

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
FUNDACION EL LUGAR
SEDE HOMBRES
Año - 2025

Elaborado por: YANINI SANABRIA	Revisado por: CESAR A. RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	**Cargo:** SUPERVISOR DE OPERACIONES	**Cargo:** DIRECTOR
Fecha: 30/04/2025	Fecha: 30/04/2025	Fecha: 30/04/2025

Contenido

INTRODUCCIÓN *4*
CARACTERIZACIÓN UNIDAD DE SERVICIO *5*
1. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS *7*
1.1. OBJETIVOS **7**
1.2. ALCANCE **7**
1.3. DEFINICIONES **7**
1.4. MARCO TEORICO **9**
1.5. PROCEDIMIENTOS **10**
1.6. PLAN DE CONTINGENCIA **15**
ANEXOS **15**
2. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS *20*
2.1. OBJETIVOS **20**
2.2. ALCANCE **20**
2.3. DEFINICIONES **20**
2.4. MARCO LEGAL **22**
2.5. MARCO TEÓRICO **22**
2.6. PROCEDIMIENTOS **23**
2.7. ACCIONES CORRECTIVAS **26**
ANEXOS **26**
3. PROGRAMA DE AGUA SEGURA *29*
3.1. OBJETIVOS **29**
3.2. DEFINICIONES **29**
3.3. ALCANCE **30**
3.4 MARCO TEORICO **30**
3.5. PROCEDIMIENTOS **31**
3.5.1. SUMINISTRO DE AGUA EN LA UNIDAD DE SERVICIO 31
3.5.2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE 31
3.5.3. VERIFICACIÓN DE INSTALACIONES HIDRAULICAS 32
3.5.4. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA 32
3.6. PLAN DE CONTINGENCIA PARA EL SUMINISTRO DE AGUA SEDE HOMBRES **33**
ANEXOS **33**

4. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION..... 36

INTRODUCCIÓN 36

4.1. OBJETIVOS 36

4.2. ALCANCE 36

4.3. DEFINICIONES..... 36

4.4. MARCO TEORICO 38

4.5. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 40

ANEXOS..... 42

5. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN 58

5.1. OBJETIVOS 58

5.2. METODOLOGÍA..... 58

5.3. DURACIÓN 58

5.4. CRONOGRAMA ANUAL CON TEMAS ESPECIFICOS 59

Anexos 59

BIBLIOGRAFIA..... 66

INTRODUCCIÓN

El respeto de los derechos de niños, niñas y adolescentes ha sido tema prioritario de la política social del país; en ese sentido el ICBF ha liderado y coordinado la política a favor de la infancia y la familia, la cual busca garantizar los derechos de los niños, niñas y adolescentes asegurando su protección cuando se encuentran en situación de vulnerabilidad.

La promulgación de la Política Pública Nacional de Primera Infancia "COLOMBIA POR LA PRIMERA INFANCIA", y en atención a la expedición de la Ley 1098 de 2006, Código de la Infancia y la Adolescencia, que en su Artículo 11 parágrafo único, establece que le corresponde al ICBF la definición de "los lineamientos técnicos que las entidades deben cumplir para garantizar los derechos de los niños, las niñas y los adolescentes, y para asegurar su restablecimiento. Así mismo en su Artículo 29 señala que "La primera infancia es la etapa del ciclo vital en la que se establecen las bases para el desarrollo cognitivo, emocional y social del ser humano" …

Los principios rectores de esta ley están definidos como *protección integral, interés superior del niño, corresponsabilidad y perspectiva de género*. Es así como La Fundación El Lugar entiende el componente en salud y nutrición como parte integral de cada uno de los procesos desarrollados al interior de la institución, buscando dar respuesta efectiva a las necesidades latentes de esta población.

Por todo lo anterior, La Fundación el Lugar revalida su compromiso mediante el presente documento (PLAN DE SANEAMIENTO BASICO) como eje rector de los procesos internos donde se establecen las normas sanitarias para la prevención y control para el control, prevención y eliminación de los focos de contaminación de alimentos, permitiendo la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura y asegurando la producción de alimentos seguros y nutritivos.

El presente plan está disponible en medio escrito y magnético, a disposición de la autoridad sanitaria competente y contiene los siguientes programas:

- Programa de control de plagas
- Programa de desechos sólidos y líquidos.
- Programa de agua segura.
- Programa de limpieza y desinfección
- Programa de capacitación.
- Programa de selección y evaluación de proveedores

CARACTERIZACIÓN UNIDAD DE SERVICIO

Nombre de la entidad administradora y del Representante Legal	**Fundación El Lugar** atención **integral para el Sujeto y la sociedad.** **R.L.: JUAN PABLO GONZALEZ RINCON**
Nombre de la unidad del servicio	**Sede de Hombres**
Dirección	**Finca mi Finca, Vereda Santa Isabel Municipio El Colegio (Cundinamarca)**
Teléfono	**310 5770247**

La Fundación el Lugar (sede Hombres) está ubicada en el municipio del Colegio en una la vereda Francia. Cuenta con un área total de 10.000 **m2** aproximadamente en los cuales se encuentra:

Casa 1: Este espacio cuenta con dos pisos, en el primero se encuentra la Cocina, dos baños, dos habitaciones y un encuentro que es el espacio donde la mitad de los beneficiarios dedican su mayor tiempo a las actividades del día y que funciona como comedor gracias al corredor que este tiene. El segundo piso contiene 5 habitaciones con su baño independiente y un balcón. Esta casa tiene un punto ecológico.

Casa 2: La casa 2 contiene 4 habitaciones y un encuentro en donde la mitad de los beneficiarios dedican su mayor tiempo a las actividades diarias. Cerca de la casa se encuentran 3 baños con ducha. Frente a la casa se encuentra un espacio amplio para realizar diversas actividades.

Oficinas: Las oficinas cuentan con 5 espacios independientes y uno de tránsito en la que se desarrollan las actividades de trabajo social, psicología, salud y nutrición. Esta cuenta con dos baños

Comedor y encuentro 2: Cerca de la casa principal se encuentra un segundo encuentro y una parte del comedor.

Zona de lavado, tendedero y huerta: La fundación el lugar cuenta con una zona de lavado y un tendedero. Aparte cuenta con varias zonas de huerta en donde se desarrolla un proyecto auto sostenible.

Zona de depósito de residuos sólidos: Cerca de la entrada se encuentra el depósito de residuos sólidos.

Cancha múltiple: En la entrada de la casa, con espacio deportivo para futbol, baloncesto y voleibol.

PLANO GENERAL



1. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

1.1. OBJETIVOS

Objetivo General
Garantizar que en todas las áreas de LA FUNDACIÓN EL LUGAR se encuentren libres de plagas que constituyan un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos.

Objetivo Específico
Establecer procedimientos documentados sobre la prevención y control de plagas evitando que puedan proliferar en la unidad de servicio.

Dar cumplimiento al Código Sanitario Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997 Articulo 29 Literal C el cual debe ser aplicado en la unidad de servicio.

1.2. ALCANCE

El programa control de plagas, aplica a todas las áreas de LA FUNDACIÓN EL LUGAR y busca asegurar unas condiciones físicas óptimas de higiene previniendo la aparición y multiplicación de plagas en las siguientes áreas:
Baño: paredes, techo, piso, sifón, sanitario, lavamanos, puerta, bacinilla, caneca

Cocina: paredes, techo, piso, sifón, lavaplatos, mesón entrepaños, parte posterior de la estufa, nevera, caneca.

Salón comedor y otros: paredes, techo, piso, mobiliario, puertas, ventanas, mesas, sillas, muebles.

1.3. DEFINICIONES

Actividad de Saneamiento Ambiental. Son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

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

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

Infestación. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

Medida Preventiva. Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

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

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

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

Aspersión. Esparcimiento de agua u otro liquido en forma de pequeñas gotas, método de aplicación de sustancias.

Fumigación. Método para el control de plagas que involucra el tratamiento con gases

Plaga. Aparición masiva y repentina de seres vivos de la misma especie que causan graves daños a poblaciones animales o vegetales, como, respectivamente, la peste bubónica.

Roedores: Los roedores son considerados como reservorios de agentes causales de patologías de diferente grado de importancia para la Salud Pública. En contadas excepciones el roedor se halla afectado por el patógeno. Diversos microorganismos (bacterias, virus y parásitos) tienen en los roedores sus reservorios naturales. Los agentes patógenos son eliminados por los mismos a través de secreciones y/o excreciones al ambiente. Las vías de Infección pueden ser: aerosoles, contacto directo a través de piel y mucosas o bien por mordedura. Ectoparásitos, el agua y los alimentos son importantes vehículos de muchos de estos patógenos.

1.4. MARCO TEORICO

No es conveniente para ningún establecimiento que expenda el servicio de alimentación que se encuentren moscas, zancudos, cucarachas o roedores en sus áreas de cocina, comedor y almacén. Ello denota ausencia de medidas higiénicas y lo que es peor aún, la posibilidad de que los alimentos se encuentren contaminados y en algunos casos envenenados. Por ello se hace necesario buscar la asesoría adecuada para mantener un control sobre las mismas y desterrar estos agentes contaminadores y desagradables.
Igualmente es importante dar a conocer los riesgos que presenta un servicio de alimentación en donde se encuentran las condiciones óptimas para el crecimiento de las siguientes plagas:

- Moscas
- Cucarachas
- Hormigas
- Roedores

Las dos primeras se alimentan de basuras al igual que de comidas descompuestas al estar en constante movimiento transportan en sus extremidades algunas bacterias que contaminan los lugares, objetos y alimentos en donde posen.

Las ratas son animales que desgarran los empaques de la comida y son portadores de enfermedades intestinales y otras que al tener contacto con los alimentos y al ser estos consumidos por el hombre, pueden generar diversos males que van desde malestares de estómago hasta la enfermedad conocida como "mal de rabia".
Es importante saber identificar los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales.
- Los excrementos de roedores u otras plagas.
- La alteración de sacos, envases, cajas causadas por estos al roerlas.
- La presencia de alimento derramado cerca del envase, que indican que las plagas lo han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías.

Los lugares en donde pueden morar los animales plagas son sitios cálidos y recogidos, no desean ser molestados por lo que sienten especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contienen artículos que no se utilizan frecuentemente como son:

- Almacenes para equipos de limpieza
- Almacenes de alimentos
- Cuartos de máquinas en donde el ambiente es cálido.
- Lugares de almacenamiento de utensilios o equipos para reparar.
- Cualquier lugar que no se mantenga limpio y aseado de forma regular.
- Edificaciones abandonadas, tejados, garajes.
- Los cobertizos utilizados para guardar cosas de uso poco frecuente.

Para destruir estos flagelos no basta con mantener aseado e higienizados los lugares, alimentos y equipos, debe coadyuvar en su extinción el uso de químicos que liberen y protejan a los lugares que se hallan libres o no de estas plagas. Pero el uso de plaguicidas y/o insecticidas no debe ser indiscriminado, algunos de los que se hallan en el mercado son eficaces pero nocivos para la salud, por tal motivo, además del plan de limpieza y desinfección y manejo de residuos sólidos, cuenta con el apoyo de una entidad externa experta en el manejo de plagas y realiza fumigaciones preventivas mensualmente (ver contrato con empresa de fumigación), igualmente se realizan revisiones en los puntos operativos semanalmente, después de la fumigación, llevando el formato rutina de saneamiento con el fin de detectar posibles apariciones de plagas.

Al conocer cuáles son los signos que indican la posible presencia de una plaga, se realiza en cada punto operativo una revisión general para verificar que no se estén presentando. En caso de evidenciar algún signo de presencia de plagas el encargado del punto o administrador se comunica con el departamento de Calidad para hacer el respectivo llamado a la empresa de fumigación contratante para que tome las medidas del caso y establezca la severidad y las acciones correctivas inmediatas.

Las plagas representan una gran amenaza a la inocuidad y aptitud del alimento. Se pueden reducir al mínimo las probabilidades de infestación mediante un buen saneamiento, la inspección de los materiales introducidos y una buena vigilancia, limitando así la necesidad del uso de productos químicos.
El plan de mantenimiento e higiene y el de plagas y roedores debe ser integral e incluir todas las estrategias para lograr un adecuado manejo de plagas. Se entiende por integral a la implementación del conjunto de operaciones físicas, químicas y de gestión para minimizar la presencia de plagas.
Recordemos que los insectos y roedores necesitan ambientes que les provean:
• Aire
• Humedad
• Alimento
• Refugio

1.5. PROCEDIMIENTOS

IDENTIFICACION DE FOCOS:

EXTERNA:

- Caudales de agua y ríos que se encuentran cerca de la fundación.
- Arbustos y zonas verdes donde pueden albergar algunos animales o roedores

INTERNA:

- Aguas posadas en orificios
- Averías
- Compost

ÁREAS PARA CONTROLAR

Según la experiencia registrada por la Organización y de acuerdo con las recomendaciones entregadas por la empresa encargada de realizar la fumigación se ha determinado que las áreas que deben ser fumigadas son las siguientes:

- Entradas.
- Cuartos de almacenamiento.
- Almacenes
- Áreas verdes, plantas de decoración
- Habitaciones
- Baños públicos

QUE HACER ANTES DE LA FUMIGACIÓN.

En almacenes evacuar los alimentos que se encuentren en las zonas donde se va a realizar la fumigación, en las cocinas proteger el menaje y equipos, despejar de las áreas a fumigar, todo tipo de elementos que puedan impedir el alcance del producto.

Otras precauciones

- Evitar todo contacto dérmico, oral o por inhalación
- No dirigir la aspersión sobre animales, personas o alimentos
- No fumar, comer o beber durante la aplicación.

QUE ACTIVIDADES DEBE REALIZAR EL TÉCNICO DURANTE LA FUMIGACION

Aplica el producto por todas las áreas de la planta de ensamblaje, paredes, pisos y techos.

QUE DEBE HACERSE DESPUES DE LA FUMIGACIÓN

- Se lavan todas aquellas áreas en las cuales es preciso realizar la manipulación de alimentos.
- Lavado se realiza inicialmente con agua y jabón
- Enjuagar y se realizar desinfección.
- Sitios como techos y paredes no se deben lavar hasta después de tres días de la fumigación para dejar actuar el insecticida, cuya acción es residual y provoca la muerte de los insectos rastreros.

QUE SE DEBE HACER ANTES DEL PROXIMO CONTROL

Es preciso tener en cuenta que se deben evitar todas aquellas condiciones para que los insectos se posesionen de un sitio. Para ello es necesario tomar todas las medidas necesarias que incluyen:

- Aseo y desinfección constante de todas y cada una de las áreas de trabajo, equipos y utensilios.
- Evitar que las canecas que se encuentran dentro y fuera de las áreas del centro hospitalario .se mantengan destapadas.
- Vigilar que todos los alimentos que se hayan utilizado, queden debidamente tapados hasta su nuevo uso.

- Realizar una adecuada rotación de productos en almacenamiento, a fin de evitar la presencia de alimentos en descomposición, pues esto atrae a las cucarachas.

FRECUENCIA DE LA FUMIGACION

Según la variedad de situaciones presentadas la Fundación ha estipulado que la fumigación debe realizarse con una frecuencia trimestral en las áreas designadas. Esta está a cargo de una compañía externa a la cual se le realizará control por medio de la documentación pertinente emitida por el Ministerio de Salud y por las fichas técnicas de los productos usados. Se tiene acordado realizar seguimiento una semana después de realizada la fumigación.

Área de aplicación	Procedimiento	Frecuencia	Elementos	Responsable
Todas las áreas de la fundación	Se contrata una empresa con los permisos de la secretaria de Salud para la intervención y el desarrollo de la fumigación. Se evacuan las personas que se encuentran en las áreas antes de la fumigación. La empresa desarrolla la fumigación con todos los equipos. Se limpia y se desinfecta las áreas que fueron fumigadas antes de continuar con su funcionamiento.	trimestral	Deltametrina Equipo de fumigación Aspersor para fumigar Guantes Gafas para fumigar Careta para fumigar	Empresa contratada (FUMISUAR)

TIPOS DE CONTROLES

• Barreras físicas y dispositivos mecánicos. Además de las acciones de prevención son importantes las medidas de control físico. Este consiste en acciones de exclusión de las plagas en las zonas de elaboración.

El uso de distintos elementos no químicos para la captura de insectos, como por ejemplo las trampas de luz UV para insectos voladores, las trampas de pegamentos para insectos o roedores y las cortinas de aire, son consideradas acciones físicas.

Otro tipo de barreras es el control de malezas en áreas peri-domiciliarias o caminos de acceso.

Los agujeros de los desagües y otros lugares por los que puedan penetrar las plagas deberán mantenerse cerrados herméticamente. Mediante redes metálicas o mosquiteros, colocadas por

ejemplo en las ventanas abiertas, las puertas y aberturas de ventilación, se reducirá el problema de la entrada de plagas.

Se prestará atención especial a la actividad de las aves. Se debe evitar que aniden cerca del servicio de alimentación.

• Control químico. El tratamiento con productos químicos (cebos, insecticidas) debe realizarse de manera que no presente una amenaza para la inocuidad o aptitud del alimento. La aplicación de productos químicos debe ser realizada por personal idóneo y capacitado para tal fin.
Recordar que la inadecuada manipulación y/o aplicación de estos productos puede traer aparejados problemas de intoxicaciones.

Las medidas de lucha que comprendan el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos sólo se deben aplicar bajo la supervisión directa del profesional responsable y autorizado por la autoridad competente. Se deben mantener registros apropiados de la utilización de plaguicidas.

MEDIDAS PREVENTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO

Las medidas preventivas son las medidas más eficaces para eliminar y evitar la creación de lugares que actúen como focos para el desarrollo de plagas, la unidad de servicio 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 frecuencia de recolección de residuos.
- Proteger todas las aberturas de la unidad de servicio del medio exterior con mallas, cedazo, angeos.
- Proteger los espacios entre pared y techo con angeo si existen
- Instalar láminas de metal o hule en las puertas que dan al exterior de la unidad de servicio.
- Mantener el orden en la unidad de servicio durante todo el tiempo.
- No está permitido ningún tipo de mascota en el servicio de alimentos mientras se presta el servicio.
- Deben mantenerse los alimentos y materias primas bien cerradas
- Recoger los residuos en las distintas áreas de la unidad de servicio una vez se generen.
- En las áreas donde existan sifones deben tener rejilla en perfecto estado
- La unidad de servicio debe contar con buena iluminación y ventilación.
- Guardar la distancia entre los equipos de cocina (estufa, nevera) con respecto a las paredes que facilite la inspección.
- Mantener el orden en la cocina retirando los equipos de cocina y utensilios que no se usen con frecuencia.
- Inspeccionar con frecuencia las zonas más vulnerables de la presencia de plagas y roedores.

Procedimientos operativos Estándar para la Prevención de Aparición de Plagas.

En los diferentes ambientes presentes dentro de la Fundación El Lugar, Atención Integral Para El Sujeto y la Sociedad, se crean diferentes hábitats con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el personal que trabaja en la institución, los niños, niñas y adolescentes, por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o trasmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

En la institución las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, zancudos y piojos.

