CORPORACIÓN CULTURAL & AGROECOLÓGICA
LA CANASTA TSAP~~O~~RAP
CAMINANDO EN LATÁ LATÁ, PAZ CON LA NATURALEZA
NIT 901763091- 2

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO-POES

CORPORACION CULTURAL&AGROECOLOGICA
LA CANASTA TSAP~~O~~RAP

ELABORADO POR:
SANDRA LEONOR TUMIÑA TUNUBALA
INGENIERA DE ALIMENTOS
TP: 19254-397242

PIENDAMO CAUCA
10 ABRIL 2025

INTRODUCCION

De acuerdo a la FAO, existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias a fin de llevar una vida activa y sana (Cumbre mundial sobre alimentación, 1996).

Se parte del concepto del derecho a la alimentación, situándolo tanto en el marco de los tratados y acuerdos internaciones de los derechos humanos como en el contexto de la normatividad nacional que ratifica dichos acuerdos en la Constitución Política de 1991, en las Leyes 1098 de 2006, o ley de Infancia y Adolescencia, Ley 1295 de 2009 de atención integral, en las políticas públicas de Primera Infancia, de SAN, y en los distintos documentos CONPES que las avalan.

De acuerdo con el documento CONPES 113 de 2007 que avala la política pública de SAN, se entiende como “La disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa”.

Así mismo, se destacan sus elementos constitutivos: disponibilidad, acceso, consumo, aprovechamiento biológico, y calidad e inocuidad de los alimentos, que constituyen el eje de la política de SAN, ilustrando las relaciones entre ejes y determinantes de la SAN que en el caso de la disponibilidad se refieren a la estructura productiva agropecuaria y agroindustrial, los sistemas de comercialización, los factores productivos (tierra, crédito, agua, tecnología, recurso humano), las condiciones eco sistémicas (clima, biodiversidad), las políticas de producción y comercio. El acceso se ve condicionado principalmente por el nivel de ingresos. El consumo, por la cultura y los hábitos alimentarios, el aprovechamiento está relacionado con el estado de salud de las personas, el acceso a los servicios de salud, la calidad del agua y el saneamiento básico, y por último, la inocuidad de los alimentos está determinada por la manipulación, conservación y preparación para lo cual se requiere la normatividad, la inspección, vigilancia y control.

Para garantizar la inocuidad de los alimentos es preciso establecer métodos, procedimientos y controles dentro de un plan de saneamiento básico en la CORPORACION CULTURAL&AGROECOLOGICA LA CANASTA TSAPORAP, que se plasma en este manual a través de los programas de limpieza y desinfección, programa de control de residuos sólidos y líquidos, programa de control de plagas y el programa de abastecimiento y control de la calidad del agua.La implementación de los diferentes programas del plan de saneamiento básico nos permitirá garantizar un alimento inocuo.

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN LA CORPORACION CULTURAL&AGROECOLOGICA LA CANASTA TSAPƟRAP

1.1. OBJETIVO GENERAL

Desarrollar el programa de limpieza y desinfección en la corporación cultural & agroecológica la canasta tsapƟrap del centro de acopio, equipos, ambiente con el fin de garantizar las condiciones adecuadas e higiénicas de las instalaciones y equipos que intervienenen el proceso de suministro de alimentos.

1.1. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Evidenciar los procesos de limpieza y desinfección
- ✓ Instruir al personal en la aplicación de agentes limpiadores y desinfectantes, (dosificación o concentraciones seguras)
- ✓ Dar a conocer la importancia del lavado de manos para evitar la propagación del virus y bacterias

ALCANCE

Aplica a todas las áreas del centro de Acopio, incluyendo recepción, almacenamiento, manipulación y despacho de productos.

2. DEFINICIONES

AGENTE DESINFECTANTE. Agente químico utilizado en el proceso de desinfección de objetos y superficies que quita la infección o la propiedad de causarla, destruyendo los gérmenes nocivos o evitando su desarrollo.

AMBIENTE. Cualquier área externa o interna delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación. Procesamiento, preparación, envase y expendio de alimentos.

ASEPSIA. Ausencia de gérmenes patógenos.

BACTERICIDA. Producto o procedimiento con la propiedad de eliminar bacterias en condiciones definidas.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

CONCENTRACIÓN: Es la medida de una sustancia en una solución en relación de la cantidad de agua adicionada.

