CORPORACION EL MINUTO DE DIOS DE GARZON – CORMIDI

CONTRATO: 41002512025 **FECHA:** 15/02/2025	**OBJETO CONTRACTUAL:** Prestar los servicios de educación inicial en el marco de la atención integral para grupos étnicos y comunidades rurales y rurales dispersas, respondiendo a las características propias de los territorios y comunidades de conformidad con el Manual Operativo de la Modalidad en Modalidad de educación inicial en el Hogar

INTRODUCCIÓN:

Suministrar servicios para brindar una adecuada atención de la primera infancia, requiere de un conjunto de actividades enfocadas siempre en mantener la salud e integridad de los niños y niñas usuarios, con sistemas preventivos que permitan minimizar los riesgos, garantizando un entornoque cuente con las mejores condiciones higiénico sanitarias.

El Servicio de educación inicial en el Hogar operado por la EA CormiDi de Garzón, cuenta con un plan de saneamiento esencialmente preventivo, que permite disminuir los riesgos de contaminación de los espacios utilizados en el proceso, en los alimentos de las raciones para preparar yraciones de consumo, en los cuales se establecen procedimientos y técnicas de limpieza, desinfección y saneamiento, basados en las Buenas Prácticas de Manufactura entregando así las herramientas básicas para mantener la inocuidad de las instalaciones, equipos y utensilios, estandarizar procesos, identificar y controlar plagas, manejar adecuadamente los desechos y monitorear la calidad del agua.

1. JUSTIFICACIÓN

Servicio de educación inicial en el Hogar operado por la EA CormiDi de Garzón, debe contar con un plande saneamiento, el cual establece los 4 programas requeridos queaseguren y mantengan la salubridad en el entorno en el cual se realiza la prestación del servicio, garantizando el control de agua potable para las diferentes actividades, un manejo adecuado de los residuos y control oportuno contra las plagas.

2. OBJETIVO:

Garantizar que el Servicio de educación inicial en el Hogar operado por la EA CormiDi de Garzón, cuente con áreas, instalaciones, equipos, medio ambiente, procesos y talento humano, que cumplan con normas higiénicas sanitarias y de esta manera permita realizar la prestación del servicio a los niños y niñas beneficiarios en un entorno adecuado.

3. ALCANCE:

El plan de saneamiento, aplica para las actividades realizadas en el manejo adecuado de residuos, limpieza y desinfección, control de agua potable y control de plagas en las unidades que conforman el Servicio de educación inicial en el Hogar.

3.1. MARCO LEGAL

Para la elaboración de los 3 programas que conforman el plan desaneamiento, se requiere el conocimiento y aplicación de la siguiente normatividad relacionada con alimentos.

- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Por la cual se reglamenta elartículo 126 del Decreto Ley 019 del 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1575 de 2007
- Resolución 2115 de 2007 por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.
- Alinorma Codex Alimentarius de OMS Versión 04 2003. Programa conjunto fao/oms sobre norma alimentarias comisión del codex alimentarius
- Ley 09 de 1979 Título V Min Salud Colombia, Decreto 3075 de 1997 de Min Salud Colombia, pro la cual se reglamenta parcialmente la ley 09de 1979 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1270 de 17 de Julio de 2002, por medio del cual se adiciona un literal al artículo 50 del Decreto 3075 de 1997.

3.2. PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN

1. Objetivo específico:

Reducir, eliminar y evitar la proliferación de microorganismos presentes en los equipos, superficies, personal, indumentaria, plantas físicas y en general en todas las instalaciones de las UA del Servicio de educación inicial en el Hogar operado por la EA CormiDi de Garzón, haciendo de este un sitio optimo en calidad e higiene para la prestación del servicio.

2. Recomendaciones generales

- Limpieza de suelos se realizará con la periodicidad necesaria para quese mantenga siempre limpio, retirando inmediatamente los derrames de líquidos o alimentos, se utilizara siempre una solución de un detergente, evitando la limpieza en frío.
- Para la actividad de limpieza se puede utilizar agua caliente siempre que se necesite con el fin de desprender más fácilmente la grasa y polvo acumulado.
- Los productos de limpieza deben aplicarse de manera que no contamine la superficie donde se almacenan los alimentos. Los productos utilizados como detergentes o desinfectantes no deben contener fragancias, ni perfume y no dejar olor residual en la superficie lavada, no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos.
- Todos los productos para la limpieza y desinfección, así como los elementos utilizados se almacenan en un lugar específico, estos se encuentran rotulados y contenidos en recipientes para tal fin, en casode reenvase deben identificarse con el nombre del contenido, fecha devencimiento y la concentración.
- Se deben enjuagar con abundante agua potable todas las superficies, equipos, utensilios para eliminar los residuos del detergente y garantizar la eficacia del desinfectante.
- Antes de utilizar jabones, desinfectantes y desengrasantes se recomienda verificar la fecha de vencimiento y diluir indispensable en agua potable y tener en cuenta la dosificación indicada según ficha técnica o Tabla de indicación.
- Al manipular los productos químicos concentrados o puros debe utilizarse guantes de caucho y en lo posible gafas protectoras.

3. Sanitizar: Limpiar y desinfectar

Son procedimientos diferentes y que se deben realizar por separado:

- **Limpiar** significa remover la materia orgánica o mugre acumulada. Las impurezas y suciedades se fijan de una manera muy compleja a las superficies. Por norma general, pueden estar encerradosmecánicamente en poros hendiduras y otras irregularidades. Eliminarlas de ahí teniendo en cuenta que se produce un flujo constante de uso, resulta fundamental para prevenir contaminacionesen el producto terminado.
- **Desinfectar** significa disminuir la carga microbiana por medio de un agente químico o físico, para ello primero se realiza la limpieza y después la desinfección lo que quiere decir que no se mezcla detergente con desinfectante.

4. Cómo se limpia y desinfecta: A continuación, se describen las actividades básicas que se deben realizar:

Protocolo para lavado y desinfección

PRELAVADO: Se eliminan los restos de suciedad y se mojan los equipos y utensilios o área a lavar con agua para reblandecer la suciedad adherida.

