INTRODUCCION

El cabildo Kichwa es el resultado de un proceso de organización que se ha gestado desde aproximadamente 2003, concretándose como Cabildo Reconocido ante el Ministerio del Interior en 2005.

El Cabildo Kichwa mediante la dirección de sus propias autoridades tradicionales, han mantenido sus usos y costumbres, como referencia de los Kichwa - Otavalo. La mayor parte de las familias llegadas a Bogotá se inicia con oleadas desde los años veinte del siglo pasado, provenientes de los cantones de Cotacachi, Otavalo, Atuntaqui e Ibarra, sierra ecuatoriana, Provincia de Imbabura. En búsqueda de intercambio comercial, específicamente con la industria textil, la música y las variadas tradiciones culturales, impresas en sus vestidos y en su lengua propia. En otras palabras, es una gran hibridación cultural caracterizada por la globalización y al proceso migratorio transnacional.

Desde ese tiempo el pueblo Kichwa en su asentamiento en la ciudad de Bogotá, se han configurado como un referente étnico, en el sentido que han salvaguardado su identidad cultural, si bien, hoy hay múltiples generaciones donde se fusionan hombres y mujeres nacidos en Colombia con migrantes que transitan entre Bogotá y la provincia de Imbabura y con los no indígenas de la ciudad. La comunidad ha logrado mantener su cultura a través de su vivencia con el territorio de origen.

Desde el año 2007, el Cabildo Kichwa se ha constituido como operador ante la SDIS, para la entrega de apoyo alimentario a la población más vulnerable, a través del Proyecto Canasta Básica Indígena, impactando a los integrantes de 125 familias de la comunidad.
Es por ello por lo que se hace necesario diseñar e implementar un Plan de Saneamiento Básico que asegure la inocuidad de los alimentos ofrecidos dentro de esta Canasta Básica, fortaleciendo los procesos, métodos, guías y acciones que se requieren para el óptimo desarrollo del Proyecto

Tabla No.1 Información general del servicio social.

Nombre de la Unidad Operativa	Cabildo Kichwa
Coordinador / Responsable de la Unidad Operativa	Luis Conejo
Servicio prestado:	Prestar el servicio de alimentación en la modalidad Canastas Alimentarias en el marco del Proyecto 7745 “Compromiso por una Alimentación Integral en Bogotá” por medio del suministro de una canasta mensual de alimentos, con el fin de atender a la población en situación de pobreza, vulnerabilidad e inseguridad alimentaria moderada y severa perteneciente al Cabildos Indígenas Kichwa en el Distrito Capital y registrados ante el Ministerio del Interior.
Dirección	Calle 77ª No. 80ª-25
Teléfono	4721092
Localidad	Engativá

Empresa y/o responsable de aseo	
Empresa y/o responsable de cocina	NA
Cobertura	125 canastas mensuales
Número de funcionarios	6
Número de personal de servicios **Manipulación de Alimentos** **Aseo y Cafetería** **Vigilancia**	6
Total, personas en la Unidad Operativa	12

1. OBJETIVO GENERAL

Desarrollar un programa integral de saneamiento básico para la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria y el mantenimiento de un entorno con las mejores condiciones de higiene basados en el cumplimiento de requisitos exigidos por la normatividad legal vigente.

2. ALCANCE

Este plan de saneamiento es en el ejercicio de las actividades del Proyecto Canasta Básica Indígena

3. DEFINICIONES

Limpieza: se define como el proceso de separación, por medios mecánicos y/o físicos, de la suciedad depositada en las superficies inertes que constituyen un soporte físico y nutritivo del microorganismo.

Saneamiento ambiental: es un conjunto de acciones técnicas y socioeconómicas para el

manejo sanitario del agua, excretas, agua residual, residuos sólidos y el comportamiento higiénico que reduce los riesgos para la salud y previene la contaminación.

Contaminación: es cualquier alteración física, química o biológica que ocasiona efectos adversos sobre el ambiente y los seres vivos.

Contaminación ambiental: es la presencia de sustancias nocivas y molestas en nuestros recursos naturales como el aire, el agua, el suelo, colocados allí por la actividad humana en tal calidad y cantidad que pueden interferir en la salud y el bienestar de las personas.

Desinfección: proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación (Tales como agentes patógenos) al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.

4. CONDICIONES GENERALES

- El presente plan está disponible en medio escrito y magnético, a disposición de la autoridad sanitaria competente.
- El plan de saneamiento básico tiene como base unos programas en los que se incluyen una serie de normas o disposiciones, con el fin de mantener al establecimiento libre de posibles focos de contaminación, prevenir condiciones que pueden ser ofensivas al consumidor y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura, su acatamiento asegura una reducción en la contaminación del alimento, una operación más eficiente, mayor calidad e inocuidad, menos accidentes y buenas relaciones del personal.
- El Cabildo Kichwa implementa este PLAN DE SANEAMIENTO y diligencia el FORMATO DECLARACIÓN DE COMPROMISO (FOR-PSS-072), que se presenta a continuación, el cual estará al alcance de todo aquel que lo requiera en medio magnético, articulando sus guías y actividades de acuerdo con las necesidades de la unidad operativa; así como la adopción de elementos de gestión de cada uno de los cuatro programas específicos, de tal forma que se cumpla con la normatividad sanitaria vigente en los servicios sociales que se prestan a la comunidad.

5. MARCO LEGAL

NORMA	TEMA
Ley 09 de 1979	**Código Sanitario**
Ley 373 de 1997	**Ahorro y uso eficiente del agua**
Decreto 1541 de 1978, Modificado por Decreto 2858 de 1981	
Decreto 1575 de 2007	**Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano**
Decreto 2981 de 2013	**Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo.**
Decreto 400 de 2004	**Por el cual se impulsa el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos producidos en las entidades distritales**
Decreto 351 DE 2014	**Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades**
Decreto 838 de 2005	**Disposición final de residuos sólidos, por el cual se modifica el Decreto 1713 de 2002 sobre disposición final de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones.**
Acuerdo 287 de 2007	**Acuerdo 287 de 2007 Por el cual se establecen lineamientos para aplicar las acciones afirmativas que garantizan la inclusión de los recicladores de oficio en condiciones de pobreza y vulnerabilidad en los procesos de la gestión y manejo integral de los residuos sólidos. Directiva 009 de 2006 Inclusión Social de la Población recicladora de oficio en condiciones de pobreza y vulnerabilidad, con el apoyo de las entidades distritales.**
Acuerdo 114 de 2003	**Por el cual se impulsa en las entidades distritales, el aprovechamiento eficiente de residuos sólidos**
NTC 5465 de 2006	**Requisitos para el rotulado o etiquetado de productos de aseo y limpieza**
GTC 24 de 2009	**Guía para la separación en la fuente**

6. DESARROLLO

Se presenta la descripción secuencial de las actividades en los programas que componen el plan de saneamiento básico; la información referente, permite conocer el funcionamiento interno del Cabildo en lo que respecta a la descripción de las tareas a realizar, la frecuencia, los elementos requeridos y los responsables de su ejecución.

