OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE SALUD Y NUTRICION

2.3.3.2

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 sistemaspreventivos que permitan minimizar los riesgos, garantizando un entorno que 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.

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 laprestación del servicio, garantizando el control de agua potable para las diferentes actividades, un manejo adecuado de los residuos y control oportuno contra las plagas.

OBJETIVO:

Garantizar que el Servicio de educación inicial en el Hogar operado por la EA CormiDi de Garzón, cuente con áreas, instalaciones, equipos, medioambiente, 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.

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.

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 deMin 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.

DIAGNÒSTICO SITUACIONAL DE LAS UNIDADES DE ATENCION DE LA MODALIDAD FAMILIAR SERVICIO EDUCACION INICIAL EN EL HOGAR

El servicio de educación inicial en el Hogar modalidad familiar de las comunas 6 y 8 de la ciudad de Neiva, Huila, cuenta con 8 unidades de atención, operado por la corporación El Minuto de Dios de Garzón:

NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCION - UA	ZONA DE OPERACIÓN
Comuna 6 semillas sabias de amor 3	Salón comunal torres naranjas cuarto centenario
Comuna 8 construyendo futuros con amor 1	Parroquia de la medalla milagrosa
Comuna 8 construyendo futuros con amor 2	Parque biblioteca peño redondo
Comuna 8 construyendo futuros con amor 4	UA 1 y 2 vereda Moscovia UA 3 parroquia barrio Bogotá.
Comuna 8 construyendo futuros con amor 5	UA 1 salón comunal entre ríos UA 2 y 3 salón comunal puertas del sol.
Comuna 8 construyendo futuros con amor 6	Parroquia de la medalla milagrosa

La modalidad EIH comunas 6 y 8 cuenta con una cobertura total de 300 usuarios (mujeres y personas gestantes y lactantes, niños y niñas) este servicio es prestado en las instalaciones suministradas por las juntas de acción comunal y parroquias del sector, donde se destina y adecua un espacio para el desarrollo los encuentros grupales, consumo de los refrigerios y suministro de una ración para preparar RPP mensual a niños y niñas usuarios de 6 meses a 5 años de edad, gestantes y lactantes, cuentan con el servicios sanitarios y a la fecha la red hidrosanitaria se encuentra en buen estado, la red eléctrica se encuentra en aparente buen estado, los tomacorrientes del aula con protección, los tomas se encuentran tapados para evitar la manipulación de los niños y niñas.

En las áreas de la UA se hace el proceso de limpieza y desinfección a diario desacuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento básico. Durante el proceso de recibo de los alimentos se verifican las cantidades, fechas de vencimiento y calidad de los refrigerios y RPP los cuales son entregados por grupo de edad de acuerdo a lo establecido en la minuta patrón. Con relación a la Bienestarina esta se recibe en el punto de entrega primario y ahí se distribuye a las diferentes de Unidades de atención.

En el control de plagas, LA EAS verifica la presentación de plagas o factores de riesgo de infestación. En programa del control del agua en la unidades de atención garantiza el suministra agua potable para el consumo de las familias usuarias.

Con relación a la disposición de residuos sólidos, las unidades de atención cuentan con canecas para el almacenamiento de residuos. Los residuos se depositan en canecas con tapa separándolos de acuerdo al tipo de residuo. Las basuras inorgánicas y orgánicas no aprovechables se depositan en canecas con tapa con bolsas plásticas, y se entregan al servicio de aseo.

En proceso de formación al talento humano se realiza mensualmente donde reciben de manera programadas las capacitaciones en los temas de buenas prácticas de manufactura y plan de saneamiento básico, donde se retroalimenta de forma constante las indicaciones para el cumplimiento del proceso de desinfección de las manos, lavándolas con suficiente agua y jabón, usando correctamente los elementos de protección personal y como garantía en la calidad e inocuidad de los alimentos como son el tapabocas, el gorro, zapatos cerrados y no usan aretes ni anillos ni esmaltes.

PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN

Introducción: En el contexto de la Educación Inicial en el Hogar, las Unidades de Atención representan espacios clave donde los niños y niñas tienen la oportunidad de interactuar, jugar y aprender. Estos espacios, ubicados en parroquias, salones comunales y canchas, son compartidos por la comunidad y deben mantenerse en condiciones óptimas de limpieza e higiene. La limpieza y desinfección adecuada de estos entornos es esencial para prevenir la propagación de microorganismos y garantizar un ambiente saludable que favorezca el desarrollo integral de la primera infancia. Este programa tiene como objetivo establecer prácticas sistemáticas de limpieza y desinfección que protejan la salud de los participantes, promoviendo estándares elevados de higiene en los espacios comunitarios.

Objetivo: Mantener las Unidades de Atención libres de microorganismos y contaminantes mediante prácticas de limpieza y desinfección adaptadas a los espacios comunitarios.

Alcance: Aplica a todos los espacios comunitarios utilizados como Unidades de Atención, incluyendo parroquias, salones comunales y canchas, y a las familias responsables de implementarlas.

Marco Teórico: Se basa en los principios de salud pública y normas de higiene que garantizan ambientes propicios para la educación inicial.

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 superficielavada, 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 enagua 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.

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 encerrados mecánicamente 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.

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.

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 * 1ltde agua	3 minutos
Huevos	Diario	No aplica	3 ml * 1ltde 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 Sillasdel Comedor	Diario	20 gr *1 lt agua	2ml* 1lt de agua	Temperatura ambiente
Ambientes	Diario	No aplica	2ml * lt de agua	N.A

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 larespectiva verificación del cumplimiento y calidad con el que se realizó lasanitización, diligenciando el formato Monitoreo de limpieza y desinfección.

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.

Instrucciones para realizar limpieza y desinfección

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

6. Programa de limpieza y desinfección

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEME NTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LAATENCIÓN 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 desalojar completamente 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 de gráficas, 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, deterge nte 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	ELEME NTOS 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 sillasy 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.	Durant e las seccion es	Talento Humano.

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEME NTOS 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, soluciónn desinfectante, Paño abrasivo.	• Capacitación teórico-práctico al talentohumano 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, solució n 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	ELEME NTOS 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, recipientespara 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, soluciónn desinfectante,	• Capacitación teórico-práctico al talentohumano sobre BPM. • La entidad suministrara los insumos requeridos, para esta actividad.	Durant e las seccion es.	Talento Humano.

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEME NTOS 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, soluciónn 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	ELEME NTOS 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 desinfe ctante, 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	ELEME NTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LAATENCIÓN 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 ventiladoresretirando 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	ELEME NTOS 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

PROGRAMA CONTROL DE MANEJO DE RESIDUOS SÒLIDOS.

Introducción: El manejo responsable de los residuos sólidos generados en las Unidades de Atención es un componente esencial para mantener la limpieza y reducir riesgos de contaminación ambiental. Dado que las actividades se desarrollan en espacios comunitarios como parroquias, salones comunales y canchas, es necesario establecer procesos claros y efectivos para la clasificación, recolección y disposición de los desechos generados durante las sesiones de atención infantil. Este programa tiene como propósito fomentar una cultura de manejo adecuado de residuos, involucrando a las familias y cuidadores en prácticas que contribuyan al cuidado del medio ambiente y la salud comunitaria.

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.

Alcance: Involucra a las familias y cuidadores en la correcta disposición de residuos sólidos generados durante las actividades en los espacios comunitarios.

Marco Teórico: Apoyado en principios de sostenibilidad ambiental y políticas nacionales de manejo de residuos.



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 de residuos

PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

Introducción: Los espacios utilizados como Unidades de Atención en las comunas 6 y 8, tales como parroquias, salones comunales y canchas, están expuestos a la presencia de plagas debido a factores ambientales y al uso comunitario frecuente. Las plagas, como insectos y roedores, representan un riesgo significativo para la salud, ya que pueden transmitir enfermedades y contaminar alimentos y superficies. Por ello, este programa se enfoca en implementar estrategias eficaces de control y prevención de plagas, adaptadas a las características de los entornos comunitarios. A través de intervenciones seguras y sostenibles, se busca garantizar espacios libres de plagas que favorezcan un ambiente seguro para los niños y sus familias.

Objetivo específico: Establecer los mecanismos para la prevención y erradicación de las plagas en las 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.

Alcance: Este programa incluye inspecciones periódicas y medidas correctivas en parroquias, salones comunales y canchas, adaptándose a las características propias de cada espacio.

Marco Teórico: Sustentado en el control integrado de plagas y la normatividad nacional, con énfasis en el cuidado del entorno comunitario.

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 dirigidasa 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.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

Introducción: La capacitación del personal en temas de higiene, seguridad y gestión de recursos es clave para el éxito en el Servicio de educación inicial en el Hogar operado por la EA CormiDi de Garzón,. Este programa busca desarrollar las competencias necesarias para garantizar la implementación eficaz de los mismos.

Objetivo General: Fortalecer las habilidades del personal mediante capacitaciones periódicas y actualizaciones en temas relacionados con los programas del Plan de Saneamiento Básico.

Alcance: Incluye talleres, cursos y sesiones de evaluación orientadas a medir el impacto de la capacitación.

Marco Teórico: Fundamentado en principios pedagógicos y de gestión organizacional, este marco destaca la importancia de la formación continua y adaptativa.

El componente de salud y nutrición en el Servicio de educación inicial en el Hogar operado por la EA CormiDi de Garzón, cuenta con un plan permanente de capacitación a todo el talento humano con el fin de promover la adecuada implementación de la minuta, Buenas prácticas higiénicas, Buenas prácticas de manufactura en las UA. El plan de formación a talento humano:

Plan de cualificación 2025 en los programas del plan de saneamiento básico y las Prácticas de Manufactura (BPM) y sus procedimientos				
N°	Tema:	Fecha:	Dirigido a:	Objetivo:
1	Socialización minuta patrón y ciclos de menús vigentes	28 de febrero de 2025	Talento Humano	Socializar las preparaciones que conforman la minuta y establecer los grupos de alimentos, las porciones y la frecuencia de consumo por grupo de edad.
2	Programa de limpieza y desinfección	30 de marzo de 2025	Talento Humano	Dar a conocer los procedimientos adecuados para garantizar que todas las instalaciones, superficies, equipos y utensilios utilizados en el HC estén debidamente limpios y desinfectados para evitar que sean una fuente de contaminación de los alimentos.
3	Guía de preparaciones y lista de intercambios	30 de abril de 2025	Talento Humano	Socializar las normas vigentes para la compra y transporte seguro de alimentos
4	Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos	30 de mayo de 2025	Talento Humano	Afianzar conocimientos en el adecuado manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos según normatividad vigente
5	Prevención de ETAS	30 de junio de 2025	Talento Humano	Socializar las claves de la inocuidad de los alimentos para garantizar el suministro de alimentos seguros
6	Procedimiento de recibo y almacenamiento de los alimentos	30 de julio de 2025	Talento Humano	Conocer los criterios para la recepción de alimentos y los métodos adecuados conservación de alimentos.
7	Prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos	30 de agosto de 2025	Talento Humano	orientar en los procedimientos adecuados para generar prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos
8	Programa de control de agua	30 de septiembre de 2025	Talento Humano	Sensibilizar sobre la importancia del uso de agua segura para la prevención de enfermedades transmitidas por el agua.

9	Adecuado uso de implementos para la preparación y el servido de alimentos	30 de octubre de 2025	Talento Humano	Orientar en el adecuado uso de implementos para la disminución de riesgos inherentes en la preparación y servido de los alimentos,
10	Programa de control de vectores	30 de noviembre de 2025	Talento Humano	Socializar las actividades inherentes a la prevención de la proliferación de plagas y vectores en la UDS.

PROGRAMA DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN DE PROVEEDORES

Introducción: La calidad de los alimentos que se distribuyen en los hogares comunitarios depende directamente de la selección adecuada de proveedores. Este programa garantiza la adquisición de productos seguros y nutritivos.

Objetivo General: Establecer criterios estrictos para la selección de proveedores de alimentos, asegurando calidad, cumplimiento normativo y sostenibilidad.

Alcance: Incluye la evaluación periódica de proveedores, la realización de auditorías y el establecimiento de contratos basados en estándares de calidad.

Marco Teórico: Basado en los principios de seguridad alimentaria y gestión de la cadena de suministro, este marco asegura la adquisición de alimentos confiables y seguros para las comunidades.

Responsable del programa: Será responsable una representante administrativa encargada de compras y presupuestos.

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DE PROVEEDORES EJECUCIÓN

Procedimiento y acciones correctoras: Cuando un proveedor incumpla los requerimientos establecidos

deberá informársele sobre la situación encontrada, y cada operador deberá plantear el plan de mejora para este proveedor y realizar el seguimiento respectivo.
Procedimiento de verificación: La verificación se hará por el profesional responsable del componente de Salud y Nutrición y de la representante administrativa quienes verificarán el cumplimiento de los requisitos por parte del proveedor y que las manipuladoras de alimentos le den cumplimiento a este programa y apliquen los procedimientos para el aseguramiento de la calidad.

Evaluación de los proveedores.
Selección de proveedores: Este procedimiento tiene como propósito establecer las materias primas e insumos empleados en la preparación de los alimentos, además clasificar los proveedores con el fin de asegurar la calidad sanitaria de los alimentos elaborados en los servicios de alimentación.

- Análisis de cotizaciones y propuestas.
- Cumplimiento de requisitos legales (sanidad, constitución, tipo de empresa, concepto sanitario, fichas técnicas)
- Cumplimiento de condiciones de calidad (ficha técnica, condiciones de transporte).
- Condiciones comerciales (precio, forma de pago, tiempo de entrega).
- Visita de Inspección a las instalaciones si es del caso.
- Para los proveedores seleccionados se debe diligenciar ficha de caracterización, según el manual de contratación y negociaciones del operador. Cada operador establecerá la metodología, parámetros para evaluar los proveedores y establecerá los parámetros de aceptación o rechazo, esta evaluación quedará como evidencia de este proceso.
- Durante el año, el profesional encargado del componente de Salud y Nutrición aplicará 2 veces la Guía de Evaluación y Seguimiento a Proveedores de Alimentos la cual evalúa:
- Edificaciones e Instalaciones.
- Plan de saneamiento.
- Personal manipulador.
- Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización.
- Salud ocupacional.
- Concepto de idoneidad sanitaria.

Esta Guía de verificación de Cumplimiento del Decreto 3075 / 97 y resolución 2476 de 2013 se diseñó teniendo en cuenta las dos categorías siguientes de los proveedores:
Proveedor Productor: Empresas que transforman los alimentos
Proveedor Comercializador: Instituciones que solo comercializan los productos pero que no intervienen directamente en su transformación.

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 cumplimientocondiciones 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 Yance González
Nutricionista

ANEXOS

FICHA TECNICA DEL DEL INSECTICIDA USADO POR LA EMPRESA DE FUMIGACION CONTRATADA



FICHA TECNICA
SOLFAC® EC050

Formulación: Emulsión Concentrada
RGSP- 0071-97. Registro.
INVIMA V-000964-R2
CATEGORIA TOXICOLOGICA III
MEDIANAMENTE TOXICO – CUIDADO



1. INFORMACION GENERAL

Solfac® EC050 es un insecticida piretroide, concentrado emulsionable, que actúa por contacto e ingestión. Es muy estable a la luz solar. De amplio espectro de acción contra plagas en diferentes instalaciones. Rápido efecto inicial sobre los insectos.

Solfac® EC050 aplicado según las recomendaciones de uso, se caracteriza por su benevolencia con las personas y el ambiente. Su acción residual combinada con bajas frecuencias de aplicación y a concentraciones muy bajas hace que sea un insecticida adecuado para ser usado en múltiples áreas.
No hay manchado de las superficies tratadas, deja un mínimo olor, hay desalojo de los insectos de sus escondrijos, facilitando las labores de higiene.

Solfac® EC050 es un insecticida para el control de plagas en aplicaciones domésticas, en la industria de alimentos e industria en general.

CARACTERISTICAS GENERALES:

Amplio espectro de acción.
Toxicidad muy benevolente para humanos y animales de sangre caliente
No deja olores desagradables
No oxida
No mancha
Rápido reingreso a las áreas tratadas
Controla por períodos prolongados de tiempo por su alto poder residual
Excelente efecto de repelencia
Bajas reacciones alérgicas

2. INGREDIENTE ACTIVO

CYFLUTHRIN.
Cyfluthrin: (RS)-α-cyano-4-fluoro-3-phenoxybenzyl (1RS,3RS;1RS,3SR)-3-(2,2-dichlorovinyl)-2,2-dimethylcyclopropaneacarboxylate …… 50 gramos por litro de formulación a 20ºC.

Gramos de Ingrediente activo/litro: 50g
Concentración de i.a: 5%

GRUPO QUIMICO: Piretroide
FORMULACION: Concentrado Emulsionable.

3. MODO Y MECANISMO DE ACCION:

Contacto e ingestión. Actúa sobre el sistema nervioso central de los insectos, interfiriendo la conducción normal de los impulsos nerviosos. Inicialmente produce una fase de intensa agitación, seguida de parálisis general y posteriormente la muerte de los mismos.

4. RECOMENDACIONES DE USO REGISTRADAS EN LA ETIQUETA:

Este producto tiene registradas ante la autoridad competente las siguientes recomendaciones de uso que están reportadas en su etiqueta:

DOSIFICACION Y APLICACIÓN:

Contra insectos voladores como moscas (*Musca doméstica, Fannia canicularis*, etc.), se aplica 6 cm³ de **Solfac® EC050** por cada litro de agua, rociando todos los lugares donde se posan las moscas y mosquitos como: paredes, marcos de ventanas, puertas, cielorrasos, etc.

Contra insectos rastreros como cucarachas (*Blattella germanica, Blatta orientalis, Periplaneta americana*), pulgas (*Xenopsylla*), chinches de cama (*Cimex lectularius*), hormigas (*Lasius spp., Tetramoriun spp.*, etc.), grillos, etc. Se recomienda 8 cm³ de **Solfac® EC050** por cada litro de agua rociando los escondrijos de los insectos como: guardaescobas, marcos de las puertas y ventanas, entrepaños de estantes, cuartos de baño, etc. Cubriendo estas superficies con el rociado en forma homogénea.

En las instalaciones industriales **Solfac® EC050** se aplica 8 cm³ por litro de agua para controlar gorgojos de los productos almacenados, de las alfombras, pieles y otras plagas de importancia en instalaciones pecuarias, industriales alimenticias, bodegas, etc.

En los tres casos aplicar 50 cm³ de mezcla por m² de superficie aplicado con aspersora manual o de motor.

Tratamiento adulticida espacial: Para el control de Aedes y Culex se utiliza dosis de 1 a 2 gramos de ingrediente activo por hectárea en nebulización espacial. Para tratamientos ULV, en máquina tipo LECO sobre vehículo, a una velocidad de 10 km/h y un descargue de 208 cm³/min:

- Utilizar 20 cm³ de **Solfac® EC050** diluidas en 480 cm³ de ACPM para una dosis de 1 g/ha.
- En caso de mucha vegetación e infestaciones altas se recomienda diluir 40 cm³ de **Solfac® EC050** diluidas en 460 cm³ de ACPM para una dosis de 2

g/ha. Realizar tres tratamientos consecutivos con una semana de intervalo, con el fin de romper el ciclo del vector.

5. OTRAS RECOMENDACIONES:

Este producto por experiencias en su uso en el mercado también puede ser aplicado según las siguientes recomendaciones (esta información es complementaria a la información registrada ante la autoridad competente y no es una información oficial por lo cual debe ser validada antes de hacer uso del producto).

Aplicación: **Solfac® EC050** puede ser aplicado en aspersión, nebulización o diluido en agua para el control de insectos voladores y rastreros en las diferentes industrias donde se hacen presentes, así como también en medios de transporte, edificios, hospitales, habitaciones, bodegas, etc.

En la aplicación de **Solfac® EC050** no hay manchado de las superficies tratadas y no deja olores desagradables, ni residuos visibles.

APLICACION

Aspersión manual o de motor.
Nebulización en caliente o en frío.

ASPERSION

Control de Insectos Voladores:
Como moscas y mosquitos, por aspersión directa sobre las superficies, se recomienda aplicar 6-8 ml de **Solfac® EC050** por litro de agua en paredes, puertas, ventanas, cielorasos, techos, etc.

Control de Insectos Rastreros:
Como cucarachas, chinches, grillos, garrapatas, hormigas, etc., se recomienda aplicar 8 ml de **Solfac® EC050** por litro de agua en guardaescobas, marcos de puerta, de ventanas, entrepaños de closet, estanterías de cocina, armarios, baños, etc.
En los dos casos, aplicar 50 ml de mezcla por m2 para obtener mayor residualidad del insecticida.

NEBULIZACION EN CALIENTE O FRIO:

Solfac® EC050 se aplica a la dosis de 20 ml por litro de agua o solvente (ACPM o Aceite Mineral). Esta mezcla alcanza para tratar de 1.000 m^3 de espacio.

PRINCIPALES LUGARES DE APLICACIÓN:

Hormigas: Aplicar de manera que las hormigas entren en contacto con el producto, tratar siempre de localizar los nido o colonias y aplicar en el hormiguero hasta que rebose.

Cucarachas: Ubicar lugares de refugio, escondrijos, rincones oscuros, grietas en las paredes, detrás de neveras, estufas y muebles.

Moscas y Mosquitos y Zancudos: Aplicar sobre paredes y techos, hacer tratamientos alrededor de los criaderos de mosquitos. En rellenos sanitarios.

FORMA DE APLICACIÓN:

La aplicación debe ser racional, prudente y obedecer a criterios técnicos muy claros, utilizándose el material y procedimiento apropiados. El control y la vigilancia en el uso y manejo deben efectuarse con el fin de evitar que afecten la salud humana, la sanidad animal o vegetal, o causen deterioro del ambiente.

TIEMPO DE RE-ENTRADA:

El tiempo de re-entrada depende de algunas condiciones como son: área aplicada, método de aplicación, ventilación y dosis. En términos generales se recomienda un periodo de re-entrada de 2 horas, verificando previamente que la superficie esté seca y garantizando una excelente ventilación antes del re-ingreso.

6. BENEFICIOS:

- **Solfac® EC050** es efectivo contra insectos rastreros y voladores, dentro y fuera de las instalaciones; además de actuar de forma inmediata y ofrecer alta residualidad.