LIMPIEZA: Consiste en la aplicación de agua y un producto detergente para desprender y disolver la suciedad, se restriega con sabra, esponja o cepillo según se requiera.

ENJUAGUE: Con abundante agua potable para eliminar los restos de detergente y de suciedad disuelta, se puede utilizar agua caliente para eliminar la grasa.

DESINFECCION: Una vez limpio y enjuagado el utensilio o área se aplica la solución de agua con el producto desinfectante para eliminar las bacterias que no hayan sido eliminadas en la operación de limpieza.

ENJUAGUE: Con agua potable para eliminar los restos de desinfectante si se requiere, de lo contrario dejar secar a Tº ambiente.

SECADO: Una vez enjuagados los equipos, superficies o utensilios se colocan en una superficie que no presente riesgos de contaminación e inmediatamente secamos con materiales absorbentes de uso único. Cuando se dejan húmedos, se corre el riesgo de proliferar microorganismos en la capa de agua.

5. Con que se limpia y desinfecta:

Protocolo para preparación de solución desengrasante y detergente

ALISTAR RECIPIENTE PARA PREPARACION Y MATERIALES DE LIMPIEZA:
Limpios, no deteriorados y de tamaño apropiado

MEDIR SOLUCIONES: DETERGENTE y DESINFECTANTE.

Jeringa o vaso con graduaciones para medir con exactitud la cantidad la cantidadrecomendada. Preparar cantidad exacta ya que los sobrantes no se podrán almacenar.

FICHA TECNICA O TABLA DE DOSIFICACIÒN.
LITROS DE AGUA X No PPM CONCENTRACION HIPOLCORITO X 10

HOMOGENIZAR LA MEZCLA: Utilice cuchara o paleta

APLICAR A LAS SUPERFICIES:
-Detergente con vasija plástica, zabra o la mano protegida con guante.
-Desinfectante con aspersor o paño
Detergente: restregar para eliminar más suciedad.
-Desinfectante: dejar actuar solo

Tabla para dosificación detergente y desinfectante comercial

Alimentos, áreas, superficies o equipos a desinfectar	Frecuencia de limpieza y desinfección	Detergente en polvo	Hipoclorito Comercial ml/L de agua	Tiempo de exposición
Equipos de Cocina (nevera, estufa, etc.)	Semanal	20 gr *1 lt agua	2ml*1lt de agua	1 minuto
Frutas, verduras	Diario	No aplica	3 ml * 1lt de agua	3 minutos
Huevos	Diario	No aplica	3 ml * 1lt de agua	1 minutos
Menaje y Cubiertos	Diario	15 gr *1 lt agua	2ml*1lt de agua	10 minutos
Material Didáctico, Mobiliario y Forros colchonetas	Diario	10 gr *1 lt agua	2ml* 1lt de agua	15 minutos
Servicios sanitarios, vasenillas sifones, traperos,	Diario	20 gr *1 lt agua	5ml* 1lt agua	Temperatura ambiente
recogedores, canecas y tapas residuos	Diario	20 gr *1 lt agua	5ml* 1ltagua	Temperatura ambiente
Mesones, Canecas y canastillas	Diario	15 gr *1 lt agua	4ml * 1lt de agua	Temperatura ambiente os
Salón (Pisos y Superficies)	Diario	20 gr *1 lt agua	4 ml* 1 ltde agua	Temperatura ambiente

Mesas y Sillas del Comedor	Diario	20 gr *1 lt agua	2ml* 1lt de agua	Temperatura ambiente
Ambientes	Diario	No aplica	2ml * lt de agua	N.A

6. Verificación y registro

A diario, luego de terminar la jornada de limpieza y desinfección, a persona encargada del componente de salud y nutrición, debe realizar la respectiva verificación del cumplimiento y calidad con el que se realizó la sanitizacion, diligenciando el formato Monitoreo de limpieza y desinfección.

7. Acción correctiva

Si en el momento de la inspección se evidencia fallas en la actividad, inmediatamente se comunica al encargado para corregir el incumplimiento, dejando registro al respaldo del formato en el campo para observaciones.

8. Instrucciones para realizar limpieza y desinfección

A continuación, se describen las instrucciones en cada uno de los elementos utilizados en el área de producción.

9. Programa de limpieza y desinfección

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
Manos	• Retirar anillos, pulseras, reloj, etc. • Enjuagar con agua • Aplicar jabón • Frotar las manos, incluyendo antebrazos y codos. Frótese los dedos y los pulgares, entrelazándose y moviéndoselos primero en una dirección y luego en la dirección contraria, hasta los codos. • Enjuagar las manos bajo el chorro de agua corriente limpia hastaque se elimine todo el jabón • Secar las manos al ambiente o paños desechables • NUNCA se secan en toallas de tela de uso continuo o sobre la ropa • No pase la nariz para sentir el olor del jabón en las manos.	Jabón líquido antibacterial, cepillo para uñas, toalla desechable.	• Capacitación teórico- práctico al talento humano sobre BPM. • La entidad suministrara los insumos requeridos, para esta actividad. • Publicación degráficas, donde se muestra la forma correcta del lavado de manos, en diferentes partes de la UA	Durante las secciones	Talento Humano.

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS EINSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LAATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
Bodegas y Alacenas de Almacenamiento	• Barrer, eliminar la basura gruesa o el polvo del piso. Trapear con mezcla de Agua y Desinfectante. • Mensualmente desalojarcompletamente Barrer o sacudir con el fin de retirar trozos y residuos • Limpiar con un trapo humedecido en solución detergente, luego retirar el jabón. • Aplicar solución detergente solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10 ml del producto) estregar con paño abrasivo. • Enjuagar • Se prepara la solución desinfectante con hipoclorito al 5.25%, aplicar el desinfectante por aspersión (2ml* 1lt de agua) y dejar actuar por 15 minutos, enjuagar con abundante agua. • Secar con trapeadora limpia, paños, entre otros debidamente desinfectados.	Escoba,trapeadora, balde, solución desinfectante previa mente preparada, detergente dosificado, trapo opaños abrasivos	• Capacitación teórico-práctico al talento humano sobre BPM. • La entidad suministrara los insumos requeridos, para esta actividad. • Publicación degráficas, donde se muestra la forma correcta. • Verificar el diligenciamiento del registro de programa de limpieza y desinfección. • Supervisar periódicamente las actividades de Limpieza y desinfección en el área de almacenamiento.	Semanal	Talento Humano.

