su evacuación de forma segura, la red de recolección de aguas residuales tiene la finalidad de mejorar la calidad de vida de las personas, proteger y conservar el ambiente, prevenir enfermedades hídricas para el bienestar y desarrollo sustentable del urbanismo.

8.2. MARCO TEORICO

FUENTES DE PRODUCCION DE AGUAS RESIDUALES

PROVIENEN:

- Aguas residuales domésticas, comercial, institucional: provenientes de inodoros, lavaderos, cocinas, y otros elementos domésticos. Están compuestos por solidos suspendidos, solidos sedimentables, etc.
- Aguas residuales industriales: se originan de los desechos de procesos industriales o manufactureros, y pueden contener elementos tóxicos como plomo mercurio, níquel. Cobre y otros que requieren ser removidos en vez de ser vertidos al sistema de alcantarillado
- Aguas de lluvias: provienen de la precipitación pluvial y puede contener cantidad de solidos suspendidos.
- Tipos: según el tipo que conduzcan, alcantarillado sanitario y alcantarillado pluvial.

8.3. DESCRIPCION Y/O PROCEDIMIENTO DE LA DISPOSICION DE AGUAS RESIDUALES EN ESCUELAS DEL RESGUARDO

8.3.1. ESCUELAS SOKORPA MUNICIPIO BECERRIL

Las escuelas del Resguardo sokorpa, se encuentra ubicado en zona rural alejado de plantas de tratamiento de aguas residuales o sistema de alcantarillado.
Zona de proceso: el agua de la cocina de residuos se lava en poncheras de agua cuando se terminan de lavar losa esa agua es utilizada para el riego del suelo o plantas debido a que no poseen sistema de alcantarillado.

CONTRATO: ELABORO	REVISO: APROBO
Microbióloga Prof. Del programa PAE menkwe Ana María Montaño Barros ANA MARIA M.	Ing. Ambiental y sanitario ETC Cesar Camilo Andrés Torres Santos

RESGUARDO INDIGENA SOKORPA
SHAKURARSHIS
NIT: 824.002.172-7

PLAN DE SANEAMIENTO DE BODEGA

TABLA DE CONTENIDO

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 5
1.1. INTRODUCCIÓN 5
1.2. OBJETIVOS 5
1.3. ALCANCE 6
1.4. DEFINICIONES 6
1.5. PROCEDIMIENTOS 8
1.1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTANTES Y ALACENAS DE ALMACENAMIENTO. 12
1.2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESAS 13
1.1.3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS, PUERTAS Y VENTANAS 13
1.1.4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TECHOS Y PAREDES 14
1.1.5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANASTILLAS Y ESTIBAS 15
1.1.6. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA 17
1.1.7. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANECAS 17
1.1.8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA 18
1.7. CRONOGRAMAS 23
2. PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL RESIDUOS SÓLIDOS 24
2.1. INTRODUCCIÓN 24
2.2. OBJETIVOS 24
2.3. ALCANCE 24
2.4. MARCO TEORICO 25
2.5. PROCEDIMIENTOS 26
2.6. MANEJO DESDE LA PRODUCCIÓN EN LA FUENTE, ALMACENAMIENTO TEMPORAL, PRESENTACIÓN AL RECOLECTOR EN BODEGA 27
2.6.1. RESPONSABLE DE LOS PROCEDIMIENTOS EN BODEGA 27
2.7. ASPECTOS QUE SE DEBEN EVITAR PARA NO TRANSMITIR CONTAMINACIÓN POR MANEJO DE RESIDUOS 28
2.9. ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS 28
3. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 29
3.1. INTRODUCCIÓN 29
3.2. OBJETIVOS 29
3.3. ALCANCE 30

3.4. DEFINICIONES 30
3.5 PROCEDIMIENTOS 32
3.7. ACCIONES CORRECTIVAS 33
4. PROGRAMA DE SUMINISTRO Y ABASTECIMIENTO DE AGUA 34
4.1. INTRODUCCIÓN 34
4.2. OBJETIVOS 34
4.3. ALCANCE 34
4.4. MARCO TEORICO 35
4.5. CARACTERÍSTICAS DEL AGUA. 35
4.6. FUENTES 36
4.6.2. SISTEMA DE ALMACENAMIENTO 36
5.0. PROCEDIMIENTOS 38
5.1. VERIFICACIÓN DE INSTALACIONES HIDRÁULICAS 38
5.4. PLAN DE CONTINGENCIA 39

INTRODUCCION GENERAL

El presente plan procura estandarizar los procedimientos relacionados en la presentación, clasificación, higienización, tratamientos y otros agentes generados en la operatividad del PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE, teniendo en cuenta la calidad que presenta este Programa se ha diseñado el Plan de Saneamiento en donde se pretende establecer el impacto que genera la operatividad del programa en cada uno de los puntos de atención en dónde se opera y que se permita identificar los riesgos, y la responsabilidad que se ejerza, además de un control en cada centro para evitar que se pueda presentar cualquier tipo de contaminación, para garantizar la conservación de los alimentos sin ningún deterioro, disminuyendo el riesgo de enfermedades trasmitidas por alimentos que puedan afectar la calidad, higiene y la funcionalidad e integridad de los mismos.

CONTRATO: ELABORO	REVISO: APROBO
Microbióloga Prof. Del programa PAE Menkwe Ana María Montaño Barros ANA MARIA M.	Ing. Ambiental y Sanitario ETC - Cesar CAMILO ANDRES TORRES SANTOS

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1.1. INTRODUCCIÓN

La limpieza y desinfección se constituyen en la ventaja competitiva en el mercado actual en los establecimientos relacionados con el consumo de alimentos, por ello es necesario mejorar la higiene y la calidad de una forma continua.

Generalmente existe, por parte del personal que realiza la limpieza, un bajo concepto de sí misma, favorecido por un concepto similar de quienes lo contratan. Se considera lamentablemente *a* la limpieza como una tarea secundaria.

Es por ello que la higiene será responsabilidad de todas las personas que laboran en el punto de atención.

En todo establecimiento procesador de alimentos debe aplicarse el Manual de Limpieza y Desinfección.

1.2. OBJETIVOS

1.2.1. OBJETIVO GENERAL

- Establecer el programa de limpieza y desinfección aplicada a todas las superficies, ambientes, equipo y personal que entren en contacto directo con el alimento en sus diferentes etapas de proceso.

1.2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Garantizar que las superficies, equipos, utensilios y materias primas e insumos que entran en contacto directo con el alimento se encuentren limpios y desinfectados con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y obtener alimentos inocuos.

- Elaborar 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 los productos procesados.

- Prevenir la contaminación de materias primas e insumos, productos en proceso o productos terminados que estén en contacto directo con los equipos, mediante adecuados procesos de limpieza y desinfección.

- Establecer sistemas de verificación en la eficacia (procedimientos) y eficiencia (personal) de los procesos de limpieza mediante el registro y monitoreo diario, semanales y mensuales de los procedimientos.

- Capacitar al almacenista o el encargado de bodega sobre las actividades de limpieza y desinfección para que mantengan una actitud positiva acerca de los procedimientos, finalidades y principios básicos de su labor.

1.3. ALCANCE

El presente programa tendrá como función los procedimientos estipulados en las actividades relacionadas con el programa de limpieza y desinfección aplicadas al personal dinamizador auxiliar de alimentos, utensilios, superficies y equipos, para garantizar un alimento inocuo para el consumidor.

1.4. DEFINICIONES

Limpieza: Es el conjunto de operaciones que permiten la eliminación de tierra, restos de alimentos, polvo u otras materias objetables. Es la remoción física de la suciedad mediante productos detergentes elegidos en función del tipo de suciedad y las superficies donde se asienta. Se refiere a lo estético y concierne a la apariencia exterior. Aun cuando un objeto esté limpio puede contener agentes invisibles (microorganismos o sustancias químicas) capaces de causar enfermedades transmitidas por alimentos.

Desinfección: Es la reducción, mediante agentes químicos (desinfectantes) o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en las instalaciones, maquinarias y utensilios, a un nivel que no dé lugar a la contaminación del alimento que se elabora.

Contaminación: Se debe considerar a la alteración producida cuando un proceso o producto y/o materia prima puede ser contaminante de otro proceso, producto y/o materia prima.

Tiempo de Contacto: Tiempo transcurrido entre la aplicación del desinfectante o bactericida sobre la superficie de algún elemento, mueble o similar hasta su enjuague o limpieza.

Jabón y 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.

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.

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.

dinamizador auxiliar 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.

Insumo: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

Alimentos perecederos: Son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla. Agentes como la temperatura, la humedad o la presión son determinantes para que el alimento comience su deterioro. Ejemplos de estos son: los derivados de los animales y los vegetales, siendo las frutas las de mayor perecebilidad, y la leche y carnes de menor perecibilidad ya que en refrigeración se conservan.
Los alimentos perecederos necesitan ser refrigerados a 5º C o menos, o congelados a -18° C o menos para retardar o detener el crecimiento de bacterias, que ocurre rápidamente en alimentos como carne, aves, mariscos y productos lácteos cuando no se almacenan adecuadamente.

Alimentos semi-perecederos: Son aquellos en los que el deterioro depende de la humedad del aire y de la calidad microbiana del mismo. Ejemplos de estos son los frutos secos, los tubérculos y otros vegetales, como las gramíneas.

Alimentos no perecederos: No se deterioran con ninguno de los factores anteriores, sino que dependen de otros factores como la contaminación repentina, el mal manejo del mismo, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo. Ejemplo de ellos son las harinas, las pastas y el azúcar, que se consideran deteriorados una vez que se revuelven con algún contaminante o empiezan su descomposición una vez cocinados
Ejemplos de este tipo de alimentos, pueden ser los productos enlatados, productos en cartón o plástico, el azúcar, la sal, el aceite, café, y los granos o pastas.

Alimento alterado: es el que por causas NO provocadas deliberadamente, ha sufrido variaciones en sus características organolépticas (sabor, color, olor, textura), composición química o valor nutritivo (aunque se mantenga inocuo ya no es apto para su consumo).