Las medidas preventivas están orientadas a impedir aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

Cocina

Área de aplicación	Procedimiento	Frecuencia	Elementos	Responsable
Cocina	1. Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección de la cocina. 2. Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en Angeos, sifones y rejillas, aberturas de puertas, claraboyas y otras aberturas) de la cocina.	Semanal	- Registre las observaciones en el formato control físico de plagas y vectores de cocina.	Manipuladora de alimentos

Baños

Área de aplicación	Procedimiento	Frecuencia	Elementos	Responsable
Baño	1. Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección del baño. 2. Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en Angeos, sifones y rejillas, aberturas de puertas, claraboyas y otras aberturas) del baño	Semanal	- Registre las observaciones en el formato de hermeticidad.	Aux. servicios generales

Comedor, oficina y casa.

Área de aplicación	Procedimiento	Frecuencia	Elementos	Responsable
Comedor	1. Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección del comedor, oficinas y casa. 2. Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en Angeos, sifones y rejillas, aberturas de puertas, claraboyas y otras aberturas) del comedor, oficinas y casa.	Semanal	- Registre las observaciones en el formato de hermeticidad.	Aux. servicios generales

MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO

LA FUNDACIÓN EL LUGAR deberá contar con asesoría de una empresa experta que cuente con licencia expedida por la Secretaría de Salud.
El control de plagas se hace de una manera integrada; el control integrado es un concepto globalizador que incluye el conjunto de actividades dirigidas a controlar las poblaciones animales nocivas de forma selectiva y específica, limitando al mismo tiempo el impacto sobre la salud, el costo y el deterioro medioambiental.
El control integrado debe estar orientado al Análisis de Puntos Críticos de Control (APCC) el cual está sentado sobre un programa sólido previo de prerrequisitos, el APPC, se puede implementar sobre cada etapa de la cadena alimentaria el cual es el pensamiento al que va dirigido la unidad de servicio.

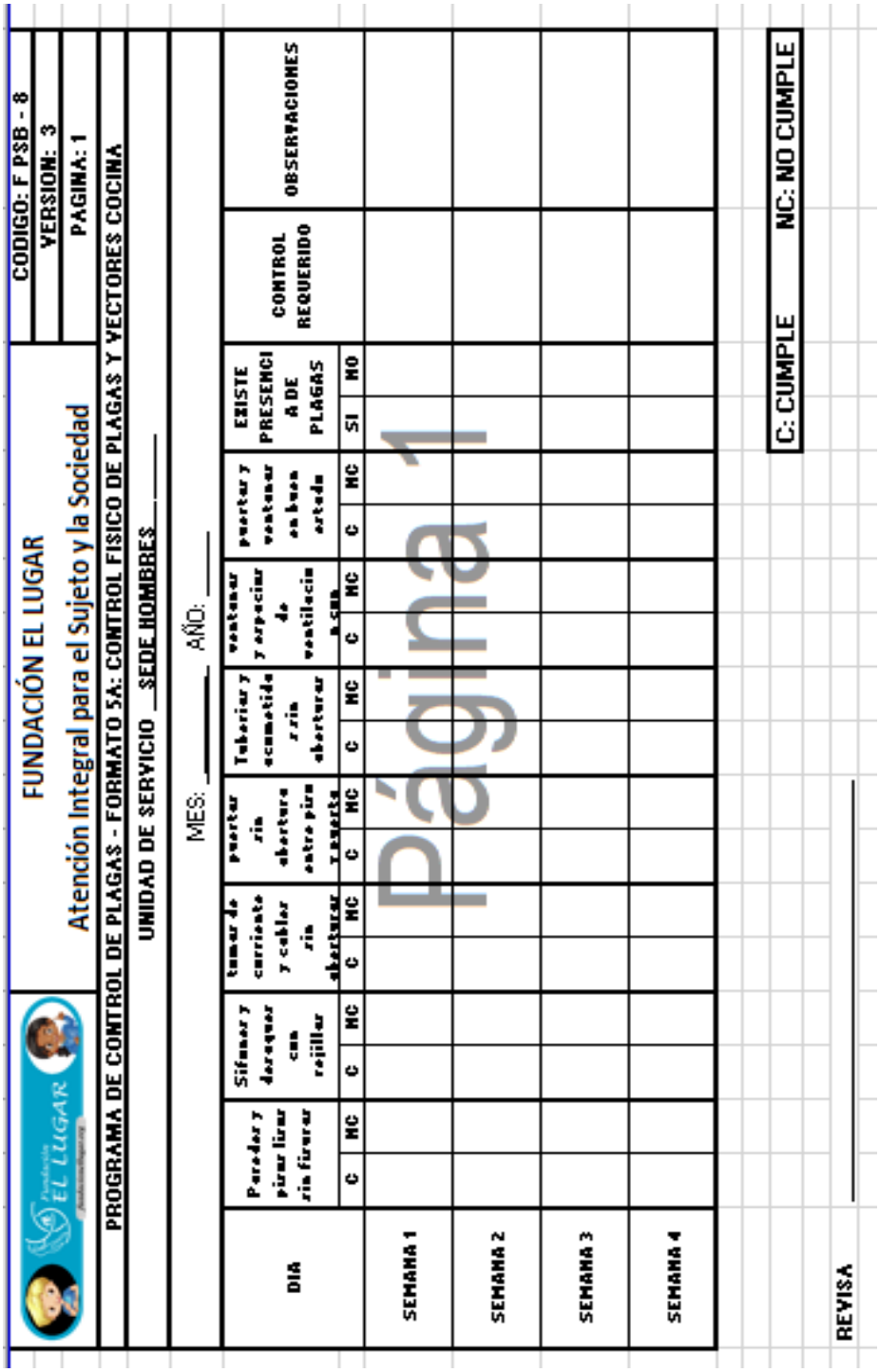
1.6. PLAN DE CONTINGENCIA

- En caso de una presencia de vectores se debe identificar qué tipo de vector es para realizar la acción correspondiente. Se debe llamar a una empresa para realizar la respectiva fumigación y desinfección del área.
- En caso de la presencia de agujeros o de averías de debe tapar inmediatamente para evitar que ingresen vectores.
- En caso de que las zonas verdes estén muy boscosas se debe llamar a la persona que realiza la respectiva limpieza.

ANEXOS

- Formato control físico de plagas y vectores.
- Fichas técnicas de los productos químicos empleados
- Certificado vigente de fumigación (se verifica en carpeta)

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES



FUNDACIÓN EL LUGAR

Atención Integral para el Sujeto y la Sociedad

CODIGO: F PSB - 8 | VERSION: 3 | PAGINA: 1

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS - FORMATO 5A: CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES COCINA

UNIDAD DE SERVICIO __SEDE HOMBRES__

MES: _____ AÑO: _____

DIA	Parados y pirmirar sin firmar		Sifmar y desayar con rejillar		tomar de corriente y cablar sin abrirar		puertar sin abertura entre pirm tuerta		Taberiar y acometida r sin abertrar		ventanar y arpeciar de ventilacim n sin		puertar y ventanar en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS		CONTROL REQUERIDO	OBSERVACIONES
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	SI	NO		
SEMANA 1																		
SEMANA 2																		
SEMANA 3																		
SEMANA 4																		

Página 1

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

REVISA _____

FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS EMPLEADOS

FICHA TECNICA DE LA DELTAMETRINA

FICHA TECNICA – Deltametrina 2,5% EC

Deltametrina 2,5% EC

NOMBRE PRODUCTO	DELTAMETRINA 2,5% EC
TIPO DE PRODUCTO	Insecticida
INGREDIENTE ACTIVO	Deltamethrin
NOMBRE QUIMICO	(S)-α-cyano-3-phenoxybenzyl (1R, 3R)-3-(2,2-dibromovinyl)-2,2-dimethylcyclopropane carboxylate
GRUPO QUIMICO	Piretroide
CONCENTRACION Y FORMULACION	25 g/L EC, Concentrado Emulsionable
MODO DE ACCION	Contacto e ingestión
FABRICANTE/FORMULADOR	ANTALIEN
TOXICIDAD	Grupo II Producto Moderadamentetóxico peligroso
ANTIDOTO	No se conoce un antídoto específico. Aplicar tratamiento sintomático.

FICHA TECNICA SUSTANCIAS PARA FUMIGAR

ANTIPEST 5 SC

RGSP 267 – 2006 (5 SC)

Tipo.
ANTIPEST 5 SC es un insecticida piretroide residual monoisomérico.

Formulación.
Líquido Suspensión Concentrada.

Composición.
Deltametrina 5 %, **50 g / Lt de formulación**.

Fórmula Empírica.
$C_{22}H_{19}Br_2NO_3$

Nombre Químico.
S – Alpha - ciano – 3 – fenoxibencil - (1R) - cis – 3 – (2, 2 - dibromovinil) - 2, 2 - dimetil ciclopropano carboxilato.

Identificación.
Código OMS: 2588
CAS: 52918 – 63 - 5
Especificación WHO: WHO / SIF.64
Registro Sanitario: RGSP – 267 - 2006
Concepto Toxicológico: MP – 13532 - 2004

Toxicidad.
Categoría Toxicológica III, Medianamente Tóxico
Aguda Oral: DL_{50}: 5350 mg / Kg

Descripción.
La Deltametrina fue sintetizada en 1974 y se comercializó por vez primera en 1977, desde entonces se utiliza en todo el mundo como la alternativa piretroide más efectiva contra los insectos por ser la molécula piretroide de mayor potencia conocida hasta ahora y por registrar el mayor coeficiente de seguridad.
ANTIPEST 5 SC se ofrece al mercado Colombiano como un insecticida líquido concentrado vehiculizado en agua con bajo olor y fácilmente degradable, formulación profesional de acción RESIDUAL ideal cuando se necesita protección por tiempo prolongado y cuando se manejan ambientes delicados.

Modo de Acción.
Una vez aplicado el **ANTIPEST 5 SC**, su ingrediente activo la Deltametrina es absorbida por la cutícula y espiráculos de los insectos y queda disponible en las superficies por tiempo prolongado para ser arrastrado por los insectos y absorbido por sus patas, se traslada a su sistema nervioso donde bloquea los procesos de intercambio iónico (Sodio – Potasio) de las paredes neuronales, interrumpiendo la transmisión de los impulsos nerviosos, causando parálisis inmediata y la posterior muerte de los insectos.
La formulación Suspensión Concentrada garantiza una disponibilidad prolongada del ingreduiente activo en las superficies rociadas, resultando en un efecto residual duradero lo que permite espaciar las aplicaciones y evita la necesidad de refuerzos.

Dosis y Modo de empleo

Aplicar **ANTIPEST 5 SC** por el sistema de aspersión en gota gruesa previa dilución en agua, asperjando sobre las superficies donde viven o se desplazan los insectos, a las siguientes dosis:

Tratamiento	Dilución	Observaciones
Dosis Alta	**6** ml / Lt	Para controlar infestaciones severas
Dosis Baja	**4** ml / Lt	Para controlar infestaciones bajas
Alta Residualidad	**100** ml / 8 Lt	Son 25 mg de i.a. / m_2
Impregnación de telas y toldillos	**6** ml / 300 ml x 12 m_2	Son 25 mg de i.a. / m_2. Secar a la sombra, Residualidad UN año

El rendimiento universal de las aspersiones es de UN litro de mezcla por cada 15 a 20 m_2 de superficie.

Seguridad.

La característica de un solo isómero le imprime a la Deltametrina un alto margen de seguridad, su potencia insecticida se traduce en dosis efectivas muy bajas lo cual determina bajos niveles de ingrediente activo en el ambiente y bajos niveles de residuos indeseables. La Deltametrina NO es carcinogénica, NO es teratogénica y NO se acumula en el organismo.

La Deltametrina como todos los piretroides es un leve irritante de la piel y las mucosas; exhibe una toxicidad Baja lo cual ha sido verificado ampliamente por organismos internacionales que cuentan con el aval de la Organización Mundial de la Salud. Según la OMS, NO es probable que la exposición de la población a la Deltametrina bajo las condiciones de empleo recomendadas, represente riesgo alguno; igualmente es improbable que la Deltametrina y sus productos de degradación alcancen niveles que puedan tener efecto negativo en el medio ambiente con las tasas de aplicación recomendadas.

La Deltametrina (como los demás piretroides) es tóxica para las abejas, para los peces y demás organismos acuáticos.

Indicaciones.

ANTIPEST 5 SC es un insecticida piretroide de uso Industrial y en Salud Pública, diseñado para la eliminación Profesional de TODOS los insectos voladores y rastreros al interior de las edificaciones, impregnación de telas y toldillos y como insecticida RESIDUAL en las intervenciones químicas de los programas de control de Vectores de Enfermedades Tropicales.

Usos.

La Deltametrina ha demostrado tener un amplio espectro de acción, controlando eficientemente TODOS los insectos rastreros y voladores de los ambientes, a saber:

Triatomineos transmisores de la Enfermedad de Chagas

Mosquitos transmisores de Dengue clásico y hemorrágico, Malaria, Leishmaniasis y otras especies transmisoras de arbovirosis.

Es eficaz contra: Moscas, Cucarachas, Pulgas, Pulgones, Coquito, Gorgojos, Chinches, Hormigas, Escarabajos, ciempiés, gorgojos y las plagas propias de los granos almacenados.

También está indicado para la impregnación de telas, cortinas y toldillos en el control de mosquitos de importancia en salud pública.

ANTIPEST 5 SC puede ser utilizado en campañas de Salud Pública como también está indicado para la eliminación de insectos en todo tipo de ambiente, a saber:

Establecimientos asistenciales, Plazas de mercado; Mataderos, Industrias de alimentos, Restaurantes, Batallones, Cocinas, Centros comerciales, Edificios públicos y viviendas en general, Bodegas, depósitos, establecimientos pecuarios, establecimientos educativos, establecimientos turísticos.

2. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

2.1. OBJETIVOS

Objetivo General

Manejar los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) de forma que evite la contaminación y/o deterioro de alimentos, áreas, dependencias o equipos, del medio ambiente, la proliferación de plagas, observando las normas pertinentes.

Objetivos Específicos

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta clasificación de los residuos sólidos generados en LA FUNDACIÓN EL LUGAR.
- Prevenir la contaminación de los alimentos, materias primas, preparaciones, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.
- Cumplir con la legislación sanitaria vigente, sobre manejo y disposición de los residuos sólidos Decreto 1140 de 2003, Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2184 de 2019.
- Cumplir con la Resolución 2184 de 2019 Resolución recae sobre los indicadores del programa de Uso Racional de Bolsas plásticas, el Formato Único Nacional para la presentación de dicho programa, y la distribución de colores para la separación de residuos sólidos en el país.
- Capacitar al personal manipulador y el encargado de la recolección y disposición de los residuos (reciclables, no reciclables, peligro y hospitalario) en la importancia de los residuos y en los factores de riesgo que puedan generar contaminación del producto final.

2.2. ALCANCE

El programa de residuos sólidos está orientado hacia un adecuado manejo en la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante los procesos de recepción, preparación y servido de alimentos en la unidad de servicio

2.3. DEFINICIONES

Basura: Se entiende por todo residuo sólido o semisólido, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos.

Desecho: Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o que desea desprenderse.

Desperdicio: Todo residuo sólido o semisólido, de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.
Disposición sanitaria de basuras: El proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

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

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

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

Residuos Sólidos Inorgánicos: Hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, son conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje.

Respetar: consiste en reconocer el valor esencial de cada sujeto reconociendo como integrante de la naturaleza en la estrecha relación con los otros seres vivos y con el medio ambiente.

Repensar: se refiere en volver a pensar en nuestra manera de vivir, de producir de consumir, de relacionarnos entre nosotros, los animales y la naturaleza. Esto es fundamental para actuar de manera más responsable y menos destructiva.

Reducir: Se refiere a reducir la cantidad de residuos sólidos, (en volumen y peso) que ingresan a la disposición sanitaria final municipal. Incluyen técnicas que permiten la separación de los residuos o bien poder reutilizarlos o reciclarlos. Una vez concentrado el residuo es mucho más fácil recuperar los materiales, que pueden tener un valor económico.
Reutilizar: Es la prolongación y adecuación de la vida útil de los residuos sólidos recuperados y que mediante procesos, operaciones o técnicas devuelven a los materiales su posibilidad de utilización en su función original o en alguna relacionada sin que para ello requieran procesos adicionales de transformación.

Reciclaje: Consiste en la transformación física, química y biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nuevamente una materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes.

2.4. MARCO LEGAL

Mediante la mencionada resolución, el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible -MADS- modificó los indicadores sobre los cuales se determina el Porcentaje de Reducción de Bolsas Vendidas respecto al año base – PRBV.

Así mismo, la norma ordena a los distribuidores de bolsas plásticas incorporar dichos indicadores en el reporte anual de cantidad de bolsas vendidas que debe ser entregado a la autoridad res 2184 2019 colores bolsas-41ambiental. Dicho informe le servirá al MADS para consolidar la información y a su vez, medir los resultados y el impacto ambiental del programa de Uso Racional de Bolsas Plásticas.

2.5. MARCO TEÓRICO

Los residuos sólidos son todos aquellos materiales que quedan después de utilizar un producto y que ya no tienen una vida útil para algunas personas, por ende, deben ser desechados. Estos residuos se clasifican en aprovechables y No aprovechables. De Igual manera dentro de estos existe una clasificación secundaria por lo cual se debe disponer cada uno de estos en contenedores diferentes para que tengan un manejo adecuado.

Actualmente se viene desarrollando un programa de control de manejo de residuos sólidos en donde se separan los residuos entre aprovechables, no aprovechables y peligrosos en ayuda de la administración Municipal, cumpliendo con la normatividad vigente. Responsabilidad de la prestación del servicio público de aseo. De conformidad con la ley, es responsabilidad de los municipios y distritos asegurar que se preste a todos sus habitantes el servicio público de aseo de manera eficiente, sin poner en peligro la salud humana, ni utilizar procedimientos y métodos que puedan afectar al medio ambiente y, en particular, sin ocasionar riesgos para los recursos agua, aire y suelo, ni para la fauna o la flora, o provocar incomodidades por el ruido o los olores y sin atentar contra los paisajes y lugares de especial interés.

El presente Plan de saneamiento básico, adopta la resolución 2184 de 2019, en su artículo 4.

Adóptese en el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente, así:

- Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables.
- Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón.

- Color negro para depositar los residuos no aprovechables.



La empresa que presta el servicio de Aseo en el Municipio (AUASPE) es uno de los pilares importantes para el desarrollo del manejo de residuos sólidos, los miércoles y sábados son los días que pasa el camión que recoge los residuos, antes de que llegue el camión llegan los personas que recogen los residuos aprovechables, estos los separan debidamente y los entregan en los lugares en donde pueden ser reutilizados.

2.6. PROCEDIMIENTOS

RESIDUOS GENERADOS

1. Caracterización de residuos sólidos y líquidos generados por la Fundación El Lugar, Atención Integral para el Sujeto y la Sociedad:

➢ **ORGANICOS:** Se generan residuos de grasa, carne, cascaras, residuos de comida, etc. Se debe hacer un listado con todos los desechos orgánicos que se generan en el jardín.