- **Solfac® EC050** se caracteriza por su gran efecto expulsor garantizando un excelente control de poblaciones ocultas de las plagas.

- **Solfac® EC050** por su baja frecuencia de aplicación en concentraciones muy bajas permite que sea usado en la mayoría los ambientes.

- **Solfac® EC050** es económico por que requiere un menor número de aplicaciones que otros insecticidas menos residuales.

- **Solfac® EC050** es una excelente opción para tratamientos en áreas intradomiciliarias porque que no deja olores desagradables, ni residuos visibles, ni manchado.

- **Solfac® EC050** es ideal para ser incluido en los programas de manejo integrados de plagas por su seguridad y benevolencia para el medio ambiente

7. PRECUACIONES Y ADVERTENCIAS DE USO:

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

- No debe almacenarse con alimentos, bebidas o drogas para uso humano y animal.
- Mantenerlo en su envase original, debidamente identificado y cerrado, fuera del alcance de los niños, personas ajenas a su uso y animales domésticos, en un lugar fresco y bajo llave.
- Las existencias de producto deben ser apiladas metódicamente y marcadas claramente de forma que puedan ser identificadas e inspeccionadas fácilmente; los envases se deben almacenar verticalmente y se debe limitar la altura de las pilas, para evitar desperfectos por aplastamiento. Los envases no deben estar almacenados directamente en el suelo, sino preferentemente sobre estibas y apartados de la pared, para permitir la ventilación.
- Todas las existencias se deben inspeccionar regularmente, para detectar signos de deterioro o pérdida.

ELIMINACION DE RESIDUOS

Se debe tratar que las cantidades de residuos se reduzcan al máximo. Sin embargo, cuando éstos se producen se pueden eliminar por métodos que sean seguros para aquellos que los manejan, dejen limpias las áreas y los objetos contaminados y reduzcan el peligro de contaminación ambiental.
Se deben cumplir los siguientes principios generales, cumpliendo siempre las normas locales:

- Para el envasado usar siempre recipientes de tamaño manejable y embudos para pequeñas aberturas.
- Eliminar siempre los residuos cuando surjan. Evitar la acumulación de grandes cantidades a eliminar.

- En lo posible, se debe calcular cuidadosamente la cantidad correcta de plaguicida que se precisa para el trabajo de un área específica o del día.
- Consultar la etiqueta del producto para conocer las instrucciones específicas.
- En caso de existir dudas, solicitar asesoría de las autoridades locales.
- Vestir siempre ropa protectora adecuada cuando se eliminen los residuos.
- No eliminar nunca los residuos de plaguicidas de modo que se pueda poner en peligro a personas, animales domésticos, fauna silvestre, alimentos almacenados o suministros de agua.
- Nunca deshacerse de los plaguicidas indiscriminadamente.

DESTRUCCION DE ENVASES

LOS ENVASES Y EMBALAJES DE PLAGUICIDAS NUNCA DEBEN SER UTILIZADOS PARA CONTENER AGUA O ALIMENTOS PARA EL CONSUMO HUMANO O DE ANIMALES.

Se deben vaciar totalmente los envases y los embalajes antes de su destrucción. Luego deben ser agujereados para hacerlos inservibles.
Se deben escurrir los líquidos de los bidones, latas y botellas, invirtiéndolos sobre los depósitos mezcladores o tanques pulverizadores, permitiendo que escurran durante 30 segundos después que el líquido haya salido. Cada envase debe ser enjuagado tres veces añadiendo agua, hasta la cuarta parte de su volumen, cerrándolo, agitándolo y escurriendo el agua de enjuagar dentro del tanque mezclador o pulverizador, poniendo cuidado en no salpicar. Cuando se dispone de chorros de agua a presión, se deben usar para reemplazar los tres lavados. Los envases deben ser agujereados después de escurrirlos, para hacerlos inservibles.

El método más seguro para el medio ambiente, utilizable para la destrucción de materiales de embalaje combustibles como el papel, cartón o plástico, es quemándolos en un incinerador AUTORIZADO. Sin embargo, el papel limpio, el cartonaje externo y los envases de plástico (excepto PVC) limpios y enjuagados, se deben quemar en un sitio aislado, siempre que la ley local lo permita. Para mayor información de los programas de recolección de envases, consultar en la dirección campolimpiocolombia@andi.com.co

INFORMACION TECNICA SOBRE PRECAUCIONES

- Nocivo si es ingerido
- No debe transportarse ni almacenarse con alimentos, bebidas o drogas para uso humano y animal.

- Evitar el contacto con la piel.
- Manipular con cuidado el insecticida evitando derrames.
- No comer, beber ni fumar durante la manipulación.
- Al final de cualquier manipulación, lavarse las manos y la piel con abundante agua y jabón. Bañarse y cambiarse de ropa después del uso y antes de tomar alimentos o de fumar.
- Las personas encargadas de la aplicación deben usar el equipo de protección personal de acuerdo con las indicaciones de la etiqueta.
- No se debe aplicar donde hayan productos alimenticios o utensilios de cocina expuestos o superficies donde se envasan productos alimenticios.
- Mantenerlo en su envase original, debidamente identificado y cerrado, fuera del alcance de los niños, personas ajenas a su uso y animales domésticos, en un lugar fresco y bajo llave.
- Tratar a favor del viento.
- Estructurar en las unidades operativas el programa integral de salud ocupacional con sus componentes de medicina, higiene y seguridad industrial, conforme a lo dispuesto por la ley.

MANEJO DE INTOXICACIONES

PRIMEROS AUXILIOS:

- En caso de intoxicación del operario llame al médico inmediatamente o lleve el paciente al médico y muéstrele la etiqueta.
- Retire la ropa y lave las partes contaminadas del cuerpo con agua y jabón.
- Lave inmediatamente los ojos contaminados con agua pura durante 10 a 15 minutos.
- En caso de salpicaduras en la piel lavar con abundante agua y jabón.

GUIA PARA EL MEDICO

- En caso de contacto importante con el **Solfac® EC050**, asegurarse que se han tomado las medidas de descontaminación y completarlas según las necesidades.

- Evitar el enfriamiento del afectado, colocarlo en un ambiente cálido.
- En caso de irritación cutánea, evitar la exposición a una luz viva.
- Tratar la irritación mediante una crema humectante.
- En caso de irritación persistente, utilizar un ungüento anestésico local.
- En caso de inhalación, tratar al afectado con un derivado de la cisteína, en forma de aerosol, durante 15 minutos.

- En caso de ingestión, no inducir el vómito. Administrar 200 cm3 de parafina líquida, seguido de lavado gástrico con 4 litros de agua, terminando con carbón activado y sulfato sódico.
- Si hay convulsiones usar Diazepam IV. Después seguir tratamiento sintomático.
- Contraindicaciones: Derivados de la adrenalina (Epinefrina).

RECOMENDACIONES:

Se deben tomar medidas de seguridad incluyendo la protección de los operarios cuando manipulan y aplican el producto y la protección de las personas durante la aspersión en y alrededor de las residencias y/o edificaciones ocupadas.

El buen funcionamiento de la aspersora depende del cuidado y mantenimiento que se le dé. Para lograr esto es necesario que el operario haga limpieza diaria y revisión de la aspersora para asegurarse de que las conexiones de la manguera estén fijas y las válvulas no goteen por desgaste de ellas o empaques.

Guardar el insecticida en recipientes con rótulos claros. No debe quedar expuesto a los rayos del sol y la lluvia. La bodega debe estar ventilada y seca, preferible con pido de concreto y sobre tarimas de madera y mantenida bajo llave.

10. PRESENTACION:

Frasco x 1 litro
Frasco x 30 ml

11. INFORMACION DE CONTACTO:

Líneas Servicio al cliente: 018000111212, 1-4234275
Mail: ciencias.ambientales@bayer.com
Tels: 3174326282, 1-4234536

NOTA: Esta versión de ficha técnica reemplaza todas las anteriores existentes.

Distribuidor
PROCPLAG SAS
Carrera 96 A No. 157-70 piso 2
Tel. 6837122

FICHAS TECNICAS DETERGENTE EN POLVO Y JABON BARRA UTILIZADOS EN LOS HCBI PARA EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

1. IDENTIFICACIÓN DE LA SUSTANCIA Y LA EMPRESA

Identificación del producto:

Denominación: JABON EN BARRA
Uso de la sustancia: Principalmente para el lavado de ropa

Identificación de la empresa:

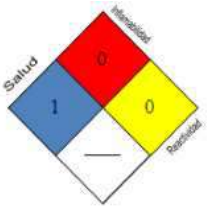
DETERGENTES LTDA.
Carrera 36 Nº 5C-09 BOGOTA D.C.
Industria Colombiana
Reg. San. INVIMA 2004UV-000262R3/ NSOHOO905-01CO/ 2002UV-001626/ 2009UV-0004984 / NSOH02231-13CO/ 2004UV-00263-R1/ UV-000255-R3/ 2005UV-003617
Servicio al cliente: 018000-117575
Correo electrónico: dersa@dersa.com.co

2. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES

GRASA
ACIDO ORGANICO
HIDROXIDO DE SODIO
PERFUME
COLORANTE

3. IDENTIFICACIÓN DE LOS RIESGOS

Clasificación NFPA
Salud : 1
Inflamabilidad: 0
Reactividad: 0



4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

Si hay irritación, evitar el contacto directo, consultar medico.
En contacto con los ojos: Lavar con abundante agua por 15 minutos, quitar lentes de contacto. Brindar atención medica.
Ingestión: No inducir el vomito. Consultar al medico.

5. MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO

Ninguno en condiciones normales, se puede utilizar todos los tipos de extintor.

6. MEDIDAS EN CASO DE DERRAMES O FUGAS

Ninguno.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Ninguno.

Procedimientos normales de manejo. Almacenar separado de alimentos.

Otras precauciones: Siga las instrucciones de la etiqueta o las instrucciones técnicas.

Almacenamiento: Almacénese a temperatura ambiente normal, *en lugar fresco y seco.*

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL

Se recomienda usar guantes .No requiere el uso de mas Elementos de protección Personal.

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Aspecto: Pasta regular coloreada.

Olor: Perfumado.

Alcalinidad: máx. 0.4

Solubilidad: Miscible en agua

Contenido de activo: 70% – 75%

Cloruros como NaCl: máx. 0.5%

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad: Estable**.**

Precauciones para su despojo: Ninguna**.**

Incompatibilidad (materiales a rechazar): Ninguno**.**

Productos peligrosos por descomposición: Ninguno**.**

Polimerización peligrosa: No Ocurre.

Estabilidad: Estable**.**

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

No produce efectos toxico conocidos.

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Inestabilidad no determinada, degradable, no se conocen efectos de bioacumulación. El producto en grandes cantidades puede provocar espuma en el agua.

13. CONSIDERACIONES SOBRE LA ELIMINACIÓN

Completamente soluble en agua y es biodegradable si se diluye. Si se desecha al alcantarillado o al drenaje, la solución diluida no perjudica los microorganismos que intervienen en el tratamiento de aguas negras. Deséchese de acuerdo con las disposiciones legales.

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

Sin indicaciones particulares.

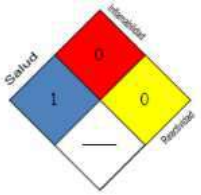
15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

Evítese el contacto con los ojos y la piel.

16. INFORMACIÓN ADICIONAL

Los datos proporcionados en esta hoja fueron obtenidos de fuentes confiables y representan la mejor información conocida actualmente sobre la materia. Se entregan sin garantía expresa o implícita respecto de su exactitud o actualidad. Este documento debe utilizarse solamente como guía para la manipulación del producto con la precaución apropiada. Detergentes Ltda. no asume responsabilidad alguna por reclamos, pérdidas o daños que resulten del uso inapropiado del producto. El usuario debe hacer sus propias investigaciones para determinar la aplicabilidad de la información consignada en la presente hoja según sus propósitos particulares.

TARJETA DE SEGURIDAD
JABÓN EN BARRA

1. IDENTIFICACION DE LA EMPRESA	IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	SIMBOLO NFPA
DETERGENTES LTDA. CRA 36 N 5C-09- Bogotá TEL: 018000-117575 CONTACTO: DORILA CEPEDA	Jabón en Barra Limpiador para manos y cuerpo NTC 1692. Clase 9. Sustancias Varias Reg. San. INVIMA 2004UV-000262R3/ NSOHOO905-01CO/ 2002UV-001626/ 2009UV-0004984 / NSOH02231-13CO/ 2004UV-00263-R1/ UV-000255-R3/ 2005UV-003617	

2. IDENTIFICACION DE PELIGROS

Este producto no presenta toxicidad aguda. Sus efectos pueden ser de nivel leve a moderado por inhalación, ingestión, contacto ocular y cutáneo.

3. CONTROLES DE EXPOSICION Y PROTECCION PERSONAL

Límites de exposición: No presenta riesgos para la salud. No se anticipan reacciones alérgicas.
Ventilación: No se requiere ventilación especial durante su uso.
Protección respiratoria: Ninguna requerida.
Guantes: No requiere. En personas con piel muy delicada puede ocasionar resequedad**.**
Protección ocular: Ninguna requerida.

4. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Este producto es estable a condiciones normales de uso y de almacenamiento.
Posibles reacciones peligrosas: Ninguna conocida.
Incompatibilidad (materiales a rechazar): Ninguno.
Polimerización peligrosa: Ninguna.
Posibles productos peligrosos por descomposiciones: Ninguno.

	CONTROL DE EMERGENCIAS
5. PRIMEROS AUXILIOS	**Inhalación:** No tóxico. Traslade la persona a un lugar abierto con aire fresco. **Contacto con los ojos:** Lavar ojos con abundante agua por 10-15 minutos. Si usa lentes de contacto, retírelos inmediatamente. Levantar los párpados para asegurar enjuague efectivo y completo. **Contacto con la piel:** Si el producto está diluido, no ocurren efectos o bien éstos son mínimos: Enjuáguese la piel con agua. **Ingestión:** Beba abundantemente agua. No induzca al vómito. En caso de malestar prologando, busque atención médica.
6. EXTINCION DE INCENDIOS	Solución acuosa que no entra en combustión. No arde. **Medio de extinción:** Agua
7. DERRAMES	Recoja con trapeador o trapo. Lave el área del derrame con agua y deje secar. **Disposición del residuo:** El producto puede ser vertido en el sistema de alcantarillado (Consulte las regulaciones de cada lugar). Contiene ingredientes biodegradables. No es peligroso.

DESCRIPCION GENERAL
Detergente de uso general, para el lavado de todo tipo de ropa. Presenta excelente desempeño en el lavado, saca la mugre y despercude. Su ingrediente activo es biodegradable.

ESPECIFICACIONES TECNICAS		
PROPIEDADES	**ESPECIFICACION**	**METODO**
Apariencia	Polvo granulado de color blanco	Visual
Fragancia	Ninguna	Organoléptico
Agente tensoactivo,%	18 Min	IN-450-011
Biodegradabilidad, %	60 Mín.	Guía OCDE 301D del 17/7/92
Fosfatos como P_2O_5, %	5.0 Máx.	IN-450-011
pH, solución al 1 %	10 ± 1	IN-450-011

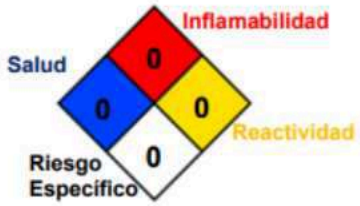
Peso por unidad en gramos	**Unidades por saco**	**Altura máx. de almacenamiento en sacos**	**Empaque / Embalaje**
20000	1	30	Polipropileno
1000	20	25	Polietileno
500	40	20	Polietileno
250	48	30	Polietileno
125	96	30	Polietileno

ROTULADO	Nombre del producto, Razón social y logotipo de Detergentes Ltda., contenido nominal, número del lote, composición básica, instrucciones de uso (excepto presentación a granel) y número de registro sanitario.
ALMACENAMIENTO	Debe ser almacenado en lugar seco, fresco y libre de olores extraños.

HOJA DE SEGURIDAD
Versión 2 – 25/02/2015

DETERGENTE EN POLVO
DETERGENTE CONCENTRADO EN POLVO PARA ROPA

SIMBOLO **NFPA** (NIVEL DE RIESGO)



Escala de Calificación de Riesgos

0 = Mínimo
1 = Ligero
2 = Moderado
3 = Serio
4= Severo

- **PROPIEDADES:**

  - ✓ Detergente aglomerado blanco, de aspecto homogéneo.
  - ✓ Densidad aparente: 0.75 g/ml.
  - ✓ Producto perfumado.
  - ✓ pH al 1%: 12.0 ± 0.5.
  - ✓ Alta solubilidad: 200 g/litro en agua fría.

Incorpora tensoactivos no iónicos de alta eficacia y jabones solubles a bajas temperaturas, que le proporcionan un alto rendimiento en todas las condiciones posibles de lavado. Contiene una eficaz combinación de secuestrantes y sales alcalinas lo que aporta un alto poder saponificante de suciedades grasas incluso en aguas de elevada dureza.

Contiene blanqueantes ópticos estables al cloro y combina perfectamente con cualquier oxidante durante la fase de lavado ofreciendo excelentes resultados en la eliminación de manchas.

- **APLICACIONES:**

  Responde a las necesidades de lavado moderno de los textiles, tanto en sistemas de lavado convencional como en túneles secuenciales o modulares. Es idóneo para el tratamiento de lencería y mantelería tanto en la fase de prelavado como en la de lavado.

- **MODO DE EMPLEO:** Disolver una cantidad pequeña en agua, hasta obtener espuma.

- **PRECAUCIONES:** Mantener alejado de los niños. No ingerir. En caso de ingestión accidental acudir a un centro médico con la etiqueta.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD

1. IDENTIFICACIÓN DE LA SUSTANCIA O DEL PREPARADO Y DE LA EMPRESA

NOMBRE DEL PRODUCTO: DETERGENTE EN POLVO

TELÉFONO DE EMERGENCIAS:

Línea Única de Emergencias	123
Cruz Roja Colombiana	132
Cuerpo Oficial de Bomberos	119

2. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

COMPOSICIÓN: Fosfatos, Tensioactivos no iónicos, Carbonatos, Perborato, Blanqueantes ópticos y Componentes inertes.

INGREDIENTE(S) PELIGROSO(S)	NºCEE- NºCAS RANGO (%)	SIMB.	FRASES R
Carbonato sódico	497-19-8	Xi	36

3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

PELIGROS ESPECIALES PARA EL HOMBRE Y EL MEDIO AMBIENTE:

- **R36**: Irrita los ojos.

4. PRIMEROS AUXILIOS

- **INDICACIONES GENERALES:** cambiarse la ropa manchada y lavar la zona afectada con abundante agua. No se debe dar de beber nada nunca a una persona que se encuentre inconsciente o tenga convulsiones.
- **INHALACIÓN:** no produce vapores en frío. En caso de malestar, sacar a la persona afectada al aire libre, mantenerla abrigada, y en posición semi-incorporada y buscar ayuda médica.
- **CONTACTO CON LA PIEL:** En caso de hipersensibilidad a alguno de sus componentes puede producir irritación cutánea.
- **CONTACTO CON LOS OJOS:** lavar abundantemente bajo agua corriente durante 15 minutos y con los párpados abiertos, control posterior por el oculista, si fuese necesario.
- **INGESTIÓN:** enjuagarse la boca y beber agua fría y trasladar inmediatamente al hospital. No provocar el vómito y si se produce, dar nuevamente a beber agua.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

- **MEDIOS DE EXTINCIÓN ADECUADOS:**

  NO INFLAMABLE. NO COMBUSTIBLE.

a) Medios de extinción que no deben utilizarse por razones de seguridad: No aplica

b) Riesgos especiales particulares que resultan de la exposición a la sustancia o al preparado en sí, a los productos de combustión o gases producidos: No aplica.

c) Equipo de protección especial para el personal de lucha contra incendios: No aplica

6. MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

a) Precauciones individuales:

- Piel: No disponible
- Ingestión: no comer, beber, ni fumar en lugares de trabajo.
- Inhalación: muy improbable por su modo de empleo.

c) Métodos de limpieza: Recupere el material utilizable con un medio conveniente. Los residuos pueden eliminarse limpiando o restregando el piso y retirándolo con agua.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- **MANIPULACIÓN**

  No necesita una manipulación especial, manipular con las precauciones normales para evitar la degradación de los envases.

- **ALMACENAMIENTO**

  No almacenar a la intemperie. Almacenar preferentemente en lugares cerrados. Los envases han de permanecer siempre convenientemente etiquetados y bien cerrados.

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN / PROTECCIÓN PERSONAL

- **Indicaciones adicionales para la configuración de plantas técnicas:** No aplica.

- **Equipo de protección personal:**

  - **Protección respiratoria:** No aplica.
  - **Protección de las manos:** No aplica.
  - **Protección de los ojos:** No aplica.
  - **Protección cutánea:** No aplica.

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

- **Aspecto:** Detergente aglomerado blanco de aspecto homogéneo.
- **Olor:** característico.
- **PH** al 1%: 12.0 ± 0.5
- **Punto/intervalo de ebullición:** No aplica
- **Punto/intervalo de fusión:** No aplica
- **Punto de destello:** No aplica
- **Inflamabilidad (Sólido, gas):** No inflamable.
- **Auto inflamabilidad:** no autoinflamable.
- **Peligro de explosión:** No aplica
- **Propiedades comburentes:** No aplica
- **Presión de vapor:** no disponible.
- **Densidad aparente:** 0.75 +/- 0.01 gr/ml
- **Solubilidad-Hidrosolubilidad**: 100%
- **Liposolubilidad disolvente-aceite**: no disponible.
- **Coeficiente de reparto:** n-octanol/agua: no disponible.
- **Miscibilidad:** Total en agua
- **Conductividad**: no disponible.
- **Viscosidad:** No aplica

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

- **Condiciones a evitar:** mantener alejado de la luz solar.

- **Materias a evitar**: Fuentes de calor y humedad.

- **Productos peligrosos de descomposición**: ninguno en condiciones normales de proceso.

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

- **INHALACIÓN:** Puede producir irritación de nariz y garganta.

- **CONTACTO CON LA PIEL:** El contacto con la piel húmeda puede causar irritación.