El plan de saneamiento básico consta de los siguientes elementos:

- Programa de Limpieza y Desinfección
- Programa de Control de Plagas.
- Programa de Manejo de los desechos sólidos y líquidos y desechos peligrosos.
- Programa de Agua Potable.

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
INTRODUCCION
El proceso de limpieza y desinfección se define como las actividades encaminadas a la reducción metódica de los microorganismos contaminantes y a evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación que puede ocasionar enfermedades graves La higienización es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de los microorganismos en superficies, equipos.
OBJETIVO
Brindar una guía con orientaciones y herramientas para la elaboración del plan de limpieza y desinfección, conforme a la normativa, de conocimiento de todo el personal del Cabildo y que sea implementado por el personal administrativo y operativo.
OBJETIVOS ESPECIFICOS ● Determinar los métodos de limpieza a implementar en las actividades que se desarrollan dentro del Proyecto Canasta Básica Indígena ● Establecer las características que deben tener los agentes de limpieza a utilizar al interior del servicio ● Establecer el paso a paso para la limpieza y desinfección de equipos, instalaciones y personal del Servicio
ALCANCE
El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las superficies, ambientes, equipos, personal e insumos que entran en contacto directo con el personal que labora en la Institución.
DEFINICIONES

Limpieza: es la eliminación de impurezas presentes en las superficies mediante el Lavado y fregado con agua caliente, jabón o detergente adecuado. Tiene como objetivo eliminar los residuos e impurezas, es decir la suciedad visible en el medio ambiente que rodea el proceso en la planta.

Enjuague: eliminación de detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización desinfección por medio de agua potable. Esta eliminación se realiza por operaciones de mezcla y dilución.

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

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

Esterilización: destrucción de todos los microorganismos por medios químicos o físicos.

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.

METODOS, ACTIVIDADES, GUIAS Y ACCIONES

METODOS DE LIMPIEZA

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos los cuales implican el uso de detergentes.

La limpieza se refiere a la remoción de grasa, restos de comida, otras partículas y polvos en pisos, techos, gabinetes, paredes, entre otros. La labor requiere disponibilidad de agua de buena calidad y de un buen agente de limpieza.

Métodos manuales: esta limpieza se realiza sin ayuda de equipos por contacto o inmersión, y son utilizados cuando es necesario remover la suciedad restregando con soluciones detergentes. En este caso se recomienda remojar en un recipiente aparte conteniendo soluciones de detergentes en partes removibles de los utensilios y en parte a limpiar con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar una labor manual.

Limpieza in situ: es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son disponibles.

AGENTES DE LIMPIEZA

Se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes modifican las propiedades físicas y químicas del agua para que pueda penetrar, desalojar y arrastrar los residuos que se endurecen sobre las superficies.

Propiedades que debe tener el detergente

- Biodegradable
- Inodoro
- Económico
- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua
- No corrosivo
- Estable durante el almacenamiento
- Fácil de dosificación
- No tóxico en el uso indicado
- Fácil eliminación por enjuague, así mismo debe separar suciedades, disminuir la tensión superficial y destruir las grasas.

TECNICA DE LIMPIEZA Y ASEO
Fases básicas en la operación de limpieza y desinfección en instalaciones, equipos y utensilios: 1. Limpieza Principal: Consiste en la desunión de la grasa y la suciedad, etc de las superficies por medio de un detergente 2. Enjuagado: Consiste en la eliminación de toda suciedad disuelta y la eliminación del detergente empleada en la fase anterior 3. Desinfección: Es la destrucción de los microorganismos mediante el empleo de un desinfectante, En este procedimiento se debe tener en cuenta la forma de aplicación (directamente, por aspersión o por inmersión) tiempo de acción y dosificación 4. Enjuagado final: Para eliminar los restos de desinfectante 5. Secado: Este se realizará permitiendo la circulación del aire del recinto
TECNICAS DE DESINFECCION

Desinfección por sustancias químicas

Los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

- Inactividad debida a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto, antes de realizar la desinfección, debe existir un proceso de limpieza.
- Temperatura de la solución: de acuerdo con las propiedades del desinfectante se debe revisar la temperatura indicada por el fabricante.
- Tiempo: todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.
- Dilución: la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará.
- Estabilidad: la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

Hipoclorito de sodio

Es el desinfectante de uso común en el Cabildo y para su uso es necesario tener en cuenta que:

- Se usa en forma de Hipoclorito Sódico líquido, excelente desinfectante.
- Es inestable y disminuye su eficiencia en presencia de luz, calor y largo rato de preparación.
- Presenta un nivel intermedio, su acción oxidante provoca quemaduras de las paredes celulares de los microorganismos.
- Es ideal para remojar el material usado antes de ser lavado.
- Inactiva secreciones corporales. Es altamente corrosivo por lo tanto no debe usarse por más de 30 minutos, ni repetidas veces en material de acero inoxidable.
- Es un líquido económico asequible de gran aplicabilidad.

<u>Instructivo para su uso:</u>

- Preparar la dilución diariamente antes de su empleo.
- Utilizar recipientes que no sean metálicos.
- Mantener el producto en un lugar fresco y protegido de la luz (envases oscuros, tapados)
- Utilizar la concentración según lo indicado en la guía técnica del producto y el requerimiento de desinfección, esto debe quedar escrito en el documento del Plan de Saneamiento Básico.

<u>Normas de Bioseguridad:</u>

- Mantenga sus elementos de protección personal en óptimas condiciones de aseo, en un lugar seguro y de fácil acceso.