Alimento adulterado: La adulteración (el acto por el cual se adultera un producto), el producto original ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no, por otros inertes o extraños de cualquier naturaleza, para disimular u ocultar: alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.

Alimento contaminado: es el que de forma accidental contiene microorganismos, sustancias químicas, radiactivas u objetos extraños. Presenta las características normales del producto, pero puede provocar daños o enfermedades en el consumidor.

Alimento nocivo: es el que nos genera algún tipo de efecto negativo, ya sea de forma inmediata o tras ingestas repetidas. Algunos alimentos sólo son nocivos para determinados grupos de personas como los alérgenos.

1.5. PROCEDIMIENTOS

- **PERIODICIDAD DE LIMPIEZA**

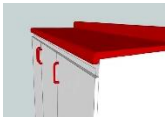
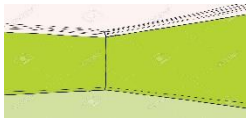
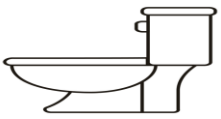
ACTIVIDAD	PERIODICIDAD
Jornada de Limpieza y Desinfección de instalaciones, pisos, baños, estantes ,canecas, canastillas, paredes, tanques de almacenamiento de agua,	**Semanalmente**
Desinfección , pisos, baños, estantes ,canecas, canastillas, paredes, tanques de almacenamiento de agua,	**Semanalmente**
Limpieza , pisos, utensilios de cocina, menaje	**Diariamente**
Limpieza de Estibas, Estanterías, mesas	**semanalmente**
Limpieza de estantes de basuras	**Tres veces por semana (lunes, miércoles, viernes).**
Fumigación de las instalaciones	**semestralmente**

- **MATERIALES, INSUMOS Y SOLUCIONES**

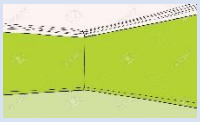
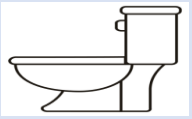
- **IMPLEMENTOS**

- Guantes
- Baldes
- Bayetillas
- Esponjas
- Bolsas basura
- Canecas basura
- Escobas
- Recogedores
- Traperos
- Limpión
- Cepillo
- Churruscos
- Jabón detergente
- Hipoclorito de sodio

TABLA DE DOSIFICACION DETERGENTE.

CANTIDAD DE DETERGENTE EN GRAMOS			
Volumen de agua en litros	**Mesones, utensilios y equipos** 	**Paredes y techos** 	**Pisos y servicios sanitarios** 
1	1 cuchara sopera (10 gr)	1 cuchara sopera (10 gr)	1 cuchara sopera (10 gr)
5	5 cucharas sopera (50 gr)	5 cucharas sopera (50 gr)	5 cucharas sopera (50 gr)
10	10 cucharas sopera (100 gr)	10 cucharas sopera (100 gr)	10 cucharas sopera (100 gr)
15	15 cucharas soperas (150 gr)	15 cucharas soperas (150 gr)	15 cucharas soperas (150 gr)

20	20 cucharas soperas (200 gr)	20 cucharas soperas (200 gr)	20 cucharas soperas (200 gr)
25	25 cucharas soperas (250 gr)	25 cucharas soperas (250 gr)	25 cucharas soperas (250 gr)
30	30 cucharas soperas (300 gr)	30 cucharas soperas (300 gr)	30 cucharas soperas (300 gr)

VOLUMEN DE HIPOCLORITO DE SOIDIO 5.25%				
Volumen de agua en litros	**alimentos** 	**Mesones utensilios y equipos** 	**Paredes y techos** 	**Pisos y servicios sanitarios** 
	50 ppm	**200 ppm**	**200 ppm**	**500 ppm**
5 l (medio balde)	**1 tapa de hipoclorito (5 ml de hipoclorito)**	**4 tapas de hipoclorito (20 ml**	**4 tapas de hipoclorito (20 ml**	**10 tapas de hipoclorito (50 ml)**
10 l (1 balde)	**2 tapas de hipoclorito (10 ml de hipoclorito)**	**8 tapas de hipoclorito (40ml)**	**8 tapas de hipoclorito (40ml)**	**20 tapas de hipoclorito (100 ml)**

✓ PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS

Fuente principal: Resolución 2674 de 2013
Fundamento del Proceso: Evitar la contaminación originada por microorganismos presentes en el personal dinamizador auxiliar de alimentos
Materiales: Dispensador de jabón,
Insumos: agua potable, dispensador, toallas,
Elementos de protección: Gorro, tapabocas, uniforme
Frecuencia: Diario y cada vez que sea necesario
Responsable: Dinamizador Auxiliar De Alimento
Producto: jabón antibacterial fresh idea
Dosificación del producto: 1 a 2 puff del producto
Tiempo de acción: 20 a 30 segundos
Función: desinfectante

Frecuencia: todo el personal que labore y manipule la materia prima deberá ejecutar el lavado de manos con la siguiente frecuencia:

- ✓ Antes de comenzar el trabajo
- ✓ Después de utilizar los servicios sanitarios
- ✓ Cuando se cambien de actividad
- ✓ Después de manipular alimentos crudos: carne, pollo, etc.
- ✓ Después de contacto con animales
- ✓ Después de manipular basura, dinero, útiles de limpieza

Procedimientos:

- ✓ Retirar cualquier joya del dinamizador auxiliar de alimentos
- ✓ Humedecer las manos y codos y aplicar jabón Antibacterial (Fresh Idea) del codo hacia abajo
- ✓ Hacer lavado minucioso de manos y uñas
- ✓ Enjuagar con abundante agua
- ✓ Secar ambiente e iniciar labores

Nota: en caso de que no haya agua potable (escuelas del resguardo sokorpa) utilizar gel antibacterial para la limpieza y desinfección.

- Pasos para aplicar gel antibacterial:
- Presionar el dispensador hasta salir
- Frotarse las palmas de las manos para esparcir completamente el gel
- Dejar actuar
- Secar temperatura ambiente

Recomendaciones:

◈El procedimiento se debe hacer todos los días. Cada vez que cambie de actividad, al iniciar las labores, al salir del baño, después de rascarse o tocarse cualquier parte del cuerpo, después de toser o estornudar y después de manipular cualquier objeto.

Actividades Criticas:

◈ El incumplimiento de las recomendaciones

- ✓ **PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS**

Fuente principal: Resolución 2674 de 2013
Fundamento del Proceso: Evitar la contaminación cruzada con microorganismos patógenos.
Materiales: Esponjillas, recipiente, aspersor.
Insumos: Detergente en polvo Dersa sin fragancia, Blancox, agua potable.
Dotación: Guantes de caucho, delantal plástico, gorro y tapabocas.
Frecuencia: Diario a la parte externa y semanal a la parte interna.
Responsable Dinamizador auxiliar de alimentos
Producto: Detergente en polvo Dersa sin fragancia y Hipoclorito de sodio al 200 ppm
Dosificación: 10 cucharas soperas de detergente Dersa X 10 litros de agua y 5 Litros de agua (medio balde)------- 4 tapas de Hipoclorito sodio, 10 Litros de agua (1 balde) ---- 8 tapas de Hipoclorito sodio
Tiempo de acción: de 5 a 25 minutos
Función: limpiar y desinfectar

Procedimiento:

- Alistar, revisar y colocarse los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho gorro y tapabocas
- Retirar todo lo de adentro de los equipos para facilitar la limpieza
- Luego de la limpieza se Prepara la solución jabonosa:
- Mezcle el detergente (10 cucharas soperas de detergente Dersa en un balde de agua) y agite hasta formar la solución jabonosa.
- Refriegue la superficie parte interna y externa del equipo con una esponjilla empapada en solución jabonosa. En caso de los utensilios lavarlo con las esponjillas con la solución jabonosa hasta que queden limpios.
- Enjuagar con agua limpia hasta retirar completamente la solución jabonosa.
- Prepare la solución desinfectante.

- En un balde agregar medio balde de agua con 4 tapas de hipoclorito de sodio y agite hasta formar la solución.
- rociar con la solución desinfectante sobre toda la superficie externa e interna del equipo. Dejar actuar por 15 minutos mínimo y retirar con abundante agua potable.

1.1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTANTES Y ALACENAS DE ALMACENAMIENTO.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ESTANTES Y ALACENAS				
Responsable	**Superficie**	**Implementos**	**Frecuencia**	**Registro**
Dinamizador auxiliar de alimentos	✓ Estantes y alacenas.	✓ Esponja abrasiva. ✓ Detergente en polvo Dersa sin fragancia ✓ Desinfectante. (Blancox) ✓ Baldes. ✓ Atomizador ✓ Agua ✓ Guantes de caucho ✓ Delantal plástico ✓ Gorro ✓ Tapabocas	Diario Exterior, Interior cada 8 días.	Soportar las actividades realizadas en el formato

Procedimiento de limpieza y desinfección.

Alistamiento: Retirar todos los alimentos que se encuentran en los estantes.

Limpieza: Remover el polvo con ayuda de un cepillo; Aplicar el detergente en polvo Dersa sin fragancia (ficha técnica en anexos), 10 gr (1 cuchara sopera) por litro de agua ((ver tabla 1) y restregar con una esponjilla y/o limpiones.

Enjuague: Enjuague con agua para eliminar los residuos de jabón.

Preparación De Solución Desinfectante: hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (ver tabla 2.)
En 5 litros de agua (medio balde), adicionar 4 tapas de hipoclorito de sodio y revolver hasta mezclarlo.

Desinfección: Atomizar la estantería y dejar actuar por un tiempo de 10 minutos y enjuagar con un paño humedecido en agua potable y retiramos la solución desinfectante.

Secado: Se realiza el secado completo, y posteriormente reubicar los alimentos teniendo en cuenta la rotación de los mismos. Los más antiguos son los primeros que salen.

Verificación: Verifique el estado de limpieza y desinfección de los estantes y alacena; asegurándose de que estos no se encuentren sucios o con restos de solución detergente.