CONTAMINACIÓN: Presencia de sustancias o materiales extraños, orgánicos y/o Inorgánicos ajenos al producto como microorganismos, metales, pelos y otros, que pueden constituir una fuente de contaminación peligrosa para la salud del consumidor.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: Proceso en el que sustancias y/o contaminantes de un área son trasladados a otra, afectando la inocuidad y limpieza de un área o alimento. La contaminación se genera por traslado de operarios, equipos o utensilios entre los diversos lugares.

DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN. Es el tratamiento fisicoquímico o

biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

DETERGENTES. Sustancias capaces de ayudar a la limpieza, cuando se agregan al agua. Incluyen jabones, agentes tensioactivos orgánicos.

DESINFECTANTE: sustancia química cuya composición afecta la membrana celular de las bacterias, desintegrándolas por interferencia con la fuente de energía o afectando la síntesis de proteínas y su reproducción.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina

LIMPIEZA: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

PPM (Partes Por Millón). Forma de expresar la concentración de los agentes desinfectantes, que indican la cantidad de mg o ml de agente en un litro de solución.

REFREGAR. Pasar varias veces una esponjilla sobre las superficies con fuerza, hasta que quede limpio.

3. CONSIDERACIONES GENERALES

Las personas encargadas de la limpieza y desinfección deben saber desarmar los equipos que lo requieran y tener en cuenta las precauciones para ello.

Debe existir la cantidad suficiente de materiales para poder realizar la labor de limpieza y desinfección, estos deben ser:
Escobas
Recogedores
Escobillones
Espátulas
Baldes
Paños
Esponjillas
Cepillos
Mangueras

- Estos además deben estar limpios y en buen estado. Es indispensable que cada área tenga utensilios en cantidad y calidad suficiente y además debe haber un lugar donde se puedan guardar y accede fácilmente para las actividades de limpieza diaria.

- Cada una de las áreas deben contar con suministro de agua con una presión adecuada y en cantidades suficientes para todo el proceso.

- Los productos desinfección deben estar almacenados en un lugar que no se mezcle con alimentos, medicamentos u otras sustancias.

- Todos los equipos deben estar apagados antes de realizar esta operación.

- Todos los desinfectantes a utilizar se rotarán cada mes, para evitar que los microrganismos se vuelvan inmunes ante estos.

- Registrar la limpieza y desinfección del lugar en los formatos establecidos.

3.1. ESTANDARIZACION DE LAS CONCENTRACIONES DE LOS DESINFECTANTES

Soluciones para desinfección.

El siguiente cuadro especifica el volumen y la concentración para las mezclas de hipoclorito de sodio al 5.25% utilizada en la desinfección.

Cuadro 1. Preparaciones de soluciones desinfectantes a partir de concentraciones del 5.25%

Superficie a desinfectar	Tiempo de Exposición	Dosificación para 10 litros de agua	Dosificación para 1 litro de agua	Método
Superficies				
Pisos	15 minutos	80 ml	8 ml	Contacto
Mesas, Sillas, Mesones, Lavaplatos,	15 minutos	80 ml	8 ml	Contacto
Paredes, Puertas, Ventanas	15 minutos	40 ml	4 ml	Contacto
Lavamanos y Baterías Sanitarias	15 minutos	80 ml	8 ml	Contacto
Canecas	15 minutos	80 ml	8 ml	Contacto
Equipos, Menaje y Utensilios de cocina				
Refrigerador / Congelador	5 minutos	40 ml	4 ml	Contacto
Limpiones, Paños, Trapos, Traperos				
Limpiones, Paños, Trapos	10 minutos	80 ml	8 ml	Inmersión
Traperos	20 minutos	80 ml	8 ml	Inmersión

3.1.1. Procedimientos del programa limpieza y desinfección

Para llevar a cabo el programa de limpieza y desinfección, se han creado unos modelos de procedimientos operativos estándar de limpieza y desinfección que varían según la actividad a ejecutar (instalaciones, equipos, utensilios, implementos de limpieza, manipuladores de alimentos), los cuales se ejecutan con las frecuencias establecidas.

Cuadro 2. Procedimientos operativos estándar de limpieza y desinfección de manos

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS		
ÁREA	**OBJETIVO**	Lavar y desinfectar las manos correctamente, con el fin de evitar la contaminación del producto.
Personal manipulador		
ALCANCE	Este procedimiento cubre a todas las personas que trabajan en el área de proceso.	