- **OJOS:** Irritación intensa, lagrimeo, enrojecimiento pronunciado.
- **INGESTIÓN:** por vía digestiva causa graves lesiones en el estómago y el esófago con destrucción de las mucosas.
- **EFECTOS A LARGO PLAZO:** se desconocen efectos a largo plazo, siendo los síntomas de efecto inmediato.

12. INFORMACIONES ECOLÓGICAS

a) Movilidad: no disponible.

b) Persistencia y degradabilidad: no disponible.

c) Toxicidad acuática y otros datos relativos a la ecotoxicidad: no disponible.

13. CONSIDERACIONES SOBRE LA ELIMINACIÓN

- **MANIPULACIÓN DE EXCEDENTES O RESIDUOS SIN PELIGRO:** No aplica
- **ELIMINACIÓN DE PREPARADO Y ENVASES CONTAMINADOS:**

- En caso de derrames recoger los residuos con una pala y reenvasar y finalmente aclarar con abundante agua.
- Envases lavables y reutilizables.

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

No se considera mercancía peligrosa para el transporte por carretera.

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

- **SIMBOLO: Xi (irritante)**

- **FRASES DE RIESGO:**
  - **R36 IRRITA LOS OJOS.**
- **FRASES DE PRECAUCIÓN:**
  - **S22:** No respirar el polvo.
  - **S26** en caso de contacto con los ojos, lávense inmediata y abundantemente con agua y acuda a un médico.
  - **S45** En caso de accidente o malestar, acuda inmediatamente al médico (si es posible, muéstrele la etiqueta del producto).

16. OTRAS INFORMACIONES

- **ABREVIATURAS:**

- **CAS:** servicio de resúmenes químicos.
- **CEE**: comunidad económica europea.
- **N.A.:** no aplicable.
- **N.D:** no disponible.

Los datos contenidos en esta ficha son una guía para el usuario y están basados en diferentes bibliografías y experiencia. La información suministrada en esta ficha técnica no pretende garantizar las propiedades o características del producto, simplemente describe el producto desde el punto de vista de los requisitos de seguridad.

Fecha Elaboración / Revisión: Marzo de 2015.

FICHA DE SEGURIDAD

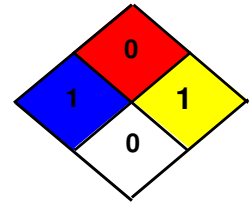
FAB TOTAL

31/07/07	VERSION 0	FICHA #4

1. IMAGEN



2. CLASIFICACIÓN



3. USO DE LA SUSTANCIA

Detergente en polvo usado en lavado general.

4. DESCRIPCION GENERAL:

Fab total es un detergente en polvo de uso multiple, recomendado para el uso de lavado de ropa, trastes, muebles de baño, pisos y ventanas, etc.

5. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

Preparado a base de:

- Tensioactivos aniónicos y catiónicos tripolisfosfato de sodio.
- Jabon de Sodio
- Silicato de sodio
- Sulfato de sodio anhidro
- Enzimas
- Perfumes

6. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS.

Riesgo Principal: Irritante

El producto puede ser toxico a los hombres y al ambiente si no son usados según las recomendaciones
Para el hombre: La formulación contiene ingredientes que pueden causar irritación de los ojos y piel.
Para el medio ambiente: Bajo condiciones normales de uso no presenta daños al medio ambiente.

7. PRIMEROS AUXILIOS (En caso de...)

Contacto con los ojos: Lavar con abundante agua durante 15 minutos. Buscar ayuda médica si la irritación persiste.

Contacto con la piel: Enjuague la zona con grandes cantidades de agua. Buscar ayuda médica si la irritación persiste.

Ingestión: Beba de 2 - 4 onzas de un líquido transparente. Buscar ayuda médica.

Inhalación: Sacar al victima al aire fresco. Obtener atención médica.

8. MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL.

No aplica.

9. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCEDIOS

Medidas de extinción: Polvo químico seco, rocío de agua.

Equipo de protección personal: Equipo de respiración autónoma y ropa protectora deberá ser usada en caso de combate de fuego químico.

10. TRANSPORTE, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Transporte: Se realiza desde el almacén de cadena hasta las instalaciones de la oficina este producto debe estar señado para su transporte. Conservar en un lugar fresco y ventilado. Mantener los recipientes hermeticamente cerrados cuando no esten en uso.

Otras: No dejar a al alcance de los niños y de animales domesticos.

11. CONTROLES DE EXPOSICIÓN / PROTECCIÓN PERSONAL

Control general: Evite el contacto con los ojos y mantengase fuera del alcance de los niños.

Precausiones especiales: Mantener los elementos de protección personal (EPP) limpios y en condiciones adecuadas de uso, realizandose inspecciones y mantenimiento y/o substitución posibles del equipo dañadoy piezas de vez en cuando.

Medidas de Higiene: Después de manejar el producto se recomienda parar para lavar las manos.

12. PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

- **Apariencia:** Polvo.
- Color: Blanco con puntos azules.
- **Densidad :** 0.48 gr/cm^3
- **PH (1% de solución) :** 11.0 máx

13. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

General: Este producto es estable. Polimerización peligrosa no se produce.

Materiales incompatibles: Evite el contacto con ácidos y oxidantes fuertes.

Descomposición peligrosos: Puede producir gases irritantes sobre la descomposición térmica.

14. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

- **General:** Cumple con la norma NTC 985 (norma técnica colombiana para jabones y detergentes sinteticos en polvo).
- **Otros:** Producto biodegradable.

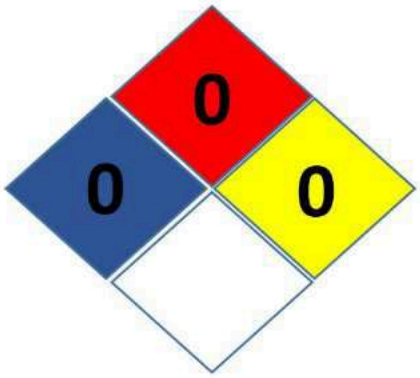
15. CONSIDERACIONES RELATIVAS A LA ELIMINACIÓN

Producto: La inactivación del producto es responsabilidad del fabricante. Los productos expirados se deben enviar al fabricante para la inactivación y a la destinación apropiada según la política de la compañía.

Otras: Someterse a las reglamentaciones locales y nacionales. Consultar las bolsas de residuos o los centros de recogida para un reciclaje. El producto puede verterse al desagüe.

Elaboro:	Reviso:	Aprobó:
Raúl Avellaneda Dir. Administrativo	Dorany Agredo Coordinadora SGI	Virginia Rozo García Gerente

DETERGENTE EN POLVO BONAROPA



1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y LA COMPAÑÍA

Nombre del Producto:	DETERGENTE EN POLVO.
Tipo del producto químico:	Mezcla.
Uso identificado:	Público en general.
Función o uso:	Agente de limpieza utilizado para lavar ropa, remueve manchas difíciles.
Fabricante:	Azul K S.A. NIT: _860000135 – 6 Autopista Sur No 60-51 Bogotá D.C., Colombia

Teléfono en caso de emergencia: (571) 7119005, Ext. 123

2. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE COMPONENTES

Ingredientes:

Ablandador de agua
Abrillantador Óptico
Agentes antiredepositantes
Ayudas del proceso
Colorante
Enzimas
Fragancia
Ingredientes activos biodegradables.
Oxígeno Activo
Tensoactivo

3. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Forma:	Polvo
Apariencia:	Granulado.
Color:	Azul.
Olor:	Floral
pH:	9 a 11
Densidad aparente:	450 +/- 80 g/l
Solubilidad:	Soluble en agua.
Inflamabilidad:	No inflamable.
Límites de explosión:	El producto no es explosivo.
Estabilidad:	Buena estabilidad en condiciones de temperatura ambiente. Preferiblemente consérvese en lugar seco bien tapado, protegido de la luz solar directa.
Precauciones:	Mantener alejado de la luz solar. Fuentes de calor y humedad.
Productos peligrosos de descomposición:	Ninguna en condiciones normales.

4. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

Efectos potenciales sobre la salud, en caso de accidentes:

Inhalación:	Puede irritar el sistema respiratorio.
Contacto con la Piel:	Puede causar irritación cutánea.
Contacto con los Ojos:	Puede ser irritante para los ojos.
Ingestión:	Puede causar irritación gastrointestinal.

5. PRIMEROS AUXILIOS

Descripción de primeros auxilios en caso de usarlo de manera inadecuada:

Inhalación:	Salir al aire libre.
Contacto con la Piel:	Lavarse con abundante agua la superficie expuesta.
Contacto con los Ojos:	Lavarse inmediatamente con abundante agua por aproximadamente 15 minutos. En caso de irritación severa consulte a su médico.
Ingestión:	En caso de ingestión accidental no beber nada, ni provocar el vómito. Consulte a su médico, lleve la etiqueta del producto.

6. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

Medios de extinción apropiados:	Polvo químico seco y dióxido de carbono.
Peligro de incendio:	No combustible. Ningún riesgo de incendio.
Peligro de explosión:	El producto no es explosivo.
Reactividad:	No se conocen reacciones peligrosas.

7. MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Recupere el producto derramado. Los residuos pueden eliminarse limpiando, restregando el piso o retirándolos con agua. Evite el contacto con los ojos y la cara.

8. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Manipulación: Evítese el contacto con los ojos. Evitar que se levante polvo. No comer, ni beber ni fumar durante su manipulación. No manipular la sustancia antes de haber leído y comprendido todas las instrucciones de seguridad.

Almacenamiento: Conservar el producto en el recipiente original, en buen estado y etiquetado. No almacenar a la intemperie. Almacenar en lugares cerrados.

9. CONTROLES DE EXPOSICIÓN DURANTE LA MANIPULACIÓN

Protección para las manos:	Se recomienda el uso de guantes de caucho.
Protección ocular:	Usar gafas de seguridad en caso de exposición prolongada
Protección del cuerpo y la piel:	No aplicable.
Protección de las vías respiratorias:	No aplicable.

10. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

Posibles efectos peligrosos y síntomas para seres humanos:

Toxicidad aguda:	Según los datos disponibles de los ingredientes del producto, no se cumplen los criterios de clasificación.
Carcinogenicidad:	Según los datos disponibles de los ingredientes del producto, no se cumplen los criterios de clasificación.
Corrosividad:	Según los datos disponibles de los ingredientes del producto, no se cumplen los criterios de clasificación.
Mutagenicidad:	Según los datos disponibles de los ingredientes del producto, no se cumplen los criterios de clasificación.
Intoxicación en caso de repetida ingestión:	Según los datos disponibles de los ingredientes del producto, no se cumplen los criterios de clasificación.
Sensibilización:	Según los datos disponibles de los ingredientes del producto, no se cumplen los criterios de clasificación.
Toxicidad para la reproducción:	Según los datos disponibles de los ingredientes del producto, no se cumplen los criterios de clasificación.
Otra información:	Rutas probables de exposición: piel y ojos.

11. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Eco-toxicidad:	Este producto no es considerado que cause efectos adversos en el medio ambiente.
Persistencia y degradación:	No hay información.
Potencial de bío-acumulación:	No hay información.
Movilidad en suelo:	No hay información.

12. CONSIDERACIONES RELATIVAS A LA ELIMINACIÓN

En todo caso se deben tener en cuenta las disposiciones locales y nacionales.

13. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

Número ONU:	No aplicable.
No. CAS:	No aplicable.
Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas:	No aplicable.
Clase(s) de peligro para el transporte:	No aplicable.
Grupo de embalaje:	No aplicable.
Peligros de contaminación:	No aplicable.
Precauciones particulares para los usuarios:	No aplicable.

14. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

Frases S: S2 Manténgase fuera del alcance de los niños.

15. OTRAS INFORMACIONES

Los datos contenidos en esta ficha son una guía para el usuario y están basados en diferentes bibliografías y experiencia. La información suministrada en esta ficha técnica no pretende garantizar las propiedades o características del producto, simplemente describe el producto desde el punto de vista de los requisitos de seguridad.

Elaborado: 06 de septiembre de 2017
Versión: 01

DESCRIPCION GENERAL
Detergente de uso general, para el lavado de todo tipo de ropa. Presenta excelente desempeño en el lavado, saca la mugre y despercude. Su ingrediente activo es biodegradable.

ESPECIFICACIONES TECNICAS		
PROPIEDADES	**ESPECIFICACION**	**METODO**
Apariencia	Polvo granulado de color blanco	Visual
Fragancia	Ninguna	Organoléptico
Agente tensoactivo,%	18 Min	IN-450-011
Biodegradabilidad, %	60 Mín.	Guía OCDE 301D del 17/7/92
Fosfatos como P_2O_5, %	5.0 Máx.	IN-450-011
pH, solución al 1 %	10 ± 1	IN-450-011

Peso por unidad en gramos	**Unidades por saco**	**Altura máx. de almacenamiento en sacos**	**Empaque / Embalaje**
20000	1	30	Polipropileno
1000	20	25	Polietileno
500	40	20	Polietileno
250	48	30	Polietileno
125	96	30	Polietileno

ROTULADO	Nombre del producto, Razón social y logotipo de Detergentes Ltda., contenido nominal, número del lote, composición básica, instrucciones de uso (excepto presentación a granel) y número de registro sanitario.
ALMACENAMIENTO	Debe ser almacenado en lugar seco, fresco y libre de olores extraños.

FICHAS TECNICAS DE HIPOCLORITOS UTILIZADOS EN LOS HCBI PARA EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS

HIPOCLORITO DE SODIO

<table>
<tr><td>NOMBRE COMERCIAL</td><td colspan="2">Blanqueador Brilla King Natural</td><td>PRESENTACIÓN</td><td>En frasco plástico con contenido neto de 2000mL o 2L – LÍQUIDO o MEZCLA COMERCIAL</td></tr>
<tr><td>ELABORADO POR</td><td colspan="2">BNS S.A. (Medellin, Colombia – Cra 33 # 7-41) para Koba Colombia S.A.S.</td><td rowspan="4">RECOMENDACIONES</td><td rowspan="4">- No utilizar sobre superficies de hierro, aluminio o plata
- No mezclar con otros productos ácidos (vinagre, ácido muriático, entre otros)
- No mezclar con sustancias que contengan amoniaco, u otros limpiadores de sanitarios y baños
- Para uso prolongado o en pieles sensibles, usar guantes
- Almacenar en un lugar fresco y seco, alejado del contacto directo de la luz solar
- Mantener alejado de alimentos
- Al finalizar el producto, destruir el envase
- Si tiene contacto con los ojos, lavar con abundante agua durante los primeros quince (15) minutos
- Si es ingerido, consumir grandes cantidades de agua, NO INDUCIR EL VOMITO</td></tr>
<tr><td>IDENTIFICACIÓN</td><td colspan="2">Notificación sanitaria obligatoria: NSOH03749-15CO</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN</td><td colspan="2">Hipoclorito de sodio al 5,25%</td></tr>
<tr><td colspan="3">USAR PARA:
- DESINFECCIÓN RUTINARIA (hasta 1000 ppm)
- DESINFECCIÓN TERMINAL (hasta 2000 ppm)
- CONTINGENCIA DE FLUIDOS CORPORALES – BAÑOS (hasta 5000 ppm)

USAR EN:
- ÁREA DE SIEMBRA
- ÁREA DE INCUBACIÓN
- ÁREA DE ENVASADO Y DESPACHO
- ÁREA DE TRÁNSITO DE OPERACIONES
- BAÑOS Y DUCHAS (superficies)
- UTENSILIOS DE ACERO
- CALZADO (inmersión)
- INDUMENTARIA (aspersión)
- MANOS
- AGUA</td></tr>
<tr><td colspan="5">ESTABILIDAD: Una vez preparadas, las soluciones guardadas a 25ºC en recipientes cerrados y contenedores opacos, pierden 50% de su contenido de cloro libre en un periodo de 30 días. Las soluciones al 5% se degradan más lentamente si se almacenan en contenedores oscuros. A mayor temperatura y con mayor cantidad de luz que reciban, el proceso de degradación se acelera.</td></tr>
<tr><td colspan="5">CONCENTRACIONES RECOMENDADAS: (aumentar la concentración en casos de agua no tratada según requerimiento – AGUA POTABLE: solución 1ppm) DEJAR ACTUAR POR 15 MINUTOS ANTES DE LAS OPERACIONES/LABORES NORMALES</td></tr>
<tr><td>PISOS Y ELEMENTOS DE ASEO: 1000 ppm</td><td>POSETAS Y CALZADO: 1000 ppm</td><td colspan="2">MESONES Y SUPERFICIES IMPERMEABLES: 500 ppm</td><td>UTENSILIOS (acero): 500 ppm</td></tr>
<tr><td>ASPERSIÓN: 400 ppm</td><td>ALIMENTOS (contacto directo – consumo en fresco): 50 - 100 ppm</td><td colspan="2">MANOS: 100 ppm</td><td>UTENSILIOS (plástico): 400 ppm</td></tr>
</table>

PREPARACIÓN DE SOLUCIONES

FORMULA PARA CALCULAR LA CANTIDAD DE NaClO COMERCIAL NECESARIA $NaClO_{mL} = \frac{(Volumen[L]) * (ppm)}{10 * \%Comercial}$	$NaClO_{mL}$= mililitros requeridos de hipoclorito de sodio comercial
	Volumen [L] = Cantidad en LITROS a preparar de solución
	ppm = Concentración final de la solución a preparar
	% Comercial = Concentración del producto comercial
FACTOR DE DILUCIÓN $\psi_1 * \rho_1 = \psi_2 * \rho_2$	ψ_1 = Volumen de la solución madre
	ρ_1 = Concentración de la solución madre
	ψ_2 = Volumen de la solución hija
	ρ_2 = Concentración de la solución hija

MODO DE PREPARACIÓN, USO Y RECOMENDACIONES:

1. Usar la indumentaria adecuada para el manejo de hipoclorito de sodio (gafas protectoras, guantes, bata o enterizo), así como hacerlo en un lugar fresco, seco, ventilado, lejos de la luz solar directa.
2. Determinar la cantidad de hipoclorito de sodio comercial o la dilución a realizar, usando las formulas arriba facilitadas.
3. Separar a la mitad (en dos recipientes distintos) la cantidad de agua limpia (potable) necesaria para la elaboración de la solución, debe recordar que se considera agua potable aquella que tiene una concentración aproximada de 1ppm de hipoclorito de sodio, ajustar sus cálculos en caso de usar agua de otras fuentes (aljibes, ríos, quebradas, acueductos veredales) – **NUNCA USAR AGUA TURBIA O QUE PRESENTE SEDIMENTOS EN EXCESO**, de ser posible filtrar el agua y hervir antes de usar.
4. El pH óptimo del agua para la acción desinfectante del hipoclorito de sodio es de 7.0 – 8.0
5. Medir usando una probeta graduada o una pipeta (según el requerimiento), la cantidad de hipoclorito de sodio a diluir en agua (considerar la tensión superficial y el efecto óptico de burbuja), para diluciones se usaran vasos de precipitados o baldes graduados.
6. Depositar la cantidad de hipoclorito de sodio o de solución madre en la mitad de la cantidad de agua limpia fresca (potable) que necesita, después enjuagar en la misma el interior de la probeta, pipeta, vaso de precipitados o balde graduado usados para que no hayan perdidas de solución, después completar hasta el volumen deseado.
7. Dejar actuar por un espacio de 10 a 15 minutos antes de realizar labores normales, para la desinfección de alimentos dejar actuar por un espacio de 3 a 5 minutos
8. Los residuos y restantes deben ser depositados en recipientes exclusivos destinados a su contención, debidamente rotulados (NOMBRE DE LA SOLUCIÓN, CONCENTRACIÓN, FECHA Y HORA DE PREPARACIÓN). **NUNCA DEPOSITAR DIRECTAMENTE A FUENTES DE AGUA**

TABLA DE PREPARACIONES

El hipoclorito de sodio (NaClO) puede presentarse sólido (en forma granular) o líquido (en forma de solución líquida), es altamente corrosivo y puede ser irritante para la piel y mucosas en altas concentraciones, siempre usar indumentaria adecuada para su manejo, NO DEPOSITAR DIRECTAMENTE EN FUENTES DE AGUA

p.p.m = Partes Por Millón – unidad de concentración– 1ppm es el equivalente a 1mg o mL de soluto en un 1Kg o 1L de solvente

Porcentaje de NaClO comercial (revisar las especificaciones del productor - proveedor)	Volumen de hipoclorito de sodio en mililitros (mL) necesario para la preparación de un (1) litro de solución desinfectante						
	Para traperos y otros elementos de aseo húmedos 2000ppm	Para pisos y superficies porosas 1000ppm	Para posetas y piletas para lavado de calzado 1000ppm	Para mesones y superficies impermeables, utensilios de acero y superficies en acero inoxidable grado alimentario 500ppm	Para aspersión y utensilios de plástico 400ppm	Para manos y algunos alimentos de consumo directo y en fresco 100ppm	Para alimentos de cascara suave 50ppm
3,5	57,1	28,6	28,6	14,3	11,4	2,9	1,4
4	50,0	25,0	25,0	12,5	10,0	2,5	1,3
5	40,0	20,0	20,0	10,0	8,0	2,0	1,0
5,25	38,1	19,0	19,0	9,5	7,6	1,9	1,0
5,6	35,7	17,9	17,9	8,9	7,1	1,8	0,9
7	28,6	14,3	14,3	7,1	5,7	1,4	0,7
13	15,4	7,7	7,7	3,8	3,1	0,8	0,4

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	NÚMERO: FT-200-08
	BLANQUEADOR YES	PÁGINA: 1 de 5
		FECHA EMISIÓN: 18-07-13

PREPARADO POR:	**REVISADO POR:**	**APROBADO POR:**
NOMBRE: Fabian Solarte	NOMBRE: Mauricio Fuquene	NOMBRE: Tomás Ortega
FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
CARGO: Químico Junior Investigación y Desarrollo	CARGO: Coordinador de Calidad	CARGO: Director Técnico
FECHA: 10-07-13	FECHA: 17-07-13	FECHA: 17-07-13

1. INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE COMERCIAL:	Blanqueador YES					
DESCRIPCIÓN Y FORMA:	Solución de hipoclorito de sodio.					
CATEGORÍA		Medicamento				Dispositivo Médico
		Cosmético		X		Varios
		Suplemento Dietario				Otros:
REGISTRO SANITARIO:	2008V-0004638					
TIEMPO DE VIDA ÚTIL:	N.A.					
PROPIEDAD DE MARCA:	X	JGB S.A.				Marca Propia. Cliente:

2. PRESENTACIONES

CÓDIGOS	PRESENTACIONES	EMBALAJES
2440	Bolsas Surtidas x 500 cc	Corrugado por 32 bolsas: 20 UN Tradicional + 8 UN Flores + 4 UN Lavanda.
3140	Bolsas Surtidas x 500 cc Floral	Corrugado por 32 bolsas: Floral
3170	Tradicional x 450 cc	Corrugado x 24 frascos
1149	Tradicional x 1000 cc	Corrugado x 12 frascos.
1151	Tradicional x 1800 cc	Corrugado x 6 frascos.
1150	Tradicional x 3800 cc	Corrugado x 4 frascos.
3178	Floral x 450 cc	Corrugado x 24 frascos.
1161	Floral x 1000 cc	Corrugado x 12 frascos.
1162	Floral x 1800 cc	Corrugado x 6 frascos.
1302	Floral x 3800 cc	Corrugado x 4 frascos.
3179	Cítrica x 450 cc	Corrugado x 24 frascos
2950	Cítrica x 1000 cc	Corrugado x 12 frascos.
2951	Cítrica x 1800 cc	Corrugado x 6 frascos.
3177	Lavanda x 450 cc	Corrugado x 24 frascos
1155	Lavanda x 1000 cc	Corrugado x 12 frascos
1156	Lavanda x 1800 cc	Corrugado x 6 frascos
1301	Lavanda x 3800 cc	Corrugado x 4 frascos
3180	Eucalipto x 450 cc	Corrugado x 24 frascos
2954	Eucalipto x 1000 cc	Corrugado x 12 frascos
2955	Eucalipto x 1800 cc	Corrugado x 6 frascos

COPIA NO CONTROLADA

3. COMPOSICIÓN CUALITATIVA

INGREDIENTES ACTIVOS
Hipoclorito de sodio estabilizado.
OTROS INGREDIENTES
Agua desmineralizada Aroma según referencia: • Tradicional: No aplica. • Floral: aroma Floral. • Cítrica : aroma Cítrico • Eucalipto: aroma Eucalipto. • Lavanda: aroma Lavanda.
MATERIALES DE ENVASE Y EMPAQUE
Presentación frasco: Frasco plástico con logo de JGB, tapa plástica con logo de JGB, funda plástica. Presentación bolsa: Bolsa plástica coextruída pigmentada blanco y negro, más bolsa de sub-empaque natural. Todas las presentaciones: caja corrugada.