1.2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESAS

Fuente principal: Resolución 2674 de 2013
Fundamento del Proceso: Evitar la contaminación cruzada con microorganismos patógenos.
Materiales: Esponjillas, recipiente, aspersor.
Insumos: Detergente en polvo Dersa sin fragancia, Blancox, agua potable.
Dotación: Guantes de caucho, delantal plástico, gorro y tapabocas.
Frecuencia: Diario y antes y después de ser utilizados.
Responsable Dinamizador auxiliar de alimentos
Producto: Detergente en polvo Dersa sin fragancia y Hipoclorito de sodio al 200 ppm
Dosificación: 10 cucharas soperas de detergente Dersa en un balde de agua y agitar
------- 4 tapas de Hipoclorito sodio, 10 Litros de agua (1 balde) ---- 8 tapas de Hipoclorito sodio
Tiempo de acción: de detergente 5 minutos y desinfectante 25 minutos
Función: limpiar y desinfectar

Procedimiento:

- Alistar, revisar y colocarse los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho gorro y tapabocas
- En las mesas de comedor, se debe recoger las vajillas, limpiar los sobrantes, derrames y desperdicios con una esponjilla húmeda.
- Luego de la limpieza se Prepara la solución jabonosa:
- Mezcle el detergente (10 cucharas soperas de detergente Dersa en un balde de agua) y agite hasta formar la solución jabonosa
- Refriegue la superficie parte interna y externa de las mesas y luego las patas con una esponjilla empapada en solución jabonosa. En caso de los mesones, estos se deben refregar con la esponjilla en toda su superficie, eliminando la suciedad.
- Enjuagar con agua limpia hasta retirar completamente la solución jabonosa.
- Prepare la solución desinfectante.
- En un balde agregar 5 litros de agua o medio balde de agua con 4 tapas de hipoclorito de sodio y agite hasta formar la solución.
- Asperjar con la solución desinfectante sobre toda la superficie de mesas y mesones. Dejar actuar por 25 minutos mínimo y retirar con abundante agua potable.
- Antes de iniciar un nuevo uso, enjuague y desinfecte durante 25 minutos.

1.1.3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS, PUERTAS Y VENTANAS

Fuente principal: Resolución 2674 de 2013
Fundamento del Proceso: Evitar la contaminación originada por microorganismos presentes en el ambiente y área de superficie.
Materiales: Escoba, cepillos, Traperos, recipientes.
Insumos: Detergente en polvo Dersa sin fragancia, Hipoclorito de sodio al 5.25%, Agua
Dotación: Guantes de caucho, delantal plástico, botas de cauchos, gafas de seguridad.
Frecuencia: Diaria
Responsable Dinamizador auxiliar de alimentos
Producto: Detergente en polvo Dersa sin fragancia y Hipoclorito de sodio al 200 ppm
Dosificación: 10 cucharas soperas de detergente Dersa X 10 litros de agua y 5 Litros de agua (medio balde)---- 4 tapas de Hipoclorito sodio, 10 Litros de agua (1 balde) ---- 8 tapas de Hipoclorito sodio
Tiempo de acción: de detergente 5 minutos y desinfectante 25 minutos
Función: limpiar y desinfectar

Procedimientos:

1. Aliste los elementos de aseo (escobas, cepillos, recogedores, recipientes, traperos, detergente, agua) y desinfectante (hipoclorito).
2. Proceda a colocarse los elementos de protección personal.
3. Despeje toda el área que se va a limpiar.
4. Utilice una escoba para barrer el piso, retire los residuos sólidos y deposítelos en las canecas correspondientes. Al terminar cada turno, las dinamizador auxiliar de alimentos deben barrer y recoger toda la suciedad y depositarla en los recipientes destinados, levantar las rejillas de los desagües para sacar la grasa y basura acumulada.
5. Prepare la solución jabonosa:
    - Mezcle el detergente Dersa (10 cucharas soperas de detergente Dersa sin fragancia en un balde de agua y agite hasta formar la solución jabonosa
    - Con un cepillo humedecido en la solución jabonosa, restriegue el piso, puertas y ventanas
7. Enjuague con agua hasta quitar la solución jabonosa
8. Prepare la solución desinfectante: Hipoclorito de sodio al 5.25% a 200ppm
    - Medio balde de agua con 4 tapas de hipoclorito de sodio a utilizar mezcle y agite hasta formar la solución,
    - Dejar actuar por 10 minutos
9. El piso puede secarse con un trapero limpio y en caso de las puertas y ventanas se utilizarán toallas de papel y/o de telas personal.
10. Coloque los implementos que se utilizaron en sus respectivos puestos.

1.1.4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TECHOS Y PAREDES

Fuente principal: Resolución 2674 de 2013
Fundamento del Proceso: Evitar la contaminación originada por microorganismos presentes en el ambiente y área de superficie.
Materiales: Escoba, cepillos, Limpia telarañas, baldes, cuchara dosificadora.
Insumos: Detergente en polvo Dersa sin fragancia, Hipoclorito, Agua potable
Dotación: Guantes de caucho, delantal plástico, gorro, tapaboca, gafas de seguridad.
Frecuencia: Paredes diarios y quincenales techos
Responsable: Dinamizador auxiliar de alimentos
Producto: Detergente en polvo Dersa sin fragancia y Hipoclorito de sodio al 200 ppm
Dosificación: 10 cucharas soperas de detergente Dersa X (un balde de agua)10 litros de agua y 5 Litros de agua (medio balde)------- 4 tapas de Hipoclorito sodio, 10 Litros de agua (1 balde) ---- 8 tapas de Hipoclorito sodio.
Tiempo de acción: de detergente 5 minutos y desinfectante 25 minutos
Función: limpiar y desinfectar

Procedimientos:

1. Aliste los elementos de aseo y proceda a colocarse los elementos de protección personal.
2. Humedecer paredes con agua caliente para facilitar el desprendimiento de la mugre
3. Utilice una escoba o limpia telarañas para retirar polvo y telarañas acumuladas.
4. Prepare la solución jabonosa:
    - Mezcle el detergente Dersa (5 cucharas soperas de detergente Dersa sin fragancia en un balde de agua.) y agite hasta formar la solución jabonosa
    - Con un cepillo limpio humedecido en la solución jabonosa, restriegue paredes, con el mayor cuidado posible y como mínimo por dos personas, evitando quemaduras o lesiones en la piel.
7. Enjuague con agua potable hasta quitar la solución jabonosa
8. Prepare la solución desinfectante: Hipoclorito de sodio a 5.25% a 200ppm
    - Con la tapa del hipoclorito medir en 5 litros de agua o medio balde 4 tapas del hipoclorito a utilizar.
    - Viértalos en una cantidad conocida de agua potable, mezcle y agite hasta formar la solución.
    - Con un atomizador con la solución desinfectante rociar el techo y dejar actuar 10 minutos y retirar con agua potable.
9. Deje secar al medio ambiente.

Recomendaciones:

- Las paredes deben de limpiarse diario para evitar la acumulación de mugre, manchas, grasas y prevenir contaminación.

Los techos deben limpiarse inmediatamente cuando ocurra una salpicadura, se limpian con el limpia telarañas o escoba limpia quincenalmente para evitar la acumulación de mugre.

1.1.5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANASTILLAS Y ESTIBAS

Fuente principal: Resolución 2674 de 2013
Fundamento del Proceso: Evitar la contaminación cruzada con microorganismos patógenos presentes en las canastillas y estibas
Materiales: Manguera, esponjillas, escobas, balde graduado en litros, cuchara dosificadora, aspersores.
Insumos: Hipoclorito, agua, detergente en polvo.
Dotación: Guantes de caucho, delantal plástico, gorro, tapabocas.
Frecuencia: Se debe hacer toda vez que se necesite utilizarlas.
Responsable: Dinamizador auxiliar de alimentos
Producto: Detergente en polvo Dersa sin fragancia y Hipoclorito de sodio al 5.25%.
Dosificación: 10 cucharas soperas de detergente Dersa X (balde de agua o 10 litros de agua y 5 Litros de agua (medio balde)------- 4 tapas de Hipoclorito sodio, 10 Litros de agua (1 balde) ---- 8 tapas de Hipoclorito sodio
Tiempo de acción: de detergente 5 minutos y desinfectante 25 minutos
Función: limpiar y desinfectar

Procedimientos:

1. Ubique las canastillas en el área de lavado (en las afueras del comedor) o lavado de termos y canastas.
2. Aliste los materiales de aseo y desinfección
3. Colóquese los elementos de protección personal (guantes de cauchos, delantal plástico gorro y tapabocas)
4. Retire con un cepillo los residuos sólidos.
5. Dirija el chorro de agua a las canastillas y estibas remoje una por una.
6. Prepare la solución jabonosa:
    - En un balde de agua agregar 10 cucharas soperas del detergente. Mezcle y agite hasta formar la solución jabonosa.
    - Refriegue enérgicamente la superficie y el interior de las canastillas y estibas con un cepillo humedecido en la solución.
7. Enjuague con agua potable limpia hasta retirar completamente la solución jabonosa
8. Prepare la solución desinfectante: Hipoclorito de sodio a 5.25 % a 200ppm
    - En medio balde de agua potable agregar 4 tapas del hipoclorito a utilizar mezcle y agitar hasta formar la solución desinfectante.
    - Aplique directamente la solución desinfectante sobre toda la superficie e interior de las canastillas y estibas, dejar actuar por 25 minutos y retirar la solución con abundante agua potable.
    - Deje secar y escurrir las canastillas y estibas y guarde en área aislada de polvo y demás contaminantes. Colocar los implementos utilizados en sus respectivos puestos.

