Plan de Saneamiento Básico

Este documento establece el Plan de Saneamiento Básico de la Corporación Cultural y Agroecológica La Canasta Tsapørap, ubicado en la Carrera 14 #10-65, Piendamó, Cauca. Su propósito es asegurar condiciones sanitarias adecuadas en la recepción, manipulación, almacenamiento y distribución de alimentos en el centro de acopio. Este plan se fundamenta en la normatividad vigente y en los lineamientos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).

1. Manejo de Residuos Sólidos

Se implementa un sistema de manejo integral de residuos, que incluye recolección, clasificación, almacenamiento temporal y disposición final. Los residuos se separan en tres categorías principales:

- • Blanco: materiales reciclables como cartón, papel, plástico y metal.
- • Verde: residuos orgánicos como cáscaras y restos de verduras, los cuales se utilizan como abono en las huertas agroecológicas.
- • Negro: residuos no aprovechables que son recolectados por el servicio público dos veces por semana.

El personal encargado realiza el cierre adecuado de bolsas, rotulación y transporte a los puntos de acopio interno. Mensualmente se realiza un inventario de residuos aprovechados en la huerta y una evaluación del volumen generado.

2. Limpieza y Desinfección

El procedimiento de limpieza se ejecuta diariamente, según el siguiente protocolo:

1. 1. Barrido inicial de pisos y zonas comunes.
2. 2. Lavado de superficies con agua y detergente comercial (Fabuloso o similar).
3. 3. Desinfección con hipoclorito de sodio (Clorox) diluido al 5%.
4. 4. Secado al aire o con paños limpios de microfibra.

Los utensilios de limpieza se encuentran identificados por color y uso exclusivo para evitar la contaminación cruzada.

3. Control de Plagas

La estrategia de control integrado de plagas contempla acciones preventivas, monitoreo y control físico/químico:

- • Fumigación interna y externa semanal, con productos autorizados y técnicos certificados.
- • Revisión diaria de trampas mecánicas para roedores e insectos.
- • Sellado de grietas, rejillas, accesos y puntos vulnerables a plagas.

Se lleva un registro detallado de las acciones realizadas, productos aplicados y hallazgos por semana.

4. Abastecimiento y Manejo del Agua

El establecimiento cuenta con suministro de agua potable proveniente de red pública. Se utiliza para limpieza, desinfección y manipulación de alimentos. Se recomienda realizar pruebas microbiológicas semestrales para garantizar su inocuidad. Las aguas residuales son evacuadas a través de sistemas sanitarios adecuados.

5. Higiene del Personal

Todo el personal de aseo y manipulación debe cumplir con los siguientes lineamientos:

- • Uso permanente de delantal, tapabocas, gorro y guantes.
- • Lavado de manos con agua y jabón antes, durante y después de manipular alimentos.
- • No portar joyas, maquillaje excesivo ni uñas largas.
- • Reportar síntomas de enfermedad para evitar el contacto con los alimentos.

Lina Fernanda Villa Barahona es la encargada del aseo general. Su labor es fundamental para el cumplimiento de los protocolos de higiene.

Contenedores diferenciados para residuos



CORPORACIÓN CULTURAL & AGROECOLÓGICA

LA CANASTA TSAP~~O~~RAP

CAMINANDO EN LATÁ LATÁ, PAZ CON LA NATURALEZA

NIT 901763091- 2



Uso de residuos orgánicos en huertas agroecológicas





CORPORACIÓN CULTURAL & AGROECOLÓGICA

LA CANASTA TSAP~~O~~RAP

CAMINANDO EN LATÁ LATÁ, PAZ CON LA NATURALEZA

NIT 901763091- 2



(FIRMA DE LA PERSONA QUE LO SUSCRIBE)	
Nombre del proveedor o futuro contratista:	NANCY MILENA ALMENDRA CANTERO
Tipo y número de documento futuro contratista:	C.C. 1061542662
REPRESENTANTE LEGAL	