- Prepare las soluciones cuando las necesite o máximo para cada día.
- Evite usar en espacios cerrados cuando se utilice el producto.
- Emplee mascarillas y protectores durante procedimientos que le puedan generar salpicaduras o gotas del producto.
- Almacene a temperaturas menores de 20°C.
- Guarde en envases oscuros no transparentes y cerrados.
- No reenvase el hipoclorito en envases usados para bebidas o alimentos

A continuación se establecen en la siguiente tabla las cantidades de agua y desinfectante (hipoclorito de Sodio al 5,25%) que se requieren para la preparación de soluciones desinfectantes de acuerdo con el uso requerido en el Servicio.

Tabla 2. Dosificación de Hipoclorito de Sodio (5.25%)

TIPO DE USO	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE DESINFECTANTE	TIEMPO DE ACCION	FORMA DE APLICACIÓN
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 minutos	Directa-aspersión
Puntos Ecológicos	1 litro	6 ml	10-15 minutos	Directa
Papeleras de baños	1 litro	8 ml	10-15 minutos	Directa-aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10-15 minutos	Directa-aspersión
Puertas y Ventanas	1 litro	3 ml	8-10 minutos	Directa-aspersión
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10-15 minutos	Directa-aspersión
Guantes	1 litro	4 ml	10-15 minutos	inmersión
Ambientes	1 litro	3 ml		aspersión

Se utiliza el formato Seguimiento a soluciones desinfectantes (FOR-PSS-065) únicamente para superficies, baños y ambientes. Para los otros espacios no aplica ya que la modalidad de servicio se realiza únicamente una vez al mes para la entrega de una canasta básica indígena con un almacenamiento temporal de alimentos

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

De igual forma se implementa el código de colores para los elementos de aseo como se evidencia en la guía de limpieza y desinfección con los guantes, así como para los cepillos y traperos de la unidad







El horario de limpieza y desinfección se hace previo a la recepción de los alimentos para evitar que se realicen al mismo tiempo que se suministra la Canasta Básica Indígena Kichwa y que represente un riesgo para los participantes.

Por otro lado, es necesario usar perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados los implementos de aseo como escobas traperos y recogedores

HOJAS DE DATOS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

A continuación, se enlistan las hojas de seguridad y fichas técnicas de los productos químicos de aseo usados en la unidad operativa Cabildo indígena Kichwa, las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto

1. Jabones y Detergente
2. Desinfectantes
3. Blanqueadores y desengrasantes
4. Ceras siliconas Sellantes

Los formatos que se utilizan para el registro de los diferentes procesos son los que se ha convenido de manera conjunta con SDIS teniendo en cuenta el aspecto diferencial para Cabildos Indígenas y el tipo de servicio que se ofrece a la comunidad que corresponde a una única entrega mensual de canasta básica indígena. Ver anexos

A continuación, se incluye una guía de limpieza y desinfección en el que se especifican las areas, el cronograma, implementos y la guía para la ejecución del proceso de limpieza y desinfección de la unidad operativa del Cabildo indígena Kichwa, así como los responsables de cada actividad

GUIA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION					
AREAS	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUIA**	**RESPONSABLE**
Pisos	Limpieza	2 días previos a la entrega de Canasta	Balde Escoba y/o escoba-cepillo Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del color amarillo	1.Humedecer el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo. 2. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. 3. Esparcir la solución detergente con la escoba-cepillo y/o escoba (este implemento debe estar limpio). 4.Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien realizada de modo que todo quede completamente limpio. 5. Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos para permitir que el detergente actúe). 6.Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitar se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio.	Personal de servicios generales, para el servicio de alimentación

	Desinfección	Después del proceso de limpieza	Balde Escoba y/o Escoba-cepillo Desinfectante (ver hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto No. 2). Agua. Aspersor Guantes de caucho del color amarillo	1.Verificar que el piso esté limpio. 2. Preparar la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica 3.Aplicar esta solución en el piso con ayuda de la escoba-cepillo y/o escoba de manera directa o por aspersión con la ayuda del aspersor. 4. Dejar actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. 5.Por último, enjuagar el piso para remover el desinfectante	
Paredes, techos, ventanas y puertas	Limpieza	Cada 3 meses	Balde, escoba-cepillo, Detergente Agua, gafas de seguridad, Guantes de caucho del color amarillo	1.Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto 2.Esparcir la solución detergente con un cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para este uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. 3. Dejar la solución detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos) para permitir que este actúe. 4. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva	Personal de servicios generales

	Desinfección	Después del proceso de limpieza	Balde Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color amarillo Aspersor	1.Preparar la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. 2. Aplicar esta solución de manera directa con un cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso) o con el aspersor hasta saturar las superficies. 3. Dejar actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. 4.Enjuagar para remover el desinfectante	
Equipos y elementos (Incluye mesas, sillas y estantes)	Limpieza	2 días previos de cada entrega	Bayetilla Paño abrasivo tipo sabra Cepillo Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho del color amarillo Aspersor	1.Humedecer con un aspersor. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Aplique la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue las superficies, eliminando toda la suciedad adherida. Deje la solución detergente actuar por 2 minutos. Enjuague con suficiente agua potable o retire el detergente con la bayetilla, asegurándose que todo el detergente se elimine.	Personal de Servicios Generales
	Desinfección	Después del proceso de limpieza	Cepillo Bayetilla Desinfectante Agua Guantes de caucho del color amarillo Aspersor	1.Preparar la solución desinfectante con la ayuda de una jeringa según la ficha técnica del producto 2.Aplicar esta solución en las superficies con el aspersor hasta saturar las superficies. 3. Dejar actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2	

				4.Enjuagar o limpiar para eliminar el desinfectante.	
Guantes de Caucho	Limpieza	Después del proceso de limpieza	Agua Detergente biodegradable Balde	1.Preparar la solución de agua jabonosa, sumergir los guantes durante 1 o 2 minutos. 2. Enjuagar por ambos lados con agua potable. 3. Dejar secar.	Personal de servicios generales y personal manipulador de alimento
Estibas y canastillas	Limpieza	Después de cada entrega de Canasta	Cepillo Detergente biodegradable Balde Guantes de caucho del color amarillo	1.Humedezca los elementos con agua. 2. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de Hoja de seguridad y/o ficha técnica. 3. Adicionar a los elementos la solución jabonosa, cepillando vigorosamente. 4. Deje actuar por 2 minutos y enjuague hasta retirar el detergente.	Personal de servicios generales
	Desinfección	Después del proceso de limpieza de estibas y7o canastillas	Desinfectante. Aspersor. Guantes de caucho del color amarillo	1.Preparar la solución desinfectante con la ayuda de una jeringa y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. 2. Atomizar todas las superficies. 3. Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No. 2. 4. Enjuagar con agua potable.	