Descripción de la etapa.

1.

- Retirar reloj, joyas.
- Recoger las mangas de la camisa u overol de trabajo, hasta un poco por encima de los codos
- Ubicar frente al lavamanos y abra la llave.
- Humedecer bien sus manos y antebrazos incluyendo el codo en su totalidad.

2.

- Aplicar una cantidad suficiente de jabón, para cubrir toda la superficie de las manos.
- Ejercer acción mecánica mediante movimientos circulares en las manos y antebrazos incluyendo el codo

3.

- Frotar sus manos palma a palma

4.
- Frote circularmente hacia atrás y hacia adelante con la yema de los dedos.

5.
- Coloque la mano derecha encima del dorso de la mano izquierda, los dedos y viceversa.

6.
- Apreté el pulgar izquierdo con la mano derecha, frote circularmente y haga lo mismo en la otra mano.

7.
- Enjuague con agua los dedos hasta la muñeca

8.
- Secar manos y antebrazos con una toalla desechable o secador eléctrico y desechar las toallas.

9.
- Use la toalla desechable para cerrar la llave.

10. Manos seguras

FRECUENCIA DIARIA	Repetir este procedimiento: • Al iniciar la jornada de trabajo • Cada vez que haga uso del servicio sanitario. • Después de comer o beber algún alimento. • Después de estornudar. • Después de rascarse la piel o las heridas. • Al cambiarse de actividad dentro del proceso. • Después de tocar materia prima contaminada o insumos. • Cada vez que salga y vuelva a ingresar al área de trabajo asignada. • Cada vez que se ponga en riesgo la higiene, inocuidad y seguridad del alimento.
EQUIPOS O UTENSILIOS	Lavamanos, Dispensador de jabón desinfectante, toallas desechables o secador de manos.
ACCION CORRECTIVA	Verificar si los empleados se lavan adecuadamente las manos o si no volver a lavar, las veces que sea necesario, según el procedimiento operativo. Capacitar a los manipuladores de alimentos, para asegurar que comprendan el procedimiento apropiado de lavado de manos.

Fuente: elaboración propia.

Cuadro 3. Procedimientos operativos estándar de limpieza y desinfección de edificación.

LIMPIEZA Y DESINFECCION EDIFICACION (TECHO, PAREDES, PISOS , VENTANAS PUERTAS)		
AREA Todas las áreas	**OBJETIVO**	Lavar y desinfectar correctamente las unidades de atención con el fin de evitar proliferación de microorganismos.
ALCANCE	Este procedimiento aplica para techo, paredes, pisos, puertas y ventanas.	

LIMPIEZA PAREDES,TECHOS,VENTANAS,ESTANTERIAS,PUERTAS Y PISOS	• Use los guantes y tapabocas • Recoja todos los equipos, menaje y elementos que se encuentre en las superficies • Retire el polvo y suciedad con una escobilla • Prepara solución de agua detergente • Con cepillo/restriegue hasta remover grasa y suciedad • Enjuague con abundante agua
DESINFECCION VENTANAS Y ESTANTERIAS PARA ALMACENAMIENTO	• Prepare una solución de hipoclorito de 4 ml por cada litro de agua en un balde plástico. • Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito • Aplique en el área y deje actuar por 15 minutos. • No enjuague.
FRECUENCIA DIARIA	Pisos: Diario Techo, paredes, puertas y ventanas: Cada mes
EQUIPOS O UTENSILIOS	Tapabocas, guantes multiusos, cepillo, agua, detergente, Hipoclorito al 5.25%, toallas, bolsas plásticas y balde
RESPONSABLE	Lina Fernanda Villa Varahona

Fuente: elaboración propia.

Cuadro 4. Procedimientos operativos estándar de limpieza y desinfección de equipos y Utensilios.