LUGAR DE LIMPIEZA DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
Paños abrasivos ylimpiones	• Disponer en la caneca de residuos los paños y limpiones que culminaron su vida útil • Sumergir en solución detergente: solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10 ml del producto). • Retirar el detergente por mediode abundante agua • Se prepara la solución desinfectante con hipoclorito al 5.25% (5ml*1lt de agua) • Se deja actuar por 10 minutos. • Enjuagar con suficiente agua • Escurrir y dejar secar a temperatura ambiente.	Balde, detergente dosificado, solución desinfectante,	• Capacitación teórico-práctico al talentohumano sobre BPM. • La entidad suministrara los insumos requeridos, para esta actividad. • Verificar el diligenciamiento del registro de programa de limpieza y desinfección. • Supervisar periódicamente lasactividades de limpieza y desinfección.	Semanal	Talento Humano.
Salones, Mesas y sillas	• Reunir en un solo sitio la cantidadde sillas y mesas a limpiar y desinfectar • Retirar los residuos más visibles manualmente depositándolos en la respectiva caneca • Humedecer los objetos y realizar limpieza con detergente 20 g: 1	Detergente dosificado, soluciónn desinfectante, paño	• Capacitación teórico-práctico al talentohumano sobre BPM. • La entidad suministrara los insumos requeridos, para esta actividad.	Semanal	Talento Humano.

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
	ltr agua, remover suciedad y grasa con zabra, cepillo. • Enjuagar con abundante agua para que salga la solución jabonosa. • Se prepara la solución desinfectante con hipoclorito al5.25% en relación 2ml* 1lt de agua y se aplica con un aspersor por toda la superficie de las sillas y mesas dejando que seque a temperatura ambiente.	abrasivo o aspersor.	• Verificar el diligenciamiento del registro de programa de limpieza y desinfección. • Supervisar periódicamente lasactividades de limpieza y desinfección.		
Medio Ambiente	• Asegurarse de que exista el cubrimiento total de alimentos enel área de producción. • Se prepara la solución desinfectante con hipoclorito al5.25% en relación 2ml* 1lt de agua y se aplica con un aspersor	Solución desinfectante	• Capacitación teórico-práctico al talentohumano sobre BPM. • La entidad suministrara los insumos requeridos, para esta actividad. • Supervisar periódicamente lasactividades de limpieza y desinfección.	Durante las secciones	Talento Humano.

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
Mesón, mesas detrabajo	• Despejar el área, retirar los utensilios, productos, basuras y materiales. • Aplicación de la solución detergente. Frotar con paño abrasivo • Enjuagar con agua por medio de baldes, paño húmedo o • manguera con el fin de remover toda la solución detergente de la superficie y la suciedad en ella atrapada • Escurrido al ambiente. • Se prepara la solución desinfectante con hipoclorito al 5.25% en relación 4ml* 1lt de agua y se aplica con un aspersor , se deja por 30 minutos y luego se enjuaga con abundante agua, en caso de ser superficies no oxidable se deja secar al medio ambiente.	Detergente dosificado, solución n desinfectante, Paño abrasivo.	• Capacitación teórico-práctico al talento humano sobre BPM. • La entidad suministrara los insumos requeridos, para esta actividad. • Verificar el diligenciamiento delregistro de programade limpieza y desinfección. • Supervisar periódicamente lasactividades de limpieza y desinfección.	Semanal	Talento Humano.
Traperos, escobas ycanecas	• Retirar en lo posible tipo de material sólido incrustado	Detergente dosifica	• Capacitación teórico-práctico al talento humano sobre BPM.	Durante las sesiones	Talento Humano.

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
	• Sumergir en solución detergente solución de jabón líquido (5 litro de agua y 50 ml del producto). • Retirar el detergente enjuagando con agua • Se prepara la solución desinfectante con hipoclorito al 5.25% en relación 5ml* 1lt de agua. • El Balde en el cual se sumerge los traperos deben ser de uso exclusivo para dicha actividad. • Se puede dejar secar a temperatura ambiente.	do, solución desinfectante, balde.	• La entidad suministrara los insumos requeridos, para esta actividad. • Verificar el diligenciamiento del registro de programa de limpieza y desinfección. • Supervisar periódicamente lasactividades de limpieza y desinfección.		
Material didáctico y forro de colchonetas	• Clasificar los elementos a limpiar y desinfectar, separándolos en: plásticos, madera, felpa, tela, papel y cartón. • Se prepara la solución desinfectante con hipoclorito al 5.25% en relación 2ml* 1lt de agua. • Los elementos de madera serán limpiados con un paño seco sacudiendo el polvo, y posteriormente con otro paño se aplica la solución desinfectante	Deterg ente dosificado, solución desinfectante, balde. Lavadora	• Capacitación teórico-práctico al talentohumano sobre BPM. • La entidad suministrara los insumos requeridos, para esta actividad. • Verificar el diligenciamiento del registro de programa de limpieza y desinfección.	Semanal	Talento Humano.

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
	dosificada dejando que seque al medio ambiente. • Elementos en felpa y tela como las muñecas, osos, forros para colchonetas entre otros serán dispuestos en la lavadora con detergente 10 g : 1ltr agua . • Material didáctico en cartón o pape, se limpian con paño limpio y seco sacudiendo el polvo. • Elementos de plástico serán dispuestos en una tina con agua y detergente en solución 10 g : 1ltr agua para ser limpiados con zabra y cepillo, posteriormente en otra tina con la solución desinfectante, dejándolos por 15 minutos, luego se enjuagan y se dejan secar a temperatura ambiente.		• Supervisar periódicamente lasactividades de limpieza y desinfección.		
Utensilios y menaje (Ollas, platos, vasos cubiertos, jarras, bandejas, recipientes para muestra, coladores,	• Eliminar residuos con un paño seco. • Limpiar con jabón y agua, solución de jabón líquido (5 litro de agua y 50 ml del producto). • Frotar con paño abrasivo. • Enjuagar con agua	Detergente dosificado, solución n desinfectante,	• Capacitación teórico-práctico al talentohumano sobre BPM. • La entidad suministrara los insumos requeridos, para esta actividad.	Durante las secciones.	Talento Humano.