1.1.6. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

Fuente principal: Resolución 2674 de 2013
Fundamento del Proceso: Evitar la contaminación del agua almacenada, realizando una debida limpieza y desinfección de los recipientes
Materiales: Esponjillas, recipiente, cepillo de mano
Insumos: Detergente en polvo Dersa sin fragancia, hipoclorito de sodio 5,25%, agua
Dotación: Guantes de caucho, delantal plástico, gorro, tapaboca.
Frecuencia: Día por medio
Responsable: Dinamizador auxiliar de alimentos
Producto: Detergente en polvo Dersa sin fragancia y Hipoclorito de sodio.
Dosificación: 10 cucharas soperas de detergente Dersa X 10 litros de agua o un balde y 5 Litros de agua (medio balde)------- 4 tapas de Hipoclorito sodio, 10 Litros de agua (1 balde) ---- 8 tapas de Hipoclorito sodio
Tiempo de acción: de detergente 5 minutos y desinfectante 25 minutos
Función: limpiar y desinfectar

Procedimientos:

1. Aliste el área de trabajo y los elementos de aseo.
2. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal.
3. Prepare la solución jabonosa.
    - Mezcle el detergente 10 cucharas soperas del detergente en un balde de agua y agite hasta formar la solución jabonosa.
    - Refriegue con una esponjilla empapada con la solución jabonosa la parte interna del tanque, del mismo modo haga con la tapa y la superficie externa del tanque.
4. Enjuague con agua limpia el tanque, cerciorándose que quede completamente limpio.
5. Preparar la solución desinfectante:
    - En un medio balde agregar 5 litros de agua con 4 tapas de hipoclorito y mezclar
6. Bañe la superficie del tanque y aplique la solución desinfectante 5.25% a 200 ppm, dejar actuar por 25 minutos como mínimo y retirar con abundante agua potable.

Recomendaciones:

- No enjuagar el tanque hasta esperar el tiempo estipulado de acción del desinfectante de 25 minutos.
- El procedimiento deberá realizarse antes y después de uso.

1.1.7. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANECAS DE RESIDUOS SOLIDOS

Fuente principal: Resolución 2674 de 2013
Fundamento del Proceso: Evitar la contaminación originada por microorganismos presentes en los recipientes.
Materiales: Cepillos de mano, bolsas, recogedor, recipientes, jeringa dosificadora, cuchara dosificadora.
Insumos: Detergente en polvo, Hipoclorito al 5.25%, Agua potable

Dotación: Guantes de caucho, delantal plástico, gorro y tapaboca
Frecuencia: Diaria
Responsable: Dinamizador auxiliar de alimentos
Producto: Detergente en polvo Dersa sin fragancia y Hipoclorito de sodio al 5.25%.
Dosificación: 10 cucharas soperas de detergente Dersa X un balde de agua y 5 Litros de agua (medio balde) con 10 tapas de hipoclorito y 10 litros de agua o un balde con 20 tapas de hipoclorito
Tiempo de acción: de detergente 5 minutos y desinfectante 15 minutos
Función: limpiar y desinfectar

Procedimientos:

1. Aliste los elementos de aseo (bolsas, cepillos, recipientes, recogedor, detergente) y desinfección (hipoclorito de sodio 5,25%).
2. Proceda a colocarse los elementos de protección personal.
3. Vaciar los recipientes de las canecas y ubicar en lugar destinado para ello.
4. Prepare la solución jabonosa:
    - Mezcle el detergente 10 cucharas soperas de detergente Dersa X un balde de agua (100 gr en 10 lt de agua) tibia y agite hasta formar la solución jabonosa
    - Refriegue con una esponjilla empapada con la solución jabonosa superficie interna y externa de los recipientes de residuos sólidos, incluyendo las tapas o cubiertas.
5. Restregar con ayuda de cepillo las partes más difíciles de retirar, adheridas a la superficie de los recipientes.
6. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente
    - Prepare la solución desinfectante: Hipoclorito de sodio 500 ppm (En un balde de agua adicionar 20 tapas de hipoclorito de sodio).
    - Viértalos en una cantidad conocida de agua, mezcle y agite hasta formar la solución
7. Aplicar la solución desinfectante, Dejar actuar por 15 minutos. (Ver tabla de dosificación de Hipoclorito de sodio 5,25% a 500ppm)
8. Enjuagar con agua potable y dejar secar los recipientes al ambiente, colocarlos de forma inclinada y boca abajo para facilitar el escurrido del agua.

Recomendaciones:
◈Las canecas deben permanecer siempre con bolsa, dentro de los recipientes y deben estar provistas de tapa para evitar el ingreso de vectores y roedores y la exposición de malos olores en el ambiente.

1.1.8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA

Fuente principal: Resolución 2674 de 2013
Fundamento del Proceso: Evitar la contaminación originada por microorganismos presentes en los implementos de aseo
Materiales: cepillo, taza, balde
Insumos: Detergente en polvo, Hipoclorito de sodio 5,25%, Agua potable
Dotación: Guantes de caucho, delantal plástico, gorro y tapabocas
Frecuencia: Diaria Y Cada vez que sea necesario
Responsable: Dinamizador auxiliar de alimentos
Producto: Detergente en polvo Dersa sin fragancia y Hipoclorito de sodio al 5.25% ppm

Dosificación: 10 cucharas soperas de detergente Dersa X en un balde de agua y 5 Litros de agua (medio balde) con 10 tapas de hipoclorito y 10 litros de agua o un balde con 20 tapas de hipoclorito
Tiempo de acción: de detergente 5 minutos y desinfectante 15 minutos
Función: limpiar y desinfectar

Procedimientos:

1. Proceda a colocarse los elementos de protección personal.
2. Humedecer con suficiente agua los implementos de aseo por separado.
3. Prepare la solución jabonosa:
4. Pesar la cantidad de detergente a utilizar, mezclar en el agua tibia y agite hasta formar la solución jabonosa
5. Sumergir en una solución jabonosa de manera individual los implementos de aseo (limpión, traperos y/o escobas) en los recipientes o baldes asignados para esta labor.
6. Restregar muy bien.
7. Enjuagar con suficiente agua potable, hasta que desaparezca la espuma.
    - Preparar una solución de hipoclorito de sodio 500 ppm como se muestra en la tabla anterior
    - En medio balde de agua agregar 10 tapas de hipoclorito a utilizar
    - Viértalos en una cantidad conocida de agua, mezcle y agite hasta formar la solución
8. Dejar actuar la solución desinfectante por 15 minutos en los implementos de aseo.
9. Enjuagar con suficiente agua y escurrir.

Recomendaciones:
◈ Garantizar la efectividad del proceso de limpieza y desinfección de los implementos de aseo.

NOTA: en el caso de los baldes hacer la limpieza a 200 ppm (medio balde de agua X 1 tapa de hipoclorito), esparcirla en el balde dejar actuar por 15 minutos y escurrir para dejar secar a temperatura ambiente.

1.9.1. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VEHICULO TRANSPORTADOR

Objetivo: limpieza y desinfección del vehículo
Frecuencia: Cada vez que se usa
Responsable: Dinamizador auxiliar de alimentos o conductor del vehículo

Procedimientos:

- ◈ Para la parte del interior. Limpiar el vehículo para facilitar su lavado, recoger con las manos cualquier objeto que tenga el vehículo como por ejemplo una hoja o cualquier otro objeto que pueda tener.
- ◈ Para la parte exterior del vehículo se realiza de la siguiente manera: con bombas de espalda manual con desinfectante y/o con hipoclorito de sodio al 5% (se debe agregar

2000 ml de hipoclorito de sodio o de uso doméstico al 5% 18000 ml de agua para obtener 20 litros de hipoclorito de sodio a 5000 ppm) y se rosea la parte externa del vehículo, para la parte interna se toma las áreas más expuestas y con un limpión se rosea alcohol al 70% se frota el tablero de control, volantes, asientos, pisos, manijas, vidrios, etc. y después si el conductor lo prefiere se limpia con toallas desechables de manera manual.

- Después de rosear la solución de hipoclorito antes mencionada se enjuaga con abundante agua hasta que no quede residuos de la solución desinfectante.
- Para las superficies porosas o blandas, como asientos de tela, se elimina cualquier contaminación visible, si la hay, y se rosea alcohol al 70%.

Materiales: Esponja, bomba de espalda, cepillo detergente en polvo Dersa sin fragancia, guantes, toallas desechables hipoclorito de sodio

Recomendaciones:

- La persona encargada de la limpieza debe quitarse y desechar los guantes y cualquier otro EPP desechable que haya utilizado para limpiar y desinfectar.
- Desinfectar con alcohol al 70% superficie con la que tiene contacto frecuente como son: puertas, volantes, palanca, radio, etc.

una vez que haya terminado, lavarse las manos inmediatamente después de quitarse los guantes y el EPP con agua y jabón por al menos 20 segundos

1.9.2. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE DISPENSADOR DE ALCOHOL Y/O JABON LIQUIDO

OBJETVO	Establecer una metodología para la limpieza y desinfección del dispensador
ALCANCE	Limpieza del dispensador
RESPONSABLE	Dinamizador auxiliar de alimentos
PROCEDIMIENTO	***RECIPIENTES DISPENSADORES PLASTICOS LIMPIEZA:** • Tener la indumentaria completa gorro, tapabocas, y los elementos de protección: guantes, zapatos cerrados. • **Retirar**: los residuos adheridos al frasco. • En medio balde (5 litros de agua potable) disuelva cinco (5) cucharadas soperas de detergente hacer una solución jabonosa, humedezcas una esponja o limpión limpio estregar cuidadosamente todas las partes del recipiente (Envase plástico, roscas y válvula. • **Enjuagar:** con abundante agua potable sin que no quede residuos de jabón. • **DESINFECCION:** Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a

	200 ppm (4tapas (20ml) de hipoclorito de sodio al 5.25% por 5 litro o medio balde de agua potable), mezcle la solución y sumerja los envases plásticos, válvulas y dejar actuar por 25 min. • **Enjuagar:** con suficiente agua potable hasta retirar la solución dejar secar al ambiente.
FRECUENCIA	Diario
INSUMOS	. Jabón Detergente Dersa sin fragancia . Agua Balde Guantes Cepillo Hipoclorito de sodio a 5.25%
RECOMEDACIONES	*Con una toalla de papel humedecida con alcohol al 70% frotar por toda la superficie de los recipientes de alcohol, jabón líquido, gel antibacterial cada 1 hora en el transcurso de la jornada.