LIMPIEZA Y DESINFECCION EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ÁREA Todas las áreas	**OBJETIVO**	Asegurar la calidad e higiene del producto mediante el correcto proceso de L y D de todos los equipos y utensilios del proceso, de acuerdo a las normas de higiene establecidas, evitando la contaminación del producto al entrar en contacto con los elementos del trabajo.
ALCANCE	Este procedimiento cubre a todos los equipos y utensilios que se usan en las diferentes etapas del proceso.	
LIMPIEZA MESONES	• Use guantes y tapabocas para iniciar. • Recoja todos los equipos, menaje y demás elementos que se encuentre en las superficies del mesón. • Recoja los residuos y dispónganlos en una bolsa plástica. • Prepare una solución de agua con detergente • Restriegue con esponja hasta remover grasa y suciedad. • Enjuague con abundante agua y deje escurrir	
DESINFECCION MESONES	• Prepare una solución de hipoclorito de 4 ml por cada litro de agua en un balde plástico. • Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. Aplique en el área y deja actuar por 15 minutos • No enjuague.	
LIMPIEZA NEVERA Y CONGELADOR	**NOTA**: DESCONGELAR EL DIA ANTERIOR. • Use guantes y tapabocas para iniciar esta actividad. • Retire de la nevera todos los alimentos y residuos,estos últimos dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos. • Retirar del congelador toda el agua descongelada con una toalla limpia • Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja restriegue hasta remover la suciedad del área.	
DESINFECCION NEVERA Y CONGELADOR	• Prepare una solución de hipoclorito de 4 ml por cada litro de agua en un balde plástico. • Sumerja una toalla limpia en solución de hipoclorito y aplique en el área deje actuar por 5 minutos • Deje secar no enjuague	
FRECUENCIA DIARIA	Mesones: diario nevera:cada 15 días	
EQUIPOS O UTENSILIOS	Tapabocas, guantes multiusos, cepillo, agua, detergente, Hipoclorito al 5.25%, toallas, bolsas plásticas y balde	
RESPONSABLE	Lina Fernanda Villa Varahona	

Fuente: elaboración propia.

Cuadro 5. Procedimientos operativos estándar de limpieza y desinfección de baños

LIMPIEZA Y DESINFECCION BAÑOS		
ÁREA Todas las áreas	**OBJETIVO**	
ALCANCE	Este procedimiento cubre a todos las áreas del baño esto.	
LIMPIEZA BAÑOS	• Prepare solución de agua con detergente y con cepillo restriegue hasta que remueva toda la suciedad • Elimine con el cepillo las manchas en el sanitario • Enjuague con abundante agua	
DESINFECCION BAÑOS	• Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro agua en un rociador. • Aplique por aspersión (rociar),	
FRECUENCIA DIARIA	Baños: diario	
EQUIPOS O UTENSILIOS	Tapabocas, guantes multiusos, cepillo, agua, detergente, Hipoclorito al 5.25%, toallas, bolsas plásticas y balde	
RESPONSABLE	Lina Fernanda Villa Varahona	

Fuente: elaboración propia.

2. PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES EN LA CORPORACION CULTURAL&AGROECOLOGICA LA CANASTA TSAP~~O~~RAP

2.1. OBJETIVO

Mantener la inocuidad alimenticia previniendo la contaminación por plagas identificadas en la corporación cultural & agroecológica la canasta tsap~~O~~rap

ALCANCE

Aplica a las instalaciones del centro de acopio, incluyendo zona de almacenamiento y zona de proceso.

2.2. DEFINICIONES

PLAGA: Especie que se encuentra en una proporción o densidad que puede llegar A dañar o constituir una amenaza para el hombre. Se suele incluir a insectos nematodos, roedores y artrópodos.

CEBOS: Sustancias diseñados para atraer y matar las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

DESRATIZACIÓN: Control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.

INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.
MEDIDA PREVENTIVA: Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

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

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

ARTRÓPODO: Animales invertebrados, de cuerpo con simetría bilateral, cubierto por cutícula, formado por una serie lineal de segmentos más o menos ostensibles y provisto de apéndices compuestos de piezas articuladas o artejos; por ejemplo los insectos, los crustáceos y las arañas.

FUMIGACIÓN: Método para el control de plagas que involucra el tratamiento con gases

2.3. PROCEDIMIENTOS Y CONDICIONES GENERALES PARA PREVENCIÓN DE PLAGAS ALREDEDOR DE LA INSTALACIONES

2.3.1. Instalaciones físicas

- ✓ Utilizar rejillas para sifones y drenajes.
- ✓ Evitar aberturas mayores a 1 cm de altura para puertas.
- ✓ Los cestos deben estar en buen estado con bolsas y limpias
- ✓ Mantener limpias zonas verdes, libre de arbustos altos en los alrededores de la planta y otros objetos
- ✓ Tener cuidado con las aproximaciones de aves a los extractores de aire.