4. REQUISITOS LEGALES

DECRETO O NORMATIVA QUE APLICA SEGÚN CATEGORÍA DEL PRODUCTO:	*DECRETO 1545 de 1998.*

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS

BLANQUEADOR TRADICIONAL

PARÁMETRO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		CLASE PRUEBA*	
		VALOR	REFERENCIA	TIPO	RUTINA
Características organolépticas (Tradicional)	N.A.	• Líquido transparente libre de partículas extrañas. • Color ligeramente amarillo. • Olor característico a hipoclorito.	JGB		X
Contenido de Hipoclorito de Sodio	% (p/v)	3,60 – 4,00	JGB		X
Alcalinidad libre	% (p/v)	0,20 – 0,30	JGB		X
Contenido de carbonato	% (p/v)	0,30 – 0,40	JGB		X
Determinación de pH	N.A.	≥ 12,0	JGB		X
Turbidez	NTU	Máximo 1.0	JGB		X
Contenido de hierro	ppm	≤ 0,3	JGB		X
Densidad	g/mL	1,040 – 1,065	JGB		X

COPIA NO CONTROLADA

BLANQUEADOR CON FRAGANCIAS

PARÁMETRO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		CLASE PRUEBA*	
		VALOR	REFERENCIA	TIPO	RUTINA
Características organolépticas (Floral)	N.A.	• Líquido transparente libre de partículas extrañas. • Color amarillo tenue. • Olor característico a hipoclorito con percepción a fragancia floral.	JGB		X
Características organolépticas (Cítrica)	N.A.	• Líquido transparente libre de partículas extrañas. • Color amarillo tenue. • Olor característico a hipoclorito con percepción a fragancia Cítrico.	JGB		X
Características organolépticas (Lavanda)	N.A.	• Líquido transparente libre de partículas extrañas. • Color amarillo tenue. • Olor característico a hipoclorito con percepción a fragancia de lavanda.	JGB		X
Características organolépticas (Eucalipto)	N.A.	• Líquido transparente libre de partículas extrañas. • Color amarillo tenue. • Olor característico a hipoclorito con percepción a fragancia de Eucalipto.	JGB		X
Contenido de Hipoclorito de Sodio	% (p/v)	2,50 – 2,90	JGB		X
Alcalinidad libre	% (p/v)	0,20 – 0,30	JGB		X
Contenido de carbonato	% (p/v)	0,30 – 0,40	JGB		X
Determinación de pH	N.A.	≥ 12,0	JGB		X
Turbidez	NTU	Máximo 1.0	JGB		X
Contenido de hierro	ppm	≤ 0,3	JGB		X
Densidad	g/mL	1,030 – 1,050	JGB		X

COPIA NO CONTROLADA

* Las pruebas de rutina se realizan a todos los lotes como control para su liberación y las pruebas tipo se realizan con una frecuencia determinada definida en los procedimientos de análisis de cada producto con el propósito de monitorear las características y no son requerimiento para la liberación del lote.

6. CONTENIDO NETO: Según NTC 3684.

CONTENIDO NETO	LÍMITES
450 cc	450 cc – 465 cc
500 cc	500 cc – 515 cc
1000 cc	1000 cc – 1015 cc
1800 cc	1800 cc – 1827 cc
2200 cc	2200 cc – 2233 cc
3800 cc	3800 cc – 3857 cc

7. USO, ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES (incluidas en las leyendas de la etiqueta del producto).

MODO DE USO

- **Para uso en lavadora:**
  - Separe la ropa blanca de la de color. Úselo en telas blancas de algodón y lino, no debe emplearse en prendas de lana, seda, cuero y fibras sintéticas.
  - Adicione una taza de blanqueador yes (tradicional o fragancias).
  - Agregue detergente al agua antes de comenzar el lavado.
- **Para lavado a mano:**
  - Enjuague la prenda para remover el exceso de mugre
  - Diluya ¼ de taza de blanqueador yes (tradicional o fragancias) por cada galón (4 litros) de agua y sumerja la prenda durante 5 minutos en esa solución.
- **Para uso en el hogar, baños y cocina:**
  - Diluya 3/4 de taza de blanqueador yes (tradicional o fragancias) por cada cuatro litros de agua, cepille con esta solución las áreas que desea desinfectar, espere 10 minutos y enjuague.
- **Exteriores:**

Para remover moho y manchas de patios

  - Lave con una manguera el patio para remover tierra, y escombros etc, lave el área con una solución de 3/4 de taza de blanqueador yes (tradicional o fragancias) por cada 4 litros de agua.
  - Deje actuar entre 5 y 10 minutos.
  - Cepille el piso para quitar las manchas y enjuague.

ADVERTENCIAS

- No utilizar con productos que tengan ácido o amoníaco. Genera gases tóxicos.
- Para uso prolongado o piel sensible, utilice guantes.

PRECAUCIONES Y DEMÁS AVISOS

- Manténgase fuera del alcance de los niños y alejado de animales domésticos.
- En caso de tiempo prolongado de inhalación, retire al afectado a un sitio ventilado.
- En caso de ingestión accidental, NO PROVOCAR EL VÓMITO, tome agua en abundancia.
- Si hay contacto con los ojos lave durante 15 minutos.
- En todos los casos, consulte a un médico de inmediato.

COPIA NO CONTROLADA

8. NÚMERO DE LOTE

INTERPRETACIÓN:	Lote alfanumérico que indica, en su orden, el mes, el año y el consecutivo de la orden de producción (A9-XXXXXX).

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

TEMPERATURA (^{O}C)	HUMEDAD RELATIVA (%)	CONDICIONES ESPECIALES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
30 ± 5 °C	60 – 70%	• Transportar en camiones cubiertos, con la carga protegida del calor y la humedad excesivos. • Los pisos y paredes deben estar lisos y sin perforaciones. • Almacenar en ambiente fresco y seco, alejado de otras sustancias (ácidos, bases, alimentos). • Evitar la exposición directa a la luz solar.

10. CONTROL DE CAMBIOS DEL DOCUMENTO

FECHA	AUTOR	MODIFICACIÓN
31-03-09	Mauricio Garavito	Unificación de fichas, se da alcance a todas las referencias.
25-07-11	Claudia Jaramillo	• Modificación en contenido de Hipoclorito de Sodio en referencias con fragancias. • Modificación en límite inferior de contenido.
22-09-11	Claudia Jaramillo	• Corrección en error durante la publicación.
02-05-12	Marco Serna	• Inclusión de nueva presentación 450 cc.
09-08-12	Fabian Solarte	• Modificación del contenido de Hipoclorito de sodio y ajustes en parámetros.
10-07-13	Fabian Solarte	Se corrige el Registro Sanitario. Se modifican las presentaciones (numeral 2). Se ajusta el nombre del parámetro de aromas según referencia y se Cambia el Contenido Hipoclorito de Sodio para el Blanqueador con fragancias. Se incluye el parámetro turbidez en ambos blanqueadores

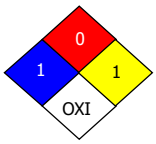
COPIA NO CONTROLADA

Berhlan	**HOJA DE SEGURIDAD**	**CÓDIGO:** GID-OD-070 **FECHA DE VIGENCIA:** 16-10-2018 **VERSIÓN:** 01

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO QUÍMICO E INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO QUÍMICO	BLANQUEADOR DESINFECTANTE
USOS RECOMENDADOS	Diseñado para desodorizar, limpiar, desmanchar y desinfectar baños, cocinas, superficies, etc.
RESTRICCIONES DE USO	Evitese contacto con los ojos y la piel. En caso de ingestión tomar agua. No provocar vómito. Si su uso es reiterativo use guantes. En caso de inhalación colocar la persona en un lugar ventilado. En todos los casos anteriores consultar al médico llevando el empaque del producto. NO UTILIZAR con otros productos que contengan AMONIACO o ÁCIDOS, porque genera gases tóxicos. Nunca use este envase para almacenar agua, bebidas o alimentos. MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS Y ANIMALES DOMÉSTICOS.
NOMBRE DEL PROVEEDOR	Berhlan de Colombia S.A.S
DIRECCIÓN DEL PROVEEDOR	Kilómetro 12 Vía al Valle, La Tebaida, Quindío
PAÍS	Colombia
N° DE TELÉFONO DEL PROVEEDOR	311 764 4548
TELÉFONOS DE EMERGENCIA COLOMBIA	123
INFORMACIÓN DEL FABRICANTE	Berhlan de Colombia S.A.S
DIRECCIÓN ELÉCTRONICA DEL PROVEEDOR	www.berhlan.com

2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

Clasificación según NTC 1692	Corrosivo	
Distintivo según NTC 1692		
Clasificación según SGA (GHS)	Corrosión/Irritación Cutánea Categoría 2	Irritación Ocular Categoría 2B
Etiqueta SGA	ATENCIÓN 	(ATENCIÓN) Sin Pictograma
Señal de seguridad según NFPA 704		
Clasificación específica	OXIDANTE FUERTE	
Distintivo específico	NO APLICA	
Descripción de peligros	Inhalación, Ingestión, Contacto con los ojos, Contacto con la piel.	
Descripción de peligros específicos	INHALACIÓN	El rocio puede irritar la nariz y la garganta. Si se mezcla con acidos puede liberar gas cloro que es altamente corrosivo.
	INGESTIÓN	Quemaduras en la boca, nauseas. Vómito, puede llegar a producir colapso circulatorio, delirio, coma y posible perforación del esófago y estómago.
	CONTACTO CON LOS OJOS	Puede ocasionar irritaciones y molestias o perdida de la visión si hay contacto directo y puede ser severa dependiendo de la intensidad y tiempo de contacto.
	CONTACTO CON LA PIEL	El rocío y las soluciones de hipoclorito de sodio pueden causar irritación en la piel. Los casos severos pueden resultar en quemaduras químicas, dependiendo de la concentración y del tiempo de exposición.
Otros peligros	POSIBLES EFECTOS SOBRE LA SALUD	No aplica para Carcinogenicidad, Mutagenicidad, Teragenicidad, Neurotoxicidad, entre otros; debido a la poca cantidad que se utiliza. Altas dosis de Hipoclorito de sodio en el agua suministrada causa una pequeño pero significativo aumento anormal en el esperma de los ratones. El contacto prolongado o repetido con la piel puede provocar una dermatitis alérgica al contacto.
	POSIBLES EFECTOS MEDIOAMBIENTALES	Debido a la poca cantidad a utilizar, el riesgo de efectos negativos es considerado pequeño.

3. COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES

INGREDIENTES

Agua, Hipoclorito de Sodio 5,25%

NOMBRE COMÚN O GENERICO	% (Especificar)	No. De CAS
Hipoclorito de Sodio	< 6,00	7681-52-9

4. PRIMEROS AUXILIOS

CONTACTO OCULAR	Lavar inmediatamente los ojos con agua por lo menos durante 10 minutos, levantando los párpados para asegurar la remoción del producto. Si la irritación persiste consulte al médico. No transporte a la víctima hasta que el periodo de enjuague recomendado haya terminado, a menos que pueda continuar el enjuague durante el transporte.
CONTACTO DERMICO	Retirar la ropa y calzado contaminados. Lavar la zona afectada con abundante agua y jabón, mínimo durante 15 minutos. Si la irritación persiste repetir el lavado. Buscar atención médica.
INHALACIÓN	Trasladar al aire fresco. Si no respira administrar respiración artificial. Si respira con dificultad suministrar oxígeno. Mantener la víctima abrigada y en reposo.
INGESTIÓN	NO INDUZCA AL VÓMITO. Si la víctima está alerta y no está convulsionando, enjuáguele la boca y proporciónele tanta agua como sea posible para diluir el producto. Si ocurre un vómito espontáneo, haga que la víctima se incline hacia adelante con la cabeza hacia abajo para evitar que aspire el vómito, enjuáguele la boca y adminístrele más agua. Transporte a la víctima INMEDIATAMENTE a un médico.
ANTIDOTO RECOMENDADO POR EL MÉDICO (Cuando aplique)	Según hojas de seguridad del componente activo. Sintomático. NO PROPORCIONE antídotos ácidos como jugos, refrescos, vinagre, etc. Este producto contiene materiales que pueden causar neumonía severa si se aspira. Algunos tratamientos exitosos encontrados en las referencias fueron los siguientes, sin embargo siga siempre su criterio .Si la ingestión ocurrió hace menos de 2 horas, realice un lavado gástrico cuidadoso (riesgo de perforación); utilice un tubo endotraqueal si está disponible para evitar la aspiración. Vigile que el paciente no tenga dificultad respiratoria debida a una neumonitis por aspiración.

5. MEDIDAS PARA LA LUCHA CONTRA INCENDIOS

PUNTO DE INFLAMABILIDAD (°C)	No Aplica para producto.
LIMITES DE INFLAMABILIDAD (SI EXISTEN)	No Aplica para producto
AGENTES EXTINTORES	Para incendios grandes utilice una espuma de expansión media resistente al alcohol
EQUIPO DE PROTECCIÓN PARA COMBATIR FUEGO	Debe usarse ropa protectora resistente completa, incluyendo un aparato de respiración
PRODUCTOS PELIGROSOS POR COMBUSTIÓN	No Aplica para producto

6. MEDIDAS QUE SE DEBEN TOMAR EN CASO DE DERRAME ACCIDENTAL

PRECAUCIONES PERSONALES	Mantener fuera del área al personal no necesario y sin protección. Elimine todas las fuentes de ignición (fumar, quemadores, chispas o llamas). No toque el material derramado.
EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL Y PROCEDIMIENTOS DE EMERGENCIA	Utilice un equipo protector individual adecuado, Aislar el área El producto derramado puede ocasionar un riesgo de caída por suelo resbaladizo.
PRECAUCIONES MEDIOAMBIENTALES	Evite la entrada a drenajes y áreas confinadas. Haga un dique con material inerte (arena, tierra, etc.).
MÉTODOS Y MATERIALES DE CONTENCIÓN, CONFINAMIENTO Y/O ABATIMIENTO	recipientes apropiados y debidamente etiquetados.
MÉTODOS Y MATERIALES DE LIMPIEZA, RECUPERACIÓN NEUTRALIZACIÓN DISPOSICIÓN FINAL	Cubrir y empapar con un material absorbente adecuado. Retirar con una pala.
MEDIDAS ADICIONALES DE PREVENCIÓN DE DESASTRES (EFECTOS COLATERALES)	Contener con un dique. Bombearlo a recipientes adecuados y debidamente etiquetados.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO	
PRECAUCIONES PARA LA MANIPULACIÓN SEGURA	Las operaciones de carga y descarga deben hacerse con la debida protección personal.
MEDIDAS OPERACIONALES Y TÉCNICAS PARA PREVENCIÓN DE EXPOSICIÓN	NO APLICA
OTRAS PRECAUCIONES (VENTILACIÓN)	Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos. No almacene a mas de 35°C, ni donde tengan contacto directo con la luz del sol debido a descomposición.
PREVENCIÓN DEL CONTACTO CON SUSTANCIAS INCOMPATIBLES	NO APLICA
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO SEGURO	Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados. Temperatura ambiente
SUSTANCIAS Y MEZCLAS INCOMPATIBLES	NO APLICA
MATERIAL DE ENVASE Y EMBALAJES RECOMENDADOS	Corrugado, envases PEAD

8. CONTROLES A LA EXPOSICIÓN/PROTECCIÓN PERSONAL	
CONCENTRACIÓN MÁXIMA PERMISIBLE	NO APLICA
CONDICIONES DE VENTILACIÓN	La zona debe estar con la ventilación adecuada
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Monogafas y Tapabocas
PROTECCIÓN RESPIRATORIA	Utilice tapabocas en caso de exposición prolongada.
PROTECCIÓN OCULAR	Use mono gafas para evitar salpicadura.
PROTECCIÓN PARA LAS MANOS	Utilice guantes inpermeables
PROTECCIÓN DE PIEL Y CUERPO	NO APLICA
DATOS DE CONTROL A LA EXPOSICIÓN (Cuando existan)	NO APLICA

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS	
ESTADO FÍSICO	Líquido
APARIENCIA, COLOR , OLOR	Traslucida/Amarillo/ Según Variedad y Caracteristico a Cloro
CONCENTRACIÓN	5,25 a 5,50 %
POTENCIAL DE HIDRÓGENO (pH)	12,00 a 13,00
TEMPERATURA DE EBULLICIÓN (Cuando aplique)	NO APLICA
PUNTO DE INFLAMACIÓN	NO APLICA
TEMPERATURA DE AUTOIGNICIÓN	NO APLICA
LÍMITES DE INFLAMABILIDAD	NO APLICA
PRESIÓN DE VAPOR	NO APLICA
DENSIDAD RELATIVA DEL VAPOR	NO APLICA
DENSIDAD	1,075 a 1,082 g/mL
SOLUBILIDAD EN AGUA Y OTROS SOLVENTES	Soluble en agua

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD	
ESTABILIDAD QUÍMICA	Producto totalmente estable, siempre y cuando no se alteren sus condiciones químicas y de almacenamiento.
CONDICIONES QUE SE DEBEN EVITAR	NO APLICA
MATERIALES INCOMPATIBILIDADES	Ácidos Fuertes o Débiles, Sustancias Amoniacales.
PRODUCTOS PELIGROSOS DE LA DESCOMPOSICIÓN	Libera gas en forma de Cloro, Oxidos de Cloro.
PRODUCTOS PELIGROSOS DE LA COMBUSTIÓN	NO APLICA
USO PREVISTO Y USO INDEBIDO	NO APLICA

11. INFORMACIÓN SOBRE TOXICOLOGÍA

TOXICIDAD AGUDA (DL50, DC50)	Tóxico en invertebrados, microbios y organismos acuáticos.
IRRITACIÓN/CORROSIÓN CUTÁNEA	Una exposición prolongada puede irritar la piel
LESIONES OCULARES GRAVES/IRRITACIÓN OCULAR	En contacto directo puede irritar los ojos
SENSIBILIZACIÓN RESPIRATORIA O CUTÁNEA	No representa Peligro a la hora de manipulación y uso.
MUTAGENICIDAD DE CÉLULAS REPRODUCTORAS/IN VITRO	NO APLICA
CARCINOGENECIDAD	NO APLICA
TOXICIDAD REPRODUCTIVA, ESPECÍFICA EN ÓRGANOS PARTICULARES, EXPOSICIÓN ÚNICA, REPETIDA	NO APLICA
PELIGRO POR INHALACIÓN	NO APLICA

12. INFORMACIÓN DE LOS EFECTOS SOBRE LA ECOLOGÍA

ECOTOXICIDAD (EC, IC, LC)	Tóxico para peces y organismos acuáticos. Toxicidad en pescados: LC50 (48 h) trucha arcoiris 0.07 mg/l LC50 (96 h) Ciprino de cabeza gorda 5.9 mg/l Toxicidad en invertebrados y microbios LOEC Oncorhynchus kisutch 0.02 mg/l EC50 Varias especies de crustáceos 5µg/l en 48 h EC50 Varias especies de algas 0.2 mg/l en 20 h
PERSISTENCIA/ DEGRADABILIDAD	No hay información disponible.
POTENCIAL BIOACUMULATIVO	NO APLICA
MOVILIDAD EN SUELO	NO APLICA

13. CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICIÓN FINAL DEL PRODUCTO

No utilizar los envases para empacar agua u otras bebidas.

14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE

	TERRESTRE	MARÍTIMA	AÉREA
REGULACIONES	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
NUMERO NU	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
DESIGNACIÓN OFICIAL DE TRANSPORTE	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
CLASIFICACIÓN DE PELIGROS PRINCIPAL	Corrosivo	Corrosivo	Corrosivo
CLASIFICACIÓN DE PELIGROS SECUNDARIO	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
GRUPO DE EMBALAJE/ENVASE	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
PELIGROS AMBIENTALES	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

REGULACIONES NACIONALES	NTC 1692, NFPA 704
REGULACIONES INTERNACIONALES	SGA SISTEMA GLOBALMENTE ARMONIZADO
MARCA EN ETIQUETA	

16. OTRA INFORMACIÓN

H302 Nocivo en caso de ingestión.
H315 Provoca irritación cutánea.
H320 Provoca irritación ocular.