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
Ralladores y tablas para picar	• Se prepara la solución desinfectante con hipoclorito al 5.25% en relación 2ml* 1lt de agua. • Desinfectar por medio deinmersión en un recipiente limpio y desinfectado (Balde, ponchera) destinado para tal fin. La solución desinfectante se deja actuar por 1 minuto • Enjuagar con abundante agua y se deja escurrir al medioambiente.	paño abrasivo, recipiente limpio	Verificar el diligenciamiento del registro de programa de limpieza y desinfección. • Supervisar periódicamente lasactividades de limpieza y desinfección.		
Frutas	• Retirar manualmente los residuos de polvo o de mugre visibles. • Enjuagar con suficiente agua potable. • Se prepara la solución desinfectante con hipoclorito al 5.25% en relación 3ml* 1lt de agua. • Sumergir en recipiente plásticopor 3 minutos • Dejar escurrir.	Solución desinfectante, recipiente limpio	• Capacitación teórico-práctico al talentohumano sobre BPM. • La entidad suministrara los insumos requeridos, para esta actividad. • Verificar el diligenciamiento del registro de programa de limpieza y desinfección. • Supervisar periódicamente las	3 días ala semana	Talento Humano.

PÚBLICA

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
			actividades de limpieza y desinfección.		
Neveras	• Se debe retirar todas partes de lanevera como las bandejas y los cajones. • Lavar las bandejas y los cajones con agua y jabón, estregar con esponja.: solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10g del producto). • Estregar con esponjilla, hacer énfasis en las partes pequeñas de difícil alcance como por ejemplo los rieles por donde encajan las bandejas, el caucho de la puerta,la manija para abrir la nevera. • Correr la nevera para poder lavar por detrás. • Se debe lavar con agua y jabón elpiso ubicado debajo de las neveras y las paredes que se encuentran detrás. • No olvidar lavar la parte de encima de la nevera por la parte de afuera • Enjuagar. • Se prepara la solución desinfectante con hipoclorito al	Detergente dosificado, solución n desinfectante, paño abrasivo, esponja, aspersor para desinfectante	• La entidad suministrara los insumos requeridos, para esta actividad. • Verificar el diligenciamiento del registro de programade limpieza y desinfección. • Supervisar periódicamente las actividades de limpieza y • desinfección.	Semanal	Talento Humano

PUBLICA

LUGAR DE LIMPIEZA YDESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
	5.25% en relación 2ml* 1lt de agua. Se deja actuar por 1 minuto • Enjuagar, y secar con paño limpio y seco. • Organizar bandejas y conectar nuevamente				
Servicios sanitarios (vestidores, baños, inodoros y lavamanos)	• Con la escoba retirar la mugre visible, con la ayuda del recogedor depositar la basura en el lugar indicado, retirar los residuos de la papelera. • Enjuagar con abundante agua, aplicar solución jabonosa. • Utilizando el cepillo para paredes, puertas y ventanas, cepille estas antes que la espuma se seque. • Hacer énfasis en esquinas y ranuras. • Utilizando el churrusco para inodoros, cepille la taza (paredes internas del inodoro) antes que la espuma se seque. • Utilizando la sabra o esponja para inodoros, restriegue las paredes externas y superiores del inodoro.	Escoba,Recogedor Detergente, Dosificado, solución n desinfectante, esponja o cepillo	• Capacitación teórico-práctico al talentohumano sobre BPM. • La entidad suministrara los insumos requeridos, para esta actividad. • Verificar el diligenciamiento del registro de programa de limpieza y desinfección. • Supervisar periódicamente las actividades de limpieza y desinfección.	Tres días a la semana	Talento Humano

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LAATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
	• Utilizando sabra restriegue la superficie del lavamanos y con cepillo pequeño restregar alrededor de las perillas evitando acumulación de costras. • Con escoba o cepillo restregar pisos y hacer mayor fuerza en los sifones. Enjuagar hasta retirar totalmente el jabón • Se prepara la solución desinfectante con hipoclorito al 5.25% en relación 5ml* 1lt de agua. Se aplica y se deja secar a temperatura ambiente en las superficies				

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
Pisos y paredes (Sifones, Ventiladores, Luminarias y Mallas)	• Garantizar que no hay alimentos cerca del área en donde se realizara la actividad • Retirar todo objetos que estén recostados en la pared. • Recoger los objetos que estén en el piso y ubicarlos en su respectivo lugar. • Con escoba y recogedor retirar los desperdicios gruesos y depositarlos en el respectivo recipiente. • Con bolsa plástica cubrir las cuchillas de encendido y motores de los equipos • En el caso de paredes y pisos aplicar agua caliente con los baldes sobre la superficie más engrasada, dirigir el chorro de agua de arriba hacia abajo. • Eliminar la suciedad gruesa y suelta de la superficie con escobas y cepillos. • Medir las concentraciones de las soluciones a utilizar según las instrucciones del fabricante descritas en fichas técnicas y	Escoba, Recogedor Detergente, Dosificado, solución n desinfectante, esponja a o cepillo	• Capacitación teórico-práctico al talento humano sobre BPM. • La entidad suministrara los insumos requeridos, para esta actividad. • Verificar el diligenciamiento del registro de programa de limpieza y desinfección. • Supervisar periódicamente las actividades de limpieza y desinfección.	Tres días a la semana.	Talento Humano

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
	según tabla interna, en caso de no especificarlas diluir 15 gr de detergente por cada litro de agua. • Aplicar la dosificación del detergente a las superficies mediante la utilización de platón plástico o paño de toalla absorbente en el caso de las paredes. • Restregar con escobas y cepillo sobre la superficie aplicando la fuerza necesaria con el fin de retirar la suciedad que se encuentre en la superficie. • En el caso de los techos y mallas utilizar limpia telarañas y escalerasi es necesario para alcanzar a limpiar bien. • Con escoba restregar bien las mallas eliminando el polvo y suciedad acumulada que obstruyeel ingreso de aire y luz natural. • Hacer énfasis en las esquinas redondeadas del piso y pared, en las cerchas que sostienen las luminarias.				