Canecas (punto ecológico)	Limpieza	Después de cada entrega de Canasta	Detergente Agua Cepillo Guantes de caucho del color Negro Balde	1.Preparar la solución jabonosa de acuerdo con la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. 2-Utilizar cepillo para limpiar con la solución restregando vigorosamente. 3. Dejar actuar y enjuagar con agua potable	Personal manipulador de alimentos
	Desinfección	Después del proceso de limpieza de canecas	Desinfectante Guantes de caucho del color negro) Balde	1.Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo con la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. 2. Aplicar directamente de la solución desinfectante 3.Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	
Implementos de Aseo	Limpieza	En el momento de terminar su uso	Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del color negro Balde	1.Preparar la solución jabonosa. 2. Aplicar al elemento de aseo la solución jabonosa de manera uniforme 3.Enjuagar con abundante agua	Personal de servicios generales
	Desinfección	Después de la limpieza de los implementos de aseo	Desinfectante Guantes de caucho del color negro Balde	1.Preparar la solución desinfectante con la ayuda de luna jeringa y/o vaso medidor y de acuerdo con la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. 2. Aplicar directamente la solución desinfectante 3.Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 4. Enjuagar con agua potable	

Baño Lavamanos Sanitarios	Limpieza	Cada vez que sea necesario	Detergente Agua, Atomizador, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho del color rojo Balde y trapero Implementos de aseo exclusivos- esponjas y cepillos	1.Retirar los residuos de la papelera. 2. Humedecer el piso, barrer en húmedo para reducir la nube de polvo. 3. Preparar la solución detergente. 4.Lavar los lavamanos y enjuagar. 5.Lavar el inodoro y enjuagar. 6.Aplicar la solución detergente, restregar el piso y enjuagar hasta retirar el detergente. 7.Secar el piso con el trapero	Personal de servicios generales.
	Desinfección	Después del proceso de limpieza	Desinfectante Agua Aspersor Guantes de color negro Balde	1.Dosificar el desinfectante con la ayuda de una jeringa y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto 2. Atomizar para humedecer con el desinfectante todas las superficies, 3. Dejar actuar el desinfectante y enjuagar	
Canecas de pedal	Limpieza	Después de cada entrega de Canasta	Detergente biodegradable (ver ficha técnica No 1) Agua, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho del color rojo, Balde	1.De acuerdo con la ruta de recolección interna es obligación cambiar la bolsa en cada proceso (Prohibido despapelar) 2. Preparar la solución detergente según ficha técnica 3.Restregar y enjuagar para retirar los residuos adheridos. 4. Aplicar la solución detergente, restregar y enjuagar hasta retirar el detergente.	Personal de servicios generales.

	Desinfección	Después del proceso de limpieza	Desinfectante. Agua. Aspersor. Guantes de caucho del color rojo	1.Preparar la solución desinfectante con la ayuda de una jeringa y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. 2. Aplicar esta solución en toda la superficie con el aspersor hasta saturarla. 3. Dejar actuar el desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 4.Enjuagar con suficiente agua potable.	

2. PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del establecimiento en el cual pueden interaccionar las especies biológicas (microorganismos, insectos, entre otros) que desencadenan situaciones de riesgo para la salud de los trabajadores y participantes del Proyecto Canasta Básica Indígena, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisores de agentes infecciosos causantes de enfermedades. Las plagas más importantes a controlar son los roedores e insectos. Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y la proliferación de estas plagas, por medio de la implementación del programa de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

OBJETIVO

Mantener un sistema de vigilancia y control en el establecimiento, que prevenga y proteja las áreas para el ingreso o aparición de plagas y evite los daños que pueden generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de estas (roedores, voladores y rastreros), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

.

OBJETIVOS
ESPECÍFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Conocer las acciones preventivas y correctivas eficientes, como la adecuación física de la infraestructura, que eviten el acceso de plagas a la unidad operativa.
- Sensibilizar y preparar al personal responsable sobre el control integral y tiempos de aplicación de las acciones y/o medidas preventivas y correctivas.
- Realizar una verificación y monitoreo permanente al programa por el personal responsable de la Unidad Operativa.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana generado por la presencia de plagas (artrópodos y roedores) en la Unidad Operativa.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas al establecimiento.
- Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles
- Establecer controles. químicos, si se requieren, mediante la aplicación de agentes químicos de control.
- Evitar la entrada y anidación de plagas

ALCANCE

Este programa se aplica a toda la zona de sitio de bodegaje, para mantener bajo control los vectores de contaminación. Comprende una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y
multiplicación de vectores dentro de las instalaciones del punto de entrega de Canasta Complementaria de Alimento

DEFINICIONES

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.

Fumigación: método de control químico de plagas.

Infección: es la presencia de virus, bacterias dentro de un determinado cuerpo.

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.

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

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.

Roedor: constituyen el orden más numeroso de los mamíferos, dotados de incisivos largos y fuertes de crecimiento continuo, carecen de premolares, son muy prolíficos, gregarios y voraces.

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.

Zoonosis: enfermedades transmisibles en común al hombre y a los animales.

METODOS, ACTIVIDADES, GUIAS Y ACCIONES

Las medidas permanentes de control integral de plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas al establecimiento y las segundas en eliminar aquellas que logren entrar; dado lo anterior, el establecimiento deberá procurar el cumplimiento de las siguientes procedimientos y registros.

1. Inspección de las áreas cerradas del Cabildo

Mediante este procedimiento, que realiza el operario de la unidad operativa Cabildo Indígena Kichwa, se hace la inspección rutinaria en la semana anterior de cada entrega de canasta, de las instalaciones, con el propósito de detectar posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente .
Para realizar esta actividad se realizan los siguientes pasos:

- Verificar el estado de las puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm. Si la distancia es mayor a 1cm., se debe disponer de cauchos en buen estado.
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
- Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos en las ventanas.
- Revisar que no haya agujeros en paredes, pisos y techos.
- Inspeccionar la entrada de las tuberías de acometida.
- Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, deben estar fijos y no ser removibles.

.