2.3.2. Saneamiento

- ✓ Efectuar procesos de limpieza y desinfección según el programa de limpieza y desinfección.
- ✓ Evitar todo tipo de objetos y los lugares oscuros que puedan ser ideales para anidar plagas.
- ✓ Limpiar los desagües
- ✓ No guardar cosas en cajas de cartón y evitar dejar en el piso
- ✓ Mantener las áreas limpias y ordenadas.
- ✓ No depositar los residuos por largos periodos de tiempo.
- ✓ Limpiar inmediatamente cualquier suciedad generada por la producción.
- ✓ Proteger las fuentes de alimentos mediante recipientes cerrados

2.5. PROCEDIMIENTOS DE ERRADICACIÓN

De acuerdo a la plaga que se desee eliminar se pueden tener en cuenta los siguientes métodos:

- **FISICOS:** Orientados a modificar su medio ambiente a un grado que lo haga inaceptable o insoportable, por medio de:

  - ✓ Temperatura.
  - ✓ Trampa para roedores.

- **QUÍMICOS:** El uso de venenos en general utilizados dentro del programa de control integrado de plagas depende de la evaluación completa de cada problema.

  - ✓ Insecticidas.
  - ✓ Fumigantes

  Según su forma de aplicación:

  - ✓ La aspersión y la nebulización en el caso de los insecticidas orgánicos
  - ✓ La fumigación bajo carpa para fumigantes de alta presión de vapor como el Bromuro de metilo o el fosfuro de hidrogeno.
  - ✓ La colocación y distribución de cebos sólidos y líquidos en el caso de los Rodenticidas. Denominados dosis múltiple, se utiliza varios tipos de comida para generar unefecto mortal.

3. PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS EN LA CORPORACION CULTURAL&AGROECOLOGICA LA CANASTA TSAPѲRAP

3.1. OBJETIVO

Garantizar la gestión integral de los residuos desde su generación hasta su disposición final en la corporación cultural & agroecológica la canasta tsapѲrap conforme a la resolución 2674 del 2013.

ALCANCE

Aplica a todas las instalaciones del centro de acopio, incluyendo zona de almacenamiento temporal de los residuos sólidos y zona de proceso.

RESPONSABILIDADES

El personal de limpieza es responsable de la recolección, transporte y disposición final de los residuos solidos

3.2. DEFINICIONES

BASURA: todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen animal o humano.

CLASIFICAR: separar desechos orgánicos e inorgánicos aprovechables y no aprovechable.

DESECHO: se entienden como cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o el cual quiere desprenderse.

DESPERDICIO: todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

DISPOSICIÓN SANITARIA DE BASURAS: se entiende como el proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, siguiendo entre otras, las técnicas de enterramiento o relleno sanitario.

RECICLAJE: Es la estrategia de gestión de residuos sólidos ambientalmente más adecuada y menos perjudicial como es el vertido de basuras en rellenos sanitarios o la incineración.

RESIDUOS INORGÁNICOS: son residuos de material inerte que se obtiene en el proceso productivo, pueden ser o no aprovechable.

RESIDUO SOLIDO: se entiende como todo objeto, sustancia o elemento en estado sólido, que se abandona, bota o rechaza.

RESIDUOS ORGÁNICOS: Residuos de alimentos del proceso productivo que pueden ser o no aprovechables.

RESIDUOS NO RECICLABLES: se entiende por materiales no reciclables, aquellos que no se pueden aprovechar.

RESIDUOS RECICLABLES: residuos que presentan características físicas o químicas potenciales para su aprovechamiento y transformación mediante su reincorporación como materia prima para la fabricación.

RELLENO SANITARIO DE BASURAS: se define como la técnica que consiste en esparcirlas, acomodarlas y compactarlas al volumen más práctico posible.

diariamente con tierra u otro material de relleno y ejercer los controles requeridos al efecto.

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

3.2. CONDICIONES GENERALES

La Recolección de los residuos generados en el centro de acopio se realiza cada semana el encargado de hacer el servicio de recolección de basura es operado por EMPIENDAMO E.S.P.

3.3. PROCEDIMIENTOS PARA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

Los residuos sólidos se clasifican en tres (3) grupos y de ahí depende su manejo, así:

3.3.1. Basuras o residuos ordinarios

Material de barrido, servilletas, icopor, bolsas plásticas y papel aluminio contaminado, bombillas, papel y toallas higiénicas. Las canecas para depositar los residuos deben ser de un material de fácil lavado e identificados según el tipo de residuo que contienen. La caneca debe llevar bolsa plástica resistente, mantenerla limpia y bien tapadas.