1.9.3. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BALANZA

OBJETVO	Determinar un método eficaz para la limpieza y desinfección de balanzas.
ALCANCE	Todos las balanzas utilizadas para la recepción y fraccionamiento de los alimentos
RESPONSABLE	Dinamizador auxiliar de alimentos
PROCEDIMIENTO	• Limpiar la balanza con la ayuda de una toalla de tela limpia. • Preparar la solución detergente, en un balde o 10 litros de agua agregar 10 cucharas soperas del detergente. Mezcle y agite hasta formar la solución jabonosa. • pasar con una toalla limpia de tela la solución jabonosa por toda la balanza y enjuagar con un limpión humedecido con agua potable repetir el procedimiento hasta retirar completamente la solución. • Con la ayuda de un aspersor se desinfecta la balanza con alcohol al 70% y dejar secar.

FRECUENCIA	Cada vez que se utilice
INSUMOS	Alcohol al 70%, jabón Dersa, agua y toalla de tela

1.9.4. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SERVICIOS SANITARIOS

OBJETVO	Establecer una metodología para la limpieza y desinfección de los baños
ALCANCE	Limpieza de los baños
RESPONSABLE	Dinamizador auxiliar de alimentos
PROCEDIMIENTO	• Con la ayuda de una escoba, barrer y recoger la mugre en un solo lugar. • En un balde con agua o 10 litros adicionar 100 gr del detergente o 10 cuchara sopera hacer una solución jabonosa. Se lava el baño incluyendo el lava manos, las paredes y el inodoro hasta que no quede suciedad. • Enjuaga con suficiente agua potable retirando el exceso de jabón. • Se prepara la solución desinfectante en un balde o 10 litros de agua se adiciona 8 tapas de hipoclorito y con la ayuda de una toalla de tela o escoba limpia se aplica en las partes del baño incluyendo y lava manos y el inodoro dejando actuar por 15 minutos. • Enjuagar con abundante agua potable. • Dejar secar al ambiente.
FRECUENCIA	Diario
INSUMOS	. Jabón Detergente Dersa sin fragancia . Agua Hipoclorito de sodio al 5.25% Balde Guantes Cepillo Churrusco esponja

1.6. RECOMENDACIONES DE MANEJO DEL HIPOCLORITO:

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

1.7. CRONOGRAMAS

Para optimizar las operaciones de limpieza y desinfección se ha elaborado y utilizado un horario y organizador de limpieza y desinfección. Éste incluye los ítems que se deben limpiar y desinfectar, cuándo, cómo y con qué se debe realizar la tarea y la persona responsable. Actualmente el punto de atención se encuentra estandarizando dicho cronograma en el formato, después de su implementacion y verificación de la efectividad de su aplicación. (anexo4)

1.8. ACCIONES CORRECTIVAS

- Realizar las operaciones con tiempo y en el momento oportuno
- Limpiar y desinfectar en el lugar adecuado
- Elección correcta de detergentes y desinfectantes
- Preparación correcta de las soluciones de limpieza y desinfección
- Utilizar accesorios (cepillos, esponjas, etc.) en buen estado de conservación.
- Aplicar temperaturas adecuadas en los procedimientos
- Usar productos de limpieza y desinfección aprobados por la autoridad competente.
- Almacenamiento adecuado de los productos de saneamiento.
- Métodos correctamente aplicados
- Personal entrenado para tal fin.

1.9. PLAN DE CONTINGENCIA DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Considerando, en el caso en que los procedimientos de limpieza y desinfección no sean aplicados con destreza y efectividad por parte del personal y no cumplan con las exigencias mínimas de aplicabilidad de los productos, se procederá a:

-Capacitar intensivamente a los dinamizadores auxiliares de alimentos

- Actualizar los procesos y productos de acuerdo a la normatividad.

CONTRATO: ELABORO	REVISO: APROBO
Microbióloga Prof. Del programa PAE Menkwe Ana María Montaño Barros ANA MARIA M.	Ing. Ambiental y Sanitario ETC - Cesar CAMILO ANDRES TORRES SANTOS

2. PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL RESIDUOS SÓLIDOS

2.1. INTRODUCCIÓN

Toda actividad que ejecute el hombre genera desperdicios, que de no darse un manejo adecuado podrían contaminar los alimentos ya que pueden atraer roedores y otras plagas y generar un impacto en la salud de los niños y niñas y adolescentes que asisten diariamente a los puntos de atención, por lo tanto es importante estandarizar algunos procedimientos relacionados con la clasificación, presentación y tratamiento de los residuos sólidos generados, disminuyendo los riesgos de contaminación, estableciendo procedimientos o técnicas de limpieza y desinfección, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura (BPM) para conservar la inocuidad de los alimentos.

2.2. OBJETIVOS

2.2.1 OBJETIVO GENERAL

- Realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos procedentes de la producción de alimentos, con el fin de evitar la proliferación de plagas, malos olores y contaminación ambiental.

2.2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Capacitar a dinamizador auxiliar de alimentos, ayudantes y auxiliares, sobre el manejo adecuado de los residuos sólidos en el punto de atención.
- Determinar los procedimientos de aseo y desinfección de los elementos utilizados en la recolección de residuos sólidos y líquidos.
- Establecer la recolección y almacenamiento de residuos generados en la etapa productiva.

2.3. ALCANCE

El programa de residuos sólidos está encaminado hacia la recolección, almacenamiento de los desechos que se generan durante los procesos de preparación y servido de alimentos.

2.4. MARCO TEORICO

Residuos: Material inservible que queda como resultado de un proceso químico o físico.
Residuos Orgánicos: Son biodegradables (se descomponen naturalmente). Son aquellos que tienen la característica de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otro tipo de materia orgánica. Ejemplo: los restos de comida, frutas y verduras, sus cáscaras, carne, huevos.

Residuos Inorgánicos: Son los que por sus características químicas sufren una descomposición natural muy lenta. Muchos de ellos son de origen natural pero no son biodegradables, por ejemplo, los envases de plástico. Generalmente se reciclan a través de métodos artificiales y mecánicos, como las latas, vidrios, plásticos, gomas. En muchos casos es imposible su transformación o reciclaje.

Residuos Reciclables: Son los residuos que desechamos y que se pueden utilizar nuevamente:

Caracterización: Proceso de definir la composición y porcentaje de residuos generados en un establecimiento.

Clasificación: Con el fin de establecer el manejo adecuado de los residuos es importante tipificar los residuos a generar en el establecimiento, así:

- Papel y cartón: hay que disponerlos planos porque arrugados ocupan más espacio; las cajas se pueden desarmar y aplanar.
- Plásticos: los envases se pueden cortar para colocarlos uno dentro del otro y ahorrar espacio; las bolsas se pueden aplanar y doblar.
- Metales: para depositar las latas limpias de hojalata o aluminio y los objetos de metal.
- Vidrios: colocamos los recipientes limpios y ordenados, sin romperlos.
- Varios: pilas, maderas, trapos, cuero, goma, etc.

Presentación: Entrega de los residuos generados a la empresa de recolección.

Contaminación: Presencia y acción de los desechos orgánicos e inorgánicos en cantidades tales que el medio ambiente se ve alterado en sus características físicas, químicas o biológicas. La contaminación puede producirse por desechos no degrádales o por desechos biodegradables. La contaminación ocasiona pérdida de recursos naturales, gastos para la supresión y control de ésta y, además puede perjudicar la salud humana.

TABLA NUEVO CODIGO DE COLORES



2.5. PROCEDIMIENTOS

PROCEDIMIENTO PARA LA RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS EN BODEGA

ACTIVIDAD: recolección de residuos RESPONSABLE: dinamizador auxiliar de alimentos			
ACTIVIDAD	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**

Recolección de residuos orgánicos como los: residuos de comida, cascara de huevo, etc.	Diario	Caneca de basura de color verde con tapa	Se lleva los residuos desechados a la caneca antes mencionada, ubicada en las zonas respectivas, de y bodega. Se recolecta los residuos y son evacuados de la zona para su recolección final.
Recolección de residuos inorgánicos como los: cartón, papel, etc.	Diario	Caneca de basura de color blanca con tapa	Se lleva los residuos desechados a la caneca antes mencionada, ubicada en las zonas respectivas, de bodega. Se recolecta los residuos son evacuados de la zona para su desecho final.
Limpieza	Diario	Agua Guantes Mascarillas Hipoclorito Bolsas para las canecas de basura	Preparar el hipoclorito para la limpieza se utiliza medio balde de agua con 4 tapas de hipoclorito de sodio disuelto. Y desinfectar

2.6. MANEJO DESDE LA PRODUCCIÓN EN LA FUENTE, ALMACENAMIENTO TEMPORAL, PRESENTACIÓN AL RECOLECTOR EN BODEGA

Como se ha mencionado en cada una de las áreas se dispone de un recipiente o caneca para la recolección de los residuos, el punto de atención proyecta que el sistema de separación en la fuente de los residuos orgánicos e inorgánicos sea más certero, que permita dar un manejo adecuado a los residuos y así mismo contribuir a la conservación del medio ambiente. Dichas canecas son desocupadas diariamente por parte del personal designado, disponiendo las bolsas generadas en un lugar aislado, especialmente los días diferentes a los de recolección por parte de la empresa de aseo, (lunes, miércoles y viernes).

Para los residuos sanitarios (proveniente de los baños) se disponen en bolsas diferentes las designadas de color rojo, las cuales son recolectadas diariamente por parte del personal designado y llevadas a un lugar aislado, mientras pasa la empresa recolectora de basura, (lunes, miércoles y viernes).

2.6.1. RESPONSABLE DE LOS PROCEDIMIENTOS EN BODEGA

Las personas responsables de los procedimientos del manejo de residuos y el aseo de las áreas de la bodega es la persona encargada del programa o cualquiera persona que haga la limpieza del lugar.

2.6.2 RESPONSABLE DE LOS PROCEDIMIENTOS EN LAS ESCUELAS

Las personas responsables de los procedimientos del manejo de residuos son las dinamizador auxiliar de alimentos de los alimentos con la ayuda de la comunidad para recoger la basura del día y botarla.