2. Inspección de la presencia de plagas:

Este procedimiento, se hace la semana anterior a la entrega de Canasta Básica y pretende detectar evidencias de la presencia de plagas en el interior de la bodega

Describe detalladamente las actividades a realizar para buscar evidencia de plagas como excremento, manchas en guarda escobas, empaques roídos, o presencia de insectos en estantería, etc

Esta actividad está a cargo del operario de la Unidad operativa y se ejecuta desarrollando los siguientes pasos:

- Realizar búsqueda de evidencia de plagas como son: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estantería etc. De la misma manera realizar una Inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar las medidas pertinentes.
- Realizar la inspección en cada lugar, sí es necesario debe arrodillarse para mirar a nivel de suelo, o buscar encima de los muebles o equipos.
- Hay que recordar que las plagas se anidan en aquellos lugares que son difíciles de inspeccionar e higienizar, lugares que no se remueven frecuentemente, lugares oscuros, cálidos y tranquilos
- Tener en cuenta que la mejor manera de controlar las plagas es no dejar alimentos expuestos, mantener adecuada higiene del lugar y evitar que se generen lugares a los cuales no se puede tener acceso fácilmente.

.

3. Manejo adecuado de elementos en desuso

Describe las actividades de inspección, manejo y evacuación de aquellos elementos en desuso como equipos de cocina, mobiliario, embalajes como: cajas de cartón, costales, guacales en madera con el propósito de evitar cualquier riesgo de infestación de plagas en los mismos.

Esta actividad la realiza el Coordinador de la Unidad operativa de manera mensual y requiere de los siguientes pasos:

- Inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques: se debe realizar búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso específico que se desarrolla en cada área como muebles fuera de servicio, equipos, enseres, etc., y podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente, la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cajas de cartón, huacales de madera, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas.

Se manejan como medidas preventivas:

Mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.

Mantener las canecas con tapa

Establecer frecuencia para la recolección de los residuos. Martes y viernes de cada semana. Eliminar residuos de los alrededores de la sede del Cabildo.

Revisar la altura de las puertas con el piso, las cuales deben ser menores a 1 centímetro, de lo contrario instalar protectores de caucho.

Mantener sifones con rejilla.

No dejar alimentos al descubierto o restos de los mismos

Cuando las medidas preventivas fueron ineficaces y se presenta presencia de plagas se debe ejecutar el programa de control integral de plagas correctivo (control químico).

3. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

INTRODUCCIÓN

En las actividades propias del Proyecto Canasta Básica Indígena se generan una serie de residuos (sólidos y líquidos)
que son manejados a través de los procedimientos, planes y programas del sistema de gestión ambiental con el fin de reducir o evitar el impacto ambiental.

OBJETIVO

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

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos y líquidos generados
- Adoptar, articular e implementar los lineamientos ambientales que aplican para la gestión integral de los residuos en coherencia con el PIGA (Plan Integral de Gestión de Residuos) socializado por la SDIS
- Establecer, el código de colores para la separación de residuos definidos por el Ministerio del Medio Ambiente en la Resolución No. 2184 de 2019 para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos
- Prevenir la contaminación de alimentos empacados (abarrotes). frutas, verduras, huevos, equipos y utensilios, retirando los desechos rápidamente del área de embalaje de canastas.
- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados.
- Capacitar al personal manipulador y al encargado de la recolección y disposición de los residuos, en la importancia de los residuos y en los factores de riesgo que pueden generar contaminación del producto final

- Prevenir la contaminación de fuentes hídricas, el suelo y la atmósfera, mediante la implementación de cada lineamiento ambiental, reduciendo el riesgo de contaminación generado por la inadecuada manipulación de residuos sólidos

ALCANCE

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos está orientado hacia la recolección. almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante el almacenamiento temporal de los productos que conforman la canasta.

Este programa se aplica a toda la zona de sitio de bodegaje, para mantener bajo control los vectores de contaminación. Comprende una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación de vectores dentro de las instalaciones del punto de entrega de Canasta Complementaria de Alimento

DEFINICIONES

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 residuos. El proceso mediante el cual los residuos son colocados en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

Enterramiento de residuos. La técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.

Entidad de aseo. La persona natural o jurídica, pública o privada, encargada o responsable en un municipio de la prestación del servicio de aseo, como empresas, organismos, asociaciones o municipios directamente.

Residuo sólido comercial. Aquel que es generado en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes, depósitos, hoteles, restaurantes, cafeterías y plazas de mercado.

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

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

Orgánicos: Es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.

Inorgánicos: Los residuos generados durante los procesos de entrega y que por sus características se desechan son: bolsas plásticas, cartón y papel generados durante este proceso, residuos de oficinas administrativas, logística y unidades sanitarias

METODOS, ACTIVIDADES, GUIAS Y ACCIONES

1. Clasificación de los residuos:

- En cada una de las áreas del servicio se ubican canecas plásticas diferenciadas según el tipo de residuo (orgánicos, inorgánicos, características especiales, peligrosos, etc.), de fácil limpieza y desinfección, la cual contiene una bolsa de polietileno resistente y tapa hermética. Dichas canecas y recipientes son de material sanitario, con tapa y están debidamente identificados: son lavados y desinfectados por el personal de las áreas antes y después de iniciar el proceso de entrega de canasta complementaria de alimentos. Se clasifican los residuos de acuerdo con la resolución 2184 de 2019 para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos
- Las canecas solamente se pueden llenar ¾ partes de su capacidad para evitar derrames y contaminación de las manos del auxiliar al recoger este material.
- Los residuos sólidos son removidos frecuentemente de las áreas y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas

- Al final de las labores, las canecas se dejan limpias y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio, para su próxima utilización.
- Los recipientes o contenedores de las bolsas de residuos se lavan y desinfectan cuando se observe que están en mal estado por derramamiento o rotura de las bolsas.
- Los residuos se sacan al exterior en los días y horarios establecidos para la recolección.
- En caso de salpicadura o caída de alimentos al piso se recoge y limpia inmediatamente para evitar contaminación o accidente.
- De acuerdo con las normas vigentes se debe realizar la clasificación de residuos (funciones de reciclaje) en la fuente de generación, con el fin de no mezclar residuos reciclables con otros residuos. Especificar el material reciclado en la institución (cartón, papel, vidrio, etc.) y el destino de los mismos.
- Se realiza un adecuado manejo de los residuos biosanitarios teniendo en cuenta que los excrementos y fluidos están contaminados con microorganismos dañinos para la salud.
- Los contenedores de las bolsas de residuos son de materiales a prueba de roedores e insectos, de fácil limpieza y desinfección y con tapa ajustable.
- El lavado y desinfección de las manos es esencial después de manipular desperdicios y residuos y el personal que realiza la actividad está capacitado para ello.