➢ **INORGANICOS:** Los residuos generados durante el funcionamiento de la Fundación el Lugar AISS son: bolsas plásticas y papel generados durante los procesos de preparación, servido y consumo, residuos de oficinas administrativas, logística y unidades sanitarias. Se debe hacer un listado con todos los desechos orgánicos que se generan en el jardín.

2. Actividades de clasificación, ubicación de recipientes y establecimiento de rutas y frecuencias de evacuación, almacenamiento y disposición final:

➢ Dentro de las áreas de la Fundación El Lugar, se encuentran ubicados recipientes para el manejo de residuos sólidos. Los recipientes están distribuidos dentro de las áreas de acuerdo con la cantidad de residuos generados y el proceso.

- Dichas canecas y recipientes son de material sanitario, con tapa y están debidamente identificados; son lavados y desinfectados por el personal de las áreas, y están acorde con la resolución 2184 de 2019, donde se establecen los códigos de colores para las canecas.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SÓLIDOS

Baños

PROCEDIMIENTO: manejo de residuos solidos	**ACTIVIDAD: recolección de residuos sólidos área de Baños**		
RESPONSABLE: auxiliar de servicios generales.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
RECOLECCION DE RESIDUOS ORGANICOS ORDINARIOS	**Diario** **Al final de la jornada**	- Recipiente con tapa y bolsa**.**	**1.** Depositar los residuos en los recipientes ubicados en los baños. Amarrar bien las bolsas. 2. Llevarlos al lugar destinado a los residuos.
Observaciones: Recuerde sacar todos los residuos en los días programados a la recolección de basuras y así mismo aplicar los procesos de limpieza y desinfección.			

Comedor, oficinas y casa.

PROCEDIMIENTO: manejo de residuos solidos	**ACTIVIDAD: Recolección de residuos sólidos área de comedor, oficinas y casa.**		
RESPONSABLE: auxiliar de servicios generales.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
RECOLECCION DE RESIDUOS ORGANICOS ORDINARIOS	**Diario** **Al final de la jornada**	- Recipiente con tapa y bolsa para residuos plásticos. - recipiente con tapa y bolsa para residuos de papel y cartón. - Recipiente con tapa y bolsa para residuos orgánicos.	**1.** Depositar los residuos en los recipientes ubicados en las zonas de residuos, al final de la jornada, amarrar bien las bolsas. 2. Llevarlos al lugar destinado a los residuos.
Observaciones: recuerde sacar todos los residuos en los días programados a la recolección de basuras.			

PROCEDIMIENTO: manejo de residuos solidos	**ACTIVIDAD: recolección de residuos sólidos en la cocina**		
RESPONSABLE: ECONOMA			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
RECOLECCION DE RESIDUOS ORGANICOS: **(recolección de carne, cascara, residuos de comida)** **RECOLECCIOMN DE RESIDUOS INORGANICOS:** **(Empaques de plástico, cartón, bolsas de plástico y papel)**	**Diario** **Al final de la jornada**	- Recipiente para orgánicos compostables. - Recipiente con bolsa para orgánicos que no se compostan. - Recipiente para inorgánicos.	**1.** Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos, realizar su separación y amarrar muy bien las bolsas. **2.** Llevar al lugar destinado a los residuos o en su caso al compost.
Observaciones: Es importante tener claro cuáles son los alimentos compostables y no compostables para la ejecución diaria de la separación de residuos.			

Cocina

PROCEDIMIENTO: Manejo de residuos líquidos.	**ACTIVIDAD: Recolección de residuos líquidos**		
RESPONSABLE: cocineras.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
RECOLECCION DE RESIDUOS LIQUIDOS.	Diario Al final de la jornada	- Recipiente con tapa y bolsa.	1. Depositar los residuos en los recipientes ubicados en los baños. Amarrar bien las bolsas. 2. Llevarlos al lugar destinado a los residuos.
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS ACEITE.	Acorde con el consumo mensual que es de 34 litros aprox. se debe recolectar cada 3.4 litros de aceite que corresponde al 10% de residuo.	**EPP:** Guantes, tapabocas, ropa de trabajo. Recipiente especial de recolección de aceite.	1 Disposición de aceite usado (10% de residuo), se re-envasa en el recipiente de desecho. **2** Relación de la cantidad y características del aceite o filtro depositado. 3 Coordinar la entrega de aceite, filtro usado y residuos contaminados a la empresa de aseo, según territorio. 4 Archivo y control de formatos y certificación de disposición.
Observaciones: Recuerde sacar todos los residuos en los días programados a la recolección de basuras y así mismo aplicar los procesos de limpieza y desinfección.			

RESIDUOS LIQUIDOS Y ACEITE

La evacuación de residuos sólidos hacia el depósito de realiza a las 6:00 p.m. por las personas encargadas

La salida de residuos del depósito hacia afuera, para la recolección de basuras por parte de la empresa de aseo son los días miércoles y sábados a las 6:00 a.m.

2.7. ACCIONES CORRECTIVAS

LA FUNDACIÓN EL LUGAR deberá contar con asesoría de una empresa experta que cuente con licencia expedida por la Secretaría de Salud.

El control de basuras y/o residuos se hace de una manera integrada; este control integrado es un concepto globalizador que incluye el conjunto de actividades dirigidas a controlar recolectar y hacer buen uso de residuos sólidos y líquidos, limitando al mismo tiempo el impacto sobre la salud, el costo y el deterioro medioambiental.

El control integrado debe estar orientado al Análisis de Puntos Críticos de Control (APCC) anclado a; programa de limpieza y desinfección, control de plagas y control de agua.

El APPC, del programa de manejo de residuos sólidos y líquidos y sus acciones correctivas pretenden mitigar o prevenir el siguiente impacto.

- Focos de infecciones
- Proliferación de insectos vectores y roedores, que pueden transmitir enfermedades y epidemias.
- Contaminación de fuentes de agua
- El mayor efecto ambiental de los residuos sólidos, es la contaminación de aguas superficiales y subterráneas por el líquido percolado producto de la descomposición de las basuras que es llevado por los drenajes naturales a ríos y quebradas.
- Contaminación del suelo
- Deterioro estético y desvalorización del terreno, contaminación por infiltración de líquido percolado, deterioro del paisaje por abandono y acumulación de basuras.
- Contaminación del aire
- La descomposición de basuras genera malos olores, adicionalmente si son quemadas los humos producen contaminación.

ANEXOS

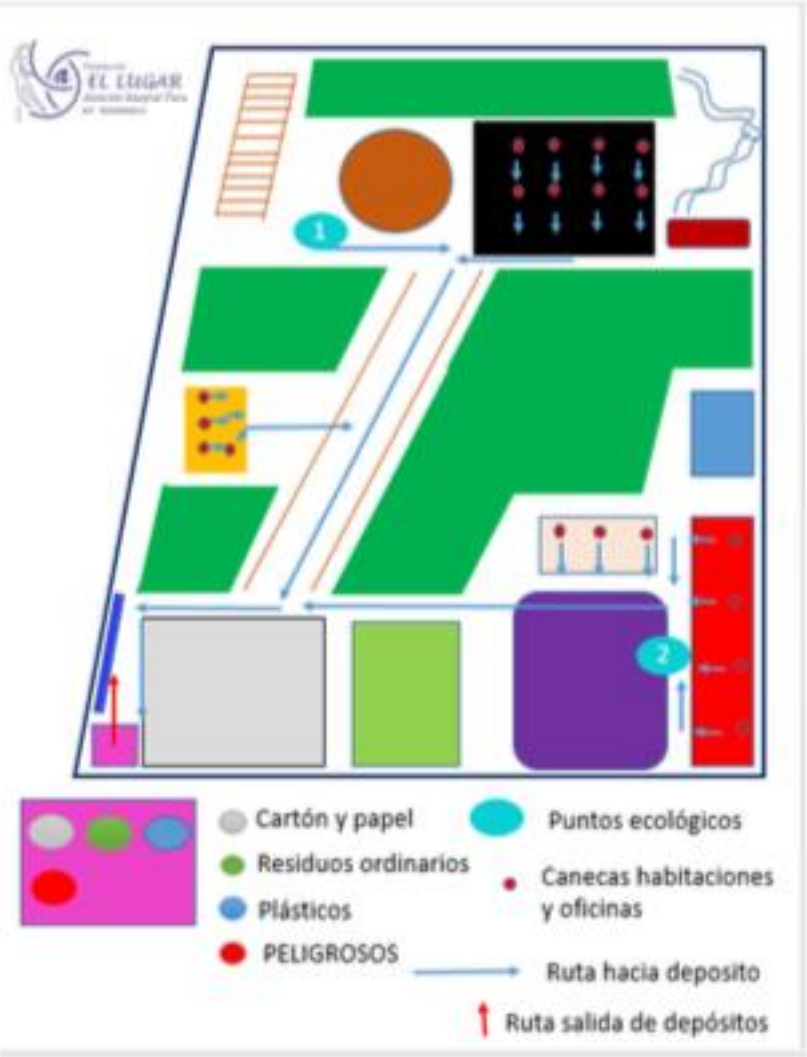
- Formato control de manejo de residuos en cocina
- Mapa de ubicación y conducción de residuos

FORMATO CONTROL DE MANEJO DE RESIDUOS EN COCINA

		FUNDACIÓN EL LUGAR Atención Integral para el Sujeto y la Sociedad							CODIGO: F PSB - 18 VERSION: 3 PAGINA: 1		
FORMATO CONTROL DE MANEJO DE RESIDUOS EN COCINA											
UNIDAD DE SERVICIO _____SEDE HOMBRES_____											
MES: _____ AÑO_____											
DIA	JORNADA	ASIFICACIÓN DE DESECHO			CONDICIONES DE HIGIENE DE LOS CANEOS			HORA DE EVACUACIÓN DE DESECHO	FIRMA DE QUIEN REALIZA	OBSERVACIONES	
		ORGÁNICO	INORGÁNICO	ACEITE USADO	MALO	REGULAR	BUENO				
1	MAÑANA										
	TARDE										
2	MAÑANA										
	TARDE										
3	MAÑANA										
	TARDE										
4	MAÑANA										
	TARDE										
5	MAÑANA										
	TARDE										
6	MAÑANA										
	TARDE										
7	MAÑANA										
	TARDE										
8	MAÑANA										
	TARDE										
9	MAÑANA										
	TARDE										
10	MAÑANA										
	TARDE										
11	MAÑANA										
	TARDE										
12	MAÑANA										
	TARDE										
13	MAÑANA										
	TARDE										
14	MAÑANA										
	TARDE										
15	MAÑANA										
	TARDE										
16	MAÑANA										
	TARDE										
17	MAÑANA										
	TARDE										
18	MAÑANA										
	TARDE										
19	MAÑANA										
	TARDE										
20	MAÑANA										
	TARDE										
21	MAÑANA										
	TARDE										
22	MAÑANA										
	TARDE										
23	MAÑANA										
	TARDE										
24	MAÑANA										
	TARDE										
25	MAÑANA										
	TARDE										
26	MAÑANA										
	TARDE										
27	MAÑANA										
	TARDE										
28	MAÑANA										
	TARDE										
29	MAÑANA										
	TARDE										
30	MAÑANA										
	TARDE										
31	MAÑANA										
	TARDE										

Página 1

MAPA DE UBICACIÓN Y CONDUCCIÓN DE RESIDUOS



La evacuación de residuos sólidos hacia el depósito de realiza a las 6:00 p.m. por las personas encargadas

La salida de residuos del depósito hacia afuera se realiza los lunes y miércoles a las 6:00 a.m.

3. PROGRAMA DE AGUA SEGURA

3.1. OBJETIVOS

Objetivo General

Garantizar que la unidad de servicio cuente con suministro de agua consumible durante la prestación del servicio a los niños y adolescentes.

Objetivos Específicos

- Establecer un procedimiento que le permita a la unidad de servicio contar con el suministro de agua potable por lo menos para un día de atención en los momentos que la Empresa de Acueducto y Alcantarillado no pueda suministrar el servicio.
- Definir el procedimiento para la limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable con el fin de garantizar condiciones óptimas de almacenamiento de agua para el consumo en la unidad de servicio.

3.2. DEFINICIONES

Agua Cruda: Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabilización

Agua envasada: Es el agua potable tratada, envasada y comercializada con destino al consumo humano, entendida como un producto de la industria alimentaria.

Agua potable o agua para consumo humano: Es aquella que, por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el presente decreto y demás normas que la reglamenten, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal.

Buenas Prácticas Sanitarias: Son los principios básicos y prácticas operativas generales de higiene para el suministro y distribución del agua para consumo humano, con el objeto de identificar los riesgos que pueda presentar la infraestructura.

Calidad del agua: Es el resultado de comparar las características físicas, químicas y microbiológicas encontradas en el agua, con el contenido de las normas que regulan la materia

3.3. ALCANCE

Este programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes áreas de la unidad de servicio como son baño, cocina, salón comedor y otros.

3.4 MARCO TEORICO

El agua es un elemento químico el cual está compuesto por átomos de oxígeno e hidrógeno y se representa por la formula H2O. El átomo es la parte más pequeña de la materia. La molécula es una asociación de dos o más átomos, que fuertemente ligados entres sí, formando una unidad. La atracción existente entre dos átomos se denomina enlace químico.

Entre las propiedades más importantes del agua se encuentra la alta capacidad para disolver otros compuestos, por esta razón es llamada el disolvente natural; también tiene la capacidad para retener el calor, actuando como amortiguador.

La mayor parte del agua se encuentra acumulada en los mares y los océanos, es el agua salada que sustenta una enorme cantidad de vida. Sin embargo, esta no sirve para las plantas y los animales terrestres, estos necesitan el agua de poca cantidad de sales que es llamada agua dulce. El agua dulce es minoritaria y se encuentra en su mayoría congelada en los glaciales y en los polos. Así pues, el agua dulce que se puede aprovechar se encuentra en muy pocos lugares como son los lagos, aguas subterráneas y los ríos. De ahí que sea tan importante para el hombre.

Es el compuesto más abundante y más ampliamente distribuido en la naturaleza; cubre las ¾ partes de la superficie de la tierra. Se encuentra en forma: sólida, líquida y gaseosa. El 70% del cuerpo humano es agua y constituye el 83% de la sangre. Ayuda a digerir los alimentos ingeridos, transporta los residuos dentro del organismo, mantiene la temperatura corporal y ayuda a lubricar las articulaciones.

Constituye gran parte de la materia viva:

- En el hombre representa aproximadamente el 70% del peso total de su cuerpo.
- Sin la presencia de agua en los organismos vivos es imposible que se verifiquen muchas reacciones indispensables para la vida.
- Históricamente, el agua ha tenido gran influencia en el desarrollo de las ciudades, del trasporte, la agricultura, la industria, para la limpieza y como solvente para muchos reactivos y también es empleada como materia prima.
- El uso de agua es muy amplio, pues en la vida diaria es indispensable como bebida, para preparar los alimentos, en la limpieza y en infinidad de actividades productivas.

3.5. PROCEDIMIENTOS

3.5.1. SUMINISTRO DE AGUA EN LA UNIDAD DE SERVICIO

ÁREA	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
FUNDACION EL LUGAR SEDE	El agua que emplea la unidad de servicio es CONSUMIBLE. De acuerdo al decreto (475/98) el agua suministrada por la persona que presta el servicio público de acueducto deberá ser apta para el consumo humano, independientemente de las características del agua cruda y su procedencia. Además, se cuenta con filtro de agua para el agua que consumen directamente los usuarios.	Diaria	Instalaciones hidráulicas	Empresa de acueducto y alcantarillado del sector.

3.5.2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

El procedimiento de Limpieza y Desinfección de Tanque de Almacenamiento de Agua Potable a través de Empresa Certificada

AREA	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
Tanques de almacenamiento de agua	**1.** Programe la fecha de la actividad teniendo en cuenta que se hayan terminado las labores del servicio de alimentos. 2. el día anterior cierre el registro de entrada del acueducto externo. 3. Seleccione la empresa que realizara el procedimiento de lavado de tanques. 4. Solicite el certificado de lavado y desinfección de tanque emitido por la empresa seleccionada, concepto sanitario favorable de la empresa emitido por secretaria de salud y ficha técnica del desinfectante utilizado en el proceso.	Cada 6 meses	Certificado de lavado y desinfección de tanques.	Empresa certificada por secretaria de salud.

3.5.3. VERIFICACIÓN DE INSTALACIONES HIDRAULICAS

AREA	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
TIPO DE GRIFO O TUBERÍA	**1.** Verificar todas las instalaciones hidráulicas dentro de la fundación el lugar sede hombres teniendo en cuanta, • CIERRE CORRECTO DE LOS GRIFOS • PRESIÓN CONSTANTE • ACOPLES EN PERFECTO ESTADO • GRIFOS AVERIADOS **2.** Diligenciar Teniendo en cuenta el formato y sus procesos de diligenciamiento.	1 vez al mes	Formato de VERIFICACIÓN INSTALACIONES HIDRAULICAS	Área de mantenimiento

3.5.4. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA

AREA	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
Agua ingresada a fundación el lugar sede hombres, potable y/o consumible	1. Hacer verificación continua de la calidad del agua teniendo en cuanta los siguientes ítems • COLOR (INCOLORA) • OLOR (INODORA) • RESIDUOS (NO ARENOSA) • TEXTURA (NO VISCOSA) 2. La anterior verificación se hará diligenciando adecuadamente el formato correspondiente 3. En el caso que las características del agua no sean idóneas informar al área encargada	Diario	Formato de VERIFICACIÓN DE CALIDAD DEL AGUA	Servicio de alimentos.

3.6. PLAN DE CONTINGENCIA PARA EL SUMINISTRO DE AGUA SEDE HOMBRES

Para situaciones de fuerza mayor, en ausencia de agua, ya sea por corte programado o daños en la red de suministro, la unidad de servicio cuenta con los siguientes planes de contingencia:

- **Plan A** (Cuando la unidad de servicio cuente con las condiciones de infraestructura): La Unidad de Servicio cuenta con 3 tanques (uno de 1100 litros y dos de 2000 litros) de almacenamiento de agua de material lavable y resistente al deterioro. Con el cual podrá garantizar la prestación del servicio por lo menos (4) días de atención.
- **Plan B.:** En el caso que la Unidad de Servicio no cuente con tanque de almacenamiento de agua se realizará llenado con carro tanque, con el fin de garantizar la prestación del servicio de atención, previa autorización del Centro Zonal.

ANEXOS

- Formato de verificación de instalaciones hidráulicas.
- Formato de verificación de calidad del agua.
- Certificado de lavado y desinfección de tanques (se encuentra archivado en carpeta)
- Fichas técnicas de los productos y utilizados para la desinfección de tanques.