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS EINSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LAATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
	• Con paño limpiar encima de las luminarias y ventiladores retirando polvo acumulado. • Con cepillo o escoba restregar con fuerza las rejillas de los sifones garantizando que en cada celda serán eliminados los residuos acumulados para evitar costras • Se prepara la solución desinfectante con hipoclorito al 5.25% en relación 4ml* 1lt de agua • Pasar sobre el piso el trapero completamente limpio y seco. • Pasar paño seco sobre luminarias y ventiladores. • Escurrir para sacar la humedad absorbidas y repetir este paso cuantas veces sea necesario. • Revisar que la superficie quede completamente seca. • Las mallas se dejan secar a temperatura ambiente				

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
Canastillas, canecas,estibas	• Garantizar que no hay alimentos cerca del área en donde se realizara la actividad • Ubicar las canastillas, canecas, estibas y mesas plásticas que se van a limpiar en un solo lugar. • Aplicar la dosificación del detergente a las superficies mediante la utilización de platón plástico en el caso de las canastillas utilizar paño de toalla absorbente. • Restregar esponjilla y cepillo sobre la superficie aplicando la fuerza necesaria con el fin de retirar la suciedad que allí se encuentre. • Hacer énfasis en las esquinas y cada una de las celdas de las canastillas, restregar con fuerza con cepillo. • Enjuagar con abundante agua • Se prepara la solución desinfectante con hipoclorito al 5.25% en relación 4ml* 1lt de agua, se utiliza aspersor, se deja secar a temperatura ambiente.	Escoba,Recogedor Detergente, Dosificado, solución desinfectante, esponja o cepillo	• Capacitación teórico-práctico al talento humano sobre BPM. • La entidad suministrara los insumos requeridos, para esta actividad. • Verificar el diligenciamiento del registro de programa de limpieza y desinfección. • Supervisar periódicamente las actividades de limpieza y desinfección.	Mensual	Talento Humano

3.3. PROGRAMA CONTROL DE MANEJO DE RESIDUOS SÒLIDOS.

13. Objetivo específico

Establecer los sistemas adecuados de recolección, conducción, clasificación y disposición final de desechos sólidos generados durante la atención a los usuarios del Servicio de educación inicial en el Hogar operado por la EA CormiDi de Garzón, previniendo la contaminación en los alimentos, equipos, utensilios y evitandoel deterioro del medio ambiente.



Con la unificación del código de colores a nivel nacional, los prestadoresde los servicios de recolección, aprovechamiento y tratamiento deresiduos podrán hacerlo de forma más eficiente, ya que se espera que, con su implementación y la colaboración de la ciudadanía, se incrementela cantidad de material recuperado y reincorporado a los ciclos productivos.

Adicionalmente, si un ciudadano se desplaza de una ciudad a otra, los colores a usar serán los mismos, facilitando la tarea de la separación delos residuos.

Los colores son:

- **Blanco:** residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.
- **Negro**: residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos COVID-19 como tapabocas, guantes, entre otros.
- **Verde:** residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín etc.

Verificación y registro

A diario, antes de iniciar la jornada de trabajo, el talento humano del Servicio de educación inicial en el Hogar operado por la EA CormiDi de Garzón, debe realizar la respectiva verificación de las condiciones en las cuales se encuentran los recipientes para disposición de residuos, que los recipientes se encuentren con bolsa plástica, tapa y en adecuadas condiciones de higiene, diligenciando el formato Manejo adecuado de los residuos y formato Pesaje deresiduos

PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

Objetivo específico

Establecer los mecanismos para la prevención y erradicación de las plagas enlas instalaciones de los operadores prestadores de servicios con el fin de realizar un control integral de plagas basándose en medidas preventivas y asílograr ambientes de trabajo libres de plagas.

Condiciones generales

- El control de plagas contiene los sistemas preventivos implementados en las instalaciones del El Servicio de educación inicial en el Hogar operado por la EA CormiDi de Garzón, sin embargo, se tienen definidas las medidas correctivas en caso de ineficacia de dichos sistemas.
- Se realiza fumigación cada 6 meses, por parte de proveedor certificado porla Secretaria de Salud.
- La persona responsable de ejecutar el control químico contra las plagas cuenta con la experiencia y conocimientos requeridos para realizar la actividad, así mismo utiliza los implementos de protección personal (botas, overol, mascarilla, anteojos) indispensable durante todo el proceso de manipulación de productos para la eliminación de plagas.
- El proveedor seleccionado para realizar actividades de fumigación debe presentar la metodología, el equipo y los productos que utilizara con las respectivas fichas técnicas.

Identificación de plagas

Las plagas constituyen una seria amenaza en las instalaciones donde se realizala preparación de alimentos no solo por los que consumen y destruyen, sino que también, los contaminan con saliva, orina, materias fecales y la suciedadque llevan adherida al cuerpo.
Tradicionalmente se consideran plagas a los roedores (ratas y ratones), insectos voladores (moscas y mosquitos), insectos rastreros (cucarachas y hormigas) y taladores (gorgojos y termitas). Sin embargo, hay que considerarotras posibilidades que tienen que ver con animales domésticos (gatos y perros) y otros voladores como los pájaros y los murciélagos.