2.7. ASPECTOS QUE SE DEBEN EVITAR PARA NO TRANSMITIR CONTAMINACIÓN POR MANEJO DE RESIDUOS

- El no uso de guantes al momento de manejarlos.
- Mantener los recipientes sin su respectiva tapa.
- El no lavado y desinfección de los recipientes después de desocuparlos.
- Utilizar la caneca sin bolsa plástica.
- Saturar las bolsas de residuos.
- No amarrar adecuadamente las bolsas de desechos.
- Disponer residuos corto punzantes en las bolsas plásticas sin protección.
- No realizar lavado y desinfección de manos después de la recolección y presentación de los residuos.

2.8 REGISTROS – LISTA DE CHEQUEO – CRONOGRAMAS

Para la verificación y control del manejo, recolección, almacenamiento y presentación de los residuos se cuenta con una lista de chequeo en el formato. anexo 2.

2.9. ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

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

- Dotar al punto de atención con guantes para la manipulación, recolección, almacenamiento y disposición de los residuos y para el aseo de áreas.

- Limpieza y desinfección de los recipientes

- Presentar en bolsa plástica, bien amarrada y sin riesgo a romperse por exceso de peso a la empresa de recolección de residuos.

- Para el caso de la evacuación de las aguas residuales es conveniente que se realice una supervisión y mantenimiento periódico de las redes de alcantarillado y drenajes de las diferentes áreas, igualmente mantener los sifones con rejillas estables, en buen estado, limpios y libres de obstáculos.

- No permitir el estancamiento prolongado de aguas residuales dentro de las instalaciones ni en los alrededores, poner especial atención después de una lluvia o aguacero. Tener las rejillas de aguas residuales limpias sin basura para el momento de lluvia la evacuación sea rápida.

CONTRATO: ELABORO	REVISO: APROBO
Microbióloga Prof. Del programa PAE Menkwe Ana María Montaño Barros 	Ing. Ambiental y Sanitario ETC - Cesar CAMILO ANDRES TORRES SANTOS

3. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

3.1. INTRODUCCIÓN

La plaga se define como una población de organismo que, al crecer de forma descontrolada, causa daño al hombre, transmitiendo enfermedades perjudiciales y afectando la salud de las personas.

El programa de control de plagas requiere no solo un establecimiento apropiado; también debe aplicarse a las zonas de elaboración, las bodegas, cocinas y baños de personal, cumpliendo las medidas de higienes necesarias para su control y proliferación de estas mismas, ya que las plagas no vienen de la nada si no las malas conductas creando hábitats que desencadenan riesgos para la materia prima alterando sus características físicas y organolépticas, causando daños irreversibles en los productos con llevando al desecho de los mismos subiendo el alto costo de la materia prima.

3.2. OBJETIVOS

3.2.1 OBJETIVO GENERAL

- Desarrollar un programa de vigilancia que controle y prevenga la presencia de la aparición de plagas evitando daños que puedan generar a los alimentos, mediante la intervención de medidas preventivas de higiene.

3.2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer procedimientos de supervisión, registro y control del programa
- Crear documentos y registros sobre el control y manejo de plagas
- Conocer las medidas preventivas y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas al punto de atención
- Determinar los controles químicos, si se necesita, mediante la aplicación de agentes insecticidas para su control

3.3. ALCANCE

El presente capitulo considera a todas las áreas de la edificación, bodega o almacenamiento, para mantener bajo control los vectores de contaminación, por medio de una serie de procedimientos y parámetros operativos, asegurando el alcance para mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones de insectos y roedores.

3.4. DEFINICIONES

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

Rata de Alcantarillado: Suele vivir en lugares muy húmedos, es nadadora extraordinaria, y escaladora aceptable.

Rata Negra: La rata negra hace las madrigueras en lugares secos y una vez a escogido el lugar, le cuesta mucho abandonar esta zona. Es gran escaladora.

Sistema de defensa perimetral: Las ratas frecuentemente se crían y viven afuera, tales como, cucarachas, hormigas, grillos entre otras. Este sistema crea una barrera de protección que ampara toda el área.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

Control Integral de Plagas: Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado, focalizando las acciones de saneamiento ambiental para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

Control Físico: Acciones de tipo mecánico, manual o físico encaminadas al control de plagas tales como: trampas y golpes.

Control Químico: Para este control se utilizan diferentes sustancias para erradicar algún tipo de plaga, como: cebos los cuales son 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.
Plaguicida: Son 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.

Focos de Plagas: Lugares o espacios donde habitan y se concentran poblaciones de animales plaga como: roedores, artrópodos, rastreros e insectos voladores que se encuentran en densidad o constituyen una amenaza para la salud del hombre.
Fumigación: Método de control químico de plagas.

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

Desinfección: Método para eliminar y evitar la propagación de microorganismos patógenos, para este fin se utiliza varias técnicas e insumos.

Ficha Técnica: Utilizada para identificar las características químicas y físicas de cualquier producto, que a su vez contempla las especificaciones de uso, precaución y antídoto en casos de intoxicación. Se constituye en una herramienta fundamental a la hora de realizar e implementar un control integral de plagas.

Zoonosis: cualquier enfermedad que se transmite de forma natural de los animales vertebrados al hombre y viceversa.

Sustancias empleadas:

TIPO	Concentrado Emulsionable	Solidó	Solidó	Solidó	Gel
Característica					

Nombre Comercial	Insecticida rastreros y voladores LFCF	Trampa de pegamento para roedores.	Raticida cebo parafinado	Insecticida seco ecológico	Gel Plus
Clase	Piretriode Sintético	Control físico roedores	Raticida	Insecticida	Insecticida
Nombre Químico	Ciclopropano Carboxilato	Trampa con adhesivo	Bromadiolona	Ácido ortobórico	Imidacloprid
Nombre Común	Ciflutrin	Trampa para ratas y ratones	Anticoagulante de segunda generación	Borato	Imidacloprid
Formulación	Concentrado Emulsionable	Trampa con adhesivo	Bloques parafinados	Polvo listo para aplicar	Gel listo para aplicar
Presentación	Frasco por 30 ml.	Paquete x 2 unidades	Caja por 250 gr.	Pote plástico por 80 gr.	Jeringa por 10 gr.
Usos	Para control de insectos rastreros y voladores	Control de ratas y ratones	Control de roedores.	Control cucaracha Alemana, Americana y hormigas.	Control cucaracha Alemana, Americana y hormigas.

3.5 PROCEDIMIENTOS

PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE PLAGA EN BODEGA

ACTIVIDAD: control de plaga
RESPONSABLE: dinamizador auxiliar de alimentos

ACTIVIDAD	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
Control preventivo	Mensual	Lista de chequeo	**.** Verificación de cada uno de los sifones, hendijas, hendiduras por donde puedan escabullirse los roedores. **.** proteger aberturas de puertas, con láminas de metal si queda espacio entre suelo y puerta, manteniéndola siempre cerrada. **.**se aplica las buenas prácticas de almacenamiento en bodegas de materia prima, dejando 45 cm de ancho entre la pared y los productos. **.** tener buena iluminación. **.** limpiar regueros y suciedades inmediatamente. **.** buscar señales de evidencias como: excremento y olor a orina, elementos roídos, crisálidas de cucarachas en el piso y equipos.

			.se protegerá el espacio que queda entre la pared y techo si lo hay, con anjeo (plástico o metálico).
Fumigación por parte de Ecolplag S.A.S.	Semestral	Guantes Mascarillas Producto insecticida, ver ficha técnica del producto.	. suministrar ficha técnica del producto para determinar su aplicación efectiva. . colocar trampas mecánicas para roedores al lado de las puertas de entrada de bodega de almacenamiento. .si se presenta insectos debe ser exterminado. . limpiar equipos y pisos después de la fumigación para evitar envenenamiento.

3.6. REGISTROS – FICHAS TÉCNICAS

En la realización del control de plagas se cuenta con el formato (anexos 3) para el control de fumigaciones y desratizaciones el cual hace parte del programa de saneamiento del punto de atención. La empresa contratada para la fumigación debe suministrar las fichas técnicas de los insumos y/o productos utilizados en el control de plagas realizado.

3.7. ACCIONES CORRECTIVAS

Para el punto de atención las medidas correctivas están asesoradas por la empresa encargada y calificada en control de plagas, pues las medidas dependerán del tipo de plaga existente y del grado de infestación.

CONTRATO: ELABORO	REVISO: APROBO
Microbióloga Prof. Del programa PAE Menkwe Ana María Montaño Barros ANA MARIA M.	Ing. Ambiental y Sanitario ETC - Cesar CAMILO ANDRES TORRES SANTOS

4. PROGRAMA DE SUMINISTRO Y ABASTECIMIENTO DE AGUA

4.1. INTRODUCCIÓN

La preocupación principal para cualquier planta procesadora de alimentos debe ser la inocuidad del agua. Un plan completo de Saneamiento debe considerar las fuentes y el tratamiento del agua que entra en contacto con el alimento, y con las superficies. También deben considerarse las conexiones cruzadas entre el suministro de agua potable con cualquier otro suministro inseguro o dudoso de agua (no potable) o con los sistemas de disposición de aguas residuales.

El agua es muy importante debido a su amplio uso en el procesado de los alimentos. Es utilizado como ingrediente en algunos productos alimenticios, como medio de transporte de productos; para la limpieza de alimentos; limpieza y desinfección de las instalaciones, utensilios, recipientes y equipos; para la preparación de hielo y productos congelados; y para beber. Todos estos procedimientos requieren agua potable que no contamine a los alimentos.

4.2. OBJETIVOS

4.2.1 OBJETIVO GENERAL

- Determinar los parámetros de referencia, para el correcto adecuado uso del servicio del agua para el consumo y preparación de los alimentos.

4.2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Elaborar programas de limpieza y desinfección en abastecimiento y lavado de tanques de agua potable
- Conocer los factores que pueden alterar la calidad del agua
- Garantizar el cumplimiento de las normas que buscan mantener la calidad del agua. Decreto 1575 de 2007
- Sensibilizar a los operarios (dinamizador auxiliar de alimentos), sobre los beneficios y ventajas del uso racional del agua.