FORMATO DE VERIFICACION DE INSTALACIONES HIDRAULICAS

		VERIFICACIÓN INSTALACIONES HIDRAULICAS						**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**				
FECHA:				SEDE:				VERSIÓN 2				
TIPO DE GRIFO O TUBERIA	UBICACIÓN	CIERRE CORRECTO DE LOS GRIFOS		FUGAS EN LAS CONEXIONES Y/O VALVULAS		PRESION CONSTANTE		ACOPLES EN PERFECTO ESTADO		GRIFOS AVERIADOS	
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE
OBSERVACIONES												

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CALIDAD DEL AGUA

	VERIFICACIÓN DE CALIDAD DEL AGUA	CODIGO: F PSB – 9 VERSION: 3 PAGINA: 1

PROGRAMA AGUA SEGURA

UNIDAD DE SERVICIO SEDE HOMBRES

MES: _____ AÑO: _____

DIA	COLOR (INCOLORA)		OLOR (INODORA)		RESIDUOS(NO ARENOSA)		TEXTURA(NO VISCOSA)	
	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								

OBSERVACIONES

Página 1

FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y UTILIZADOS PARA LA DESINFECCIÓN DE TANQUES.

PQP	**PRODUCTOS QUIMICOS PANAMERICANOS S.A** **FICHA TÉCNICA** **DESINFECTANTE AMONIO CUATERNARIO 5TA GENERACIÓN 10% PQP PROFESIONAL**	FT-CC-570 Versión 1 Fecha: enero 2020 Página 1 de 1

1. ASPECTOS GENERALES

PROPIEDADES: Producto formulado con amonios cuaternarios de 5ª generación, con acción biocida superior y alto espectro de microorganismos microbianos tales como: bacterias gram positivas y gram negativas (E. Coli, staphylococcus Aureus, pseudomonas Aeruginosa), hongos y Levaduras

El producto brinda una potente acción germicida aún en aguas duras y en cargas orgánicas.

CONTENIDO NETO: 4 y 20 Litros.

USOS:
Es ideal para la desinfección en superficies duras no porosas y ambientes de la industria de alimentos, restaurantes, servicios de alimentación, hospitales, colegios, consultorios, veterinarias, instituciones en general.

La desinfección se debe realizar luego del proceso de limpieza.
No es recomendable mezclar este producto con otros productos de limpieza.

DESINFECTAR
1. Preparar la solución con concentración de 5 mL por cada litro de agua.
2. Aplicar la solución a la superficie por inmersión, aspersión o manualmente asegurando un contacto completo con la solución.
3. Dejar actuar 10 minutos y enjuagar.

SANITIZAR
1. Preparar la solución con concentración de 2 mL por cada litro de agua.
2. Aplicar la solución a la superficie por inmersión, aspersión o manualmente asegurando un contacto completo con la solución.
3. Dejar actuar 1 minuto y dejar secar.

dejar actuar 3 minutos mínimo y enjuagar si se va a emplear inmediatamente. Sin embargo, si se va a emplear luego de 30 minutos, se puede dejar secar al ambiente de forma natural.

BONDADES Y/O VENTAJAS DEL PRODUCTO:

El componente activo de este producto es una sustancia reconocida como segura y es aprobada por la FDA, Agencia del gobierno de los Estados Unidos responsable de la regulación de alimentos, medicamentos, cosméticos, aparatos médicos, productos biológicos y derivados sanguíneos además se encuentra dentro de la lista de inventarios químicos la agencia de protección ambiental de los Estados Unidos.

BENEFICIOS:

Alto poder germicida. Desinfectante industrial. Con alto espectro de microorganismos de origen microbiano. Limpieza e higiene. Amigable con la naturaleza. Elimina virus, hongos, bacterias. Producto seguro. Superficies desinfectadas. Amonio cuaternario de 5ª Generación. Uso profesional e industrial. Desinfectante profesional. Desodorizador y desinfectante. Elimina de manera segura microorganismos. Su componente activo es amigable con el medio ambiente. Tecnología que desinfecta. Tecnología desinfectante.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (Propiedades fisicoquímicas y/o microbiológicas)

PROPIEDADES	VALOR
Apariencia	Líquido
Color	Traslucido
Olor	Característico
pH (Directo)	7.0 – 8.0
Densidad (25°C)	0.95 – 1.05

3. RECOMENDACIONES Y/O PRECAUCIONES PARA EL USO:

Puede ser nocivo en caso de inhalación. Puede provocar irritación cutánea y reacción alérgica en la piel e irritar las vías respiratorias. Puede provocar o agravar un incendio.
Mantener fuera del alcance de los niños y mascotas.
Leer la etiqueta antes del uso.
Se recomienda el uso de protección ocular y guantes de caucho para su manipulación.

4. EMPAQUE Y TRANSPORTE

UN: No clasificado como sustancia peligrosa.
No es un producto peligroso en condiciones normales

5. ALMACENAMIENTO

Almacenar en un lugar seco, fresco y ventilado en su envase original y debidamente cerrado, sin exposición directa a la luz solar o temperaturas extremas que alteren la apariencia o desempeño del producto. Los productos deben permanecer alejados del fuego o fuentes de ignición.

6. DATOS DEL FABRICANTE:

Este producto es fabricado y comercializado por productos Químicos Panamericanos S.A, Planta: Km 22 Autopista Norte - Girardota -Colombia
NOTIFICACIÓN SANITARIA OBLIGATORIA: NSOH08107-19CO.

NO CONTROLADO

4. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

INTRODUCCIÓN

El programa de limpieza y desinfección es un conjunto de actividades que se aplican en La Fundación cuyo propósito es reducir, eliminar y evitar la proliferación de microorganismos presentes en los equipos, superficies, personal, indumentaria, planta física, área de preparación de alimentos y en general en todas las instalaciones, haciendo de este un sitio optimo en calidad e higiene para la prestación del servicio.

4.1. OBJETIVOS

Objetivo general

Garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección para controlar los riesgos de contaminación en los alimentos y/o preparaciones ofrecidas a los niños durante la prestación del servicio.

Objetivos específicos

Definir los procedimientos de limpieza y desinfección para cada una de las aéreas, superficies, equipos, utensilios, materias primas y personal que están en contacto con los alimentos.

Dar cumplimiento a los requisitos señalados en El Código Sanitario Ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 1997 en su Capítulo VI Artículos 28 y 29 referentes al Plan de Saneamiento.

4.2. ALCANCE

Este programa aplica para todas las actividades de saneamiento, limpieza y desinfección del servicio de alimentos Hogar. También para los aspectos que en pro de la higiene alimentaria relacionada con el cocinero.

4.3. DEFINICIONES

Limpieza: La limpieza se define como el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, etc. Este proceso, junto con un adecuado proceso de desinfección, es indispensable para controlar la presencia de los microorganismos en el ambiente.

Desinfección: Es la destrucción, inactivación o remoción de aquellos microorganismos que pueden causar infección u ocasionar otros efectos indeseables.

Detergente: Los detergentes son sustancias que tienen la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo.

Desinfectantes: Son preparaciones con propiedades germicidas, bactericidas que eliminan microrganismos patógenos. Los desinfectantes deben su acción a los ingredientes activos que contienen. Entre los principales tenemos: hipoclorito y/o, alcohol isopropílico.

Bacterias: Son organismos vivos tan pequeños que son invisibles al ojo, algunas clases pueden causar intoxicaciones alimentarias si se permite que se multipliquen y crezcan sin control (también se les llama microbios o gérmenes).

Buenas prácticas de manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.

Contaminación: Se define como la presencia en el ambiente de cualquier agente químico (pesticidas), físico (ruido) o biológico (microorganismos) o de una combinación de varios agentes en lugares, formas y concentraciones que representen un riesgo para la salud.

Contaminación Biológica: La contaminación biológica procede de seres vivos microscópicos como no microscópicos. Este tipo de contaminación puede llegar al alimento por medio de las manos del hombre, por contacto con alimentos contaminados o con superficies como mesas, recipientes, utensilios o equipos contaminados. También puede llegar a través de plagas que posan sus patas sobre el alimento o tienen contacto con él como es el caso de las moscas, hormigas, cucarachas, ratas, o también animales domésticos.

Contaminación Química: Se da por la determinada presencia de productos químicos en los alimentos que pueden ser nocivos a corto, mediano y largo plazo.

Contaminantes toxico ambientales: Se pueden encontrar en el medio ambiente y pueden pasar al alimento por malas prácticas de manipulación, ejemplo uso inadecuado de las concentraciones de desinfectantes.

Contaminación Física: Se considera contaminación física del alimento, cualquier objeto presente en el mismo y que no deba encontrarse allí y sea susceptible de causar daño a quien consuma el alimento, ejemplo presencia de huesos, astillas, cristales, porcelana y joyas.

4.4. MARCO TEORICO

La contaminación microbiana es la causante de muchas enfermedades graves e incluso fatales y son causadas por la contaminación de alimentos en cualquier fase del proceso de preparación y almacenamiento, por el deficiente manejo de basuras, por la deficiente higienización de baños e instalaciones, entre otros.

Teniendo en cuenta lo anterior, es importante que se realice un correcto proceso de higienización, la cual abarca dos aspectos fundamentales: la limpieza y la desinfección, es decir,

Higienización= Limpieza + Desinfección

De esta manera, la higienización acertada debe conducir a la disminución o eliminación de los microorganismos presentes en las diferentes áreas, superficies y ambientes de la institución.
Si se quiere conseguir que la Fundación El Lugar, Atención Integral para el Sujeto y la Sociedad esté realmente higiénico y seguro, conforme a las políticas establecidas por la Secretaria Distrital de Integración Social y la Normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la institución ha de guardar unas buenas prácticas higiénicas y debe aplicar los procesos de higienización correctamente.

En el presente capitulo usted consultará los procedimientos de higienización, lista de chequeo y fichas técnicas para ser aplicados y así garantizar una eficiente limpieza y desinfección factores claves para disminuir el riesgo de contaminación en la Fundación El Lugar AISS.

Para una correcta ejecución es muy importante que usted siga las indicaciones establecidas, no es válida ninguna excusa para no realizar esta tarea. ***"Si una labor se realiza siempre con las indicaciones establecidas, el resultado será siempre el esperado".***

Una vez comprendido el programa de limpieza y desinfección, éste ha de llevarse a cabo de una manera estricta, no hay razón para realizarlo de una manera diferente.
Una de las maneras más fáciles y seguras de garantizar que no tiene que realizar todos los días una gigantesca operación de limpieza es limpiar mientras trabaja. Si se hace esto el grueso de la limpieza se realizará durante el trabajo, con poco esfuerzo.

Descripción de detergentes y desinfectantes

Detergentes:
Son las sustancias que tienen la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo. También podríamos definir que detergente es cualquier sustancia que tiene propiedades de disolver otra sustancia, incorporando la sustancia disuelta en la sustancia detergente inicial.

La mayoría de detergentes son compuestos de sodio del sulfonato de benceno sustituido denominados sulfatos lineales de alquilos (LAS).
En la vida diaria se entiende por detergentes únicamente a las sustancias que disuelven las grasas o la materia orgánica, gracias a su tenso - actividad.

Desinfectantes:
Existen cuatro agentes desinfectantes de uso común: biguanidas poliméricas, yodo, amonio cuaternario y cloro. Independientemente de cual se use, existen tres reglas que deben aplicarse para que sea efectivo:

Regla 1: Todos los residuos visibles deben eliminarse previamente, de lo contrario estos consumirán gran parte de la acción del agente desinfectante.
Regla 2: Verificar la correcta dosificación y dilución del desinfectante
Regla 3: Tener en cuenta el tiempo de acción de la solución desinfectante.

Normas para el manejo de hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante:
El hipoclorito de sodio es una solución clara de ligero color amarillento y un olor característico, es inestable. Si está en una concentración de 10% a 15% (con un pH alrededor de 13 se quema y es corrosivo).

El cloro se evapora a razón de 0.75 gramos de cloro activo por día desde la solución. Después de calentado el hipoclorito se desintegra, también ocurre cuando tiene contacto con ácidos, con la luz del día, con ciertos metales y venenos.
EL hipoclorito de sodio es un oxidante fuerte y reacciona con compuestos combustibles y reductores. Es una base débil inflamable.
Todas estas características se deben tener en cuenta en los procedimientos de transporte, almacenamiento y uso del producto.

Es importante considerar que cuando se va a usar el hipoclorito de sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada, independientemente de la concentración inicial del hipoclorito de sodio.

Generalmente las concentraciones que se encuentran en el mercado son las siguientes:

- Concentración para uso industrial: 13%
- Concentración para uso doméstico: 5.25%

4.5. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Área de aplicación	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Elementos utilizados	Responsable
Paredes y techos	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja todos los equipos, menaje y demás elementos que se encuentre en la superficie de la cocina mesón, estufa. 3. retire el polvo y suciedad con una toalla limpia y seca. 4. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo/esponja restriegue hasta remover grasa y suciedad. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 6 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito, aplique en el área y deje actuar de 10-15 minutos. 3. No enjuague.	Limpieza y desinfección A diario	Tapabocas Guantes Cepillo Agua Detergente Hipoclorito Toallas	Manipuladora de alimentos
Ventanas	1. use guantes plásticos para iniciar actividad. 2. recoja los residuos de grasa y polvo, dispóngalos en una bolsa plástica. 3. prepare una solución de agua y detergente, restriegue el área con esponja. 4. enjuague con agua.	La desinfección se realiza después de la limpieza así: 1. prepare una solución de hipoclorito de 3 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. aplique en el área y dejar actuar por 8-10 minutos. 4. no enjuague.	Limpieza y desinfección Semanal	Tapabocas Guantes Cepillo Agua Detergente Hipoclorito Toallas Bolsas	Manipuladora de alimentos
Mesón	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja todos los equipos, menaje y demás elementos que se encuentre en las superficies del mesón. 3. Recoja los residuos y dispónganlos en una bolsa plástica. 4. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue con esponja hasta remover grasa y suciedad. 5. Enjuague con agua y dejar escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deja actuar de 10-15 minutos.	Limpieza y desinfección A diario	Tapabocas Guantes Agua Detergente Hipoclorito Toallas Bolsas	Manipuladora de alimentos
Pisos	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Barra de adentro hacia afuera, moviendo equipos de cocina (estufa y nevera). 3. Recoja los residuos y dispóngalos en bolsas. 4. Prepare solución de agua con detergente y cepille hasta remover grasa y mugre de la superficie. 5. Enjuague con agua y se deja escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 6 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito, aplique en el área y deje actuar de 10-15 minutos. 3. No enjuague.	Limpieza y desinfección A diario	Tapabocas Guantes Escoba Recogedor Bolsa Agua Detergente Hipoclorito	Manipuladora de alimentos

Área de aplicación	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Elementos utilizados	Responsable
Puerta	1. use guantes plásticos para iniciar actividad. 2. Tome una toalla limpia y seca. 3. Recoja el polvo. 4. Prepare solución con detergente y con esponja abrasiva, restriegue la mugre y grasa del área. 5. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 3 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y dejar actuar por 8-10 minutos. 4. No enjuague.	Limpieza y desinfección Semanal	Tapabocas Guantes Esponja Balde Agua Detergente Hipoclorito Toallas	Manipuladora de alimentos
Canecas	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación. 3. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue con esponja el piso la pared y tapa de la caneca. 4. Enjuague con agua y dejar escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deja actuar de 10-15 minutos.	Limpieza y desinfección A diario	Tapabocas Guantes Agua Esponja Detergente Hipoclorito Toallas Bolsas	Manipuladora de alimentos
Ambiente	NO APLICA	La desinfección se realizará diariamente así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2 ml por cada litro de agua. 2. Aplique por aspersión, iniciando de la parte más alta del servicio y dejar caer al piso.	Limpieza y desinfección A diario	Atomizador Agua Hipoclorito	Manipuladora de alimentos
Platos, vasos, pocillos y cubiertos (tenedores, cucharas, cuchillos)	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Retire los restos de comida y dispóngalos en una bolsa de residuos orgánicos. 3. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo/esponja restriegue hasta remover grasa y suciedad. 5. Enjuague con agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 3 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja menaje y deje actuar por 8-10 minutos. 3. Deje escurrir, no enjuague.	Limpieza y desinfección A diario	Tapabocas Guantes Toalla Esponja Balde Agua Detergente Hipoclorito	Manipuladora de alimentos
Nevera	1. use guantes plásticos para iniciar actividad. 2. Retire de la nevera todos los alimentos y disponga los residuos en una bolsa de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua y detergente y con una esponja restriegue hasta remover la suciedad del área. 4. Con una toalla limpia y seca, retire la suciedad disuelta en el detergente	La desinfección se realiza después de la limpieza así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y dejar actuar por 10-15 minutos. 4. No enjuague.	Limpieza y desinfección Semanal	Tapabocas Guantes Cepillo Bolsa Esponja Agua Detergente Hipoclorito Toallas Balde	Manipuladora de alimentos

Área de aplicación	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Elementos utilizados	Responsable
Estufa	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Retire los residuos, dispóngalos en una bolsa de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua con detergente/desengrasante y restriegue con esponja hasta remover grasa y suciedad. 4. Con una toalla limpia y seca retire la suciedad disuelta en el detergente.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 3 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en la estufa y deja actuar de 8-10 minutos. No enjuague.	Limpieza y desinfección Dos veces por semana	Tapabocas Guantes Agua Detergente Hipoclorito Toallas Bolsas Esponja Balde desengrasante	Manipuladora de alimentos
Licuadora	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Desenrosque la base de la licuadora, retire los restos de alimentos y dispóngalos en una bolsa de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua con detergente y frote con esponja la base de la licuadora y el vaso. 4. Enjuague con agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 3 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja el vaso y la base de la licuadora en la solución de hipoclorito y deje actuar por 8-10 minutos. 3. Deje escurrir, no enjuagar	Limpieza y desinfección A diario	Tapabocas Guantes Bolsa Toallas Esponja Balde Agua Detergente hipoclorito	Manipuladora de alimentos
Frutas y Verduras	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Seleccione las frutas y verduras de acuerdo a su aspecto físico como la apariencia, uniformidad y ausencia de defectos. 3. Sumerja en un recipiente plástico con agua limpia las frutas y las verduras escogidas removiendo completamente la suciedad. 4. Elimine la parte sucia o en mal estado. 5. Enjuague con agua y se deja escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 1 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja las frutas y verduras y deje actuar por 5 minutos. 3. Enjuague con agua.	Limpieza y desinfección A diario	Tapabocas Guantes Balde Agua Hipoclorito	Manipuladora de alimentos

Las operaciones de limpieza y desinfección se registrarán diariamente en los formatos designados para tal fin.