3.3.2. Residuos Orgánicos

Los residuos orgánicos generados, se usa para compostaje. Su manejo es sumamente delicado, dado que son los responsables de la proliferación de Microorganismos. Están almacenados en un lugar independiente a las áreas de procesos para que sean evacuados rápidamente. Se recolectan en recipientes adecuados y debidamente rotulados.

Los residuos orgánicos deben retirarse diariamente para evitar contaminación, presencia de plagas y malos olores.

Los residuos ordinarios y residuos aprovechables se evacúan según programa de empresa de servicios públicos.

3.3.3. Reciclables o residuos aprovechables

Papel, cartón, bolsas plásticas, canastas de huevo, potes y tarros plásticos, vidrio, Chatarra de aluminio, cobre, hierro. Mantenga este material seco, libre de restos de alimentos para evitar la presencia de plagas. Deben almacenarse en un lugar diferente a las áreas de proceso.

3.3.4. Sistemas de recolección y disposición – frecuencia

Recolección – Disposición (Interna)

Durante el proceso, los residuos se irán depositando en los respectivos recipientes en la medida y sitio en el que se vayan generando. Una vez que se tenga la certeza que no se van a generar más residuos derivados de estos procesos se procede a ubicarlos en los sitios destinados para tal fin hasta que se cumpla la frecuencia de disposición.

Disposición (Externa)

La disposición final de los residuos estará a cargo de entidad externa prestadora del servicio de recolección de basuras del Municipio respectivo, teniendo en cuenta la siguiente frecuencia:

Número de veces por semana:

1	2

Días de recolección:

LUNES	MARTES

3.4. IDENTIFICACION DE LOS RECIPIENTES

La identificación de los recipientes se realiza de acuerdo al tipo de residuo y se hace mediante un rotulo, etiqueta o cualquier tipo de marcación que los identifique.

3.5. CLASIFICACIÓN DE COLORES PARA LAS CANECAS DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS



- ✓ Realizar limpieza y desinfección de todos los recipientes-

3.6. PROCEDIMIENTOS DE RESIDUOS SOLIDOS

Para llevar a cabo el cumplimiento y verificación del manejo integral de los residuos sólidos, se han creado unos modelos de procedimientos operativos estándar de residuos sólidos, los cuales describen las frecuencias establecidas.

Cada una de las actividades que se realizan en el desarrollo de este programa se rige por los procedimientos operativos estandarizados (POES), que se mencionan a continuación. De igual manera dichas tareas quedan consignadas en los registros que se anexan al final de este documento.

Cuadro 6. Procedimientos operativos estándar de manejo integral de residuos sólidos

PROCEDIMIENTO ESTANDAR DE RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS			
AREA RESPONSABLE	**SUPERVISIÓN**	**EJECUCION**	**CODIGO**
Todas las áreas	encargado de aseguramiento de la calidad	Lina Fernanda Villa	RS-001

OBJETIVO	Garantizar la gestión integral de los residuos desde su generación hasta su disposición final en el centro de acopio conforme a la resolución 2674 del 2013.
ALCANCE	Aplica a todas las instalaciones del centro de acopio, incluyendo zona de almacenamiento temporal de los residuos sólidos y zona de proceso.

- ✓ **Recolección de residuos**
- ✓ **Clasificación de residuos**
- ✓ **Almacenamiento de residuos**
- ✓ **Transporte de residuos**
- ✓ **Disposición de residuos**

FRECUENCIA DE RECOLECCION Y DISPOSICION	Cuando el ritmo de trabajo y volumen en la línea de producción lo requieran. Al final de la jornada
EQUIPOS O UTENSILIOS	Escobas, guantes, baldes, Recipientes de Basuras y Recogedores debasuras.
ACCIÓN CRITICA	Verificar que los elementos y guantes a utilizar estén en buen estado. Revise que los sólidos a clasificar solo sean de tipo orgánico.

ELABORÓ	**GERENTE**	**FECHA ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN**	**PAGINA**
Sandra L Tumiña T			

Fuente: elaboración propia

.