4.3. ALCANCE

El presente capítulo está dirigido a las actividades de almacenamiento, lavado de tanques de reserva, verificación del estado de instalaciones hidráulicas y los sistemas de lavado y desinfección.

4.4. MARCO TEORICO

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

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

- **Análisis microbiológico del agua:** son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.

- **Análisis organoléptico:** Se refiere a olor, sabor y percepción visual de sustancias y materiales flotantes y/o suspendidos en el agua.

- **Análisis físico - químico de agua:** Son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar sus características físicas, químicas o ambas.
- **Contaminación del agua:** Es la alteración de sus características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

- **Muestra puntual de agua:** Es la toma en un punto o lugar en un momento determinado.

- **Patógenos:** Microorganismos tales como bacterias, hongos, parásitos y virus que pueden causar enfermedad en humanos.

- **Punto Hidráulico:** Es todo aquel lugar en el que existe la posibilidad de obtener el agua que nos llega de la fuente.

- **Uso Racional del Agua:** Se puede definir como el uso estrictamente necesario del recurso hídrico en las diferentes actividades.

4.5. CARACTERÍSTICAS DEL AGUA.

4.5.1.Criterios Organolépticos y físicos del agua.

CARACTERÍSTICAS	EXPRESADAS	VALOR ADMISIBLE
Color verdadero	Unidades de Platino Cobalto (UPC)	≤ 15
Olor y Sabor		Aceptable

Turbiedad	Unidades nefelométricas de turbiedad	≤ 5
Sólidos totales	Mg / l	≤ 500
Conductividad	Micromhos / cm.	50 – 1000
Sustancias Flotantes		Ausentes

4.5.2. Criterios Microbiológicos.

Microorganismos Indicadores	Técnica Utilizada		
	Filtración por membrana	Sustrato Definido	
Coliformes totales	0 UFC / 100 cm3	0 microorganismos / 100 cm3	≤ 2 microorganismos / 100 cm3
Escherichia Coli	0 UFC / 100 cm3	0 microorganismos / 100 cm3	Negativo

4.5.3.Criterios Fisicoquímicos

CARACTERÍSTICAS	EXPRESADAS EN	VALOR ADMISIBLE
Blancox Residual Libre	ppm o mg/L	0.7ppm a 2.0 ppm
Ph		6.5 – 9.0

4.6. FUENTES.

El agua utilizada para el servicio de bodega en el resguardo proviene del acueducto municipal del pueblo de becerril municipio del Departamento del Cesar, lo cual el acueducto municipal garantiza que el agua suministrada por ellos es segura ya que el pueblo tiene acueducto y el agua es tratada en el mismo antes de llevarla a las casas del pueblo.

4.6.1. USOS.

- Como materia prima en la elaboración de todos los productos para los comedores.
- Labores de limpieza y desinfección en la bodega.
- Como agente de limpieza en los baños sanitarios.

4.6.2. SISTEMA DE ALMACENAMIENTO

El almacenamiento de agua para la preparación y lavado de alimentos, debe tener la capacidad por lo mínimo de abastecer un día de producción, almacenada en tanques previamente lavados y con tapa para la proliferación de plagas.

4.7. PUNTOS HIDRÁULICOS. Donde existan:

- Área de servicios sanitarios.
- Área de aseo
- Área de producción.
- Tanque de almacenamiento.

4.8. EVALUACIÓN Y/O SEGUIMIENTO.

Para la evaluación y seguimiento del agua que llega a la bodega se verifica la calidad del agua utilizada en los procesos de producción, se realiza los siguientes controles:

- Análisis sensorial: se analiza el color y olor del agua.
- Análisis Químico: se analiza la cantidad de blancox residual en el agua mediante la técnica colorimétrica utilizando el reactivo ortotolidina; y el pH usando rojo fenol.

Nota: el análisis del agua se realiza antes de iniciar la jornada de trabajo, en los puntos hidráulicos de producción y o tanque de almacenamiento.

4.9. CONFORMIDAD (C).

El agua recibe la calificación de conforme cuando se cumple con las características sensoriales y/o químicas analizadas.

4.9.1.NO CONFORMIDAD (NC).

- El agua recibe la calificación de no conforme cuando no se cumple con las características sensoriales y/o químicas analizadas

4.9.3. DOCUMENTOS DE APOYO.

Decreto 1575 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.

5.0. PROCEDIMIENTOS

PROCEDIMIENTO DE SUMINISTRO Y CALIDAD DE AGUA

ACTIVIDAD A REALIZAR: lavado de tanque

RESPONSABLE: dinamizador auxiliar de alimentos

ACTIVIDAD	**FRECUENCIA**	**MATERIALES**	**PASOS A SEGUIR**
Limpieza y desinfección de tanque	Este procedimiento es realizado cada mes por el personal auxiliar designado o cuando sea necesario.	**.**guantes **.**cepillo o escoba de cerdas gruesas **.**detergente en polvo Dersa sin fragancia	**.** desocupar el tanque (el agua sacada puede utilizarse para otras actividades, por ejemplo, para riego de plantas u otros) **.** con una solución de agua y jabón y con la ayuda del cepillo restregar las paredes del interior del tanque. **.** con una solución de hipoclorito de sodio de 200 ppm disuelto en agua,(en 4 litros de agua 15 ml de hipoclorito), verter sobre las paredes del tanque dejando a exposición 20 minutos, enjuagar el tanque después de trascurrido el tiempo. **.**por último se procede a llenar el tanque, instalando la tapa y verificando que este bien cerrada, para evitar la proliferación de plagas como mosquitos u otros animales.

5.1. VERIFICACIÓN DE INSTALACIONES HIDRÁULICAS

Mensualmente se realiza inspección del estado de las redes hidráulicas visibles, verificando empates de la tubería y la ausencia de roturas, fisuras y/o fugas al interior de las instalaciones de la bodega.

En las llaves de cocina y baños se verifica su estado y limpieza, en caso de encontrar anomalías se procede a mitigar la situación encontrada. Igualmente se realiza mantenimiento preventivo verificando empaques y ductos para evitar fugas y/o goteras.

5.2. VERIFICACIÓN DE CALIDAD DEL AGUA

Como medida preventiva diariamente se realiza un análisis físico del agua como por ejemplo suciedad o ausencia de solidos suspendidos, turbiedad y color del agua.

5.3. REGISTROS – FICHAS TÉCNICAS

Para el registro y control del procedimiento de lavado y desinfección del tanque y verificación de las instalaciones hidráulicas se diligenciará el formato (anexo 1), mediante la intervención del coordinador del punto de atención o el profesional designado para su limpieza, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos para esta actividad.

5.4. PLAN DE CONTINGENCIA

El plan comprende una serie de actividades que se deben ejecutar de forma inmediata ante alguna falla en el programa trazado; estos aspectos y procedimientos son:

- En caso de un racionamiento, suspensión o cortes continuos en el servicio de acueducto, se cuenta con un recipiente plástico adicional de almacenamiento de agua de 30 litros en la cual se almacena el agua con un período de retención de aproximadamente dos días, que posteriormente se utiliza en labores de aseo, dicha caneca es lavada y desinfectada cada vez que se llena de nuevo.

- En los casos en que no se cuente con un tanque de almacenamiento de agua potable y no sea conveniente e higiénico otro tipo de almacenamiento, se debe establecer la consecución inmediata de un tanque con las especificaciones mínimas para su funcionamiento.

- Si se encuentran inconformidades en la verificación de los procedimientos realizados, informar y realizar de nuevo las actividades registradas en los mismos.

- Se actualizan fichas técnicas de los productos utilizados en caso de requerirse.

- Se debe hacer un muestro físico del agua como sustancias solidas flotantes, características organolépticas como: olor y sabor del agua.

- En caso de racionamiento o que el agua encontrada en tanques este en mal aspecto, se tiene recipientes de agua para el trabajo de un día.

CONTRATO: ELABORO	REVISO: APROBO
Microbióloga Prof. Del programa PAE Menkwe Ana María Montaño Barros 	Ing. Ambiental y Sanitario ETC - Cesar CAMILO ANDRES TORRES SANTOS

6.0 PROGRAMA DE CAPACITACION

6.1 INTRODUCCION

La capacitación es un proceso estratégico que ayuda a las personas a desarrollar conocimientos y adquiere habilidades acerca de uno o varios temas para ayudar en su labor diaria. El presente programa de capacitación está orientado a contribuir a la gestión estratégica de la prevención del riesgo, y a su vez es una herramienta de orientación y acompañamiento dirigido a los trabajadores.

6.2 OBJETIVO GENERAL

- Alistar al personal para la ejecución eficiente de sus actividades diarias en su trabajo

- Cubrir las necesidades de formación de los trabajadores para su buen desempeño laboral

6.2.1 OBJETIVO ESPECIFICO

- Generar cambios de actitud en el desempeño laboral de los trabajadores de la empresa

- Suministrar una guía de las actividades encaminadas al mejoramiento continuo de las condiciones del trabajo

6.3 ALCANCE

El presente plan de capacitación es para todo el personal que labora en el resguardo

6.4 DEFINICIONES

Capacitación: Es el conjunto de procesos organizados, relativos tanto a la educación no formal como a la informal, de acuerdo con lo establecido por la Ley General de Educación, dirigidos a prolongar y a complementar la educación inicial mediante la generación de conocimientos, el desarrollo de habilidades y el cambio de actitudes, con el fin de incrementar la capacidad individual y colectiva para contribuir al cumplimiento de la misión institucional, a la mejor prestación de servicios y al eficaz desempeño del cargo.

Competencia: Es la capacidad de una persona para desempeñar, en diferentes contextos y con base en los requerimientos de calidad y resultados esperados en el sector público, las funciones inherentes a un empleo; capacidad determinada por los conocimientos, destrezas, habilidades, valores y actitudes.