ANEXOS

- Fichas técnicas de los productos para limpieza y desinfección.
- Registro de verificación de frutas y verduras
- Registro de verificación de limpieza y desinfección de cocina
- Planilla de desinfección con hipoclorito de sodio
- Protocolo de lavado de manos

FICHA TECNICA DEL HIPOCLORITO DE SODIO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS

HIPOCLORITO DE SODIO

NOMBRE COMERCIAL	**Blanqueador Brilla King Natural**	PRESENTACIÓN	**En frasco plástico con contenido neto de 3000mL o 3L – LÍQUIDO o MEZCLA COMERCIAL**
ELABORADO POR	**BNS S.A. (Medellín, Colombia – Cra 33 # 7-41) para Koba Colombia S.A.S.**	RECOMENDACIONES	**- 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**
IDENTIFICACIÓN	**Notificación sanitaria obligatoria: NSOH03749-15CO**		
COMPOSICIÓN	**Hipoclorito de sodio al 5,25%**		
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**			

ESTABILIDAD: **Una vez preparadas, las soluciones guardadas a 25°C 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.**

CONCENTRACIONES RECOMENDADAS: (aumentar la concentración en casos de agua no tratada según requerimiento – AGUA POTABLE: solución 1(ppm) **DEJAR ACTUAR POR 15 MINUTOS ANTES DE LAS OPERACIONES/LABORES NORMALES**

PISOS Y ELEMENTOS DE ASEO: **1000 ppm**	POSETAS Y CALZADO: **1000 ppm**	MESONES Y SUPERFICIES IMPERMEABLES: **500 ppm**	UTENSILIOS (acero): **500 ppm**
ASPERSIÓN: **400 ppm**	ALIMENTOS (contacto directo – consumo en fresco): **50 - 100 ppm**	MANOS: **100 ppm**	UTENSILIOS (plástico): **400 ppm**

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

$$V_1 * C_1 = V_2 * C_2$$

- V_1 = Volumen de la solución madre
- C_1 = Concentración de la solución madre
- V_2 = Volumen de la solución hija
- C_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 SOLUCION, 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 pocetas 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 TECNICA DEL JABON LIQUIDO DE MANOS ANTIBACTERIAL

QUIMICOS ORION S.A.S			
FDS JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS.	FECHA DE EMISIÓN Diciembre de 2022	FECHA DE VERSIÓN Diciembre de 2022	VERSIÓN 01

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS.

SECCIÓN 1: Identificación.

1.1 Identificación del Producto: Jabón líquido antibacterial para manos NATURAL FEELING

1.2 Usos Recomendados: Producto formulado especialmente con agentes suavizantes, humectantes, desengrasantes y desinfectantes, debidamente balanceados y proporcionados para que cumplan eficazmente su función actuado sobre las manos, dejándolas suaves, limpias y desinfectadas sin dejar la piel seca. Contiene además una suave y delicada fragancia que deja una sensación agradable de limpieza.

1.3 Detalles del fabricante:

Nombre: Quimicos Orion S.A.S
Nit: 830.506.179-3
Dirección: Parque industrila Elite paraje san jose
Ciudad: Guarne, Antioquia
Teléfono: (604) 4485818
Email: contacto@quimicaorion.com.co

SECCIÓN 2: Identificación de Peligros.

2.1 Clasificación de la Sustancia o Mezcla.

Producto no clasificado como peligroso.

Contacto con los ojos: Puede causar irritación leve, enrojecimiento y lagrimeo excesivo.
Contacto con la piel: Puede presentar algún tipo de dermatitis ligera, si existe alguna reacción a sus componentes, está reacción desaparece sin atención médica.
Inhalación: No es tóxico al ser inhalado. Los vapores del producto no causan irritación en vías respiratorias.
Ingestión: En pequeñas cantidades puede causar dolor estomacal y vómito, en cantidades mayores puede llegar a ser tóxico.

QUIMICOS ORION S.A.S			
FDS JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS.	FECHA DE EMISIÓN Diciembre de 2022	FECHA DE VERSIÓN Diciembre de 2022	VERSIÓN 01

2.2 Elementos de la etiqueta.

Palabra de señal: ¡ADVERTENCIA!

Pictogramas:



Indicaciones de peligro:

Ninguna reportada.

Consejos de Prudencia.

Prevención

P102: Mantener fuera del alcance de los niños y adultos mayores.

P103: Leer la etiqueta antes de su uso.

SECCIÓN 3: Composición / Identificación de Componentes

Este producto es una mezcla de:

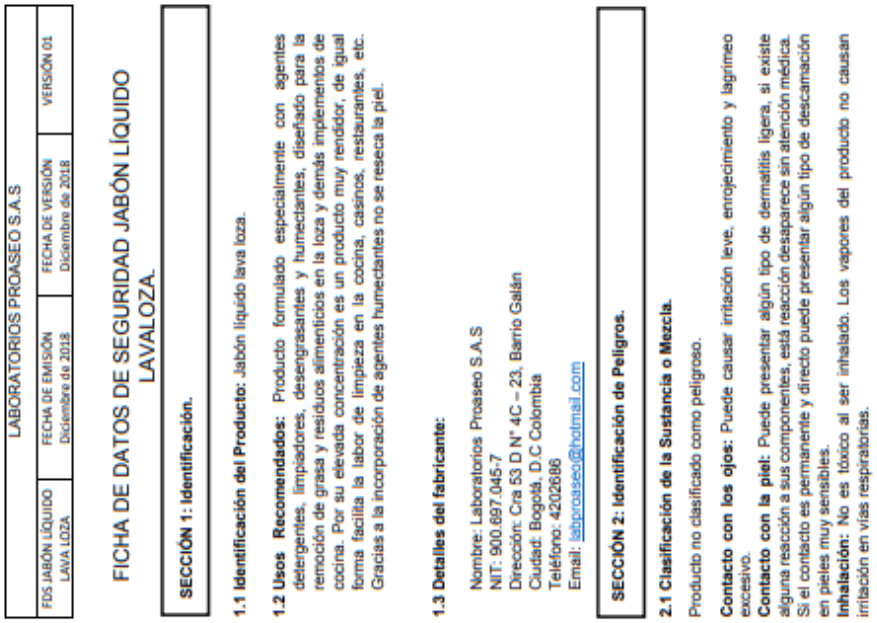
Materia Prima	N° CAS	% En Peso
Lauril Éter sulfato de sodio (28%)	1335-72-2	10-15
Agentes Humectantes	56-81-5	5-8
Agentes Espesantes		2-3
Conservantes	Confidencialidad Comercial	1-2
Fragancias	-------	2-3
Agente Antibacterial	Confidencialidad Comercial	2-5

SECCIÓN 4: Medidas de Primeros Auxilios.

4.1 Descripción de las medidas de primeros auxilios.

En caso de contacto accidental con el producto tener en cuenta las siguientes recomendaciones, en caso de:

FICHA TECNICA DEL JABON LIQUIDO LAVALOZA



LABORATORIOS PROASEO S.A.S			
FDS JABÓN LÍQUIDO LAVA LOZA	FECHA DE EMISIÓN Diciembre de 2018	FECHA DE VERSIÓN Diciembre de 2018	VERSIÓN 01

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD JABÓN LÍQUIDO LAVALOZA.

SECCIÓN 1: Identificación.

1.1 Identificación del Producto: Jabón liquido lava loza.

1.2 Usos Recomendados: Producto formulado especialmente con agentes detergentes, limpiadores, desengrasantes y humectantes, diseñado para la remoción de grasa y residuos alimenticios en la loza y demás implementos de cocina. Por su elevada concentración es un producto muy rendidor, de igual forma facilita la labor de limpieza en la cocina, casinos, restaurantes, etc. Gracias a la incorporación de agentes humectantes no se reseca la piel.

1.3 Detalles del fabricante:

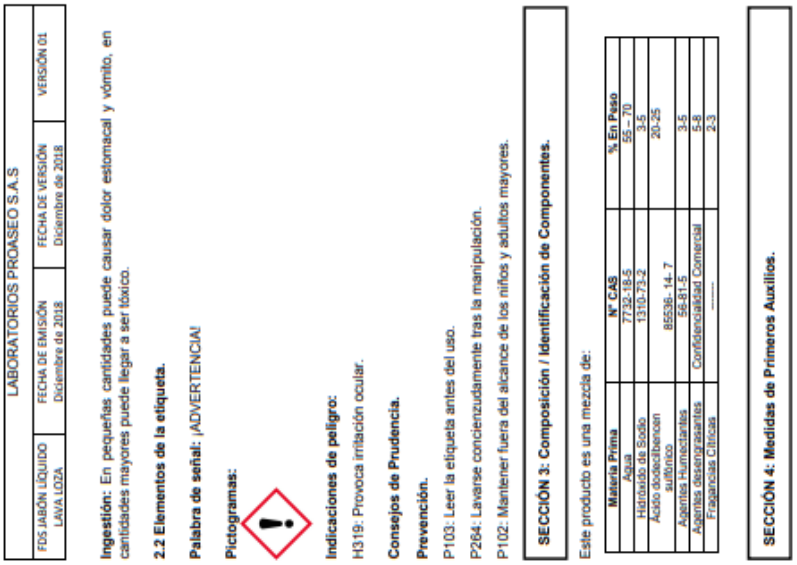
Nombre: Laboratorios Proaseo S.A.S
NIT: 900.897.045-7
Dirección: Cra 53 D N° 4C – 23, Barrio Galán
Ciudad: Bogotá, D.C Colombia
Teléfono: 4202686
Email: labproaseo@hotmail.com

SECCIÓN 2: Identificación de Peligros.

2.1 Clasificación de la Sustancia o Mezcla.

Producto no clasificado como peligroso.

Contacto con los ojos: Puede causar irritación leve, enrojecimiento y lagrimeo excesivo.
Contacto con la piel: Puede presentar algún tipo de dermatitis ligera, si existe alguna reacción a sus componentes, está reacción desaparece sin atención médica. Si el contacto es permanente y directo puede presentar algún tipo de descamación en pieles muy sensibles.
Inhalación: No es tóxico al ser inhalado. Los vapores del producto no causan irritación en vías respiratorias.



LABORATORIOS PROASEO S.A.S			
FDS JABÓN LÍQUIDO LAVA LOZA	FECHA DE EMISIÓN Diciembre de 2018	FECHA DE VERSIÓN Diciembre de 2018	VERSIÓN 01

Ingestión: En pequeñas cantidades puede causar dolor estomacal y vómito, en cantidades mayores puede llegar a ser tóxico.

2.2 Elementos de la etiqueta.

Palabra de señal: ¡ADVERTENCIA!

Pictogramas:

Indicaciones de peligro:
H319: Provoca irritación ocular.

Consejos de Prudencia.

Prevención.
P103: Leer la etiqueta antes del uso.
P264: Lavarse concienzudamente tras la manipulación.
P102: Mantener fuera del alcance de los niños y adultos mayores.

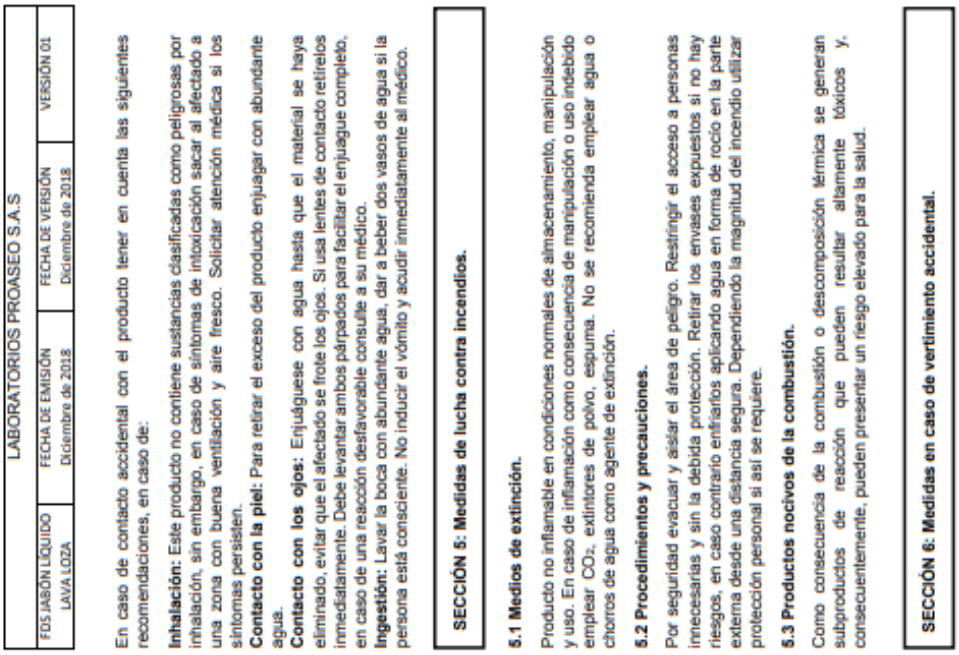
SECCIÓN 3: Composición / Identificación de Componentes.

Este producto es una mezcla de:

Materia Prima	N° CAS	% En Peso
Agua	7732-18-5	55 – 70
Hidróxido de Sodio	1310-73-2	3-5
Acido dodecilbenzen sulfónico	85536-14-7	20-25
Agentes Humectantes	56-81-5	3-5
Agentes desengrasantes	Confidencialidad Comercial	5-8
Fragancias Cítricas	------	2-3

SECCIÓN 4: Medidas de Primeros Auxilios.

4.1 Descripción de las medidas de primeros auxilios.



LABORATORIOS PROASEO S.A.S			
FDS JABÓN LÍQUIDO LAVA LOZA	FECHA DE EMISIÓN Diciembre de 2018	FECHA DE VERSIÓN Diciembre de 2018	VERSIÓN 01

En caso de contacto accidental con el producto tener en cuenta las siguientes recomendaciones, en caso de:

Inhalación: Este producto no contiene sustancias clasificadas como peligrosas por inhalación, sin embargo, en caso de síntomas de intoxicación sacar al afectado a una zona con buena ventilación y aire fresco. Solicitar atención médica si los síntomas persisten.

Contacto con la piel: Para retirar el exceso del producto enjuagar con abundante agua.

Contacto con los ojos: Enjuáguese con agua hasta que el material se haya eliminado, evitar que el afectado se frote los ojos. Si usa lentes de contacto retírelos inmediatamente. Debe levantar ambos párpados para facilitar el enjuague completo, en caso de una reacción desfavorable consulte a su médico.

Ingestión: Lavar la boca con abundante agua, dar a beber dos vasos de agua si la persona está consciente. No inducir el vómito y acudir inmediatamente al médico.

SECCIÓN 5: Medidas de lucha contra incendios.

5.1 Medios de extinción.

Producto no inflamable en condiciones normales de almacenamiento, manipulación y uso. En caso de inflamación como consecuencia de manipulación o uso indebido emplear CO_2, extintores de polvo, espuma. No se recomienda emplear agua o chorros de agua como agente de extinción.

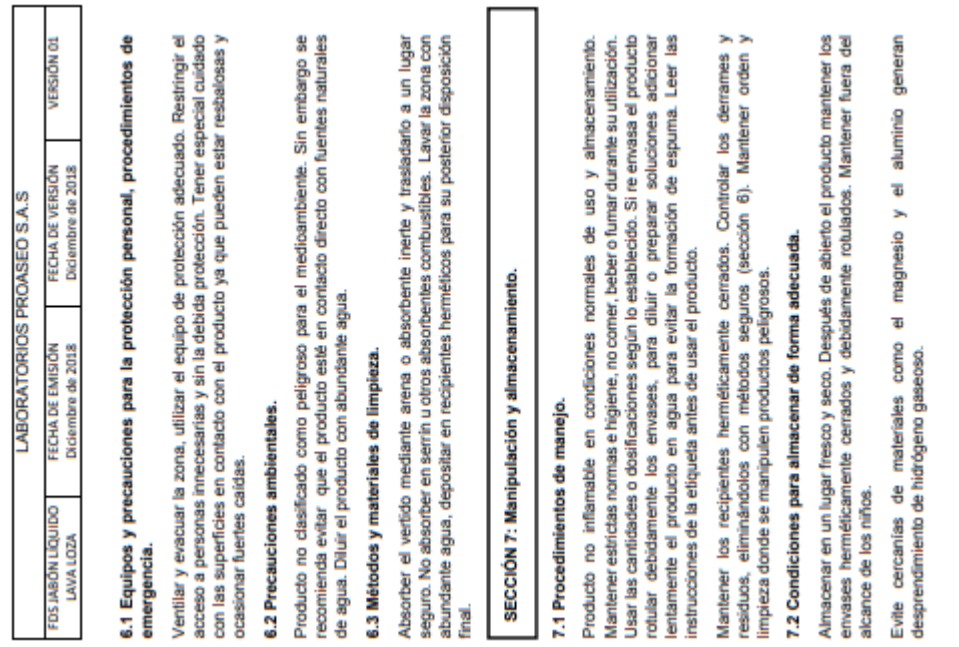
5.2 Procedimientos y precauciones.

Por seguridad evacuar y aislar el área de peligro. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Retirar los envases expuestos si no hay riesgos, en caso contrario enfriarlos aplicando agua en forma de rocío en la parte externa desde una distancia segura. Dependiendo la magnitud del incendio utilizar protección personal si así se requiere.

5.3 Productos nocivos de la combustión.

Como consecuencia de la combustión o descomposición térmica se generan subproductos de reacción que pueden resultar altamente tóxicos y, consecuentemente, pueden presentar un riesgo elevado para la salud.

SECCIÓN 6: Medidas en caso de vertimiento accidental.



LABORATORIOS PROASEO S.A.S			
FDS JABÓN LÍQUIDO LAVA LOZA	FECHA DE EMISIÓN Diciembre de 2018	FECHA DE VERSIÓN Diciembre de 2018	VERSIÓN 01

6.1 Equipos y precauciones para la protección personal, procedimientos de emergencia.

Ventilar y evacuar la zona, utilizar el equipo de protección adecuado. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Tener especial cuidado con las superficies en contacto con el producto ya que pueden estar resbalosas y ocasionar fuertes caídas.

6.2 Precauciones ambientales.

Producto no clasificado como peligroso para el medioambiente. Sin embargo se recomienda evitar que el producto esté en contacto directo con fuentes naturales de agua. Diluir el producto con abundante agua.

6.3 Métodos y materiales de limpieza.

Absorber el vertido mediante arena o absorbente inerte y trasladarlo a un lugar seguro. No absorber en serrín u otros absorbentes combustibles. Lavar la zona con abundante agua, depositar en recipientes herméticos para su posterior disposición final.

SECCIÓN 7: Manipulación y almacenamiento.

7.1 Procedimientos de manejo.

Producto no inflamable en condiciones normales de uso y almacenamiento. Mantener estrictas normas e higiene, no comer, beber o fumar durante su utilización. Usar las cantidades o dosificaciones según lo establecido. Si re envasa el producto rotular debidamente los envases, para diluir o preparar soluciones adicionar lentamente el producto en agua para evitar la formación de espuma. Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto.

Mantener los recipientes herméticamente cerrados. Controlar los derrames y residuos, eliminándolos con métodos seguros (sección 6). Mantener orden y limpieza donde se manipulen productos peligrosos.

7.2 Condiciones para almacenar de forma adecuada.

Almacenar en un lugar fresco y seco. Después de abierto el producto mantener los envases herméticamente cerrados y debidamente rotulados. Mantener fuera del alcance de los niños.

Evite cercanías de materiales como el magnesio y el aluminio generan desprendimiento de hidrógeno gaseoso.