CONSEJOS DE PRUDENCIA

P101 Si se necesita consejo médico, tener a mano el envase o la etiqueta.
P102 Mantener fuera del alcance de los niños.
P103 Leer la etiqueta antes del uso.
P270 No comer, beber ni fumar durante su utilización.
P314 Consultar a un médico en caso de malestar.
P501 Eliminar el contenido o el recipiente conforme a la reglamentación local/regional/nacional/internacional.

DECLARACIÓN DE LIMITES DE RESPONSABILIDAD: La presente hoja de seguridad ha sido elaborada a nuestro leal saber y entender, con base en la información disponible a la fecha. Es responsabilidad del usuario tomar todas las precauciones y medidas de protección y seguridad establecidas en esta hoja de seguridad. El fabricante no asume responsabilidad cuando este material se utilice erróneamente o en forma contraria a su ficha de Seguridad o para fines distintos para los cuales está prevista, ni cuando se maneje o almacene en una forma que no es la habitual ni razonablemente previsible.

APROBADO POR:	MARIBEL VALENCIA GARCIA
FIRMA APROBACIÓN:	

BLANQUEADOR DESINFECTANTE LIMPIDOL

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD

INDUSTRIAS QUIMICAS ASPROQUIN LTDA
PRODUCTOS PARA ASEO Y CAFETERIA
NIT. 891.104.414-6

1 IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

Nombre comercial: Blanqueador multiusos LIMPIDOL

Nombre químico: Hipoclorito de sodio en Solución.

Uso recomendado del producto y restricciones:

Limpieza y desinfección en general

Información de contacto del proveedor

Nombre del fabricante: Industrias Químicas ASPROQUIN LTDA
Dirección: Calle 2 # 15-01 Neiva – Huila, Colombia
Teléfono de emergencia: (8)8701115

2 IDENTIFICACIÓN DEL PELIGRO O PELIGROS

Clasificación de la sustancia o mezcla:

De acuerdo con los criterios del SGA, este producto se considera No Peligroso.

Elementos de la etiqueta:

Este producto está incluido en la excepción definida en el Artículo 11 del Decreto 1496 de 2018 ¨Por el cual se adopta el Sistema Globalmente Armonizado¨ - Artículo 11. Los productos de higiene doméstica cobijados por la decisión 706 de 2008 de la CAN no están obligados a aplicar lo establecido en el mencionado decreto, respecto a la clasificación y etiquetado

Indicación de peligro

H315: Provoca irritación cutánea
H318: Provoca lesiones oculares graves
H411: Tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos

Consejos de prudencia – prevención

P102: Mantener fuera del alcance de los niños y adultos mayores.
P103: Leer la etiqueta antes de su uso

Consejos de prudencia - respuesta

P301+330+331: En caso de ingestión enjaguar la boca. No provocar el vómito.
P302+P352: En caso de contacto con la piel lavar con abundante agua.
P305+P351+P338: En caso de contacto con los ojos enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos. Quitar los lentes de contacto cuando estén presentes y pueda hacerse con facilidad. Proseguir el lavado.
P309+P311: En caso de exposición o si se encuentra mal llamar a un centro de información toxicológica o a un médico

3 COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE COMPONENTES

Sustancia / mezcla: Mezcla

Componentes:

Nombre de componentes	Concentración	N° CAS
Agua	No disponible	7732 18-5
Hipoclorito de sodio	5.0 – 6.0	7681-52-9

4 PRIMEROS AUXILIOS

Asegurarse que el personal que preste los primeros auxilios porte los EPP

En caso de traslado al centro asistencial, informar nombre de la sustancia y de ser posible la FDS del producto.

Contacto con los ojos	Enjuague inmediatamente los ojos con agua durante al menos 15 minutos
Contacto con la piel	Lávese inmediatamente después del contacto con abundante agua, durante al menos 15 minutos No neutralizar ni agregar sustancias distintas del agua. Quítese la ropa contaminada y lávela antes de reusar consulte al médico
Ingestión	No inducir el vómito. Lavar la boca y tomar grandes cantidades de agua si el paciente esta consiente para diluir el material. Si el vómito ocurre de manera natural, inclinarlo hacia delante para evitar aspiración, enjuagar la boca y dar de beber agua. Buscar atención médica inmediatamente

Síntomas / efectos más importantes agudos o retardados:
Inhalación: puede causar irritación en el aparato respiratorio y nariz.
Contacto con la piel: puede causar irritación.
Contacto con los ojos: puede causar irritación, enrojecimiento e hinchazón
Ingestión: puede causar irritación en el aparato digestivo, náuseas y vómitos

Indicación de la necesidad de recibir atención médica inmediata y/o tratamiento especial:
Tratar si se presentan síntomas.

5 MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

Producto No Inflamable ni explosivo, pero se puede descomponer con el calor, al contacto con material férrico o a la luz solar.

Medios de extinción:
Niebla o agua pulverizada/atomizada. Extintores de polvo químico, Dióxido de Carbono. Espuma resistente al Alcohol. No usar chorros de agua directos.

Peligros específicos del producto:

NO INFLAMABLE. El líquido no encenderá fácilmente, pero puede descomponerse y generar vapores corrosivos y/o tóxicos. En caso de incendio puede desprender humos y gases irritantes y/o tóxicos, como monóxido de carbono, sustancias cloradas, óxidos de nitrógeno y otras sustancias derivadas de la combustión incompleta.

Medidas especiales que deben tomar los equipos de lucha contra incendios:

Botas impermeables, guantes, monogafas de protección, considere combatir el fuego desde un lugar seguro.

6 MEDIDAS QUE DEBEN TOMARSE EN CASO DE VERTIMIENTO ACCIDENTAL

Precauciones personales, equipo de protección y procedimiento de emergencia:

Aislar el área. Mantener fuera del área al personal no necesario y sin protección. El producto derramado puede ocasionar un riesgo de caída por suelo resbaladizo. Utilice un equipo protector individual adecuado, ver sección 8, controles de exposición y protección personal.

Precaucione relativas al medio ambiente:

Este producto es Biodegradable.

Métodos materiales de aislamiento y limpieza:

Derrame de pequeñas cantidades: Cubrir y empapar con un material absorbente adecuado. Retirar con una pala. Se recogerá en recipientes apropiados y debidamente etiquetados.
Derrame de grandes cantidades: Contener con un dique. Bombearlo a recipientes adecuados y debidamente etiquetados.

7 MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Precauciones para manipulación segura:

Prohibido comer, beber o fumar durante su manipulación. Evitar contacto con ojos, piel y ropa. Lavarse los brazos, manos, y uñas después de manejar este producto. Facilitar el acceso a duchas de seguridad y lavaojos de emergencias. Evitar la inhalación del producto. Use los EPP. Mantenga el recipiente cerrado. Use con ventilación adecuada. Manejar los envases con cuidado

Condiciones de almacenamiento seguro:

Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos y alejados de la luz (natural o artificial). Se recomienda que en el almacenamiento o durante el transporte, la temperatura no exceda los 30°C. En las góndolas/estanterías se debe almacenar en la parte inferior ya que son lugares más frescos y alejados de la luz. Proteger los empaques del daño físico y mantenerlos bien cerrados. Las operaciones de carga y descarga deben hacerse con la debida protección personal. Evite almacenamientos cerca de ácidos, compuestos oxidantes, amoniacales, alcoholes o hidrocarburos. No almacene en tanques subterráneos. Evitar fuentes de calor, radiación, electricidad estática y el contacto con alimentos.

8 CONTROLES DE EXPOSICIO/PROTECCIÓN PERSONAL

Límites de exposición:

No hay información disponible.

Controles técnicos apropiados:

Mantener ventilado el lugar de trabajo. La ventilación normal para operaciones habituales de manufacturas es generalmente adecuada. Campanas locales deben ser usadas durante operaciones que produzcan o liberen grandes cantidades de producto. En áreas bajas o confinadas debe proveerse ventilación mecánica. Disponer de duchas y estaciones lavaojos.

Medidas de protección individual, como equipos de protección personal:

Protección respiratoria	En caso de grandes vertidos, utilizar una máscara para vapores orgánicos
Protección de la piel	Se sugiere utilizar guantes
Protección de los ojos y la cara	Se sugiere usar monogafas.
Peligros térmicos	N.A

9 PROPIEDADES FÍSICAS Y QUIMICAS

Apariencia: Liquido
Color: Incoloro a amarillo
Olor: Similar al cloro
Punto de fusión/punto de congelación: N.D
Punto de ebullición: N.D
Punto de inflamación: No es inflamable
PH: 12
Solubilidad: Soluble en agua
Densidad: N.D

10 ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Reactividad	
Estabilidad química	El producto es químicamente estable y no requiere estabilizantes. No se espera polimerización peligrosa.
Posibilidades de reacciones peligrosos	El producto se descompone en condiciones normales de almacenamiento debido a la acción de la luz. No contiene peróxidos orgánicos. Puede ser corrosivo para los metales si se deja reaccionar suficiente tiempo. No reacciona con el agua
Condiciones a evitar	Evitar altas temperaturas, y el contacto con ácidos o metales, ya que libera gases tóxicos como cloro.
Materiales incompatibles	Ácidos (descomposición violenta con liberación de cloro gaseoso), metales y/o sustancias combustibles

Productos de descomposición peligrosa	En caso de calentamiento puede desprender vapores irritantes y tóxicos. En caso de incendio, ver la Sección 5. Por contacto con sustancias incompatibles, libera cloro, ácido hipocloroso y clorato de sodio.

11 INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

Toxicidad:	No se clasificará como toxicidad Aguda
Ingestión:	Dolor Abdominal y vomito
Absorción de la Piel:	No se encontró Información.
Inhalación:	No se encontró Información.
Piel:	Una exposición prolongada o repetida puede ocasionar una leve irritación la piel.
Ojos:	Puede ocasionar alguna irrita
Mutagenicidad:	No se encontró Información

Carcinogenicidad Crónica: Ninguno conocido
Otros: No se encontró Información

Síntomas relacionados con las características físicas, químicas y toxicológicas

Irritación dérmica (conejo, estim.): irritante
Irritación ocular (conejo, estim.): lesiones oculares graves
Sensibilidad cutánea (cobayo, estim.): no sensibilizante
Sensibilidad respiratoria (cobayo, estim.): no sensibilizante

Efectos inmediatos y retardados, así como efectos crónicos producidos por una exposición a corto plazo

Inhalación: puede causar irritación en el aparato respiratorio y nariz.
Contacto con la piel: puede causar irritación.
Contacto con los ojos: puede causar irritación, enrojecimiento e hinchazón.
Ingestión: puede causar irritación en el aparato digestivo, náuseas y vómitos

12 INFORMACIÓN ECOTOXICOLOGICA

Persistencia y degradabilidad

La Biodegradabilidad del Blanqueador de acuerdo con el Método ISO 10707 con la técnica de volumetría y lectura electrométrica es del 93.0%.
Cuando el producto es utilizado para su finalidad, no debe causar daños en el medio ambiente.

Otros efectos adversos

No se ha encontrado información significativa.

13 INFORMACION RELATIVA A LA ELIMINACION DE LOS PRODUCTOS

Métodos de eliminación

Este producto en caso de ser desechado no es considerado como residuo peligroso y sus envases pueden ser reciclados.

14 INFORMACION RELATIVA AL TRANSPORTE

Número ONU: Producto no peligroso para su transporte
Designación oficial de transporte de UN: Producto no peligroso para su transporte
Se transporta mezcla liquida en donde sus materiales están bajo concentraciones que se consideran no peligrosas, ni para la salud ni para el medio ambiente.
Este producto no presenta ninguna restricción de tipo legal para su transporte a nivel nacional; no está regulado por el Decreto 1609 del 2002 ¨ Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera¨.

15 INFORMACION SOBRE LA REGLAMENTACION

- Ley 55 de 1993 Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el Trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990.
- Decreto 1973 de 1995 Promulga convenio 170 Seguridad de la utilización de productos químicos en el trabajo.
- Decreto 1609 de 2002 Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera (TMP) y el más reciente en el mismo sentido es el decreto 1079 del 2015.
- NTC 1692 de 2005 Establece la clasificación de las mercancías peligrosas, las definiciones, el marcado, etiquetado y rotulado de éstas para fines de identificación del producto y de las unidades de transporte, cuando se desarrollen actividades de transporte en sus diferentes modos.
- Decisión 706 de 2008 se define que los productos de higiene domestica incluidos en el ANEXO 1 del mismo documento, son considerados de bajo riesgo sanitario.
- NTC 4435 de 2010 Presenta los conceptos y orientación para la preparación de hojas de datos de seguridad para materiales las cuales deben cumplir con los 16 ítems.
- NTC 4532 de 2010 La cual define los 7 elementos de las tarjetas de emergencia.
- Resolución 1223 de 2014 Por medio del cual se complementa lo fundamental a dominar para los conductores con relación a las capacitaciones, entrenamiento y número de horas a certificar en el TMP.
- Decreto 1079 del 2015 que reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor en Colombia.

16 OTRA INFORMACION

La información contenida en este documento la suministra Industrias Químicas Asproquin Ltda de buena fe basada en la información entregada por nuestros proveedores de materias primas y los conocimientos y consultas bibliográficas del personal técnico. Queda entendido, por lo tanto, que dicha información no configura garantía táctica o explícita siendo del usuario la responsabilidad por el manejo de la misma. El receptor de nuestro producto deberá observar bajo su responsabilidad, las reglamentaciones y normativas correspondientes.
La información relacionada con este producto puede no ser válida si este es usado en combinación con otros materiales o en otros procesos.

Revisado y aprobado por la dirección Técnica

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	VERSIÓN	01
		VIGENCIA	03/03/2019
	FICHA TÉCNICA FULL CLEAN	CÓDIGO	Fch-GP.02
		PAGINAS	1 DE 1

PRODUCTO:	FULLE CLEAN HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25 %			
PRESENTACIÓN COMERCIAL	20 Lt	3,8 Lt	1.000 ml	500 ml.
COMPOSICIÓN	Agua			Hipoclorito de sodio al 15%
APLICACIONES	Full Clean Se utiliza para la limpieza y desinfección de utensilios, Equipos, Maquinaria, superficies y desinfección de aguas.			
PROPIEDADES	Color			Amarillo pálido.
	Apariencia			Liquido
	Olor			Característico.
MODO DE EMPLEO	PARA DESMANCHAR BAÑOS, COCINAS Y PISOS • Diluya un ¼ de taza de HIPOCLORITO por cada litro de agua • Cepille con esta solución las áreas lavables, no la utilice en superficies de hierro , aluminio o plata • Espere 10 minutos y enjuague. No mezcle con otros productos como ácidos (vinagre, ácido muriático) sustancias amoniacales • Enjuagar con agua PARA DESINFECCION • Adicione a un 1 Litro 20 CC • Aplíquelo sobre la superficie y deje actuar por 10 Minutos • Después Lave con abundante agua la superficie			
PRECAUCIONES	• Usar únicamente superficies lavables • No ingerir y evitar el contacto con los ojos • No mezclar con sustancias amoniacales o acidas • Almacenar en un lugar fresco, protegido del sol y alejados de los alimentos • Uso prolongado use guantes			

Productos y Servicios ***ECOPROSER S.A.S.***
Celular: 312 423 0131 - 312 423 9014
CRA 9 # 10-48
Palermo - Huila

FICHAS TECNICAS DE DESENGRESANTES UTILIZADOS EN LOS HCBI PARA EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CÓDIGO: UEAFT0016 **Versión:** 6 **Fecha:** 07/12/2015	**HIPOCLORITO DE SODIO PARA USO DOMESTICO** CUIDADO DEL HOGAR	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	BLANQUEADOR DESINFECTANTE	BLANCOX	**AROMA**	PODER NATURAL	
REGISTRO SANITARIO	NSOH02800-14CO				
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Solución acuosa de Hipoclorito de Sodio al 5,25% (m/m), clara, ligeramente amarilla, olor característico dependiendo de la variedad.				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Hipoclorito de sodio, fragancia.				

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		TÉCNICA
		Min	Máx	
Hipoclorito de sodio	%m/m NaOCl	5,25		Titulación Potenciométrica
Alcalinidad Total	%m/m NaOH		2,0	Titulación Potenciométrica
Olor	Cumple=1 No Cumple=0	Fuerte, sin fragancia.		Cualitativa-De acuerdo al patrón
Apariencia	Cumple=1 No Cumple=0	Claro, ligeramente amarillo.		Cualitativa-De acuerdo al patrón

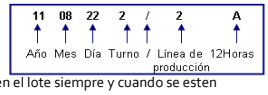
EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES

CANTIDAD ENVASADA	MATERIAL DEL EMPAQUE	PRESENTACION
125 mL	Envase PE, Tapa PP	Envase
500 mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
600 mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
1000 mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
2000 mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
3800 mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
100 mL	Polietileno película BNT de 7 láminas.	Cojin
500 mL	Polietileno película BNT de 7 láminas.	Cojin
600 mL	Polietileno película BNT de 7 láminas.	Cojin

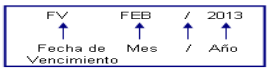
Empaque primario: De acuerdo a la presentación.
Empaque secundario: Caja de cartón corrugado.

IDENTIFICACION DEL LOTE

Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de fabricación e información para la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día-Turno/Máquina o linea de produccion. Por ejemplo si el número del lote es 0201271/11 corresponde a la fecha de fabricación 27 de Enero de 2002, en el turno de trabajo 01,. en la máquina envasadora número 11.



Nota: la informacion de 12 horas se incluira en el lote siempre y cuando se esten manejando 2 turnos de 12 horas laboradas de lo contrario no se incluye en la codificacion



Deben llevar una fecha de vencimientoa a un año y medio, a partir de la fecha de fabricacion

LEGISLACIÓN APLICABLE	Decisión 706, comisión de la comunidad Andina, 10 de Diciembre del año 2008, Lima Perú. Decisión 721, comisión de la comunidad Andina, 27 de Noviembre del año 2009, Lima Perú.
USOS E INSTRUCCIONES	PARA LAVADO DE ROPA BLANCA Separe las prendas de color. Úselo en telas blancas de algodón y lino. No debe emplearse en prendas de lana, seda, cuero y fibras sintéticas. Lavado a mano: Por cada 4 litros de agua, agregue 1/4 de taza de Producto, mezcle bien y sumerja las prendas. Remoje por 3 minutos y enjuague bien las prendas después de utilizar el blanqueador. Lavado en lavadora: Para una carga completa adicione una taza de Producto en el agua, puede dejar en remojo, agregue detergente e inicie el ciclo normal de lavado. PARA DESINFECTAR Y DESMANCHAR BAÑOS, COCINAS Y PISOS Diluya 1/4 de taza de Producto por cada litro de agua. Cepille con esta solución las áreas lavables que desee desinfectar, no lo utilice en superficies de hierro, aluminio o plata. Espere 10 minutos y enjuague. No mezcle este producto con ningún otro producto como ácidos (Ej. Vinagre. ácido muriático), sustancias amoniacales u otros limpiadores de sanitarios y baños. Enjuagar con agua.
CONDICIONES DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en áreas con excelente ventilación. No se debe almacenar con sustancias incompatibles como ácidos y productos orgánicos. Las cajas selladas con los envases de hipoclorito de sodio para uso doméstico, se deben estibar separadas de la pared y con suficiente espacio que permita hacer revisión de aseo y evitar el contacto con posible humedad. Se debe utilizar rotación FIFO de inventario.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El hipoclorito de sodio es corrosivo. Su inhalación o ingestión puede provocar desde leves irritaciones cutáneas hasta edemas pulmonares, perforaciones de esófago y estómago. Por contacto puede producir lesiones oculares, cutáneas, pulmonares y digestivas. NOTA: El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no substituye las patentes o licencias sobre el uso del producto. El contenido de hipoclorito reportado corresponde al análisis obtenido en el momento de llenado.
MANEJO Y TRANSPORTE	El hipoclorito de sodio se puede descomponer por acción del calor, por contacto con material férrico o por la acción de la luz solar, generando CLORO GASEOSO, altamente oxidante, irritante y corrosivo. Si se mezclan soluciones de hipoclorito de sodio con cualquier ácido, hay desprendimiento de cloro gaseoso.
INFORMACIÓN ADICIONAL	ATENCION DE EMERGENCIAS.Tel: (57) (1) 484 6000 Ext. 444. Planta Betania: km. 5 vía Cajicá - Zipaquirá Tels: (57) (1) 484 6000 Fax: (57) (1) 4846001 Planta Mamonal: km. 11 vía Mamonal - Cartagena Tel: (57) (5) 668 6212 Oficina Bogotá Tel: (+1) 4846000 Fax (+1) 4846000 Ext:1501 Oficina Medellín Tel: (57) (4) 3355060 **Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2** A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América

LA IMPRESION DE ESTE DOCUMENTO ES COPIA NO CONTROLADA DEL SISTEMA DE CALIDAD

COLGATE -PALMOLIVE Empresa

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD

Este industrial hoja de datos de seguridad no está destinado a los consumidores y los consumidores no se ocupa de la utilización del producto.
Para obtener información sobre las aplicaciones de consumo de este producto, consulte la etiqueta del producto.

Lavavajillas Axion Líquido-lima-limón

Fecha de vigencia: 2 de marzo de 2005

1. PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA COMPAÑÍA

Colgate-Palmolive Company
300 Park Avenue
Nueva York NY 10022
NOMBRE DEL PRODUCTO: Axion Líquido-lavavajillas
Lima-limón
NÚMERO CAS:
No aplicable - producto es una mezcla
USO GENERAL:
Formulado detergente líquido para manos
lavavajillas.
NÚMERO DE TELÉFONO DE EMERGENCIA: Para emergencias
la participación de los derrames, fugas, incendio, exposición o accidente, llame al CHEMTREC (800) 424-9300, de día o de noche
Para emergencias médicas llamar a la participación de este producto:
(888) 489-3861.

2. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE LOS INGREDIENTES

OSHA COMPONENTES REGULADOS (presente en una concentración de> o = 1%): Componente CAS # % PEL TLV Calcio Carbonato 471-34-1 30-35 5 mg/m3 10 mg/m3 De sodio Hidróxido de 1310-73-2 1-5 2 mg/m3 2 mg/m3 Tetrasodio Pirofosfato 7722-88-5 1-5 5 mg/m3 5 mg/m3 Los siguientes componentes, presentes en una concentración de> o = 0,1%, ha sido clasificado como carcinógeno o potenciales cancerígenos ya sea por el Programa Nacional de Toxicología (NTP), la Agencia Internacional de Investigación sobre el Cáncer (IARC) o OSHA: Componente CAS # % PEL TLV No aplicable

3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

EFECTOS DE SALUD POTENCIALES
CONTACTO CON LOS OJOS: Causa irritación de los ojos en el contacto directo.
CONTACTO CON LA PIEL: Puede causar irritación de la piel en contacto prolongado o repetido. INGESTIÓN:
Puede ser nocivo si se ingiere en grandes cantidades.
INHALACIÓN:
Efectos adversos no esperados.

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

CONTACTO CON LOS OJOS: Enjuague los ojos con grandes cantidades de agua durante 15 minutos. Obtener atención médica si la irritación persiste.
CONTACTO CON LA PIEL: Lavar la zona con abundante agua. Obtener atención médica si la irritación persiste.

TRAS LIMÓN	
Descripción	
Nombre	Lavaplatos TRAS Limon x 400g
Foto del producto	
Costo Unitario con IVA	$
Información para Codificación	
Embalaje	Caja por 24 unidades
Color del texto de caja	Verde
EAN 13	7 702099 000703
EAN 14	4 77 02099 00070 1
Información de la caja	Lavaplatos TRAS Barra 400GX24IT

Peso Bruto	Kg	9.8
Largo	cm	29.4
Ancho	cm	20.8
Alto	cm	12.8

Fuller Pinto	FICHA TECNICA	Codigo: FT-PP-65 Versión: 01 Fecha de Aprobación: 28.06.2017 Página: 1 de 1

NOMBRE DEL PRODUCTO: LAVALOZA LIQUIDO BIO NARANJA MANDARINA

REFERENCIA:	CODIGO DE BARRAS:	REGISTRO INVIMA No:	VOLUMEN NETO (cm^3):
145442	7707112351701	NSOH03781-15CO	500 cc
145441	7707112351695	NSOH03781-15CO	2000 cc

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Liquido semiviscoso de color anaranjado, con poder detergente y desengrasante; contiene productos humectantes que protegen la piel.

PRESENTACIÓN

REFERENCIA	MATERIAL DEL ENVASE	Alto (mm)	Ancho (mm)	Espesor (mm)	Peso Total del Envase (g)	Peso Total de la Tapa (g)	Peso Total del Producto (g)	Tolerancia
145442	Polietileno tereftalato transparente	245,0	80,0	47,0	28,0	5,00	543,00	±1%
145441	Polietileno tereftalato transparente	306,3	128,4	85,5	65,0	4,50	2109,50	±1%

PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

Apariencia	Viscocidad	pH a 25ºC:	Densidad (g/c.c.) a 20ºC:	Fragancia	Color
Líquido Viscoso	min 2000 cps 6 a rpm	7,00 - 9,00	1,0 - 1,02	Naranja - Mandarina	Anaranjado

ESPECIFICACIONES DE LOS MATERIALES DE FABRICACIÓN

PROPIEDADES	MATERIAL	ACCIÓN
INGREDIENTE ACTIVO	Tensoactivos anionicos	Detergencia
TENSOACTIVO	Alcalinizantes	Desengrasante
COLORANTE	Anaranjado	Color

EMBALAJE

REFERENCIA	FORMA DE EMPAQUE:	Dimensiones (mm)				PESO TOTAL DEL ENBALAJE (g)
145442	Caja x 6	Largo	Ancho	Alto	Tolerancia	3393
		164	153	268	±3mm	
145441	Caja x 6	Largo	Ancho	Alto	Tolerancia	12982
		265	254	308	±3mm	

USOS Y APLICACIONES:

- Este producto cuenta con una formulación biodegradable que protege el medio ambiente.
- Remueve la grasa más díficil dejando sus utensilios de cocina limpios y brillantes, con humectantes y emolientes que protegen su piel.
- Apropiado para el lavado de todos los utensilios de cocina.
- Penetra y emulsifica la suciedad quitándola fácilmente.
- Desengrasa rápidamente.

FORMA DE EMPLEO

- Accione la válvula del LAVALOZA LÍQUIDO FULLFRESH y aplique sobre la esponjilla.
- Puede emplearse puro o diluído.
- Puede diluir dos cucharadas de LAVALOZA LÍQUIDO FULLFRESH en 250 cc de agua.

RECOMENDACIONES:

- Mantengase lejos del alcane de los niños .
- En caso de contacto con los ojos enjuague con abundante agua .
- En caso de ingestión accidental, consulte al médico inmediatamente.

REVISADO	APROBADO
_____ DIRECTOR TECNICO	_____ GERENTE DE PRODUCCION

CÓDIGO: UEAFT0032 Versión: 1 Fecha:30/08/2017	FICHA TÉCNICA BLANCOX LOZA CREM CREMA LAVALOZA ANTIBACTERIAL + DERMAPROTECT CUIDADO HOGAR	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	LOZA CREM CREMA LAVALOZA	**AROMA**	AGUA FRESCA
REGISTRO SANITARIO	NSOH00882-11CO		
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Pasta cremosa para lavar loza, con fragancia y color. La crema lava loza es homogénea y libre de grumos, tampoco posee olores objetables ni deja ningún remanente al tacto, de color u olor desagradable en los objetos lavados.		
INGREDIENTES PRINCIPALES	Tensoactivo biodegradable, agua, carbonatos, silicato, glicerina, aloe vera, agente antibacterial, fragancia y colorante.		

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		TÉCNICA
		Min	Máx	
Ingrediente Activo	% m/m	8,0	13,0	Potenciometrico
pH (solución 1%)	N/A	10	11	Potenciometrico
Apariencia	N/A	Pasta Cremosa Azul		Cualitativo
Olor	N/A	Frutoso-Floral		Cualitativo

EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES

CANTIDAD ENVASADA	MATERIAL DEL EMPAQUE	PRESENTACIÓN
150 g	Envase en polipropileno y foil en PET	Envase
250 g	Envases y tapas de polipropileno	Envase
450 g	Envases y tapas de polipropileno	Envase
800 g	Envases y tapas de polipropileno	Envase
1100 g	Envases y tapas de polipropileno	Envase

IDENTIFICACION DEL LOTE

Interpretación del código del lote: La base debe contener el código del lote corresponde a la fecha de fabricación e información para la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día-Turno/Marmita de producción y número de bache. Por ejemplo si el número del lote es 1605271/2702 corresponde a la fecha de fabricación 27 de Mayo de 2016, en el turno de trabajo 01 en la Marmita de producción número 27 y número de bache 02.



LEGISLACIÓN APLICABLE	NTC 2860. Decreto 1545 de 1998. Decisión 706 CAN. Resolución 0689 de 2016.
USOS E INSTRUCCIONES	En una fibra o esponja húmeda aplique Loza Crem, frote los utensilios hasta remover la grasa y suciedad, enjuague
CONDICIONES DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO	Las cajas deben almacenarse de acuerdo con las recomendaciones de estibado impresas en la parte superior de la misma, mantenerse en un lugar seco y no usar ganchos para su manipulación. Requisitos normales de almacenamiento. No exponer a los rayos directos del sol ni a temperaturas superiores a 35°C.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	Manténgase fuera del alcance de los niños. En caso de sobre exposición o ingestión, solicite ayuda médica. Consérvese en lugar Fresco y seco. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el envase cuando termine su contenido.
MANEJO Y TRANSPORTE	Los vehículos utilizados para el transporte deberán tener el piso, parales y barandas limpios. Además, estarán dotados de carpas para proteger bien la carga de la lluvia y el polvo durante el viaje.
INFORMACIÓN ADICIONAL	ATENCION DE EMERGENCIAS.Tel: (57) (1) 484 6000 Ext. 444. Planta Betania: km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tels: (57) (1) 484 6000 Fax: (57) (1) 4846001 Planta Mamonal: km. 11 vía Mamonal - Cartagena Tel: (57) (5) 668 6212 Oficina Bogotá Tel: (+1) 4846000 Fax (+1) 4846000 Ext:1501 Oficina Medellín Tel: (57) (4) 3355060 **Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2** A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América

LA IMPRESIÓN DE ESTE DOCUMENTO ES COPIA NO CONTROLADA DEL SISTEMA DE CALIDAD

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.

DIAGNÒSTICO SITUACIONAL DE LAS UNIDADES DE ATENCION DE LA MODALIDAD FAMILIAR SERVICIO EDUCACION INICIAL EN EL HOGAR

El servicio de educación inicial en el Hogar modalidad familiar de las comunas 6 y 8 de la ciudad de Neiva, Huila, cuenta con 8 unidades de atención, operado por la corporación El Minuto de Dios de Garzón:

MBRE DE LA UNIDAD DE ATENCION - UA	ZONA DE OPERACIÓN
Comuna 6 semillas sabias de amor 3	Salón comunal torres naranjas cuarto centenario
Comuna 8 construyendo futuros con amor 1	Parroquia de la medalla milagrosa
Comuna 8 construyendo futuros con amor 2	Parque biblioteca peño redondo
Comuna 8 construyendo futuros con amor 4	UA 1 y 2 vereda Moscovia UA 3 parroquia barrio Bogotá.
Comuna 8 construyendo futuros con amor 5	UA 1 salón comunal entre ríos UA 2 y 3 salón comunal puertas del sol.
Comuna 8 construyendo futuros con amor 6	Parroquia de la medalla milagrosa

La modalidad EIH comunas 6 y 8 cuenta con una cobertura total de 300 usuarios (mujeres y personas gestantes y lactantes, niños y niñas) este servicio es prestado en las instalaciones suministradas por las juntas de acción comunal y parroquias del sector, donde se destina y adecua un espacio para el desarrollo los encuentros grupales, consumo de los refrigerios y suministro de una ración para preparar RPP mensual a niños y niñas usuarios de 6 meses a 5 años de edad, gestantes y lactantes, cuentan con el servicios sanitarios y a la fecha la red hidrosanitaria se encuentra en buen estado, la red eléctrica se encuentra en aparente buen estado, los tomacorrientes del aula con protección, los tomas se encuentran tapados para evitar la manipulación de los niños y niñas.

En las áreas de la UA se hace el proceso de limpieza y desinfección a diario desacuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento básico. Durante el proceso de recibo de los alimentos se verifican las cantidades, fechas de vencimiento y calidad de los refrigerios y RPP los cuales son

entregados por grupo de edad de acuerdo a lo establecido en la minuta patrón. Con relación a la Bienestarina esta se recibe en el punto de entrega primario y ahí se distribuye a las diferentes de Unidades de atención.

En el control de plagas, LA EAS verifica la presentación de plagas o factores de riesgo de infestación. En programa del control del agua en la unidades de atención garantiza el suministra agua potable para el consumo de las familias usuarias.

Con relación a la disposición de residuos sólidos, las unidades de atención cuentan con canecas para el almacenamiento de residuos. Los residuos se depositan en canecas con tapa separándolos de acuerdo al tipo de residuo. Las basuras inorgánicas y orgánicas no aprovechables se depositan en canecas con tapa con bolsas plásticas, y se entregan al servicio de aseo.

En proceso de formación al talento humano se realiza mensualmente donde reciben de manera programadas las capacitaciones en los temas de buenas prácticas de manufactura y plan de saneamiento básico, donde se retroalimenta de forma constante las indicaciones para el cumplimiento del proceso de desinfección de las manos, lavándolas con suficiente agua y jabón, usando correctamente los elementos de protección personal y como garantía en la calidad e inocuidad de los alimentos como son el tapabocas, el gorro, zapatos cerrados y no usan aretes ni anillos ni esmaltes.

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

- 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 disponibley 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 deproductos 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 desaneamiento.

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 25ºC. 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 pública 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 4ºC o menos, o en congelación a -18ºC 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 aseo.

Elaboró:



Fayzully Yance González
Nutricionista Dietista - TP MND 02165

ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN, PROTECCIÓN Y APOYO DE LA LACTANCIA HUMANA



EDUCACION INICIAL EN EL HOGAR

NEIVA, HUILA

CORPORACION EL MINUTO DE DIOS DE GARZON - 2025

OBJETIVO GENERAL

Promover la lactancia humana como un pilar fundamental para el desarrollo saludable de los niños y el fortalecimiento de la conexión familiar, mediante actividades educativas y lúdicas dirigidas a familias usuarias, mujeres gestantes y madres lactantes de la modalidad Educación Inicial en el Hogar.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Sensibilizar a las familias sobre los beneficios de la lactancia materna para la salud física, emocional y cognitiva del bebé y la madre.
2. Capacitar a las mujeres gestantes y madres lactantes en técnicas adecuadas para la lactancia, incluyendo posiciones correctas, extracción y conservación de leche.
3. Desmitificar creencias erróneas y resolver dudas relacionadas con la lactancia humana a través de actividades interactivas.
4. Promover el apoyo familiar como un elemento clave para el éxito de la lactancia materna, impulsando la corresponsabilidad en el cuidado del bebé.
5. Concienciar sobre el impacto ambiental y económico positivo de la lactancia frente al uso de leche artificial.

INTRODUCCIÓN

La lactancia humana es una práctica esencial que contribuye significativamente al bienestar integral del niño, la madre y la familia. En el marco de la modalidad de Educación Inicial en el Hogar, resulta clave fortalecer el conocimiento, las habilidades y el compromiso de las familias en torno a esta práctica. Sin embargo, barreras como la desinformación, los mitos culturales y la falta de apoyo pueden afectar su implementación. Estas actividades están diseñadas para crear espacios educativos y dinámicos que promuevan la lactancia humana como una práctica natural, saludable y sostenible, alineada con los objetivos de cuidado integral en la primera infancia.

ALCANCE

Estas actividades están dirigidas a las familias usuarias del programa de Educación Inicial en el Hogar, especialmente mujeres gestantes, madres lactantes y cuidadores principales. Las dinámicas y estrategias propuestas se adaptarán a diferentes contextos familiares, fomentando el aprendizaje participativo y el fortalecimiento de redes de apoyo en la comunidad. Además, se espera que los conocimientos adquiridos sean replicados en los entornos familiares, multiplicando el impacto de la promoción de la lactancia humana.

ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN, PROTECCIÓN Y APOYO DE LA LACTANCIA HUMANA

Tema	Objetivo	Actividad:	Fecha
Importancia de la lactancia materna exclusiva	Conocer y reflexionar sobre los beneficios y la importancia de la lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida del bebé, destacando su impacto en la salud, el desarrollo, la conexión emocional y el bienestar de la madre y el bebé	A través de una **Charla Educativa** se explicarán a las familias usuarias, el significado de lactancia materna exclusiva y se brindarán recomendaciones clave para lograr una lactancia exitosa	Marzo de 2025
Beneficios de la lactancia materna	Sensibilizar a las familias sobre los múltiples beneficios de la lactancia materna para el bebé, la madre y la familia	**"El árbol de los beneficios"**: Se dibujará un árbol en un mural y se pedirá a las familias que escriban en hojas de papel (que simularán las hojas del árbol) los beneficios que conocerán sobre la lactancia materna. Posteriormente, se complementará con otros beneficios nuevos que serán compartidos por el facilitador.	Abril de 2025
Posturas para amamantar y técnica de agarre	-Explorar diferentes posturas cómodas y efectivas para la lactancia -Enseñar las técnicas adecuadas de agarre para una lactancia efectiva y sin dolor para la madre	**"La rueda de las posturas"** Crear una ruleta con imágenes de posturas y pedir a las familias que usen los muñecos o peluches para que las madres simulen la postura y el agarre correcto, mientras un facilitador corregirá y orientará durante la actividad.	Mayo de 2025
Importancia del apoyo familiar en la lactancia	Reconocer el rol del entorno familiar en el éxito de la lactancia materna.	**"La red de apoyo"** Crear un dibujo grupal donde cada miembro de la familia dibuje cómo puede apoyar a la madre lactante. Ejemplo: hacer tareas del hogar, cuidar al bebé, preparar alimentos, etc.	Junio de 2025
Vínculo emocional en la lactancia	Promover el entendimiento del vínculo especial entre madre y bebé durante la lactancia	**"Momentos mágicos"** Compartir historias o dibujar cómo cada familia percibe los momentos de lactancia. Esto	

		refuerza la importancia emocional.	
Alimentación saludable para madres lactantes	Informar sobre una dieta balanceada que favorezca la producción de leche.	**"El plato saludable"** - Usar recortes de alimentos (frutas, vegetales, granos) para crear un plato balanceado en equipo y discutir qué alimentos son beneficiosos.	Julio de 2025
Semana Mundial de la lactancia materna	Conmemorar la Semana Mundial de la Lactancia Materna con familias y niños usuarios, promoviendo la importancia de la lactancia como un acto de amor, salud y conexión	**Carteles de promoción de la lactancia Humana** En las UA e publicarán carteleras con el mensaje de la semana mundial de la LH 2025 **Yoga prenatal y charla informativa**: Combinar sesiones de relajación con información sobre cómo prepararse para la lactancia. **Taller de muñecas lactantes**: Enseñar posiciones para amamantar con muñecos, promoviendo confianza y técnicas adecuadas. **Pintura de barrigas con mensajes**: Ofrecer un espacio para pintar barrigas de embarazadas con mensajes positivos sobre lactancia. **Círculo de diálogo**: Crear un espacio seguro para que las gestantes compartan dudas y experiencias con asesoras de lactancia	
Mitos Sobre La Lactancia	Desmentir creencias erróneas y fomentar confianza en la lactancia	**"Verdadero o falso"** Presentar frases sobre mitos comunes y pedir a las familias que indiquen si son verdaderas o falsas. Explicar las respuestas correctas	Septiembre de 2025
Conservación adecuada de	Enseñar a almacenar y conservar correctamente la leche materna extraída	**"El refrigerador educativo"** Dibujar un refrigerador en un cartel y pedir a las familias que	Octubre de 2025

la leche materna		coloquen tarjetas indicando cómo y cuánto tiempo se puede almacenar la leche en diferentes condiciones	
D**ificultades más comunes de la lactancia materna**	Empoderar a las familias para reconocer, afrontar y resolver las dificultades más comunes de la lactancia materna, promoviendo el apoyo mutuo y el conocimiento como pilares fundamentales.	**"Superando Retos de la Lactancia"** Se crearán tarjetas que describan diferentes dificultades que pueden surgir durante la lactancia, como: Dolor durante la lactancia, Bajo suministro de leche. Mala posición del bebé, Falta de apoyo familiar, etc. Las familias se dividirán en equipos y cada equipo sacará una tarjeta de desafío al azar. Tendrán 2-3 minutos para discutir y proponer una solución. Cada equipo compartirá su desafío y la solución que encontraron con los demás, mientras un facilitador complementa con información adicional o corrige conceptos si es necesario.	Noviembre de 2025
Impacto ambiental del uso de leche artificial	Concienciar sobre el impacto ambiental de la leche de fórmula frente a la lactancia materna.	**"Separando residuos"** Cada equipo recibirá una bolsa con diferentes tipos de residuos (como latas de fórmula, cajas de cartón y plástico). Tendrán que separarlos correctamente en reciclables, orgánicos y no reciclables.	Diciembre de 2025

Para la promoción y apoyo, de manera efectiva, de la práctica de la lactancia materna se podrán tener en cuenta las habilidades básicas de consejería y ayudas de trabajo, establecidas por la Organización Mundial de la Salud - OMS y la Organización Panamericana de la Salud - OPS (2012) y acogidas por Colombia**:**

Habilidades básicas de consejería

	Habilidades para escuchar y aprender	Habilidades para reforzar la confianza y dar apoyo
1	Usar comunicación no verbal útil.	Aceptar lo que la madre piensa y siente.
2	Hacer preguntas abiertas.	Reconocer y elogiar lo que la madre está haciendo bien.
3	Emplear respuestas y gestos que demuestren interés.	Brindar ayuda práctica.
4	Parafrasear lo que la madre dice.	Dar información pertinente y corta.
5	Tener empatía – demostrar que se comprende lo que la madre siente.	Usar lenguaje sencillo.
6	Evitar palabras que juzguen a la madre.	Realizar una o dos sugerencias, no órdenes.

Ayuda de trabajo para la observación de la lactancia humana

Observe	Signos de que la lactancia funciona	Signos de posible dificultad con la lactancia
Pechos	• Blandos después del amamantamiento. • No presenta dolor o molestias. • Sostiene el pecho ubicando los dedos lejos de la areola y el pezón (en forma de "C"). • Pezón protruye (hacia afuera), es protráctil. • Pechos redondeados durante el amamantamiento.	• Pechos ingurgitados (muy congestionado). • Pecho enrojecido y/o pezón adolorido. • Sostiene el pecho ubicando los dedos sobre la areola muy cerca del pezón (en forma de "C"). • Pezón no protráctil. • Pechos estirados o halados durante el amamantamiento.
Posición de niña/niño durante la lactancia	• Cabeza y cuerpo están alineados. • Está en contacto con el cuerpo de la madre. • Todo el cuerpo de la niña o niño es sostenido. • Aproximación al pecho, nariz se dirige al pezón.	• Cuello y cabeza están torcidos. • Niña o niño no está en contacto con el cuerpo de la madre. • Solo la cabeza y el cuello se sostienen Aproximación del pecho hacia la niña o el niño, labio inferior y mentón al pezón.
Agarre del pecho	• Se ve más areola por encima del labio superior. • La boca está muy abierta ("boquita de pescado"). • Labio inferior hacia afuera. • El mentón toca el pecho.	• Más areola por debajo del labio inferior. • Boca no está muy abierta. • Los labios apuntan hacia adelante o hacia dentro. • El mentón no toca el pecho.
Succión deglución	• Succión lenta, profunda, con pausa. • Mejillas redondeadas. • Ver u oír a la niña o el niño deglutiendo. • La niña o el niño suelta el pecho espontáneamente.	• Succione rápidas y superficiales. • Mejillas tensas o chupadas cuando succiona. • Se oye al bebé chasqueando. • La mamá retira el niño del pecho.