3.7. ACTIVIDADES DE CONTROL Y SEGUIMIENTOS

Las actividades de control y seguimientos se desarrollan para dar orden y continuidad al manejo integral de los residuos sólidos, dentro centro de acopio de tal manera que se genere un historial al cual se pueda acceder ante cualquier incidente.

El control se llevará a cabo atraves de la elaboración de formatos y su respectivo registro con el propósito de dar cumplimiento a la resolución 2674 de 2013.

Los formatos de registro y control cumplen con los siguientes parámetros:
Nombre especifico del registro.
Fecha, Código, Empresa.
Aspecto a evaluar, Área de evaluación, Nombre del responsable del área, Observaciones.
Nombre de la persona que elaboro el registro
Nombre de la persona que diligencio el registro
Nombre de la persona que aprobó el registro

4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA EN LA CORPORACION CULTURAL&AGROECOLOGICA LA CANASTA TSAPORAP

4.1. OBJETIVO

Garantizar el suministro de agua que se utiliza en los procesos de preparación de alimentos, limpieza y desinfección**.**

ALCANCE DEL PROGRAMA

La implementación del Programa, tiene su aplicación en los puntos en los cuales el control de la calidad del agua se hace indispensable para aseo, Manejo de alimentos y agua para consumo humano.

4.2. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

AGUA CRUDA: Es aquella que no ha sido sometida a procesos de tratamientos.Agua Para Consumo Humano: Es aquella que se utiliza en bebida directa y preparación de alimentos para consumo humano.

AGUA POTABLE: Es aquella que, por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas en el decreto 475 de 2007, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversosa la salud.

AGUA SEGURA: Es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidaddefinidas en el decreto 475, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana. Tratamiento o potabilización: es el conjunto de operaciones y procesos que se realizan sobre el agua cruda, con el fin de modificar sus características físicas, químicas y microbiológicas, para hacerla apta para el consumo y que no representeriesgo para la salud.

CALIDAD DEL AGUA: Es el conjunto de características organolépticas, físicas,químicas y microbiológicas propias del agua.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE 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: Sé refiere a olor, sabor y percepción visual desustancias y materiales flotantes y/o suspendidos en el agua.

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE AGUA: Son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar sus características físicas, químicas o ambas.

CONTAMINACIÓN: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas, como resultados de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerteal consumidor.

FUENTE DE ABASTECIMIENTO: Es todo recurso de agua utilizado en un sistemade suministro de agua.

4.3. FUENTE DE AGUA

El suministro directo de agua se da por la EMPRESA EMPIENDAMO, la cual cuenta con una planta de tratamiento de agua potable mediante un conjunto de operaciones de tipo físico-químico para la eliminación o reducción de agentes contaminantes o de características no deseadas en el agua, de esta manera se logra garantizar calidad en el agua para el consumo de los usuarios.

El índice del riesgo y la calidad del agua es 97%.

4.4. RESPONSABLES-ACTORES DE LA CADENA ALIMENTARIA

- ✓ Garantizar que el agua no pierda las características de inocuidad, mediante el buen uso de esta.
- ✓ Supervisar el suministro continuo de agua potable.
- ✓ Limpieza y desinfección de los tanques y la toma de muestras para efectuar los análisis fisicoquímicos.

5. DESARROLLO DEL PROGRAMA DEL PLAN DE CAPACITACION

Teniendo en cuenta que el recurso humano es uno de los temas más importantes con los que cuenta el establecimiento, se hace indispensable su capacitación y formación permanente, Para ello a continuación se presenta el programa básico que se ha desarrollado para el personal

2.12. OBJETIVOS

- ✓ Desarrollar un Programa de Capacitación que brinde las herramientas necesarias al trabajador, según la labor que desempeña.
- ✓ Brindar el conocimiento necesario al personal manipulador de alimentos, frente al producto que elabora y las condiciones de su entorno.
- ✓ Sensibilizar al sobre la importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura, en la prevención y mitigación de los riesgos ocasionados durante el proceso de Manipulación.
- ✓ Capacitar al talento humano sobre el tratamiento primario de los residuos solidos

ALCANCE
El desarrollo e implementación del Programa, tiene como alcance instruir tanto al personal nuevo como antiguo, en temas relacionados con la manipulación del alimento bien sea como materia prima,producto procesado, servido y almacenamiento.