LABORATORIOS PROASEO S.A.S			
FDS JABÓN LÍQUIDO LAVA LOZA	FECHA DE EMISIÓN Diciembre de 2018	FECHA DE VERSIÓN Diciembre de 2018	VERSIÓN 01

SECCIÓN 8: Controles de exposición y protección personal.

8.1. Parámetros de control.

Límites de exposición ambiental: No existen límites de exposición ambiental para ninguno de los componentes mencionados en la Sección 3 de esta FDS.

8.2. Controles de exposición.

Controles de ingeniería. No requiere equipos especiales de ventilación. En virtud de la legislación legal vigente de protección del medio ambiente se recomienda evitar el vertido tanto del producto como de su envase al medio ambiente.

Equipos de protección personal (EPP).

Protección para los ojos/la cara.

No requiere ningún tipo de protección para los ojos y la cara. Sin embargo si existe manipulación como uso no directo si no en procesos de re envase, se sugiere el uso de gafas protectoras y guantes de caucho.

Protección de la piel/las manos.

No se requiere ningún equipo de protección especial. Sin embargo si presenta algún tipo de dermatitis o irritación se recomienda no usar el producto.

SECCIÓN 9: Propiedades Fisico/Quimicas.

Apariencia	Liquido espeso color referente a fragancia
Densidad 20ºC	1.082 gr/m
Punto de ebullición (ºc)	N.R.
Punto de fusión (ºc)	N. A.
PH	6.5 – 7.5
Solubilidad	soluble en cualquier proporción de agua

LABORATORIOS PROASEO S.A.S			
FDS JABÓN LÍQUIDO LAVA LOZA	FECHA DE EMISIÓN Diciembre de 2018	FECHA DE VERSIÓN Diciembre de 2018	VERSIÓN 01

SECCIÓN 10: Estabilidad y Reactividad.

10.1 Estabilidad química: Estable bajo condiciones normales de manipulación y almacenamiento, temperaturas menores a 25 °C. El producto es sensible a la luz directa.

10.2 Reactividad: No se esperan reacciones peligrosas, si se le da el correcto uso al producto.

10.3 Posibilidad de reacciones peligrosas: Bajo las condiciones indicadas no se esperan reacciones peligrosas que puedan producir una presión o temperaturas excesivas.

10.4 Productos peligrosos de descomposición por combustión: En dependencia de las condiciones de descomposición, como consecuencia de la misma pueden liberarse mezclas complejas de sustancias químicas: dióxido de carbono (CO_2), monóxido de carbono y otros compuestos orgánicos.

10.5 Condiciones a evitar: Calor, luz directa y materiales incompatibles que puedan alterar su composición o desempeño. No mezclar con blanqueadores o sustancias ácidas.

SECCIÓN 11: Información Toxicológica.

La información suministrada a continuación puede presentar inconsistencias con la clasificación del material expuesta en la sección 2. Además los datos toxicológicos de los ingredientes pueden no reflejarse en la clasificación del material ya puede estar por debajo del umbral del etiquetado.

No carcinógeno, no es erotógeno, no contiene efectos embriotóxicos, mutagénicos.

SECCIÓN 12: Información Ecológica.

El producto sin diluir no debe llegar a los drenajes, fuentes de aguas naturales o fuentes de aguas residuales. El producto es completamente soluble en agua, no suele ser tóxico para los organismos acuáticos y cuando el producto es usado para su finalidad no debe causar daños en el medio ambiente.

LABORATORIOS PROASEO S.A.S			
FDS JABÓN LIQUIDO LAVA LOZA	FECHA DE EMISIÓN Diciembre de 2018	FECHA DE VERSIÓN Diciembre de 2018	VERSIÓN 01

SECCIÓN 13: Consideraciones para la eliminación.

Los residuos se deben disponer en las instalaciones industriales adecuadas para este tipo de productos, no se deben eliminar con residuos domésticos. El producto sin diluir no se debe eliminar por los drenajes o aguas residuales. Se recomienda consultar las reglamentaciones locales vigentes en cuanto a la disposición apropiada para este tipo de productos.

En cuanto a los envases vacíos deben ser almacenados y tratados como residuos químicos y para su adecuada disposición final se deben consultar las reglamentaciones locales vigentes.

SECCIÓN 14: Información para el transporte.

	TERRESTRE	MARITIMO	AEREO
CLASE	NA	NA	NA
NÚMERO UN	NA	NA	NA
GRUPO EMPAQUE	NA	NA	NA
NOMBRE TRANSPORTACIÓN	NA	NA	NA

NA: No Asignado

DATOS ADICIONALES: No se considera peligroso según normativas de transporte. Sin embargo se recomienda mantener los envases debidamente tapados y etiquetados, evitar transportar con sustancias químicamente incompatibles, no transportar con alimentos.

SECCIÓN 15: Información Reglamentaria.

15.1 Legislación específica sobre medio ambiente, seguridad y salud para la sustancia o mezcla.

LABORATORIOS PROASEO S.A.S			
FDS JABÓN LIQUIDO LAVA LOZA	FECHA DE EMISIÓN Diciembre de 2018	FECHA DE VERSIÓN Diciembre de 2018	VERSIÓN 01

Regulaciones aplicables Decreto 1609 de 2002.

Regulación para el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera.

Ley 55 de 1993. Al aprobar la "Convención No. 170 y Recomendación No. 177 en Seguridad en el Uso de Químicos en el Trabajo" adoptada por la 77va Reunión de la Conferencia General de ILO, Geneva, 1990.

15.2 Frases R.

R22 – Nocivo al ingerir

15.3 Frases S.

S3/7 – Mantener cerrado el envase en un lugar fresco

S26 – En caso de contacto con los ojos, lave inmediatamente con abundante agua y acuda al médico.

S28 – En caso de contacto con la piel, lave inmediatamente con abundante agua.

S36/37/39 – Usar ropa protectora adecuada, guantes.

SECCIÓN 16: Información Adicional.

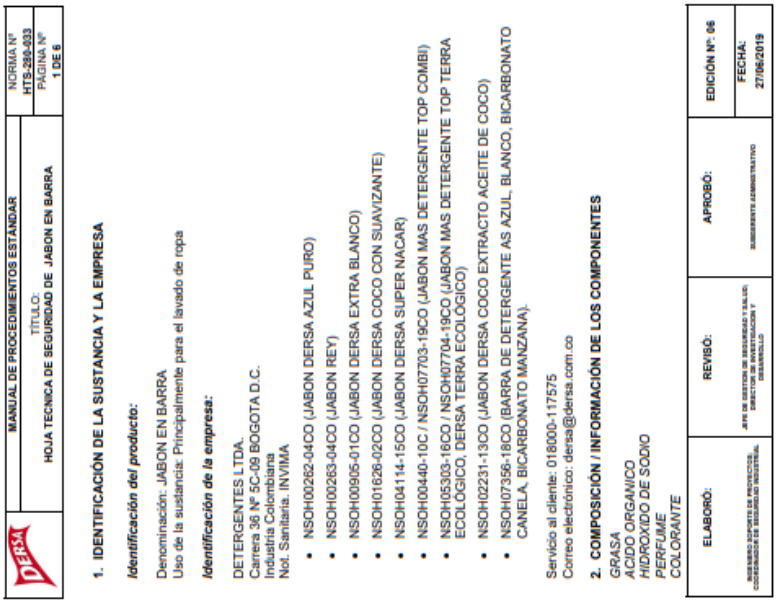
La información presente en este documento la suministra Laboratorios Proaseo S.A.S, basada en la información suministrada por los proveedores de materias primas y con base en los conocimientos y consultas bibliográficas del personal técnico, dando por entendido que dicha información es una guía para el manejo del producto, por tanto ni la empresa ni sus representantes se hacen responsables por el uso erróneo o por la interpretación incorrecta de la información aquí contenida. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es responsabilidad del usuario. Esta información es válida solo para el producto que se define en las especificaciones.

Los cambios en datos, estándares, regulaciones, y condiciones de uso y manipulación, se encuentran fuera de su control.

_____

Dirección Técnica.

FICHA TÉCNICA JABÓN REY



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ESTANDAR — NORMA Nº HTS.286.033 — PÁGINA Nº 1 DE 6
TÍTULO: HOJA TECNICA DE SEGURIDAD DE JABON EN BARRA

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
Not. Sanitaria. INVIMA

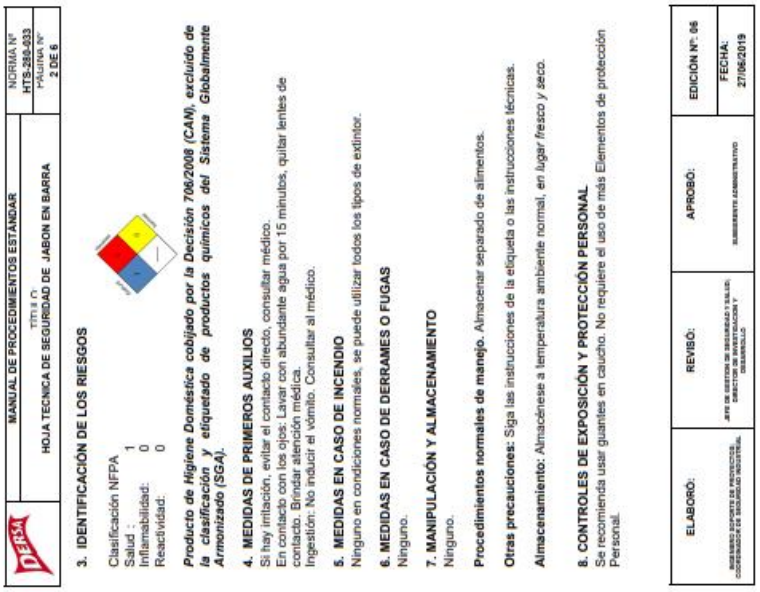
- NSOH00262-04CO (JABON DERSA AZUL PURO)
- NSOH00263-04CO (JABON REY)
- NSOH00905-01CO (JABON DERSA EXTRA BLANCO)
- NSOH01628-02CO (JABON DERSA COCO CON SUAVIZANTE)
- NSOH04114-15CO (JABON DERSA SUPER NACAR)
- NSOH00440-10C / NSOH07704-19CO (JABON MAS DETERGENTE TOP COMBI)
- NSOH05303-16CO / NSOH07704-19CO (JABON MAS DETERGENTE TOP TERRA ECOLÓGICO, DERSA TERRA ECOLÓGICO)
- NSOH02231-13OO (JABON DERSA COCO EXTRACTO ACEITE DE COCO)
- NSOH07356-18CO (BARRA DE DETERGENTE AS AZUL, BLANCO, BICARBONATO CANELA, BICARBONATO MANZANA).

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

ELABORÓ: — REVISÓ: — APROBÓ: — EDICIÓN Nº: 06 — FECHA: 27/06/2019



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ESTANDAR — NORMA Nº HTS.286.033 — PÁGINA Nº 2 DE 6
TÍTULO: HOJA TECNICA DE SEGURIDAD DE JABON EN BARRA

3. IDENTIFICACIÓN DE LOS RIESGOS

Clasificación NFPA
Salud : 1
Inflamabilidad: 0
Reactividad: 0

Producto de Higiene Doméstica cobijado por la Decisión 706/2008 (CAN), excluido de la clasificación y etiquetado de productos químicos del Sistema Globalmente Armonizado (SGA).

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

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

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.

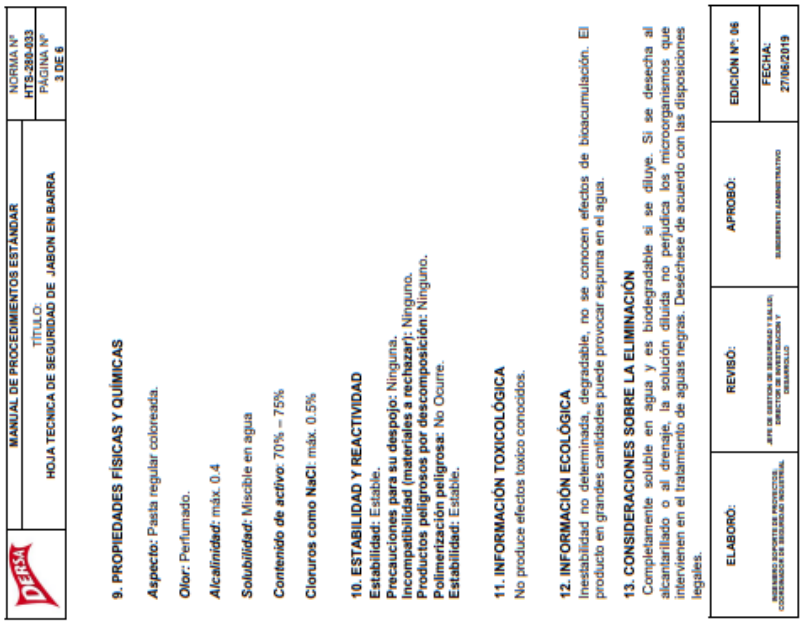
Otras precauciones: Siga las instrucciones de la etiqueta o las instrucciones técnicas.

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

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL

Se recomienda usar guantes en caucho. No requiere el uso de más Elementos de protección Personal.

ELABORÓ: — REVISÓ: — APROBÓ: — EDICIÓN Nº: 06 — FECHA: 27/06/2019



DERSA | MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ESTANDAR | NORMA Nº HTS-288-033
TITULO: HOJA TECNICA DE SEGURIDAD DE JABON EN BARRA | PAGINA Nº 3 DE 6

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.

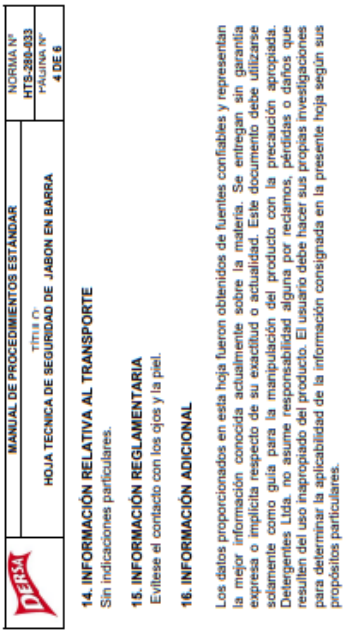
12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

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.

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:	EDICIÓN Nº: 06
			FECHA: 27/06/2019



DERSA | MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ESTANDAR | NORMA Nº HTS-288-033
TITULO: HOJA TECNICA DE SEGURIDAD DE JABON EN BARRA | PAGINA Nº 4 DE 6

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

Sin indicaciones particulares.

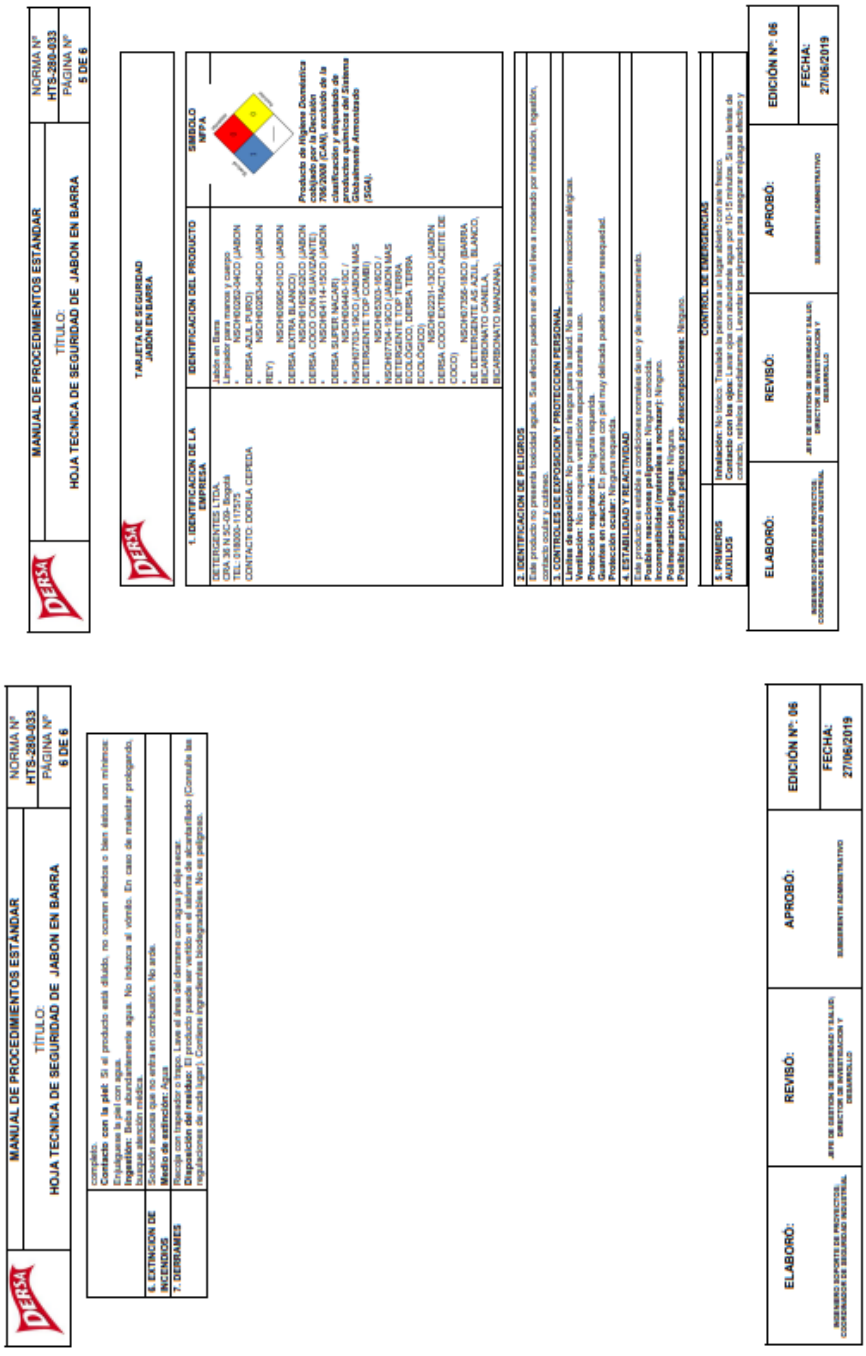
15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

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.

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:	EDICIÓN Nº: 06
			FECHA: 27/06/2019



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ESTANDAR — NORMA Nº HTS-280-033 — PÁGINA Nº 5 DE 6

TÍTULO: HOJA TECNICA DE SEGURIDAD DE JABON EN BARRA

TARJETA DE SEGURIDAD JABON EN BARRA

1. IDENTIFICACION DE LA EMPRESA

DETERGENTES LTDA.
CRA 36 N 55-05- Bogotá
TEL: 2690011 EXT: 5
CONTACTO: DORILA CEPEDA

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

Jabón en Barra
Limpiador para manos y cuerpo
NSCH01026-04CO (JABON DERSA AZUL PURO)
NSCH01026-04CO (JABON REY)
NSCH01026-01CO (JABON DERSA EXTRA BLANCO)
NSCH01026-02CO (JABON DERSA COCO CON SUAVIZANTE)
NSCH01414-01CO (JABON DERSA ESPECIAL MAS)
NSCH00440-1SC / NSCH07703-1PCO (JABON MAS DETERGENTE TOP COMBI)
NSCH07704-1SCO / NSCH07704-1PCO (JABON MAS DETERGENTE TOP TERRA ECOLÓGICO, DERSA TERRA ECOLÓGICO)
NSCH01402231-1SCO (JABON DERSA COCO EXTRACTO ACEITE DE COCO)
NSCH07705-3SCO (BARRA DE DETERGENTE AZUL, BLANCO, BICARBONATO CANELA, BICARBONATO MANZANA).