- Algunas señales para tener en cuenta de la presencia de roedores son:

- ✓ Cajas, bolsas, equipos, muebles o materiales roídos
- ✓ Excremento de ¼" a ¾";
- ✓ Marcas grasosas en las paredes y otras superficies;
- ✓ Cuevas en el suelo; y Olor desagradable característico del orín de las ratas y los ratones

Medidas preventivas contra plagas

Las medidas preventivas son las medidas más eficaces para eliminar y evitarla creación de lugares que actúen como focos para el desarrollo de plagas, elhogar infantil deberá cumplir con las siguientes medidas:

- Mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura, emplear bolsas plásticas, colocar tapas a las canecas conocer la frecuenciade recolección de residuos.
- No dejar residuos en las instalaciones donde se desarrollan las actividades,proceder a su eliminación.
- Proteger los espacios entre pared y techo con angeo si existen
- Mantener el orden en la unidad de servicio durante todo el tiempo.
- No está permitido ningún tipo de mascota en las UA, mientras se prestael servicio.
- Deben mantenerse las meriendas y las raciones para preparar biencerradas.
- Recoger los residuos una vez se generen.
- Donde existan sifones deben tener rejilla en perfecto estado
- Guardar la distancia entre los equipos de cocina (nevera) con respecto alas paredes que facilite la inspección.
- Inspeccionar con frecuencia las zonas más vulnerables de la presencia deplagas y roedores

Medidas correctivas para control de plagas:

Las medidas correctivas que a continuación se mencionan se aplican en circunstancias críticas e incontrolables en las que nuestros sistemas preventivos no hayan logrado la eficacia esperada en los exteriores y las plagasingresan a las instalaciones de producción y servicio:

- El Servicio de educación inicial en el Hogar operado por la EA CormiDi de Garzón, deberá contar con asesoría de una empresa experta que cuente con licencia expedida por la Secretaría municipal de Salud.

- El control de plagas se hace de una manera integrada; el control integradoes un concepto globalizador que incluye el conjunto de actividades dirigidas a controlar las poblaciones animales nocivas de forma selectiva y específica,limitando al mismo tiempo el impacto sobre la salud, el costo y el deterioromedioambiental.
- Para el control de roedores se implementarán sistemas de trampa de golpe**,**la cual consta de una gran barra de muelle, el queso se encuentra en un gancho como cebo. La barra de muelle se cierra rápidamente y con muchafuerza cuando, normalmente un ratón o una rata, toca el gancho. El diseñoes tal que el cuello del ratón se romperá, también puede quebrar su costilla, o su cráneo. Trampas pegajosas**,** es un sistema que consta de bandejas plásticas o cartón, estas trampas no son tóxicas y se deben utilizar en el interior de las instalaciones en caso de identificarse presencia de roedores

Características que deben presentar las sustancias para el control biológico:

- ✓ -Baja toxicidad para humanos
- ✓ -Facilidad de aplicación
- ✓ -Componentes atrayentes que hacen que el roedor lo consuma, teniendootras fuentes de alimento disponible.
- ✓ -No presentar olor ni sabor desagradable que permita el rechazo por elroedor
- ✓ -No causar síntomas de intoxicación inmediata en el roedor al momento deingerirlo para crear recelo.
- ✓ Para combatir las hormigas se ubicarán los nidos y se sellarán totalmenteaplicando plaguicida apropiado como Lorsban para eliminarlas.
- ✓ Gestionar el cambio de aquellos dispositivos que culminaron su vida útil pordeterioro o daños por diversos factores.

Acción correctiva

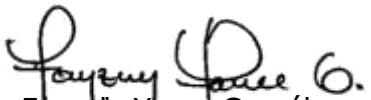
Si en el momento de la inspección se evidencia presencia, huellas o daños porplagas, se aplicará procedimiento de control químico en las instalaciones, dejando registro al respaldo del formato en el campo para observaciones, adicional se debe archivar el certificado de la empresa contratada para controlde plagas donde conste la ejecución de la actividad y la respectiva ficha técnicadel producto utilizado.

Protocolo para control integrado de plagas

A continuación, se resume mediante diagrama de flujo las actividades a realizar para un adecuado y eficaz control integrado de plagas en el Servicio de educación inicial en el Hogar operado por la EA CormiDi de Garzón, siempre en aras de proteger la inocuidad de los alimentos.