Fuente: Subdirección de Gestión Técnica para la Atención a la Primera Infancia 2024
Ministerio de Salud Resolución Nº 2350 de 2020 Por la cual se adopta el lineamiento técnico para el manejo integral de atención a la desnutrición aguda moderada y severa, en niños de cero (0) a 59 meses de edad, y se dictan otras disposiciones pg 50 y 52.

Conclusión

Las actividades propuestas permitirán a las familias usuarias, mujeres gestantes y madres lactantes reflexionar, aprender y adoptar prácticas adecuadas relacionadas con la lactancia humana, fortaleciendo no solo la salud y el bienestar de los niños, sino también el vínculo afectivo y el entorno familiar. A través de estrategias educativas inclusivas y prácticas, se promoverá la sostenibilidad de la lactancia humana como una herramienta esencial para el desarrollo integral de la primera infancia.

Elaboró



Fayzully Yance González
Nutricionista Dietista - TP MND 02165



Erika Paola Arias Mendoza
Nutricionista Dietista TP MND. 02821



Jhon Jairo Portillo González
Nutricionista Dietista TP MND. 1549

MANUAL DE ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS



MODALIDAD DE ATENCIÓN:

EIH

2025

OBJETIVO GENERAL

Dar a conocer las rutas de prevención, atención y notificación inmediata de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Brindar información sobre qué son las ETA, sus características y síntomas.
- Informar sobre cómo prevenir las ETA.
- Orientar a los agentes educativos y padres de familia para atender de manera inmediata una posible ETA.

PROGRAMAS DE EDUCACION INICIAL EN EL HOGAR DE LA CORPORACION MINUTOS DE DIOS DE GARZON, EN LA CIUDAD DE NEIVA, HUILA

El programa de educación inicial en el hogar, administrado por la Corporación Minuto de Dios de Garzón. cuenta con 17 unidades de servicio, ubicados en el Municipio de Neiva, Localizados en la comuna 8, comuna 6 y centro poblado del Caguán.

Para la ejecución de las actividades de este programa se realiza entrega de ración preparada (RP) como refrigerios a los diferentes grupos de edad participantes (Grupo de madres lactantes, madres gestantes, niños y niñas de 6 a 11 meses y niños y niñas de 1 a 2 años) y además reciben Ración para preparar (RPP), por lo anterior se debe contar dentro de las unidades de servicio, con un manual de prevención de enfermedades trasmitidas por alimentos, debido que no se está excepto de presentarse una situación de contaminación entre los participantes del programa.
Las enfermedades de transmisión alimentaria abarcan un amplio espectro de dolencias y constituyen un problema de salud pública creciente en todo el mundo. La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquier etapa del proceso que va de la producción al consumo de alimentos (“de la granja a la mesa ") y puede deberse a la contaminación ambiental, ya sea del agua, la tierra o el aire.

Los principales sitios identificados en donde se han presentado brotes de ETA son instituciones o lugares en los que se encuentran concentrados grupos de personas a los cuales se les suministra algún tipo de alimentación (almuerzos, comidas, refrigerios); generalmente, los alimentos que se encuentran implicados son los alimentos de alto riesgo (cárnicos o lácteos), cuya manipulación y conservación son muy importantes para evitar que se deterioren y causen daño a la salud.

En Colombia la tendencia de este evento en los últimos años ha ido en aumento a pesar del subregistro en la notificación. Por lo anterior es importante realizar la vigilancia rutinaria del evento, así como la caracterización oportuna de los brotes, permitiendo la búsqueda de las fuentes y la toma de medidas de prevención y control.

Por ello, se establece un documento que oriente al talento humano y población participante en la identificación de signos y síntomas de las enfermedades trasmitidas por alimentos, para dar una atención oportuna a los casos presentados y notificar inmediatamente al SIVIGILA, propendiendo por la protección de la salud individual y colectiva.

En el momento que se identifique un presunto caso de ETA dentro de las UDS, lo primero que debe hacer el educador es informar a la familia, y remitir al beneficiario al centro de salud de carácter urgente; también se informará al equipo de salud y nutrición el evento presentado. Tanto la educadora como el profesional del equipo salud y nutrición deberán diligenciar el registro de Novedades.
Por su parte, la UDS reportará a la EAS y esta última informará al supervisor del contrato, quien deberá enviar un informe dentro de los tres días hábiles siguientes a la notificación del caso, a la dirección de primera infancia; el cual contará con acta o informe de visita del ente territorial de salud competente, evidencia de los planes de formación en buenas prácticas de manufactura en las UDS, conceptos sanitarios de proveedores y registros sanitarios de alimentos relacionados con el brote, seguimiento al estado de salud de los niños y niñas afectados, y acciones de mejora propuestas para la no repetición del evento y demás acciones de conformidad con los hallazgos y las recomendaciones del ente territorial.

La ruta para las enfermedades transmitidas por alimentos empieza con la detección de caso, posteriormente, se elabora un reporte al coordinador de la EAS y al equipo de salud y nutrición, se reporta al comité de vigilancia epidemiológica - COVE y Secretaría de Salud Municipal, se identifican probables afectados, se guardan alimentos probablemente involucrados, y se siguen recomendaciones de la entidad de salud que realizó la visita.

GENERALIDADES

Las enfermedades de origen alimentario son producidas por el consumo de alimentos o agua contaminados con microbios o sustancias químicas. Se pueden presentar por la falta de control en el proceso de elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución o comercialización de los mismos.

Las ETA son un problema de salud pública generalizado y creciente, tanto en los países desarrollados, como en los que están en vía de desarrollo, impactando especialmente la población en condiciones de vulnerabilidad, niños, mujeres embarazadas y adultos mayores.

Algunas de las enfermedades que afectan la salud de las personas son ocasionadas principalmente por bacterias y virus, como la Salmonela y la Hepatitis A. Estos microorganismos que por lo general llegan a las personas a través de alimentos y/o agua producen enfermedades como gastroenteritis, cólera, Hepatitis A, entre otras.

PREVENCIÓN

Las ETA son enfermedades generadas en la mayoría de los casos por la incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente aquellos considerados de mayor riesgo en salud pública como: carnes, lácteos, pescados, huevos, entre otros, durante las diferentes etapas desde su producción hasta su consumo, es por ello que debemos realizar acciones que garanticen el cumplimiento de las normas básicas de higiene, dado que podría afectar directamente a los niños, niñas y madres gestantes, ocasionando serias consecuencias para su salud.

Para esto debemos:
• Mantener los hábitos higiénicos durante la compra, transporte, almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos
• Dar cumplimiento al plan de saneamiento básico.

Cómo prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos:

Los buenos hábitos de higiene permiten prevenir las ETAS a través de 3 aspectos muy importantes:
• Higiene personal
• Higiene de los alimentos
• Higiene del entorno y unidades de servicio.

Higiene personal
Se refiere a las conductas de higiene o limpieza que debemos realizar permanentemente, tales como:
• Baño diario
• Lavarse los dientes después de cada comida
• Mantener uñas cortas y limpias.
• Mantener las manos limpias y lavárselas cada vez que sea necesario.

Higiene de los alimentos
La higiene de los alimentos se refiere a todas las medidas que se aplican para producir, distribuir y almacenar un alimento en buenas condiciones higiénicas, las cuales eviten su contaminación y la posible afectación de la salud de los consumidores.

Higiene del ambiente

La limpieza y desinfección de la unidad de servicio, es fundamental, así como las condiciones de almacenamiento de las materias primas y la higiene de al servir los alimentos.

La higiene del ambiente incluye limpieza de pisos, paredes y superficies de trabajo como mesones, sobre los cuales se deben adoptar rutinas de limpieza y desinfección, para evitar acumulación de residuos y contaminación de los alimentos.

RECOMENDACIONES

Compra:

El proveedor debe adquirir los alimentos en buen estado de conservación e higiene, siguiendo estas recomendaciones:

- Seleccionar las frutas y verduras que estén frescas y limpias
- Los huevos deben estar frescos y limpios
- Los alimentos preparados deben ser de apariencia fresca, tener color y olor característicos y adecuadamente empacados.
- Verificar que los productos envasados o empacados de las RPP, posean fecha de vencimiento legible y vigente.

Entrega:

- Las personas que participen en la entrega de las RP y RPP, deben lavar sus manos antes de la entrega del alimento, así mismo utilizar durante la entrega del alimento cofia o gorro y delantal limpio.
- Lavar y desinfectar los alimentos que se van a entregar para su consumo crudos, como las frutas.

La Organización Mundial de la Salud (OMS), ha señalado que las principales causas de enfermedades de transmisión por alimentos son:

- Refrigeración inadecuada, alimentos expuestos al ambiente, en tiempos mayores a 2 horas
- Intervalo de varias horas entre preparación y consumo
- Cocción insuficiente, es decir servir alimentos semi-crudos
- Conservación de alimentos calientes por debajo de 60°C
- Manipulación de alimentos por personas enfermas
- Uso de alimentos contaminados
- Contaminación cruzada (alimento crudo – alimento cocido)
- Falta de limpieza de equipos y utensilios

Ruta de Atención EAS en casos de Enfermedades transmitidas por Alimentos

Informar inmediatamente al supervisor del contrato

3 días hábiles, donde contará

- Acta o Informe de la visita del Ente Territorial de salud competente.
- Evidencia de los planes de Formación en Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en la UDS
- Conceptos sanitarios de proveedores y registros sanitarios de alimentos.
- Seguimiento del estado de salud de las niñas y niños afectados.
- Acciones de mejora propuestas para la no repetición del evento y demás acciones de conformidad con los hallazgos y las recomendaciones del ente territorial de salud.

RUTA ETAS



*COVE: Comité de Vigilancia Epidemiológica.
Nota: Guardar los alimentos en un recipiente limpio y en la nevera hasta que la autoridad sanitaria llegue al establecimiento.

Realizado:

JHON JAIRO PORTILLO GONZALEZ
Nutricionista MND 01549

FAYZULLY YANCE GONZALEZ
Nutricionista 02561

ERIKA PAOLA ARIAS MENDOZA
Nutricionista 02821

CorMiDi de Garzón
Nit. 891101024-3

PROTOCOLO DE ENFERMEDADES PREVALENTES E INMUNOPREVENIBLES



MODALIDAD DE ATENCIÓN:
EDUCACIÒN INICIAL EN EL HOGAR
2025

administrativo@corpmidi.com
www.corpmidi.com

Introducción

En Colombia, la salud materna e infantil es una prioridad fundamental para el sistema de salud pública. Las enfermedades prevalentes e inmunoprevenibles representan una amenaza significativa para las madres gestantes, lactantes y los niños y niñas menores de 5 años. Este protocolo tiene como objetivo establecer lineamientos claros y eficientes para la prevención, diagnóstico y tratamiento de estas enfermedades, garantizando una atención integral y de calidad.

Las enfermedades prevalentes e inmunoprevenibles representan un desafío significativo para la salud pública en Colombia, especialmente entre las poblaciones más vulnerables, como las madres gestantes, lactantes y niños menores de 5 años. Este protocolo busca establecer un marco de atención integral que garantice la prevención, diagnóstico y tratamiento oportuno de estas enfermedades, contribuyendo a la reducción de la morbilidad y mortalidad en estos grupos poblacionales.

PROGRAMAS DE EDUCACION INICIAL EN EL HOGAR DE LA CORPORACION MINUTOS DE DIOS DE GARZON, EN LA CIUDAD DE NEIVA, HUILA

El programa de educación inicial en el hogar, administrado por la Corporación Minuto de Dios de Garzón. cuenta con 17 unidades de servicio, ubicados en el Municipio de Neiva, Localizados en la comuna 8, comuna 6 y centro poblado del Caguán.

Para la ejecución de las actividades de este programa se realiza entrega de ración preparada (RP) como refrigerios a los diferentes grupos de edad participantes (Grupo de madres lactantes, madres gestantes, niños y niñas de 6 a 11 meses y niños y niñas de 1 a 2 años y de 3 a 5 años) y además reciben Ración para preparar (RPP), por lo anterior se debe contar dentro de las unidades de servicio, con un protocol para el manejo preventivo de las enfermedades prevalentes de la infancia y enfermedades inmunoprevenibles.

Objetivos Generales

- Reducir la morbilidad y mortalidad asociadas a enfermedades prevalentes e inmunoprevenibles en madres gestantes, lactantes y niños y niñas menores de 5 años.
- Promover la vacunación como estrategia principal de prevención de enfermedades inmunoprevenibles.
- Garantizar el acceso oportuno y equitativo a los servicios de salud para esta población.
- Fomentar la educación y sensibilización sobre la importancia de la prevención y el cuidado de la salud.

- Fortalecer la Atención en Salud: Mejorar la atención integral en salud para madres gestantes, lactantes y niños menores de 5 años, enfocándose en la prevención de enfermedades prevalentes e inmunoprevenibles.
- Promover la Educación en Salud: Fomentar el conocimiento sobre las enfermedades más comunes y las medidas de prevención disponibles.

Objetivos Específicos

- Capacitar a agentes educativos y auxiliaries pedagogicos en la identificación y manejo de enfermedades prevalentes e inmunoprevenibles.
- Fomentar la lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida del niño.
- Establecer redes de apoyo comunitario para fortalecer la atención y seguimiento de casos.
- Identificar Enfermedades Prevalentes: Reconocer las enfermedades más comunes que afectan a las madres gestantes, lactantes y niños menores de 5 años en Colombia.
- Implementar Estrategias de Inmunización: Asegurar la aplicación de vacunas según el esquema nacional de vacunación para prevenir enfermedades inmunoprevenibles.
- Establecer Rutas de Atención: Definir las rutas de atención en salud para el manejo de estas enfermedades, asegurando un acceso oportuno y adecuado a los servicios de salud.
- Capacitar al Personal de Salud: Proveer formación continua a los profesionales de salud sobre el manejo de enfermedades prevalentes e inmunoprevenibles.

Enfermedades Prevalentes e Inmunoprevenibles

- **Enfermedades Prevalentes:**
  - Enfermedades respiratorias.
  - Enfermedades diarreicas.
  - Anemia por deficiencia de hierro.

Enfermedades Respiratorias:

Las Enfermedades Respiratorias Agudas (ERA) son un conjunto de afecciones que afectan el sistema respiratorio y se caracterizan por la aparición rápida de síntomas. Estas enfermedades pueden ser causadas por infecciones virales, bacterianas o por irritantes ambientales, y pueden afectar tanto las vías respiratorias superiores como las inferiores.

Clasificación:

- **Infecciones Respiratorias Superiores (IRS):**
  - **Ejemplos:** Resfriado común, faringitis, sinusitis, laringitis.
- **Infecciones Respiratorias Inferiores (IRI):**
  - **Ejemplos:** Bronquitis aguda, neumonía, bronquiolitis.

Causas

- **Virus:** Rinovirus, virus de la influenza, virus sincitial respiratorio (VSR).
- **Bacterias:** Streptococcus pneumoniae, Haemophilus influenzae.
- **Factores Ambientales:** Contaminación del aire, humo del tabaco, alérgenos.

Síntomas Comunes

- Tos (seca o productiva)
- Congestión nasal
- Fiebre
- Dificultad para respirar
- Dolor de garganta
- Fatiga
- Malestar general

Diagnóstico

El diagnóstico generalmente se basa en la evaluación clínica de los síntomas, antecedentes médicos y, en algunos casos, pruebas de laboratorio o radiografías para identificar la causa subyacente.

Tratamiento

- **Medidas Generales:**
  - Hidratación adecuada.
  - Descanso.
  - Uso de humidificadores.
- **Medicamentos:**
  - Antipiréticos y analgésicos (paracetamol, ibuprofeno).
  - Antitusivos o expectorantes según sea necesario.
  - Antibióticos solo en caso de infecciones bacterianas confirmadas.

Prevención

- **Vacunación:** Vacunas contra la influenza y el neumococo.
- **Higiene:** Lavado frecuente de manos y uso de desinfectantes.
- **Evitar el contacto con personas enfermas.**
- **Promover hábitos saludables:** Alimentación balanceada, ejercicio y no fumar.

Rutas de Atención en Salud en Colombia

Las rutas de atención para las ERA en Colombia incluyen:

- **Atención Primaria:** Evaluación inicial y tratamiento ambulatorio.
- **Servicios de Urgencias:** Atención para casos graves o complicaciones.
- **Hospitalización:** Para pacientes con neumonía severa u otras complicaciones.
- **Educación en Salud:** Promoción de medidas preventivas y manejo de síntomas.



Conclusión

Las Enfermedades Respiratorias Agudas son comunes y pueden tener un impacto significativo en la salud pública. La prevención, el diagnóstico temprano y el tratamiento adecuado son esenciales para reducir la morbilidad y mortalidad asociadas con estas condiciones.

Enfermedades diarreicas.

Las enfermedades diarreicas son afecciones que se caracterizan por la presencia de heces líquidas o semi-líquidas, generalmente más de tres veces en un período de 24 horas. Estas enfermedades pueden ser causadas por infecciones (virales, bacterianas o parasitarias), intoxicaciones alimentarias o condiciones no infecciosas. Son especialmente preocupantes en niños menores de 5 años y pueden llevar a deshidratación y complicaciones graves si no se manejan adecuadamente.

Causas Comunes

- Infecciones Virales: Rotavirus, norovirus.
- Infecciones Bacterianas: Escherichia coli, Salmonella, Shigella.
- Infecciones Parasitarias: Giardia lamblia, Entamoeba histolytica.
- Intoxicaciones Alimentarias: Consumo de alimentos contaminados.

Síntomas Comunes

- Diarrea (heces líquidas)
- Dolor abdominal
- Náuseas y vómitos
- Fiebre
- Deshidratación (síntomas como boca seca, sed intensa, reducción de la orina)

Diagnóstico

El diagnóstico se basa en la evaluación clínica de los síntomas, el historial médico y, en algunos casos, pruebas de laboratorio para identificar el agente causante (análisis de heces).

Tratamiento

- Rehidratación:
  - Soluciones de rehidratación oral (SRO) para prevenir y tratar la deshidratación.
- Medicamentos:
  - Antibióticos en casos de infecciones bacterianas confirmadas.

- Antiparasitarios si se diagnostica una infección parasitaria.
- Antidiarreicos (en ocasiones, pero no siempre recomendados).

- Nutrición:
  - Mantener la alimentación adecuada, evitando alimentos grasos y azucarados.

Prevención

- Higiene: Lavado frecuente de manos, especialmente antes de comer y después de ir al baño.
- Agua Potable: Asegurarse de consumir agua potable y segura.
- Alimentos: Cocinar bien los alimentos y evitar el consumo de alimentos en mal estado.
- Vacunación: Vacuna contra el rotavirus en niños.
- Conclusión

  Las enfermedades diarreicas son un problema de salud pública significativo, especialmente en poblaciones vulnerables. La prevención, el diagnóstico temprano y el tratamiento adecuado son esenciales para reducir la morbilidad y mortalidad asociadas con estas afecciones. La educación en salud y la promoción de prácticas higiénicas son clave para el control de estas enfermedades.



Anemia por deficiencia de hierro:

La anemia por deficiencia de hierro es una condición en la que el cuerpo no tiene suficiente hierro para producir hemoglobina, la proteína responsable de transportar oxígeno en la sangre. Esta deficiencia puede resultar en una disminución de la producción de glóbulos rojos, lo que lleva a síntomas de anemia como fatiga, debilidad y palidez.

Causas Comunes

- **Ingesta Insuficiente:** Dietas pobres en hierro, especialmente en vegetarianos o veganos.
- **Pérdida de Sangre:** Menstruaciones abundantes, hemorragias gastrointestinales (úlcera, hemorroides).
- **Absorción Inadecuada:** Enfermedades como la enfermedad celíaca o condiciones que afectan el intestino delgado.

- **Aumento de la Demanda:** Durante el embarazo, lactancia o crecimiento en niños y adolescentes.

Síntomas Comunes

- Fatiga y debilidad.
- Palidez en la piel y mucosas.
- Dificultad para concentrarse.
- Mareos o vértigo.
- Taquicardia.
- Uñas quebradizas y pérdida de cabello.

Tratamiento

- **Suplementos de Hierro:** Administración de hierro oral o intravenoso, según la severidad de la deficiencia.
- **Modificación Dietética:** Incluir alimentos ricos en hierro como carnes rojas, legumbres, espinacas, y alimentos ricos en vitamina C para mejorar la absorción.
- **Tratamiento de Causas Subyacentes:** Manejo de hemorragias o condiciones que afectan la absorción de nutrientes.

Prevención

- **Dieta Balanceada:** Incluir fuentes de hierro en la alimentación diaria.
- **Educación en Salud:** Sensibilizar sobre la importancia del hierro, especialmente en grupos vulnerables (mujeres embarazadas, niños).
- **Control de Menstruaciones:** Para mujeres con menstruaciones abundantes, considerar opciones de manejo.



Conclusión

La anemia por deficiencia de hierro es una condición común que puede tener un impacto significativo en la salud. La detección temprana, el tratamiento adecuado y la educación en salud son esenciales para prevenir complicaciones y mejorar la calidad de vida de los afectados. Si necesitas más información o detalles adicionales, no dudes en preguntar.

RUTA DE REPORTE Y ATENCIÓN DE ENFERMEDADES PREVALENTES EN LAS UNIDADES DE SERVICIO



ANEXOS

CUADRO SEGUIMIENTO A CASOS DETECTADOS Y ATENDIDOS DE NIÑOS Y NIÑAS POR ENFERMEDADES PREVALENTES EN LA INFANCIA

FECHA	NOMBRE BENEFICIARIO	ACTIVACIÓN DE RUTA	INSTITUCIONES CONTACTADAS	SEGUIMIENTO A ACCIONES	FIRMA PROFESIONAL

FIRMA AGENTE EDUCATIVA

FIRMA AUXILIAR PEDAGOGICO

- **Enfermedades Inmunoprevenibles:**

Las enfermedades inmunoprevenibles son aquellas que pueden ser prevenidas mediante la vacunación. Estas enfermedades son causadas por agentes infecciosos como virus o bacterias y pueden tener consecuencias graves para la salud, especialmente en niños, ancianos y personas con sistemas inmunitarios comprometidos.