Formación: La formación, es entendida en la referida normatividad sobre capacitación como los procesos que tiene por objeto específico desarrollar y fortalecer una ética del servicio público basada en los principios que rigen la función administrativa.

6.5 ESTRATEGIAS A UTILIZAR

Las estrategias son diapositivas con imágenes ilustrativas para ser más didácticos con los temas, también se utilizarán folletos.

6.6 TEMAS DE CAPACITACION Y CRONOGRAMA

Se registra, todos los temas a tratar por módulos, con sus respectivas fechas en las cuales se propone a desarrollar los temas. Este cronograma se puede repetir en el siguiente año como campaña para retroalimentación de la temática

6.6.1 CRONOGRAMA

CRONOGRAMA DE CAPACITACION 2024																
TEMAS	MESES															
	MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO			
	SEMANAS															
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Plan de saneamiento básico																
Estandarización de minutas																
Buenas prácticas de manufactura																
Normatividad del pae																
Almacenamiento y distribución De los alimentos																
Enfermedades transmitidas por Los alimentos ETA																
OBSERVACION																
ANEXOS																
RESPONSABLE																
FIRMA DEL RESPONSABLE																

6.7 CONCLUSION

La capacitación es importante para una persona porque es una oportunidad de aprender acerca de un tema donde se define las necesidades reales y falencias del trabador. Es fundamental una estructura del programa de capacitación para llevar a cabo una buena intervención del expositor dando como resultado una buena intervención, por tal motivo es importante la capacitación para mantener a los empleados actualizados con los temas y para tener un seguimiento constante de los mismos.

CONTRATO: ELABORO	REVISO: APROBO
Microbióloga Prof. Del programa PAE Menkwe Ana María Montaño Barros 	Ing. Ambiental y Sanitario ETC - Cesar CAMILO ANDRES TORRES SANTOS

7.0 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO

7.1 INTRODUCCION

Por medio del mantenimiento preventivo, se logra la reducción de fallas, que podrían ocasionar retrasos en las actividades de la empresa, además se maximiza el tiempo su disponibilidad y utilidad.

7.2 OBJETIVO GENERAL

- Diseñar un programa de mantenimiento preventivo que permita aumentar el nivel de rendimiento de los equipos de tal forma que se conserven en condiciones de funcionamiento seguro garantizando su servicio.

7.3. OBJETIVO ESPECIFICO

- Realizar charlas de sensibilización a los responsables del departamento de mantenimiento

7.4 ALCANCE

El presente capitulo se considera para todos los equipos y tenerlos en buen estado

7.5 DEFINICIONES

MANTENIMIENTO CORRECTIVO: es aquel que se realiza cuando el equipo se avería, con el fin de devolverlo a sus condiciones normales de trabajo

MANTENIMIENTO PREVENTIVO: tareas de revisión de los elementos del equipo con el fin de detecta a tiempo posibles fallos, además labores de ajuste y limpieza.

IMPORTANCIA DEL MANTENIMIENTO: es conservar todos los bienes que componen los eslabones del sistema directa e indirectamente afectados a los servicios, en las mejores condiciones de funcionamiento, con un muy buen nivel de confiabilidad, calidad y al menor costo posible.

FINALIDAD DEL MANTENIMIENTO: la finalidad del mantenimiento es conseguir el máximo nivel de efectividad en el funcionamiento del sistema productivo y de servicios con la menor contaminación del medio ambiente y mayor seguridad y menor costo posible.

7.6 HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

7.6.1. congeladores, refrigeradores.

	HOJA DE VIDA /FICHA TECNICA EQUIPOS
 Foto del equipo	**Nombre del equipo:** NEVERA, REFRIGERADOR, CONGELADOR
	Marca:
	Modelo: Convencional de 12 pies
	Serie:
	Color: Blanco o gris
USOS O APLICACIONES	
El equipo deber ser para uso exclusivo de las materias primas perecederas y semiperecederas (productos lacteos, frutas, verduras) que se utilizan en las preparaciones de las raciones alimenticias de los comedores escolares y bodegas de almacenamiento.	

UBICACIÓN
Ubicar el refrigerador en un lugar con suficiente espacio para permitir la circulación del aire por la parte posterior (5cm aprox.), evite colocar objetos que obstruyan la adecuada ventilación, ya que de lo contrario el aparato trabajará más y, por tanto, habrá un mayor consumo de electricidad.
El congelador se ubica en un lugar con suficiente espacio de aire de por lo menos 3" (7,5 cm) en la parte superior y a ambos lados del congelador y 1" (2,5 cm) entre la parte posterior del congelador y la pared. Si el congelador va a estar contra una pared, deje espacio extra del lado de la bisagra para que la puerta pueda abrirse con más amplitud.
Evite colocar objetos que obstruyan la adecuada ventilación, ya que de lo contrario el aparato trabajará más y, por tanto, habrá un mayor consumo de electricidad.
Instálelo en donde no esté al alcance de los rayos solares, horno, radiador u otra fuente de calor, ni en un lugar donde la temperatura puede ser menor de 40°F (5°C), pues cerca de ellos tiene que trabajar más Antes de ubicarlo verificar la resistencia del piso debe sostener el peso cuando este completo de alimentos, superficie plana nivelada ya que al a ver desnivel, el empaque de la puerta sellará mal y dejará entrar aire caliente.
Puede instalarse al lado de otro refrigerador o congelador, Deje un espacio de aire de 3" (7,5 cm) en la parte superior y los costados, y ¼" (0,64 cm) de espacio entre electrodomésticos.

RECOMENDACIONES DE USO
Evite introducir alimentos calientes dentro del equipo, permita que se enfríen a la intemperie antes de guardarlos, pues de este modo trabajará menos su refrigerador.
Conectar el equipo a la toma corriente y regular la temperatura de acuerdo a la finalidad o producto que se almacene.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO
Lo primero que se realiza en estos casos es desconectar el equipo de su fuente de poder para evitar que suceda un corto o algo por el estilo y se dañe el equipo definitivamente.
Se limpia y desinfecta el refrigerador por dentro y por fuera, se revisa la unidad y las instalaciones eléctricas internas, se le hace mantenimiento a la parrilla.
Se realiza un mantenimiento completo de la unidad, el cual debe incluir el cambio de gas, retenedores y un examen completo del motor.
INSPECCION:
La puerta debe cerrar herméticamente que no deje que el aire frío escape, Si esta no cierra de forma correcta se deberá cambiar los empaques.
El mantenimiento se debe realizar por un técnico calificado de forma semanal, se debe rotar manualmente los ventiladores del condensador para asegurar la separación apropiada en las aberturas del ventilador debe ser mensual.
Se debe comprobar el refrigerante diariamente: las presiones del evaporador y del condensador con las galgas, examinar el sistema entero para saber si hay condiciones inusuales, el serpentín del condensador para saber si existe deterioro y corrosión.
Realizar revisiones mensual, comprobar los registros de funcionamiento de la unidad, limpie todos los tamices de los sistemas de ductos, compruebe el tamaño de la gota de presión a través del filtro de aceite, substituya el filtro de aceite si esto lo requiere, refiérase a las tablas de servicio del fabricante para el subenfriamiento y sobrecalentamiento, comprobar el burbujeo del escape de la unidad observar si es necesario, ajustar la carga del refrigerante de acuerdo con lo establecido por el fabricante, compruebe y registre el sistema de subenfriamiento, realizar todos los procedimientos semanal, mensual y anual.

MANTENIMIENTO CORRECTIVO
Cuando el equipo no enfrié lo suficiente o cuando dejé de encender se tomarán medidas correctivas como el cambio de la unidad o del sistema eléctrico.

7.6.2. Grameras O Balanzas

	HOJA DE VIDA /FICHA TECNICA EQUIPOS
 Foto del equipo	**Nombre del equipo:** BALANZA
	Marca: General
	Modelo: De reloj
	Serie:
	Capacidad: 200kg la de colgar, 30 kg la de mesa.
USO O APLICACIONES	
El Equipo se utiliza en las bodegas de almacenamiento y comedores escolares para pesar las materias primas que se requieren en las preparaciones de las raciones alimentarias.	
UBICACIÓN	
El equipo debe estar ubicado en bases fijas y estables.	
LIMPIEZA	
Se debe realizar limpieza y desinfeccion de la bandeja cada que se cambie de producto para evitar la contaminacion cruzada, esto se debe hacer con esponjilla, jabon e hipoclorito y	
RECOMENDACIONES DE USO	
No exceder el peso para el cual estan diseñados, limpiar y desinfectar la bandeja en los cambios de productos para evitar la contaminacion cruzada.	
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
Verificar que el reloj de las balanzas se encuentres funcionando correctamente.	
Realizar una limpieza y desinfeccion del plato de pesaje	
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	
En caso de detectar mal funcionamiento o lecturas incorrectas, enviar a mantenimiento correctivo. En caso que el equipo se encuentre en mal estado buscar entidades que presten el servicio de calibración o en caso adquirir uno nuevo.	

7.6.3 carretilla de dos ruedas



7.7. MANUAL DE PROCEDIMIENTO

LISTADO DE EQUIPO MANTENIMIENTO			
FECHA:		FECHA PROXIMA A EVALUAR	
LISTADO DE EQUIPO			
EQUIPO	CODIGO	CORRECTIVO	PREVENTIVO

OBSERVACIONES:			
FIRMA:			

CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO 2024															
EQUIPO	**MESES**														
	MAYO				**JUNIO**				**JULIO**				**AGOSTO**		
	SEMANAS														
	1	**2**	**3**	**4**	**1**	**2**	**3**	**4**	**1**	**2**	**3**	**4**	**1**	**2**	**3**	**4**
Utensilios de cocina															
Congeladores y refrigeradores															
Carretillas															
OBSERVACION															
ANEXOS															

RESPONSABLE	
FIRMA DEL RESPONSABLE	

CONTRATO: ELABORO	REVISO: APROBO
Microbióloga Prof. Del programa PAE Menkwe Ana María Montaño Barros 	Ing. Ambiental y Sanitario ETC - Cesar CAMILO ANDRES TORRES SANTOS