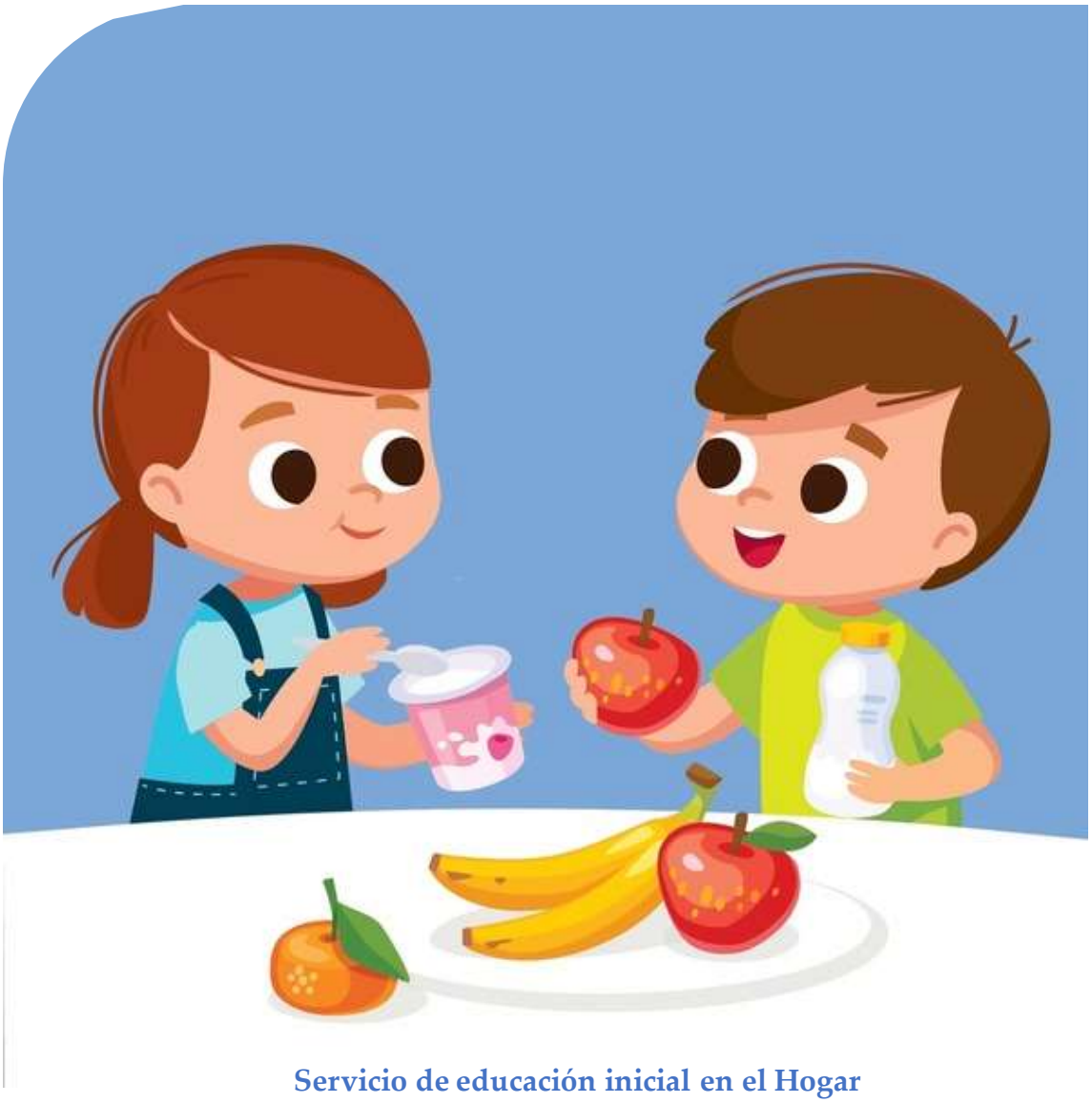
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Por la cual se reglamenta elartículo 126 del Decreto Ley 019 del 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Ministerio de Educación, Guía N 53 Guías técnicas de cumplimiento condiciones de calidad modalidades de educación inicial.
- la Guía Técnica del Componente de Alimentación Vigente y Nutrición paralos Programas y Proyectos Misionales del ICBF, junio del 2018.
- Decreto 1575 de 2007
- Decreto 1270 de 17 de Julio de 2002, por medio del cual se adiciona un literal al artículo 50 del Decreto 3075 de 1997.
- Ley 09 de 1979 Título V Min Salud Colombia, Decreto 3075 de 1997 de MinSalud Colombia, pro la cual se reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979y se dictan otras disposiciones.



Elaborado por: Fayzully Ylance González
Nutricionista

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA



Servicio de educación inicial en el Hogar
Contrato: 41002512025
CORPORACION EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
CormiDi

Manual Elaborado por: ND Fayzully Yance González
Vigencia 2025

INTRODUCCION

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son todos los procedimientos necesarios que se aplican en la elaboración de alimentos con el fin de garantizar que estos sean seguros, y se emplean en toda la cadena de producción de los mismos, incluyendo materias primas, elaboración, envasado, almacenamiento, operarios y transporte, entre otras.

EL profesional en nutrición de la modalidad del servicio de Educación inicial en el Hogar operado por CormiDi de Garzón diseña el siguiente manual con el propósito de reducir el riesgo de toxi-infecciones alimentarias, además de reducir las posibilidades de pérdidas de alimentos distribuidos a niños y niñas, mujeres gestantes y lactantes.

El presente manual tiene como objetivo brindar orientaciones dirigidas a preservar la integridad de los alimentos suministrados en el servicio de Educación inicial en el Hogar, garantizando el acceso de los usuarios a alimentos que satisfagan sus necesidades nutricionales.

OBJETIVO

Documentar y registrar los procedimientos a desarrollar en las UA del servicio de Educación inicial en el Hogar operado por CormiDi de Garzón, con el fin de asegurar la entrega de alimentos seguros nuestros usuarios.

ALCANCE

Los procedimientos establecidos en el presente manual son de implementación inmediata en las UDA - unidades de atención. Este protocolo podrá ser actualizado con base a la normatividad sanitaria vigente.

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

De acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 el manipulador de alimentos es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos (Resolución 2674 de 2013).

El manipulador de alimentos deberá tener:

- Certificación de capacitación en manipulación de alimentos, con máximo un año de expedición, y certificación médica vigente en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos.
- Capacitaciones anuales desde la fecha de expedición de la certificación de capacitación en manipulación de alimentos

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos y tener certificación vigente emitida por Empresas Sociales del Estado adscritas a las Secretarías de Salud departamentales, municipales y distritales o por personas jurídicas o naturales que deben demostrar su idoneidad técnica y científica. La vigencia de la certificación de capacitación en manipulación de alimentos no deberá ser superior a un año.

De acuerdo con lo establecido en el plan de capacitación en Buenas prácticas de manufactura - BPM y Plan de saneamiento básico- PSB del servicio de Educación inicial en el Hogar operado por CormiDi de Garzón, el profesional en nutrición reforzará a los manipuladores en aspectos relacionados con el funcionamiento, organización y administración del servicio de alimentos, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos.

2. PROCESOS:

2.1 Compras

- Los productos alimenticios adquiridos serán aquellos estipulados por la minuta patrón establecida por el ICBF con el fin de garantizar la adecuada nutrición de los niños y las niñas atendidos.
- En caso de presentarse desabastecimiento de algún alimento que conforme la minuta se realizará remplazo de este teniendo en cuenta la lista de intercambios de manera que se garantice el aporte nutricional establecido por la minuta patrón.
- En la medida posible, las compras se realizarán establecimientos vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente que cuenten con concepto sanitario favorable vigente y cuenten con la implementación de protocolos de bioseguridad para la para la reducción del riesgo de exposición y contagio de SARS-CoV-2 (covid-19).
- El servicio de Educación inicial en el Hogar operado por CormiDi de Garzón contará con un archivo actualizado de la relación de proveedores (formato establecido por el ICBF).
- La cantidad de productos alimenticios a adquirir se realizará en función del número de personas atendidas, la capacidad de almacenamiento disponible y el inventario de existencias.

- El servicio de Educación inicial en el Hogar operado por CormiDi de Garzón establecerá un cronograma claro para la compra y recibo de productos alimenticios. Este cronograma estará sujeto a las disposiciones emitidas por el ICBF.