2. Evacuación de los residuos

Se cuenta con un cronograma y una ruta de evacuación de residuos, responsables, frecuencia (los días), el lugar donde serán dejados los desechos para que la empresa recolectora de residuos los recoja, con el propósito de evitar los riesgos de contaminación y el riesgo de infestación por plagas.
Se entregan los residuos aprovechables a un reciclador de oficio con quien se firma el acuerdo de corresponsabilidad en el formato 20211021_for_ga_008_v0_formato_acuerdo_corresponsabilidad, según lo establecido en la directiva distrital 009 de 2006 y decreto distrital 312 de 2006.

3. **Registros**

El formato CERTIFICADO RECOLECCIÓN RESIDUOS SÓLIDOS. se diligencia por el operario del Servicio el día de la entrega de Canasta, allí se especifica la cantidad de material aprovechable que se entrega al reciclador de oficio, producto de la entrega de una canasta básica de alimentos mensual a los participantes del Proyecto del Cabildo Kichwa (Ver Anexos)

PLAN DE CONTINGENCIA
Con el fin de evitar cualquier problema de contaminación cruzada o alteración al medio ambiente. se ha establecido un plan de contingencia el cual se aplica en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo de los residuos sólidos: Retirar particularmente los residuos, buscando un lugar adecuado y permitido por la autoridad competente para su disposición sanitaria final.

A continuación se presenta el Cronograma de Actividades del Programa de Gestión de Residuos Sólidos:

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS					
GESTION INTEGRAL DE LOS RESIDUOS SOLIDOS	META	ACTIVIDADES	RESPONSABLE	FRECUENCIA DE EJECUCION	REPORTE AL AREA AMBIENTAL
	Cumplimiento al programa de gestión integral de los residuos sólidos	Firma del acuerdo de corresponsabilidad	Coordinador de la Unidad Operativa Cabildo Kichwa	1 vez al año	1 vez al año
		Diligenciamiento certificado entrega de residuos sólidos	Operario del Servicio	En cada entrega de Canasta Básica indígena Kichwa	1 vez al mes
		Ejecución de la campaña referente al manejo de residuos sólidos y PGIRP	Coordinador de la Unidad Operativa Cabildo Kichwa	1 vez al año	1 vez al año

4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

INTRODUCCION

Se desarrolla con el fin de ejercer vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se utiliza en los diferentes procesos del Cabildo con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación y enfermedad y asegurar desde este punto la inocuidad de los productos alimenticios.

OBJETIVOS

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de proceso de recepción entrega de las canastas con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar desde este punto la inocuidad de los productos

OBJETIVOS EPECIFICOS

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

ALCANCE

El presente programa se aplica al agua utilizada en las diferentes etapas de proceso de higienización en el sistema de almacenamiento temporal de canastas, el lavado de manos personal y para uso de los baños.

DEFINICIONES

Acueducto: sistema de abastecimiento de agua.

Agua potable: agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud

Abastecimiento de agua potable: sistema o servicio de captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo de agua.

Contaminación del agua: presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos y/o Aguas).

Desinfectante: agente químico o físico con el propósito de eliminar los microorganismos, o disminuir al máximo su población hasta llegar a un nivel seguro que no atente contra la salud humana.

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

Microorganismos patógenos: son las bacterias, virus, hongos y protozoarios que pueden enfermar al ser humano, y pueden estar presentes en las fuentes de agua utilizadas para preparación de alimentos

METODOS, ACTIVIDADES, GUIAS Y ACCIONES

USO DE AGUAS

La fuente de agua que se emplea es del acueducto de la Ciudad de Bogotá para los usos considerados; se tiene en cuenta que el agua utilizada para las labores de limpieza, desinfección y procesamiento de alimentos que este en contacto directo con el alimento debe ser potable. En el Cabildo, el almacenamiento del agua se realiza un tanque disponible en la edificación.

SISTEMA DE ALMACENAMIENTO

Se garantiza el almacenamiento de agua para suministrar a la Institución con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un (1) día de igual forma la presión es la adecuada para todas las operaciones efectuadas

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

1. LAVADO DE TANQUES

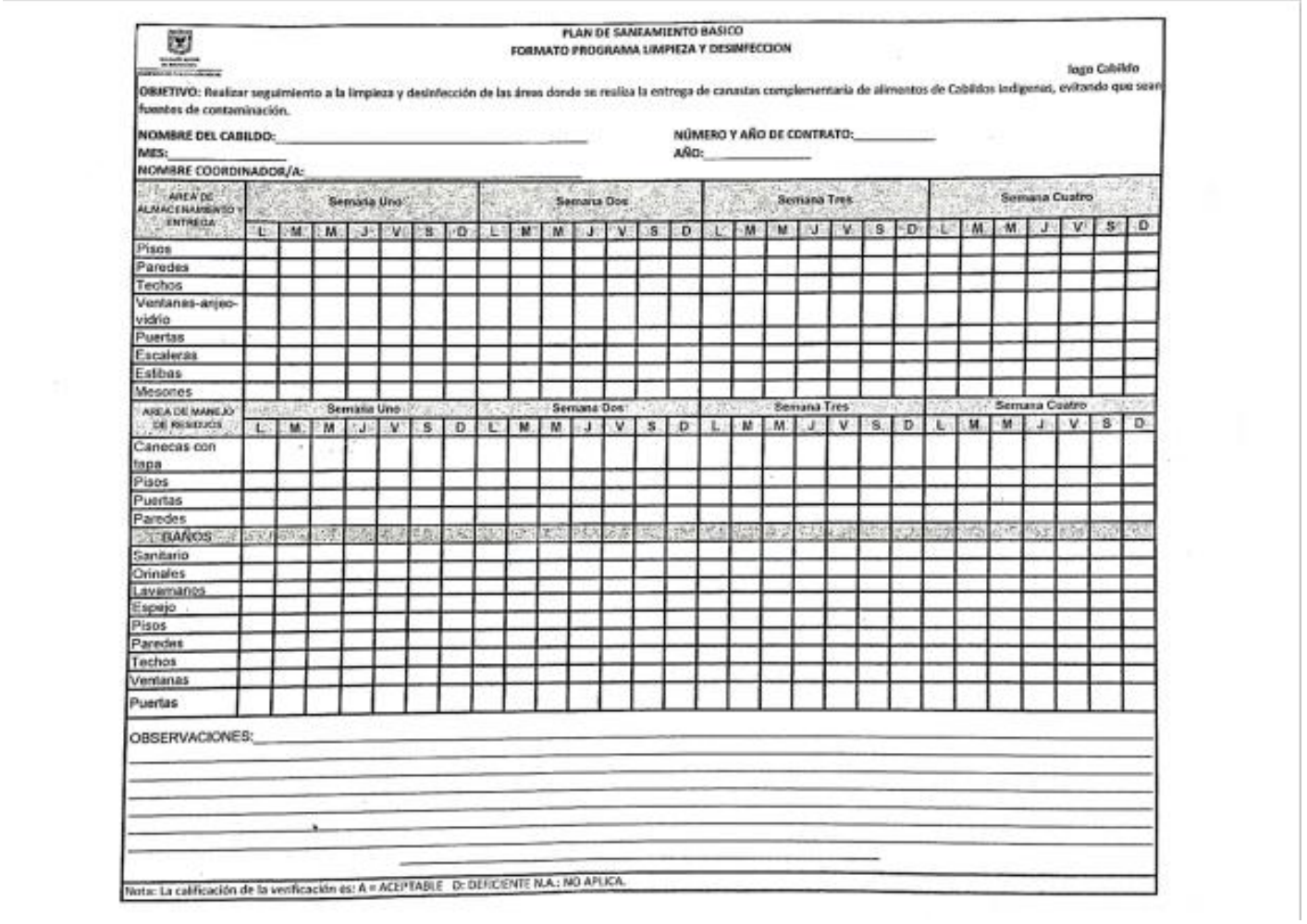
La Institución realiza el mantenimiento mínimo cada seis (6) meses según lo establecido en el Resolución 2190 de 1991. El Tanque tiene una capacidad de 500 litros