SIMBOLO NFPA

Producto de Higiene Doméstica cobijado por la Decisión 706/2008 (CAN), excluido de la clasificación de acuerdo a los productos químicos del Sistema Globalmente Armonizado (SGA).

2. IDENTIFICACION DE PELIGROS

Este producto no presenta toxicidad aguda. Sus efectos pueden ser de nivel leve a moderado por inhalación, ingestión, contacto con piel o ojos.

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 de protección: Ninguno para 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.
Polimerización peligrosa: No ocurre. **Incompatible (Materiales a rechazar):** Ninguno.
Productos peligrosos de descomposición: Ninguno.
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 y proceda para enjuagar ambos ojos.

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:	EDICIÓN Nº: 06
ASESORO SOPORTE EN PROYECTOS, COORDINADOR DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.	JEFE DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD, DIRECTOR DE INVESTIGACION Y DESARROLLO	SUBGERENTE ADMINISTRATIVO	FECHA: 27/06/2019

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ESTANDAR — NORMA Nº HTS-280-033 — PÁGINA Nº 6 DE 6

TÍTULO: HOJA TECNICA DE SEGURIDAD DE JABON EN BARRA

	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 prolongado, 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.

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:	EDICIÓN Nº: 06
ASESORO SOPORTE EN PROYECTOS, COORDINADOR DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.	JEFE DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD, DIRECTOR DE INVESTIGACION Y DESARROLLO	SUBGERENTE ADMINISTRATIVO	FECHA: 27/06/2019

FORMATO REGISTRO DE VERIFICACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

FUNDACIÓN EL LUGAR
Atención Integral para el Sujeto y la Sociedad

CODIGO: F PSB - 1
VERSION: 1
PAGINA: 1

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN - FORMATO 1 : REGISTRO DE VERIFICACION DE FRUTAS Y VERDURAS

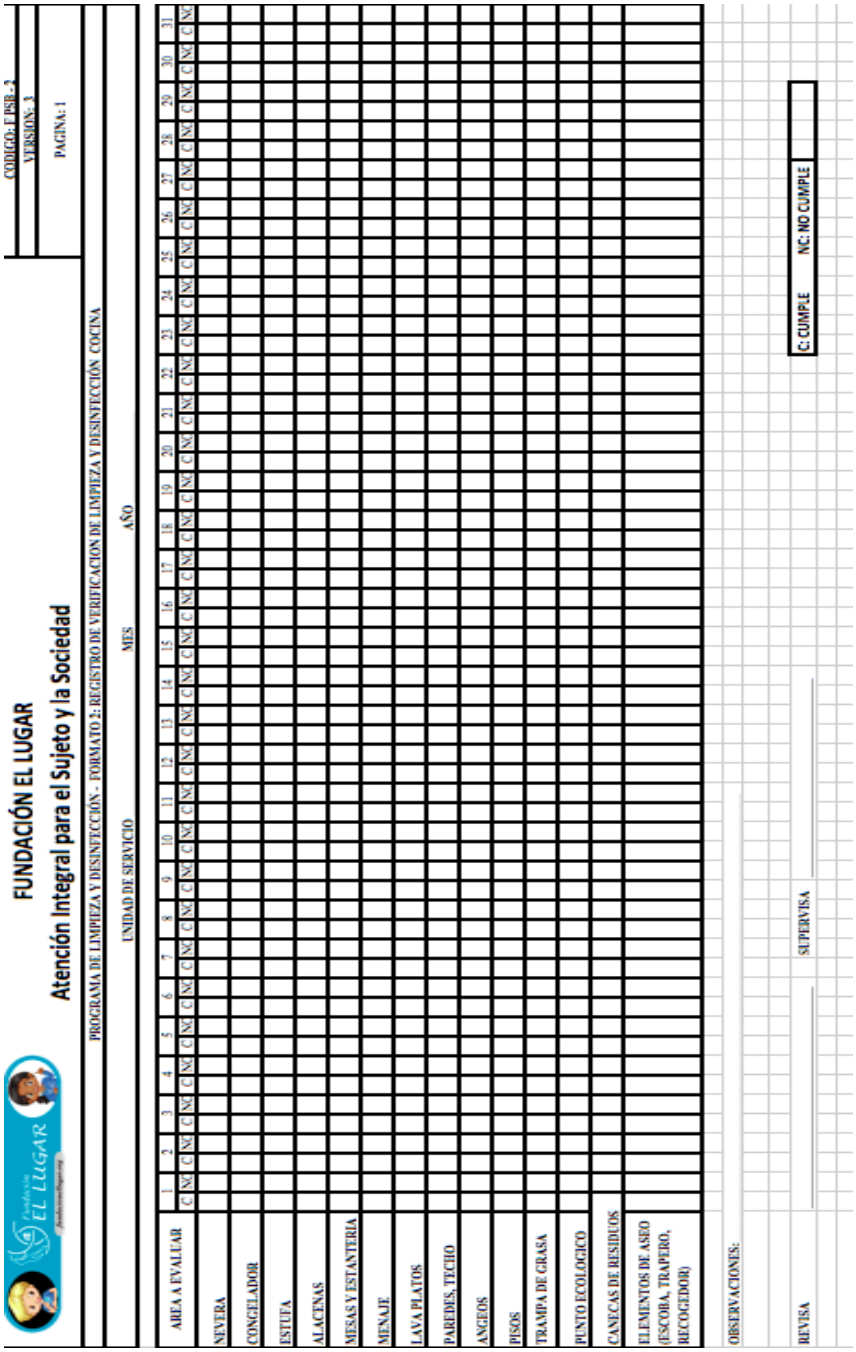
UNIDAD DE SERVICIO: SEDE HOMBRES

MES: _____ **AÑO:** _____

DIA		JORNADA	ALIMENTO	FIRMA DE QUIEN REALIZA	OBSERVACIONES
1	VIERNES	MAÑANA			
		TARDE			
2	SABADO	MAÑANA			
		TARDE			
3	DOMINGO	MAÑANA			
		TARDE			
4	LUNES	MAÑANA			
		TARDE			
5	MARTES	MAÑANA			
		TARDE			
6	MIERCOLES	MAÑANA			
		TARDE			
7	JUEVES	MAÑANA			
		TARDE			
8	VIERNES	MAÑANA			
		TARDE			
9	SABADO	MAÑANA			
		TARDE			
10	DOMINGO	MAÑANA			
		TARDE			
11	LUNES	MAÑANA			
		TARDE			
13	MIERCOLES	MAÑANA			
		TARDE			
14	JUEVES	MAÑANA			
		TARDE			
15	VIERNES	MAÑANA			
		TARDE			
16	SABADO	MAÑANA			
		TARDE			
17	DOMINGO	MAÑANA			
		TARDE			
18	LUNES	MAÑANA			
		TARDE			
19	MARTES	MAÑANA			
		TARDE			
20	MIERCOLES	MAÑANA			
		TARDE			
21	JUEVES	MAÑANA			
		TARDE			
22	VIERNES	MAÑANA			
		TARDE			
23	SABADO	MAÑANA			
		TARDE			
24	DOMINGO	MAÑANA			
		TARDE			
25	LUNES	MAÑANA			
		TARDE			
26	MARTES	MAÑANA			
		TARDE			

Página 1

FORMATO REGISTRO DE VERIFICACION DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COCINA



FUNDACIÓN EL LUGAR

Atención Integral para el Sujeto y la Sociedad

CODIGO: FUSB-2 | VERSION: 3 | PAGINA: 1

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN - FORMATO 2: REGISTRO DE VERIFICACION DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COCINA

UNIDAD DE SERVICIO ____ MES ____ AÑO ____

ÁREA A EVALUAR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC
NEVERA																															
CONGELADOR																															
ESTUFA																															
ALACENAS																															
MESAS Y ESTANTERIA																															
MENAJE																															
LAVA PLATOS																															
PAREDES, TECHO																															
ANGELOS																															
PISOS																															
TRAMPA DE GRASA																															
PUNTO ECOLOGICO																															
CANECAS DE RESIDUOS																															
ELEMENTOS DE ASEO (ESCOBA, TRAPERO, RECOGEDOR)																															

OBSERVACIONES:

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

REVISA _____ SUPERVISA _____

Elaborado por: YANINI SANABRIA	Revisado por: CESAR A. RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	**Cargo:** SUPERVISOR DE OPERACIONES	**Cargo:** DIRECTOR
Fecha: 30/04/2025	Fecha: 30/04/2025	Fecha: 30/04/2025

PLANILLA DE DESINFECCION CON HIPOCLORITO DE SODIO

FUNDACIÓN EL LUGAR

Atención Integral para el Sujeto y la Sociedad

PLANILLA DE DESINFECCION CON HIPOCLORITO DE SODIO

	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión - Aspersión
Bolsasde leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 –10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 –15 min	Directa –Aspersión
Puntos ecológicos	1 litro	6ml	10 –15 min	Directa
Papelerasde baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1 litro	8 ml	10 –15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 –15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 –10 min	Aspersión –Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 –15 min	Inmersión –Aspersión
Baños, área lavacolas, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 –15 min	Directa –Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico y botas)	1 litro	4 ml.	10 –15 min	Directa –Aspersión
Cepillerosy protectores de los cepillos	1 litro	4 ml.	10 –15 min	Inmersión
Ambiente	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Juguetes plásticos	1 litro	3 ml	8 –10 min.	Inmersión –Aspersión
Juguetes de peluche	1 litro	4 ml.	10 –15 min	Inmersión
Colchonetas	1 litro	4 ml.	10 –15 min	Aspersión
Sabanas –cobijas –fundas	1 litro	2 ml.	10 –15 min	Inmersión

OBSERVACIONES:

USAR JERINGAS SIN AGUJAS PARA LA DOSIFICACIÓN DE LA SOLUCION DE HIPOCLORITODE FORMA EXCLUSIVA PARA CADA AREA, CONSERVAR EN UN LUGAR LIBRE DE CONTAMINACIÓN Y LEJOS DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS Y NIÑAS.

EMPLEAR BALDES Y/O RECIPIENTES PLASTICOS EXCLUSIVOS PARA CADA AREA, EMPLEAR ESCOBAS, CEPILLO, TRAPEROS Y DEMAS ELEMENTOS DE ASEO EXCLUSIVOS POR AREA.

PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS

ANEXO 2. PROTOCOLO LAVADO DE MANOS



- Antes de comenzar a trabajar y cada vez que se interrumpe por algún motivo.
- Antes y después de manipular alimentos crudos y cocidos.
- Luego de manipular dinero.
- Luego de utilizar el pañuelo para toser, estornudar o limpiarse la nariz.
- Luego de manipular basura.
- Luego de hacer uso del baño.
- Si ha estado en contacto con animales o insectos.
- Si ha utilizado insecticidas, veneno, etc.
- Las uñas siempre deben estar cortas y limpias para ello utilice un cepillo adecuado.
- Seque correctamente las manos utilizando toallas desechables.

- Por último el lavado de manos debe hacerse antes y después de cualquier actividad.

PLAN DE CONTINGENCIA

a. En caso de una ausencia de hipoclorito de sodio se puede desarrollar una desinfección por medios térmicos y ácidos. En este caso se utiliza agua caliente y vinagre. También se puede usar Alcohol (70%) por aspersión.
b. La fundación cuenta con un stock de productos de aseo por 15 días para casos de aislamientos o eventualidades de trasporte.

5. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

5.1. OBJETIVOS

Objetivo general

Brindar herramientas a los trabajadores y/o colaboradores del servicio de alimentos de la Fundación El. Lugar, a través de capacitaciones que permitan orientar sobre temas de calidad y la inocuidad de los alimentos según la normatividad, lineamientos y procesos vigentes

Objetivos específicos

- Socializar y fortalecer los conceptos establecidos en la normatividad vigente para la industria de los alimentos.
- Dar a conocer las Buenas Prácticas de Manufactura aplicadas a la cadena productiva alimentaria de la Fundación El Lugar.
- Proporcionar conceptos y herramientas clave a los manipuladores de alimentos para realizar un correcto plan de saneamiento en los procesos de la cadena alimentaria.
- Identificar los principales causantes de la contaminación en alimentos y establecer la forma de prevenirlos, teniendo en cuenta la función cumplida como manipulador de alimentos.

5.2. METODOLOGÍA

La formación para los manipuladores de alimentos de la Fundación debe ser transversal y adaptada a los flujos que siguen los alimentos dentro de los servicios de alimentos de cada una de las sedes de la Fundación El Lugar.

Se propone inicialmente fijar unos conceptos básicos que, horizontalmente, afecten a todos los trabajadores de la Fundación que tengan contacto con el servicio de alimentos. Todo el personal debe entender y asumir los riesgos asociados a los productos que se elaboran y saber cómo minimizarlos con pautas de buenas prácticas de manipulación (BPM) y buenas prácticas de higiene (BPH).

La metodología utilizada será por medio de talleres, actividades formativas, pedagógicas y lúdicas que permitan afianzar los conocimientos impartidos en las distintas capacitaciones, las cuales serán dictadas por el nutricionista, supervisor de alimentos y personal que se requiera para la adecuada formación de los manipuladores de alimentos.

5.3. DURACIÓN

Cada actividad requiere de mínimo 50 minutos para cada tema, donde se establecerá una hora de actividad formativa, y una hora para actividad lúdica y evaluación de lo visto en la capacitación con el fin de dinamizar los procesos y descubrir dudas que se puedan presentar.

Es recomendable que los manipuladores de alimentos establezcan sus propias bases de datos, guías, material formativo y lo mantenga a la mano para futuras supervisiones.

5.4. CRONOGRAMA ANUAL CON TEMAS ESPECIFICOS

En el formato F-031 planeación de actividades mensuales se describe los temas, objetivos, metodología, recursos y duración de cada capacitación o taller a realizar durante el año.

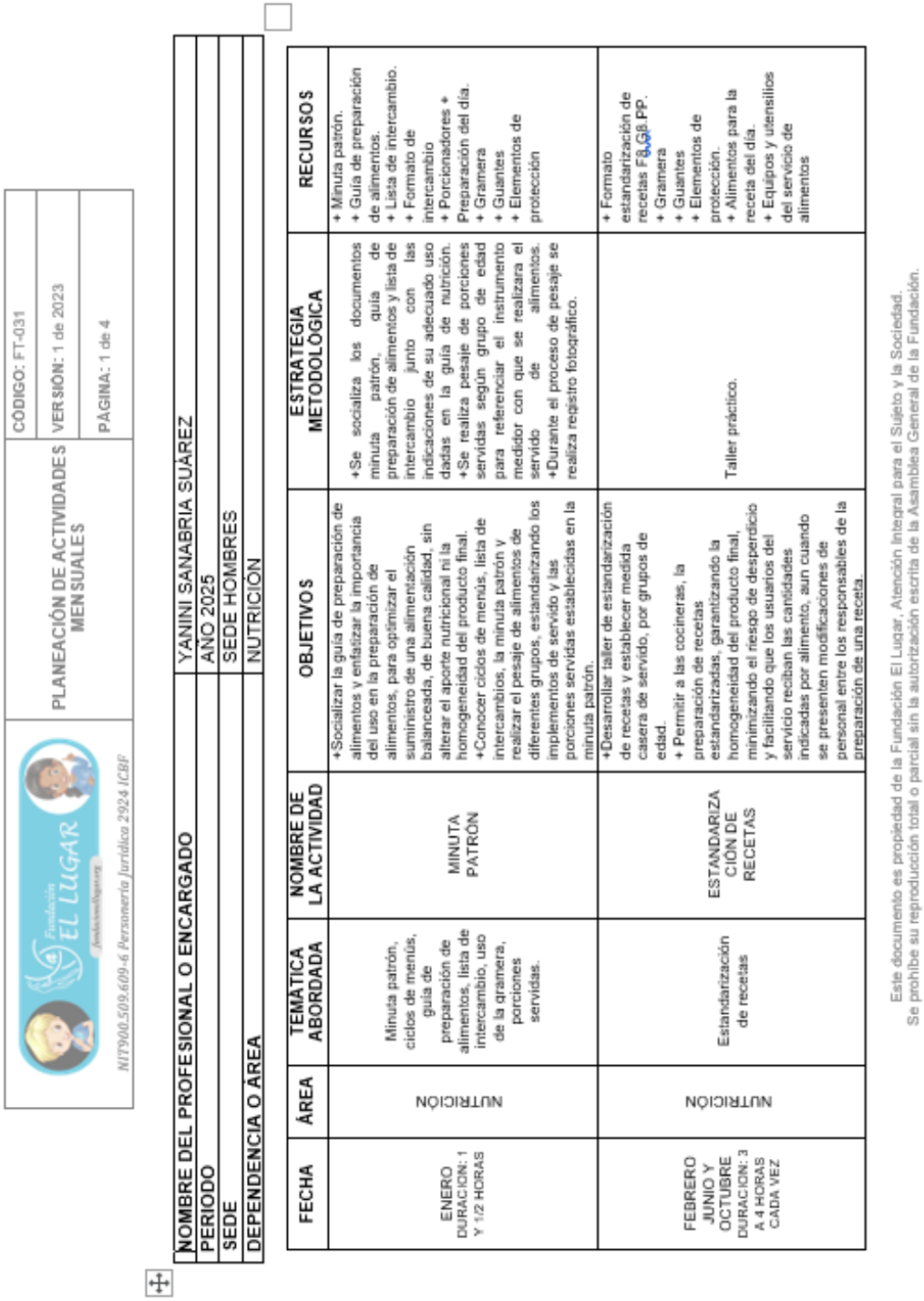
Algunos de los temas específicos a tratar dentro del plan de capacitación a manipuladores de alimentos, se definen a continuación:

- Buenas prácticas higiénicas
- Buenas prácticas de manufactura
- Uso de la guía de preparaciones
- Uso de la lista de intercambios
- Estandarización de porciones e implementos de servido
- Adecuado uso de implementos

Anexos

- Formato planeación de actividades mensuales
- Formato acta de reunión

FORMATO PLANEACIÓN DE ACTIVIDADES MENSUALES



NOMBRE DEL PROFESIONAL O ENCARGADO	YANINI SANABRIA SUÁREZ
PERIODO	AÑO 2025
SEDE	SEDE HOMBRES
DEPENDENCIA O AREA	NUTRICIÓN

Fundación EL LUGAR fundacionellugar.org
NIT900.509.609-6 Personeria Juridica 2924 ICBF

PLANEACIÓN DE ACTIVIDADES MENSUALES

CÓDIGO: FT-031
VERSIÓN: 1 de 2023
PÁGINA: 1 de 4

FECHA	ÁREA	TEMATICA ABORDADA	NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	OBJETIVOS	ESTRATEGIA METODOLÒGICA	RECURSOS
ENERO DURACION: 1 Y 1/2 HORAS	NUTRICION	Minuta patrón, ciclos de menús, guia de preparación de alimentos, lista de intercambio, uso de la gramera, porciones servidas.	MINUTA PATRON	+Socializar la guia de preparación de alimentos y enfatizar la importancia del uso en la preparación de alimentos, para optimizar el suministro de una alimentación balanceada, de buena calidad, sin alterar el aporte nutricional ni la homogeneidad del producto final. +Conocer ciclos de menús, lista de intercambios, la minuta patrón y realizar el pesaje de alimentos de diferentes grupos, estandarizando los implementos de servido y las porciones servidas establecidas en la minuta patrón.	+Se socializa los documentos minuta patrón, guia de preparación de alimentos y lista de intercambio junto con las indicaciones de su adecuado uso dadas en la guia de nutrición. +Se realiza pesaje de porciones servidas según grupo de edad para referenciar el instrumento medidor con que se realizara el servido de alimentos. +Durante el proceso de pesaje se realiza registro fotográfico.	+ Minuta patrón. + Guia de preparación de alimentos. + Lista de intercambio. + Formato de intercambio + Porcionadores + Preparación del dia. + Gramera + Guantes + Elementos de protección
FEBRERO JUNIO Y OCTUBRE DURACION: 3 A 4 HORAS CADA VEZ	NUTRICION	Estandarización de recetas	ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS	+Desarrollar taller de estandarización de recetas y establecer medida casera de servido, por grupos de edad. + Permitir a las cocineras, la preparación de recetas estandarizadas, garantizando la homogeneidad del producto final, minimizando el riesgo de desperdicio y facilitando que los usuarios del servicio reciban las cantidades indicadas por alimento, aun cuando se presenten modificaciones de personal entre los responsables de la preparación de una receta.	Taller práctico.	+ Formato estandarización de recetas FAGA PP. + Gramera + Guantes + Elementos de protección. + Alimentos para la receta del dia. + Equipos y utensilios del servicio de alimentos

Este documento es propiedad de la Fundación El Lugar, Atención Integral para el Sujeto y la Sociedad.
Se prohíbe su reproducción total o parcial sin la autorización escrita de la Asamblea General de la Fundación.