2.13. DESARROLLO DEL PROGRAMA

Personal Capacitador: Será la persona designada por el establecimiento, para queimparta la capacitación al personal manipulador

Personal que capacitar: El personal al cual va dirigido el presente programa de capacitación es todo el personal vinculado directamente con cualquiera de las operaciones que se llevan a

cabo en el centro de acopio

2.14. CONTENIDO DEL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

El contenido del programa de capacitación se divide en dos módulos que se describen a continuación:

- ✓ Módulo de Saneamiento: Comprende capacitaciones sobre limpieza y desinfección, Buenas Prácticas de Manufacturas.
- ✓ Módulos tratamiento de los residuos sólido: Comprende capacitaciones sobre el tratamiento primario de los residuos.
- ✓ Frecuencia y Cronograma de Actividades.
- ✓ Las capacitaciones al personal se realizarán de acuerdo el cronograma establecido.

2.14.1. Control de Asistencia y Evaluaciones.

- ✓ La planilla registro de capacitaciones es diligencia por el capacitador y firmada por los asistentes a la capacitación
- ✓ La evaluación de los asistentes se realiza por medio de una evaluación escrita y será entregada a los asistentes una vez se encuentren calificada.

- ✓ **OBJETIVO GENERAL**
- ✓

Diseñar y documentar el plan de capacitación en buenas prácticas demanufactura.

OBJETIVOS ESPECÍFICO

Capacitar al personal operativo de la Corporación cultural & agroecológica

PERSONAL AL QUE VA DIRIGIDA LA CAPACITACION

Talento humano Corporación cultural & agroecológica

METODOLOGIA A DESARROLLAR

La capacitación se va a llevar a cabo al talento humano Corporación cultural & agroecológica en el municipio de Piendamo, para el cumplimiento de los objetivos planteadosse realiza una serie de actividades estipuladas a continuación:

Se propuso una metodología adecuada, establecida en el plan de capacitación, de acuerdo al nivel de escolaridad.

1. **Capacitar al personal operativo de la Corporación cultural & agroecológica.**

Se registra las actividades de capacitación mediante la aplicación de formatos y registros de seguimiento y control.

Para llevar a cabo los objetivos planteados, se lleva a cabo la revisión bibliográfica.

INTENSIDAD HORARIA
10 horas

TEMAS ESPECIFICOS A IMPARTIR EN LA CAPACITACION

N° SESIONES	TEMATICAS
1era sesión	Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)
2da sesión	Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

3ra sesión	Sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad
4ta sesión	Conservación y vida útil de los alimentos
5ta sesión	Rotulación de alimentos
6ta sesión	Plan de saneamiento básico

Fuente: Elaboración propia

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

TEMAS	SUBTEMAS	OBJETIVOS	RECURSOS
Enfermedades Transmitidas por Alimentos	Los microorganismos	Dar a conocer la importancia de las BPM con el fin de prevenir las ETAS	Diapositivas Videos Folletos
	Factores que contribuyan a la aparición de ETAS		
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	Conceptos	Identificar los hábitos de higiene durante la preparación, distribución de Alimentos.	Diapositivas Videos Folletos
	Consciencia sanitaria		
	Higiene personal		
	La higiene de los alimentos		
	Almacenamiento de los alimentos		
Sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad	Análisis de peligros y puntos de críticos de control	Adoptar medidas de control	
Conservación y vida útil de los alimentos	Las técnicas de conservación de los alimentos	Dar a conocer las técnicas de conservación con el fin de evitar que sean atacados por microorganismos que originan la descomposición	Diapositivas Videos Folletos
Rotulación de alimentos		Orientar la decisión de compra, con el fin de conocer el contenido del producto	Diapositivas Videos Folletos
Plan de saneamiento Básico	Programa limpieza y desinfección	Crear condiciones Higienico sanitarias de los ambientes de elaboración con el fin de disminuir la posibilidad de contaminación	Diapositivas Videos Folletos
	Programa control de plagas		
	Programas de residuos solidos		
	Programa de abastecimiento de agua potable		

Fuente: Elaboración propia

SISTEMA Y FORMATO DE EVALUACION A LOS PARTICIPANTES

EVALUACIONES ESCRITAS

La capacitación consta de preguntas de selección múltiple, y preguntas abiertas mediante actividades lúdicas; igualmente, los participantes realizaran una evaluación del capacitador, aquí se evalúa el contenido, la estructura del curso y las habilidades del capacitador; de esta forma se busca el mejoramiento continuo de los contenidos y de las técnicas utilizadas para dictar la capacitación