Ejemplos Comunes de Enfermedades Inmunoprevenibles

- **Sarampión:** Enfermedad viral altamente contagiosa que puede causar complicaciones graves.
- **Rubéola:** Virus que puede causar defectos congénitos si se contrae durante el embarazo.
- **Paperas (Parotiditis):** Infección viral que puede causar inflamación de las glándulas salivales y complicaciones.
- **Difteria:** Infección bacteriana que afecta la garganta y puede ser mortal.
- **Tétanos:** Enfermedad grave causada por una toxina bacteriana que afecta el sistema nervioso.
- **Tos Ferina (Pertussis):** Infección bacteriana que causa una tos severa y puede ser peligrosa para los bebés.
- **Poliomielitis:** Enfermedad viral que puede causar parálisis y discapacidad.
- **Hepatitis B:** Infección viral que afecta el hígado y puede llevar a cirrosis o cáncer hepático.
- **Neumonía por neumococo:** Infección bacteriana que puede causar neumonía, meningitis y otras complicaciones.

ENFERMEDAD	AGENTE	RESERVORIO	PUERTA DE SALIDA	MODO DE TRANSMISIÓN	PUERTA DE ENTRADA	HUÉSPED SUSCEPTIBLE
SARAMPIÓN	Virus del sarampión Familia paramyroviridae Género morbillivius	hombre	Vía respiratoria	Directa: inhalación de gotitas diseminadas Indirecta: contacto con artículos contaminados	Vía respiratoria	Hombre no inmunizado
RUBEOLA	Virus de la rubeola Familia togaviridae Género rubivirus	hombre	Vía respiratoria, placenta, via genitourinaria (rubeola congénita)	Directo: gotitas eliminadas en secreciones respiratorias, transplacentaria. Indirecta: contacto directo con artículos recién contaminados con secreciones nasales o faríngeas.	Vía respiratoria, placenta	Hombre no inmunizado
TETANOS	Clostridium tetani	Intestino de animales y hombre. Tierra y fomites contaminados(esporas)	Vía digestiva	Directa: Introducción de esporas a través de heridas en piel y mucosas. Indirecta: Cortes por elementos contaminados con esporas	Piel y mucosas	Hombre no inmunizado
TÉTANOS NEONATAL	Clostridium tetani	Intetsino de animales y hombre. Tierra y fomites contamiandos	Sangre, placenta	A través del cordón umbilical, ya sea en el momento del parto, al cortar el cordón con un instrumento u objeto sucio, o después del parto, al "curar" el muñón umbilical	Piel y mucosas, sangre	Hombre no inmunizado
TOS FERINA	Bordetella pertrusis	hombre	Vía aérea	Directa: gotas de saliva	Vía aérea	Hombre no inmunizado

Vacunas Comunes

- **Vacuna Triple Viral (SRP):** Protege contra sarampión, rubéola y paperas.

- **Vacuna DTPa:** Protege contra difteria, tétanos y tos ferina.
- **Vacuna antipoliomielítica:** Previene la poliomielitis.
- **Vacuna contra hepatitis B.**
- **Vacuna neumocócica:** Previene infecciones por Streptococcus pneumoniae.

Importancia de la Vacunación

- **Prevención de Brotes Epidémicos:** La vacunación reduce la incidencia de enfermedades y previene brotes.
- **Inmunidad Colectiva:** Cuando un porcentaje suficiente de la población está vacunado, se protege a aquellos que no pueden vacunarse.
- **Reducción de Morbilidad y Mortalidad:** La vacunación disminuye la gravedad de las enfermedades y las complicaciones asociadas.

Esquema de vacunación de Colombia

EDAD	VACUNA	DOSIS	ENFERMEDAD QUE PREVIENE
Recién Nacido	BCG	Única	Meningitis Tuberculosa
	Hepatitis B	Recién nacido	Hepatitis B (Garantizar en las primeras 12 horas del RN)
A los 2 Meses	Pentavalente (DPT - Hib b - Hep B)	Primera	Diftéria - Tos ferina - Tétanos Meningitis y otras enfermedades causadas por haemophilus influenzae tipo b. Hepatitis B
	Antipolio VIP	Primera	Poliomielitis
	Rotavirus	Primera	Diarrea causada por Rotavirus
	Neumococo	Primera	Neumonías, otitis, meningitis y bacteriemias
A los 4 meses	Pentavalente (DPT - Hib b - Hep B)	Segunda	Diftéria - Tos ferina - Tétanos Meningitis y otras enfermedades causadas por haemophilus influenzae tipo b. Hepatitis B
	Antipolio VIP	Segunda	Poliomielitis
	Rotavirus	Segunda	Diarrea causada por Rotavirus
	Neumococo	Segunda	Neumonías, otitis, meningitis y bacteriemias
A los 6 meses	Pentavalente (DPT - Hib b - Hep B)	Tercera	Diftéria - Tos ferina - Tétanos Meningitis y otras enfermedades causadas por haemophilus influenzae tipo b. Hepatitis B
	Antipolio VIP	Tercera	Poliomielitis
	Influenza estacional	Primera	Enfermedades respiratorias causadas por el virus de la influenza
A los 7 meses	Influenza estacional	Segunda	Enfermedades respiratorias causadas por el virus de la influenza
A los 12 meses	Triple Viral	Primera	Sarampión, Rubéola y Paperas
	Varicela	Primera	Varicela
	Neumococo	Refuerzo	Neumonías, otitis, meningitis y bacteriemias
	Hepatitis A	Única	Hepatitis A
A los 18 meses	Pentavalente (DPT - Hib b - Hep B)	Primer refuerzo	Diftéria - Tos ferina - Tétanos Meningitis y otras enfermedades causadas por haemophilus influenzae tipo b. Hepatitis B
	Antipolio VIP	Primer refuerzo	Poliomielitis
	Fiebre amarilla	Única	Fiebre amarilla
	Triple viral	Refuerzo	Sarampión, Rubéola y Paperas
A los 5 años	DPT	2do. Refuerzo	Diféria - Tosferina - Tétanos
	Antipolio VIP	2do. Refuerzo	Poliomielitis
	Varicela	Refuerzo	Varicela
9 a 17 años	Virus del Papiloma Humano (VPH)	Única	Cáncer causado por Virus de Papiloma Humano
Mujeres en Edad Fértil (MEF) De 10 a 49 años	Toxoide tetánico y diftérico del adulto (Td)	5 dosis Td1: Día 0 Td2: al mes de d1. Td3: a los 6 meses de Td2. Td4: al año de Td3. Td5: al año de Td4. Refuerzo cada 10 años	Diftéria, Tétanos accidental, Tétanos neonatal
Gestantes	Influenza estacional	Única anual a partir de la semana 14	Enfermedad respiratoria causada por el virus de la influenza
	TdaP (Tétanos, Difteria, Tos ferina acelular)	Única por cada embarazo entre semana 26 y preferiblemente antes de la semana 36	Tétanos neonatal, diftéria y Tos ferina neonatal
Adultos de 60 años y +	Influenza estacional	Anual	Enfermedad respiratoria causada por el virus de la influenza

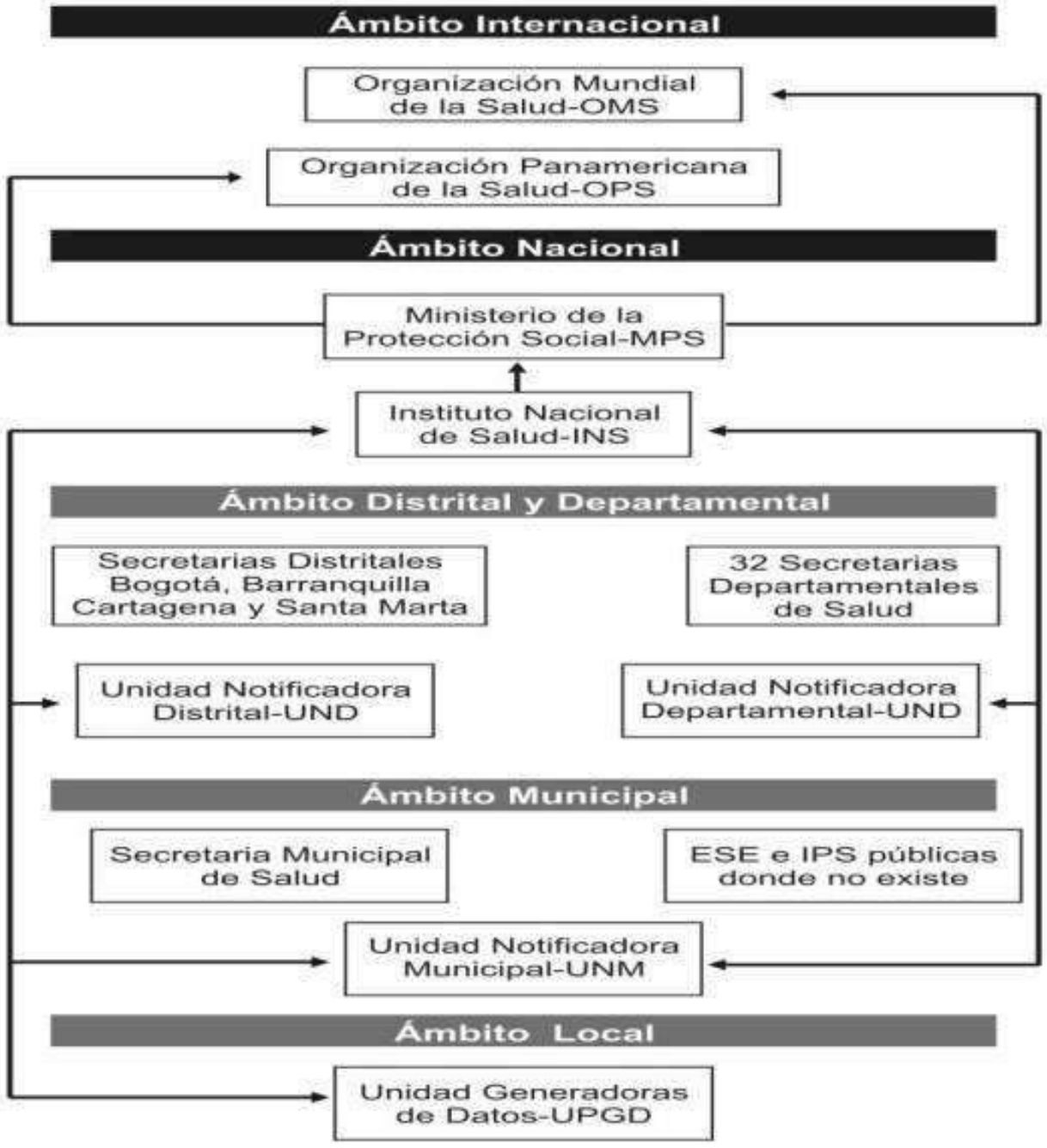
Fuente: Ministerio de Salud y Protección Social (2023).

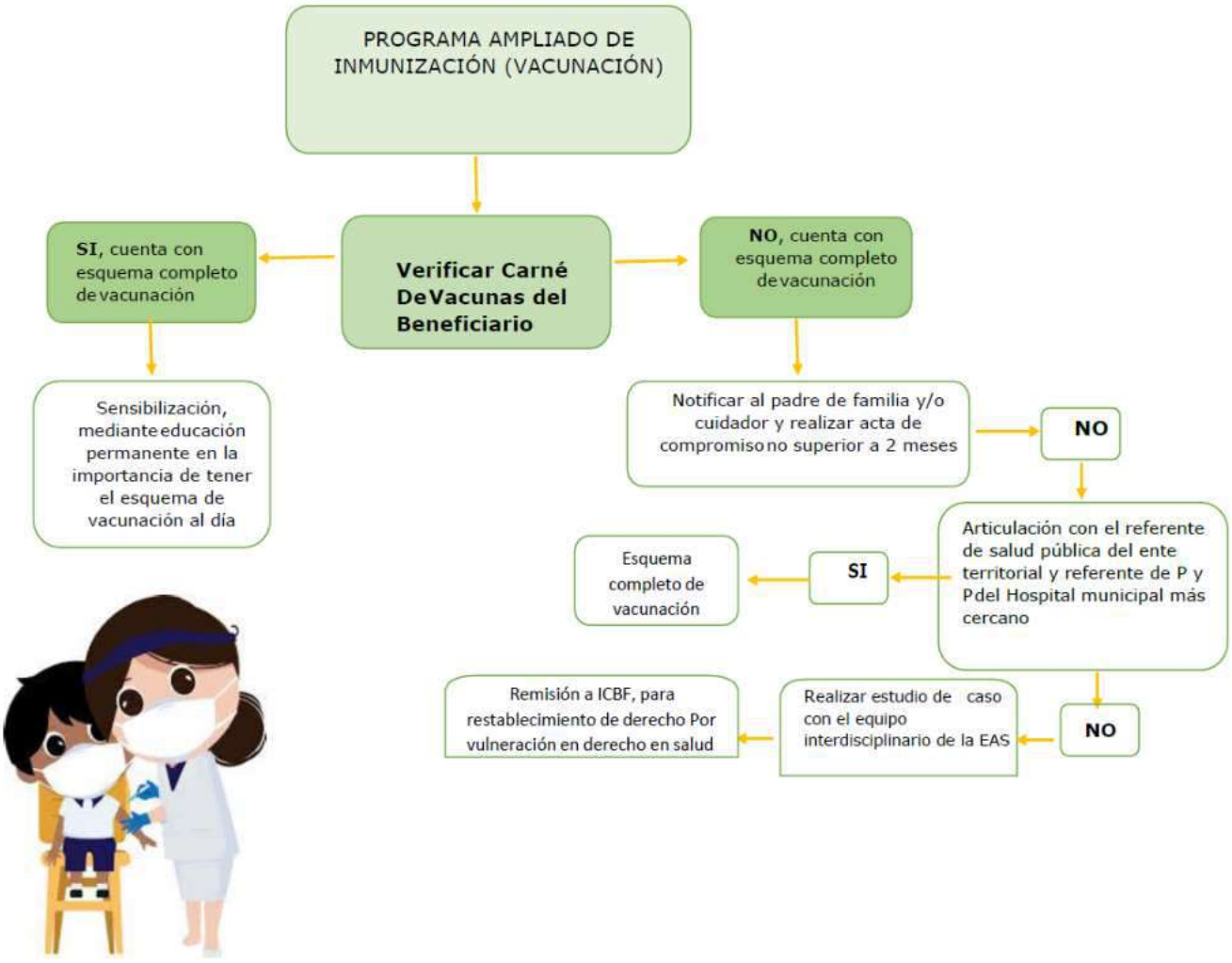
Conclusión

Las enfermedades inmunoprevenibles representan un riesgo significativo para la salud pública, pero la vacunación es una herramienta eficaz para prevenirlas. La educación sobre

la importancia de la vacunación y el acceso a servicios de salud son fundamentales para proteger a la población y reducir la carga de estas enfermedades. Si necesitas más información o detalles adicionales, no dudes en preguntar.

RUTA DE ATENCION DE ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO POR EL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD.





Conclusión

Este protocolo busca garantizar una atención integral y oportuna para madres gestantes, lactantes y niños menores de 5 años, enfocándose en la prevención y manejo de enfermedades prevalentes e inmunoprevenibles. La implementación de rutas de atención en salud en Colombia es esencial para mejorar la calidad de vida y el bienestar de estas poblaciones vulnerables.

Realizado:

JHON JAIRO PORTILLO GONZALEZ
Nutricionista MND 01549

FAYZULLY YANCE GONZALEZ
Nutricionista 02561

ERIKA PAOLA ARIAS MENDOZA
Nutricionista 02821

Gmail Fayzully Yance <fayzullyyance@gmail.com>

RV: MANUAL BPM - EIC CORMIDI

Beatriz Magola Orozco Coneo <Beatriz.Orozco@icbf.gov.co> 22 de abril de 2025, 11:09 a.m.
Para: Fayzully Yance <fayzullyyance@gmail.com>

Dra. Fayzully Yance

Buenas tardes,

Realizada la revisión al documento: Manual de BPM para el servicio EIH de Cormidi, se informa que se ajustan de acuerdo a las orientaciones de la Guía de Impulso a la Soberanía Alimentaria, así como a la Guía Operativa del servicio y guía de abastecimiento; cumplen por lo tanto pueden ser presentados en el próximo comité técnico operativo para su aprobación formal. Pueden ser aplicado en las unidades de servicio y ser socializados con el talento humano.

Cordialmente,

Beatriz Magola Orozco Coneo
Profesional especializado
Promoción y Prevención
ICBF Centro Zonal La Gaitana - Regional Huila
Carrera 10 N° 6ª – 37 B/ El Altico
Teléfono: 608 8754183 Ext. 839027
www.icbf.gov.co

Clasificación de la información: **CLASIFICADA**

De: Fayzully Yance <fayzullyyance@gmail.com>
Enviado: domingo, 20 de abril de 2025 17:29
Para: Beatriz Magola Orozco Coneo <Beatriz.Orozco@icbf.gov.co>
Asunto: MANUAL BPM - EIC CORMIDI

Buen dia Dra Beatriz Orozco

Cordial Saludo
Adjunto a este correo, encontrarán el Manual de Buenas Prácticas de la modalidad EIH comuna 6 y 8 de Neiva

Quedo atenta a sus comentarios. Agradezco de antemano su tiempo y colaboración.

Cordialmente,

FAYZULLY YANCE GONZALEZ
Nutricionista

manual de buenas practicas de manufactura CORMIDI EIH.pdf
232K

Gmail

Fayzully Yance <fayzullyyance@gmail.com>

RV: PROCEDIMIENTOS INMUNOPREVENIBLES, PREVALENTES Y ETAs

Beatriz Magola Orozco Coneo <Beatriz.Orozco@icbf.gov.co> 22 de abril de 2025, 11:19 a.m.
Para: Fayzully Yance <fayzullyyance@gmail.com>

Dra. Fayzully Yance

Buenas tardes,

Realizada la revisión a los documentos: Protocolo de Enfermedades prevalentes en la infancia y de enfermedades Inmunoprevenibles, para el servicio EIH de Cormidi, se informa que se ajustan de acuerdo a las orientaciones de la Guía de Impulso a la Soberanía Alimentaria, así como a la Guía Operativa del servicio y guía de abastecimiento; cumplen por lo tanto pueden ser presentados en el próximo comité técnico operativo para su aprobación formal. Pueden ser aplicado en las unidades de servicio y ser socializados con el talento humano.

Cordialmente,

BIENESTAR FAMILIAR

Beatriz Magola Orozco Coneo
Profesional especializado
Promoción y Prevención
ICBF Centro Zonal La Gaitana - Regional Huila
Carrera 10 N° 6ª – 37 B/ El Altico
Teléfono: 608 8754183 Ext. 839027
www.icbf.gov.co

Clasificación de la información: **CLASIFICADA**

De: Fayzully Yance <fayzullyyance@gmail.com>
Enviado: domingo, 20 de abril de 2025 17:33
Para: Beatriz Magola Orozco Coneo <Beatriz.Orozco@icbf.gov.co>
Asunto: PROCEDIMIENTOS INMUNOPREVENIBLES, PREVALENTES Y ETAs

Buen dia Dra Beatriz Orozco

Cordial Saludo
Adjunto a este correo, encontrará el procedimiento elaborado para la identificación, reporte y actuación ante brotes y enfermedades prevalentes en la primera infancia, inmunoprevenibles y ETAs del Servicio EIH operado por CORMIDI

Quedo atenta a sus comentarios. Agradezco de antemano su tiempo y colaboración.

Cordialmente,

Atentamente,

FAYZULLY YANCE GONZALEZ
Nutricionista 🍍🍉🍇

2 archivos adjuntos

HCB ETAS EIH 2025 (1) (1).docx
492K

PROTOCOLO DE ENFERMEDADES PREVALENTES E INMUNOPREVENIBLES- EIH CORMIDI 2025 (1).docx
2975K

Gmail

Fayzully Yance <fayzullyyance@gmail.com>

RV: PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - EIH CORMIDI

Beatriz Magola Orozco Coneo <Beatriz.Orozco@icbf.gov.co> 22 de abril de 2025, 10:57 a.m.
Para: Fayzully Yance <fayzullyyance@gmail.com>

Dra. Fayzully Yance

Buenas tardes,

Realizada la revisión al documento: Plan de Saneamiento Básico para el servicio EIH de Cormidi, se informa que se ajustan de acuerdo a las orientaciones de la Guía de Impulso a la Soberanía Alimentaria, así como a la Guía Operativa del servicio y guía de abastecimiento; cumplen por lo tanto pueden ser presentados en el próximo comité técnico operativo para su aprobación formal. Pueden ser aplicado en las unidades de servicio y ser socializados con el talento humano.

Cordialmente,

BIENESTAR FAMILIAR

Beatriz Magola Orozco Coneo
Profesional especializado
Promoción y Prevención
ICBF Centro Zonal La Gaitana - Regional Huila
Carrera 10 N° 6ª – 37 B/ El Altico
Teléfono: 608 8754183 Ext. 839027
www.icbf.gov.co

Clasificación de la información: **CLASIFICADA**

De: Fayzully Yance <fayzullyyance@gmail.com>
Enviado: domingo, 20 de abril de 2025 17:27
Para: Beatriz Magola Orozco Coneo <Beatriz.Orozco@icbf.gov.co>
Asunto: PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - EIH CORMIDI

Cordial Saludo Dra Beatriz Orozco.

Por medio de la presente, me permito enviar para su revisión y visto bueno el Plan de Saneamiento Básico (PSB) del programa EIH Operado por la EA CormiDi. Este plan ha sido elaborado con el objetivo de garantizar las condiciones higiénico-sanitarias óptimas en nuestras instalaciones, y contempla los siguientes programas:

1. Limpieza y Desinfección
2. Control de plagas y Vectores
3. Control del Agua
4. Disposición de Residuos Sólidos y Líquidos:
5. Plan de Capacitación al Talento Humano
6. Evaluación de Proveedores

Quedo atenta a cualquier observación o comentario que puedan tener al respecto, y me encuentro disponible para proporcionar información adicional si es necesario.

Muchas gracias por su atención y apoyo continuo.

Atentamente,

FAYZULLY YANCE GONZALEZ
Nutricionista 🍍🍉🍇

PLAN SANEAMIENTO COMUNA 6 Y 8 EIH 2025.pdf
7612K