2.2 Recibo

El recibo de las raciones para preparar RPP debe realizarse en lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental. El horario de recibo no debe interferir con el de distribución de alimentos o preparaciones. La recepción de los alimentos debe cumplir con las especificaciones de las fichas técnicas, diseñadas por el ICBF.

El manipulador que recibe la materia prima debe conocer las cantidades y presentaciones de los alimentos adquiridos, definidas para el cumplimiento al ciclo de menús aprobado, e igualmente las especificaciones de calidad de cada uno de los productos a recibir.

El Talento humano, el transportador y el encargado de la entrega deben lavarse las manos con un desinfectante de base alcohólica concebido a tal efecto antes de entregar los alimentos al personal de la EAS.

Si se utilizan canastillas, cavas y/o contenedores reutilizables, deben seguirse los protocolos de higiene y desinfección establecidos en el plan de saneamiento.

El debe contar con talento humano competente, papelería y equipos ajustados a las necesidades, especificaciones, buenas prácticas sanitarias, supervisión adecuada, horas de recibo programadas y procedimientos para garantizar la seguridad

Las materias primas, insumos y/o productos que no cumplen con las especificaciones deberán ser devueltos para realizar el cambio.

2.3 Almacenamiento

Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013. Las condiciones generales que deben cumplir, tanto el área como el proceso de almacenamiento de alimentos/materias primas, son:

Cada uno de los productos recibidos debe ser organizado de acuerdo con el tipo de producto y método de almacenamiento.

- productos. Los alimentos deben estar separados de las paredes, pisos y techos.
- El espacio cuenta con las dimensiones de acuerdo con los volúmenes almacenados.
- Los productos de vidrio, latas y productos pesados en general deben ubicarse en la parte inferior de los estantes del almacén o la despensa; y los productos livianos se deben ubicar en parte medios y superiores de los mismos.
- Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, con el fin de garantizar la rotación de los productos y emplear primero los alimentos que estén más próximos a su fecha de vencimiento. Incluye los Alimentos de Alto Valor Nutricional.

- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del lugar, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Para los servicios que se desarrollan en ambiente familiar o comunitario se debe almacenar los productos en mueble bajo llave.
- Es necesario que la persona encargada del lugar de almacenamiento realice un inventario de productos almacenados a través de conteo físico, para tener un control de las existencias y servir de base para el proceso de compras. Adicionalmente, es necesario que periódicamente se dé salida a productos y materiales inútiles o dañados, para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

Criterios mínimos para el almacenamiento de alimentos

2.3.1 Almacenamiento Seco: El almacenamiento de los productos se realizará ordenadamente en despensas o estantes, separados de las paredes, no se debe exponer directamente sobre el piso sino elevadas de él por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación si es el caso.

- Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc. pueden ser retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa y debidamente rotulados, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas. Sin embargo, debe contar con rotulo que indique como mínimo (fecha de vencimiento, nombre de producto y lote).
- Mantener la temperatura adecuada, con ventilación apropiada (natural o artificial) que impida el deterioro de los alimentos.
- Los productos empacados individualmente, como galletas y otros que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que ésta no sobrepase los 25°C. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada y con un rotulo que indique nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número del lote; éste rotulo debe ser ubicado en forma visible en la estantería en frente del producto y el material puede ser: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, tablillas acrílicas para marcar con marcador borraseco entre otros.
- Los huevos deben ser almacenados a temperatura ambiente y traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original (si no se reporta fecha de vencimiento en el empaque, verificar con el proveedor fecha de producción). Teniendo en cuenta que los factores que inciden para aumentar o disminuir el proceso de envejecimiento son la temperatura y la humedad, se establece la vida útil del huevo de gallina fresco de acuerdo a las mismas: menor a 22°C de 20 a 30 días, entre 22°C y 32°C de 15 a 20 días, mayor a 33°C 10 días. , refrigerado entre 30 y 45 días.

2.3.2 Almacenamiento frío: En esta área se deben almacenar los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública96 deben mantenerse en condiciones que se evite su proliferación. Para

el cumplimiento de este requisito deberán adoptarse medidas efectivas como: mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores a 4°C o mantener el alimento en estado congelado.

- Los alimentos se deben rotular con nombre, fecha de llegada y de vencimiento.
- Se debe mantener la temperatura estable dentro del refrigerador y el congelador, para lo cual debe limitarse la apertura de las puertas a lo estrictamente necesario.
- Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados sin que haya separación física entre ellos, para evitar la contaminación cruzada.

2.3.3 Almacenamiento de leche y productos lácteos:

- Se deben almacenar separados de los alimentos que expelan olores fuertes. La leche y el yogurt deben estar almacenados en su empaque original.
- Debe mantenerse en refrigeración, excepto para la leche que de acuerdo el método de tratamiento térmico recibido previo al empaque.
- No congelar porque se altera su textura.
- El queso una vez abierto se debe rotular y ser utilizado en el menor tiempo posible.
- Debe mantenerse en Refrigeración a 4°C o menos, o en congelación a -18°C o menos, inmediatamente después del recibo, rotulándola con nombre del corte, fecha de llegada y fecha de vencimiento.

2.5 Distribución

La Ración Preparada sólo se servirá y distribuirá en las áreas destinadas para este fin:

- La distribución de las RPP deberá hacerse con utensilios adecuados en calidad y cantidad (pinzas, cucharas, etc), según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el directo con las manos.
- Por ningún motivo, los usuarios del programa deben tener acceso al área de almacenamiento de alimentos.
- El talento humano encargado de la distribución de alimentos no debe ejecutar simultáneamente otras actividades que generen riesgo de contaminación (por ejemplo, manipular dinero, manipular basuras, utilizar productos de limpieza o desinfección, etc.).
- La cantidad de RPP debe ser acorde al número de usuarios y grupos de edad establecido por la minuta patrón del servicio de Educación inicial en el Hogar.
- Durante la atención a los usuarios, se debe fortalecer las medidas de aseoy



Elaborado por: Fayzully Yance González
Nutricionista