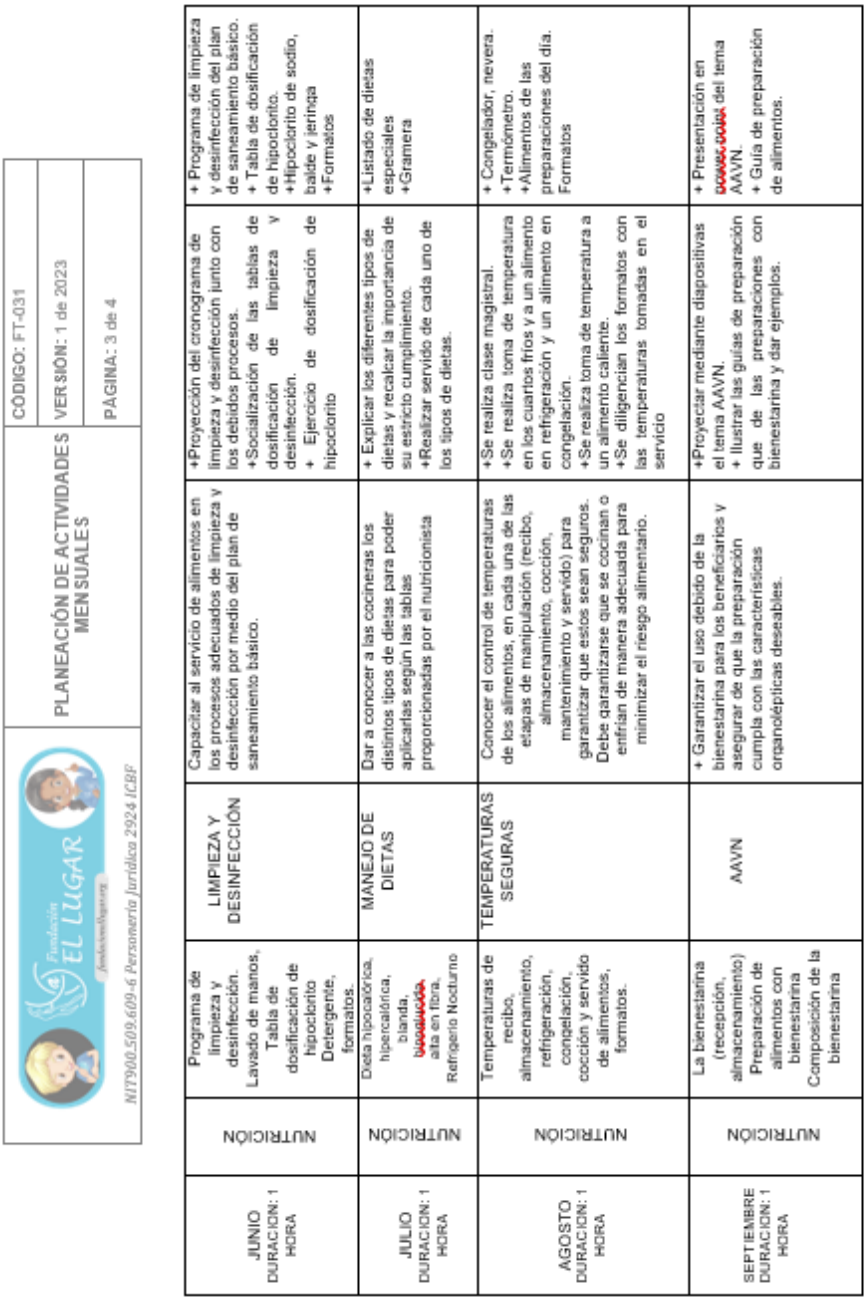
Fundación EL LUGAR fundacionellugar.org
NIT900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF

PLANEACIÓN DE ACTIVIDADES MENSUALES

CÓDIGO: FT-031
VERSIÓN: 1 de 2023
PAGINA: 2 de 4

FEBRERO DURACION: 1 HORA	NUTRICION	Actividades del cocinero, EPP, pausas activas, posiciones ergonómicas, prevención de riesgos laborales.	LABOR Y CUIDADOS DEL COCINERO	+ Socializar manual de funciones del cocinero. + Dar a conocer a las cocineras, las normas básicas de seguridad en cocinas y el adecuado uso de elementos de protección personal para prevenir riesgos laborales en el servicio de alimentos de la Fundación El Lugar – Sede Hombres.	+ Se socializa y entrega el manual de funciones a cada una de las cocineras. + Se realiza una lluvia de ideas con los temas EPP y prevención de riesgos laborales. + Explicación de la temática. + Se realiza evaluación escrita. + Cierre de espacio con conclusiones y recomendaciones.	+ Manual de funciones del cocinero. + Hojas, impresora, computador, esferos. + Evaluación escrita.
MARZO DURACION: 1 HORA	NUTRICION	Manual de BPM (instalaciones, equipos, manipuladores y materias primas). Normas higiénico sanitarias, formatos.	BPM	+ Mejorar la práctica de los procesos de manipulación de alimentos como estrategia preventiva de ETAS.	Proyectar por medio de diapositivas el manual de BPM, las normas higiénico-sanitarias y los formatos que se utilizan en el servicio de alimentos respecto a las BPM.	+Diapositivas. +Manual de BPM +Formatos
ABRIL DURACION: 1 HORA	NUTRICION	Control de plagas, manejo de residuos sólidos y líquidos, limpieza y desinfección, agua segura, formatos.	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	+Prevenir problemas de salubridad e higiene para mantener un ambiente sano y uso eficiente de los recursos a través de la socialización del plan de saneamiento básico	+Se explica el plan de saneamiento básico, socializando cada uno de sus programas. +Se aclaran dudas. +Se realiza una evaluación de conocimientos escrita.	+ Plan de saneamiento básico. + Formatos del plan de saneamiento básico.
MAYO DURACION: 1 HORA	NUTRICION	Criterios de calidad de los alimentos, recibo de alimentos, Kardex, rotulación, almacenamiento en seco, almacenamiento en frio, PEPS, formatos.	RECIBO Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	+Explicar a las cocineras los debidos procesos de recepción y almacenamiento de los alimentos, garantizando la inocuidad de los mismos.	+Se realiza simulación de una recepción de mercado, explicando de cada uno de los procesos que se deben tener en cuenta para la recepción y luego el debido almacenamiento del mercado. +Cada auxiliar realiza el ejercicio de rotular 3 alimentos. +Se aclaran dudas y se realiza una evaluación escrita.	+ guía técnica del componente de alimentación y nutrición. +Kardex +Rótulos +Formatos +Termómetro. +Evaluación escrita

Este documento es propiedad de la Fundación El Lugar, Atención Integral para el Sujeto y la Sociedad.
Se prohíbe su reproducción total o parcial sin la autorización escrita de la Asamblea General de la Fundación.



Fundación EL LUGAR fundacionellugar.org NIT900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF

PLANEACIÓN DE ACTIVIDADES MENSUALES

CÓDIGO: FT-031 | VERSIÓN: 1 de 2023 | PÁGINA: 3 de 4

JUNIO DURACION: 1 HORA	NUTRICION	Programa de limpieza y desinfección. Lavado de manos, Tabla de dosificación de hipoclorito Detergente, formatos.	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Capacitar al servicio de alimentos en los procesos adecuados de limpieza y desinfección por medio del plan de saneamiento básico.	+Proyección del cronograma de limpieza y desinfección junto con los debidos procesos. +Socialización de las tablas de dosificación de limpieza y desinfección. + Ejercicio de dosificación de hipoclorito	+ Programa de limpieza y desinfección del plan de saneamiento básico. + Tabla de dosificación de hipoclorito. +Hipoclorito de sodio, balde y jeringa +Formatos
JULIO DURACION: 1 HORA	NUTRICION	Dieta hipocalórica, hipercalórica, blanda, ~~líquidos~~, alta en fibra. Refrigerio Nocturno	MANEJO DE DIETAS	Dar a conocer a las cocineras los distintos tipos de dietas para poder aplicarlas según las tablas proporcionadas por el nutricionista	+ Explicar los diferentes tipos de dietas y recalcar la importancia de su estricto cumplimiento. +Realizar servido de cada uno de los tipos de dietas.	+Listado de dietas especiales +Gramera
AGOSTO DURACION: 1 HORA	NUTRICION	Temperaturas de recibo, almacenamiento, refrigeración, congelación, cocción y servido de alimentos, formatos.	TEMPERATURAS SEGURAS	Conocer el control de temperaturas de los alimentos, en cada una de las etapas de manipulación (recibo, almacenamiento, cocción, mantenimiento y servido) para garantizar que estos sean seguros. Debe garantizarse que se cocinan o enfrían de manera adecuada para minimizar el riesgo alimentario.	+Se realiza clase magistral. +Se realiza toma de temperatura en los cuartos fríos y a un alimento en refrigeración y un alimento en congelación. +Se realiza toma de temperatura a un alimento caliente. +Se diligencian los formatos con las temperaturas tomadas en el servicio	+ Congelador, nevera. +Termómetro. +Alimentos de las preparaciones del día. Formatos
SEPTIEMBRE DURACION: 1 HORA	NUTRICION	La bienestarina (recepción, almacenamiento) Preparación de alimentos con bienestarina Composición de la bienestarina	AAVN	+ Garantizar el uso debido de la bienestarina para los beneficiarios y asegurar de que la preparación cumpla con las caracteristicas organolépticas deseables.	+Proyectar mediante diapositivas el tema AAVN. + Ilustrar las guías de preparación que de las preparaciones con bienestarina y dar ejemplos.	+ Presentación en ~~power point~~ del tema AAVN. + Guía de preparación de alimentos.

Este documento es propiedad de la Fundación El Lugar, Atención Integral para el Sujeto y la Sociedad.
Se prohíbe su reproducción total o parcial sin la autorización escrita de la Asamblea General de la Fundación.

Fundación EL LUGAR fundacionellugar.org
NIT900.509.609-6 Personeria Juridica 2924 ICBF

PLANEACIÓN DE ACTIVIDADES MENSUALES

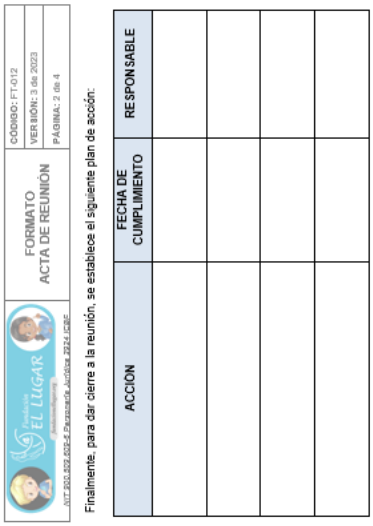
CÓDIGO: FT-031
VERSIÓN: 1 de 2023
PÁGINA: 4 de 4

OCTUBRE DURACION: 1 HORA	NUTRICION	Contaminación química, física y biológica, contaminación cruzada, ETAS	CONTAMINACION DE ALIMENTOS	+ Reforzar en el servicio de alimentos, el cómo evitar la contaminación cruzada y las ETAS. + Lograr al máximo la erradicación de contaminación cruzada	+A través de videos explicar el tema de contaminación de alimentos y ~~ETAS~~ + Se realiza evaluación escrita + Se aclaran dudas y se dan conclusiones.	+ Videos + Evaluación escrita.
NOVIEMBRE DURACION: 1 HORA	NUTRICION	Control de plagas, Acciones para evitar presencia y proliferación de plagas, fumigación.	CONTROL DE PLAGAS.	+ Socializar programa de control de plagas e identificar posibles plagas que se pueden presentar en el servicio de alimentos.	+ A través de diapositivas se socializan los programas de control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos. + Se habla acerca de las plagas comunes en el sector y como evitar su presencia. + Se realiza evaluación oral. + Se aclaran dudas	+Plan de saneamiento básico.
DICIEMBRE DURACION: 1 HORA	NUTRICION	Clasificación de residuos. Manejo de residuos sólidos y líquidos. Aceite usado	MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	+Socializar el programa de manejo de residuos con el fin de destinar las rutas de salida de estos y su adecuado manejo.	+ Se realiza clase magistral con el tema de residuos sólidos y líquidos. + Se socializa la ruta sanitaria. + Se realiza recorrido de la ruta sanitaria. + Se aclaran dudas.	+Plan de saneamiento básico. + Ruta sanitaria (mapas de rutas de evacuación de basuras) Computador
CADA VEZ QUE SEA NECESARIO	NUTRICION	Estandarización de porciones	PORCIONES	+ Se realiza taller de pesaje de porciones según grupo de edad para referenciar el instrumento medidor con que se realizara el servido de alimentos. + Durante el proceso de pesaje se realiza registro fotográfico.	Taller práctico.	+ Preparaciones del día + Gramera + Guantes + Elementos de protección. +Porcionadores

FIRMA ENCARGADO

Este documento es propiedad de la Fundación El Lugar, Atención Integral para el Sujeto y la Sociedad.
Se prohíbe su reproducción total o parcial sin la autorización escrita de la Asamblea General de la Fundación.

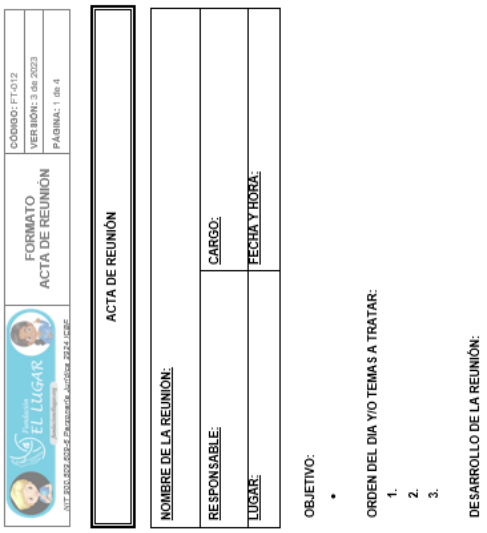
FORMATO ACTA DE REUNIÓN



FORMATO ACTA DE REUNION — CÓDIGO: FT-012 — VERSIÓN: 3 de 2023 — PÁGINA: 2 de 4

Finalmente, para dar cierre a la reunión, se establece el siguiente plan de acción:

ACCIÓN	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE



FORMATO ACTA DE REUNION — CÓDIGO: FT-012 — VERSIÓN: 3 de 2023 — PÁGINA: 1 de 4

ACTA DE REUNIÓN

NOMBRE DE LA REUNIÓN:

RESPONSABLE: CARGO:

LUGAR: FECHA Y HORA:

OBJETIVO:

-

ORDEN DEL DIA Y/O TEMAS A TRATAR:

1.
2.
3.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN:



LISTADO DE ASISTENTES

NOMBRE	CARGO	FIRMA



REGISTRO DE LA REUNION

BIBLIOGRAFIA

1. Decreto-Ley 3075 de 1997.
2. Resolución 2674 de 2013.
3. Resolución 2184 de 2019
4. Resolución 1096 del Noviembre 17 de 2000 (adopta reglamento técnico para el sector de agua potable y saneamiento básico – RAS, Capítulo V Articulo 100 y 101).
5. Lineamientos Técnico Administrativos HCB Marzo 2011.ICBF
6. Protocolo de lavado, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable E.S.E Hospital La Victoria Nivel III Bogotá, D.C 2011
7. Manual lavado de tanques de almacenamiento de agua para el consumo humano. Dirección de Sanidad del Ejercito.2013
8. www.juanncorpas.edu.co/uplods/GHG-MAN-002.2_Plan de Saneamiento
1. www.chemistry.co.nz./deterginfo.htm
2. www.epa.gov.
3. www.bioterios.com Métodos de Limpieza y Desinfección, Autora: Verónica Casanova.
4. www.scielos.org Salud ambiental conceptos y actividades Gonzalo Ordoñez
5. www.osakidetza.euskad.net/ medidas que se pueden aplicar para el control de plagas
6. www.mutualcl./capacita/cont/imagenes/099-pla.pdf
7. www.bolsamercantil.com.co
8. www.anmat.gov.ar Campaña de Educación y Prevención de Enfermedades Transmitidas por alimentos.
9.http://www.monografias.com/trabajos89/limpieza-desinfeccion-materiales-laboratorio-clinico/limpieza-desinfeccion-materiales-laboratorio-clinico.shtml#ixzz39B6hx4qC
10. Monografias.com Manual de Limpieza desinfección y esterilización de materiales en el laboratorio clínico.
11. www.ecopibes.com /problemas/contaminación.
12. www.ambiente-ecologico.com/revista65/roedor65htm
13. Resolución 2184 de 2019.