2. PLAN DE CONTINGENCIA

Ante suspensión del suministro de agua potable. Almacenar agua en la alberca antes higienizada, recolectar agua en canecas plásticas con tapa igualmente higienizadas previamente.

ANEXOS

FORMATO PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION



PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
FORMATO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION

logo Cabildo

OBJETIVO: Realizar seguimiento a la limpieza y desinfección de las áreas donde se realiza la entrega de canastas complementaria de alimentos de Cabildos indígenas, evitando que sean fuentes de contaminación.

NOMBRE DEL CABILDO:_____ NÚMERO Y AÑO DE CONTRATO:_____
MES:_____ AÑO:_____
NOMBRE COORDINADOR/A:_____

AREA DE ALMACENAMIENTO Y ENTREGA	Semana Uno							Semana Dos							Semana Tres							Semana Cuatro						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Pisos																												
Paredes																												
Techos																												
Ventanas-anjeo-vidrio																												
Puertas																												
Escaleras																												
Estibas																												
Mesones																												
AREA DE MANEJO DE RESIDUOS	Semana Uno							Semana Dos							Semana Tres							Semana Cuatro						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Canecas con tapa																												
Pisos																												
Puertas																												
Paredes																												
BAÑOS																												
Sanitario																												
Orinales																												
Lavamanos																												
Espejo																												
Pisos																												
Paredes																												
Techos																												
Ventanas																												
Puertas																												

OBSERVACIONES:_____

Nota: La calificación de la verificación es: A = ACEPTABLE D: DEFICIENTE N.A.: NO APLICA.

FORMATO PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

FORMATO PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

OBJETIVO: Verificar y controlar en el punto de entrega de la canasta complementaria de alimentos Ingreso o aparición de plagas, mediante la implementación de medidas preventivas y controladas saneamiento ambiental.

NOMBRE DEL CABILDO: **NÚMERO Y AÑO DE CONTRATO:**

NOMBRES COORDINADOR/A:

AÑO:

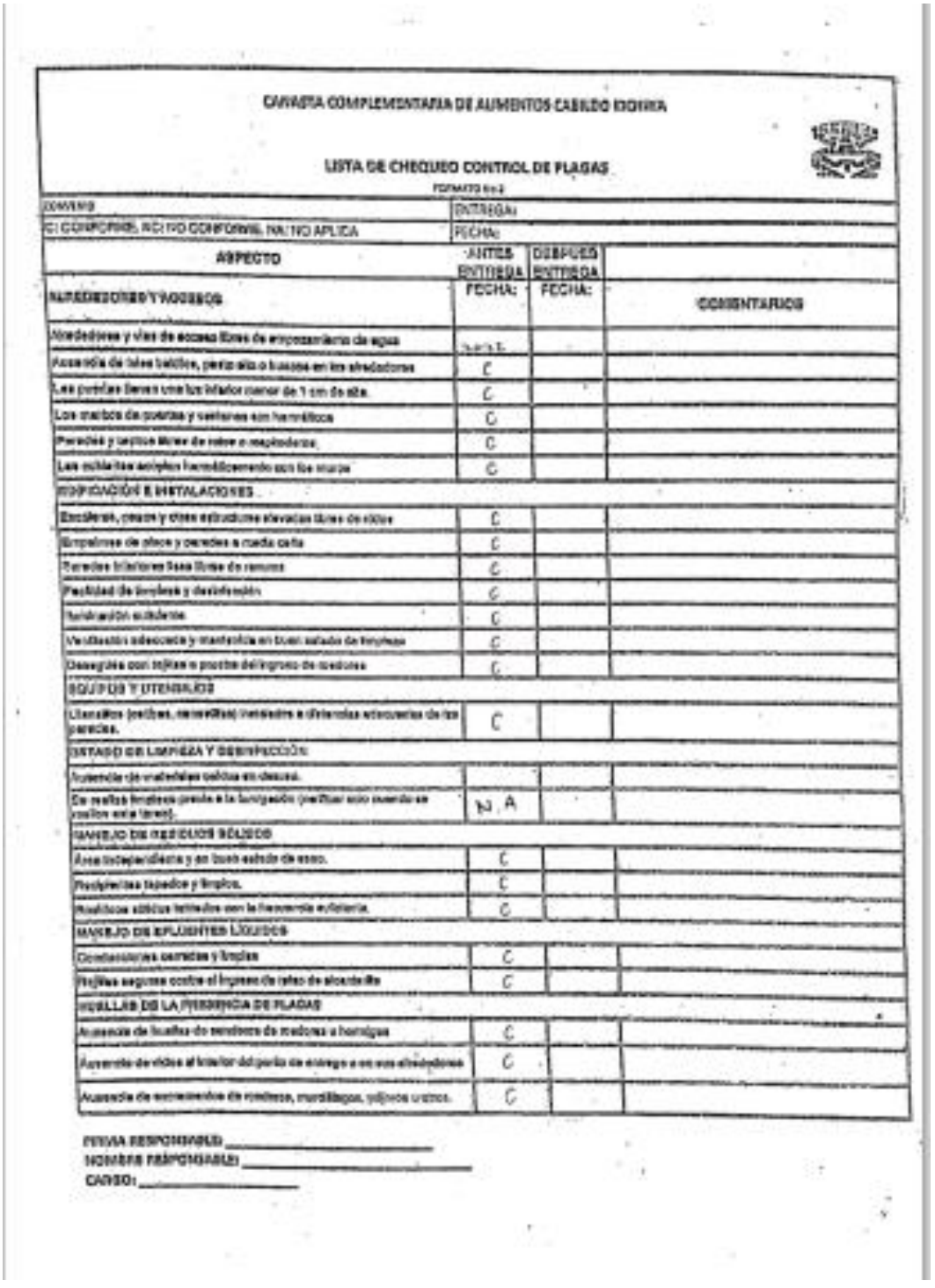
Verificacion Quincenal

VERIFICACION DE HERMETICIDAD POR AREA	FECHA	PRIMERA VERIFICACION	FIRMA	SEGUNDA VERIFICACION	FIRMA
AREA DE ALMACENAMIENTO Y ENTREGA					
Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.					
Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas.					
Paredes y techos están libres de agujeros.					
Estado de las rejillas de los sifones .					
OTRAS AREAS (OFICINAS,BAÑOS Y COCINA)					
Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.					
Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.					
Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.					
Aberturas entre puertas y piso (exteriores)					
Aberturas entre puertas y piso (interiores)					
Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina					
Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.					
Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.					
Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.					

OBSERVACIONES:

Nota: La calificación de la verificación es: O: OBSERVADO, N.O. = NO OBSERVADO, N.A.: NO APLICA.

FORMATO LISTA DE CHEQUEO CONTROL DE PLAGAS



CANASTA COMPLEMENTARIA DE ALIMENTOS CABILDO KIGNIRA

LISTA DE CHEQUEO CONTROL DE PLAGAS

FORMATO No 2

CONTRATO	ENTREGA:		
CUMPLIMIENTO SI/NO CONFORME NO APLICA	FECHA:		
ASPECTO	ANTES ENTREGA FECHA:	DESPUES ENTREGA FECHA:	COMENTARIOS
ALREDEDORES Y ACCESOS			
Alrededores y vías de acceso libres de encharcamiento de agua	[illegible]		
Ausencia de latas botellas, pedazos o basuras en los alrededores	C		
Las puertas tienen una luz inferior menor de 1 cm de alto.	C		
Los marcos de puertas y ventanas son herméticos	C		
Persianas y rejillas libres de polvo o excrementos.	C		
Las bisagras están herméticamente sin los orificios	C		
EDIFICACIÓN E INSTALACIONES			
Escaleras, cocos y otras estructuras elevadas libres de óxido	C		
Empalmes de piso y paredes a cuela cerca	C		
Techos interiores bien libres de ramas	C		
Facilidad de limpieza y desinfección	C		
Iluminación adecuada	C		
Ventilación adecuada y manteniía en buen estado de limpieza	C		
Desagües con rejillas o puntos de ingreso de roedores	C		
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
Utensilios (pelicas, recipientes) limpios e diferentes alrededores de las paredes.	C		
ESTADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Ausencia de materiales sólidos en desuso.			
De restos limpieza previa a la fumigación (realizar solo cuando se realice esta área).	N. A		
MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS			
Área independiente y en buen estado de aseo.	C		
Recipientes tapados y limpios.	C		
Residuos sólidos retirados con la frecuencia establecida.	C		
MANEJO DE EFLUENTES LIQUIDOS			
Condensadores cerrados y limpios	C		
Rejillas seguras contra el ingreso de ratas de alcantarilla	C		
SIGNOS DE LA PRESENCIA DE PLAGAS			
Ausencia de huellas de roedores de madrigueras a hormigas	C		
Ausencia de vidrios al interior del punto de entrega o en sus alrededores	C		
Ausencia de excrementos de roedores, murciélagos, pájaros u otros.	C		

PERSONA RESPONSABLE: _____

NOMBRE RESPONSABLE: _____

CARGO: _____

FORMATO PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
FORMATO PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS	
	Logo CABILDO

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento en el punto de entrega de la canasta complementaria de alimentos, del manejo de residuos sólidos, mediante la implementación de formato de control.

NOMBRE DEL CABILDO:_____ **NÚMERO Y AÑO DE CONTRATO:**_____

NOMBRES COORDINADOR/A: _____

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS				
FORMATO MODELO: REGISTRO PARA LA EVACUACION DE RESIDUOS				
Mes:				
Días	Clasificación de los desechos	Condiciones de higiene de los canecos	Hora de evacuación de los residuos	Firma Coordinación Verificación
El Lunes				
Miércoles				
Viernes				
El Lunes				
Miércoles				
Viernes				
El Lunes				
Miércoles				
Viernes				
El Lunes				
Miércoles				
Viernes				

Nota: La calificación de la verificación es: A = ACEPTABLE N.C. = NO ACEPTABLE .

OBJETIVO: Prevenir cualquier tipo de contaminación a los alimentos y uso inadecuado del agua en las diferentes etapas de operación de la modalidad Canasta Complementaria de Alimentos Cabildos Indígenas.

PROGRAMA DE MANEJO DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE					
FORMATO CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE - CADA 6 MESES COMO MÍNIMO					
Fecha actual de higienización	Próxima fecha de higienización	Nombre del desinfectante usado	Ingrediente activo	Concentración utilizada	Firma Coordinador de Seguimiento

Escribir el nombre, cargo y firma del (los) responsable (s) de la Elaboración LUIS CONEJO-COORDINADOR PATRICIA RONCANCIO *N*.D.	Escribir el nombre, cargo y firma del (los) responsable (s) de la Revisión EQUIPO BPM CABILDO KICHWA	Nombre, cargo y Firma del Coordinador LUIS CONEJO
Fecha 28/11/2022	Fecha 25/01/2022	Fecha 28/11/2022