FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

FUNGUSMARCA



INTEGRALIDAD HCB 2025

CONTENIDO

1. JUSTIFICACION.

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo general.

2.2. Objetivos específicos.

3. DFINICIONES

4. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

4.1. Limpieza y desinfección de manos.

4.2. Limpieza y desinfección del menaje.

4.3. Limpieza y desinfección de neveras.

4.4. Limpieza y desinfección de frutas y verduras.

4.5. Limpieza y desinfección de huevos.

4.6. Limpieza y desinfección de superficies.

4.7. Limpieza y desinfección de limpiones y traperos.

4.8. Limpieza y desinfección de lavaderos e inodoros.

5. PROGRAMA DE DESECHOS SOLIDOS.

5.1. El almacenamiento apropiado de la basura en el domicilio.

5.2. Lavado de recolectores de basura.

6. PROGRAMA DE DESECHOS LÍQUIDOS.

6.1. Clasificación de los contaminantes del agua.

6.2. Desalojo de aguas servidas.

7. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

8. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y DESINFECCION DE AGUA

8.1. Limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua

9. PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO.

1. JUSTIFICACION

El programa de Saneamiento Básico consiste en un conjunto de estrategias que permiten conocer alternativas para la identificación y solución de los problemas de higiene, permitiendo un manejo adecuado de los alimentos, el agua, y la disposición final de los residuos.

Saneamiento Básico significa trabajar en la conservación de la salud de la comunidad y juega un papel importante en la prevención de las enfermedades diarreicas cuyo origen está vinculado con deficiencias en la limpieza.

En el programa de seguridad alimentaria se debe suministrar alimentos de alta calidad, Las materias primas que se utilizan pueden ser muy perecederas y requieren condiciones determinadas para su almacenamiento, preparación y servido. Por lo tanto, se deben poner en práctica una serie de procedimientos y cuidados para que su composición nutricional como higiénica no se deteriore y no afecte la salud de quienes la consumen. Lo que implica una responsabilidad muy grande del personal que allí trabaja, ya que manejan un aspecto fundamental en la conservación de estos.

Por lo mencionado anteriormente es importante la implementación de un plan de saneamiento básico en la unidad de servicio HBC integralidad, la cual atiende niños y niñas entre 2 a 5 años de edad. Este plan de saneamiento básico incluye los programas de; limpieza y desinfección, control de plagas, control de residuos sólidos y líquidos, programa de abastecimiento y desinfección de agua, como también un plan de capacitación continua para el personal responsable, como parte integral de unas Buenas prácticas de manufactura. Permitiéndonos garantizar condiciones sanitarias adecuadas, disminuyendo el riesgo de contaminación y

poder lograr una mejor calidad y seguridad en la prestación del servicio a los niños y niñas usuarios del programa de primera infancia.

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo general.

Ofrecer un ambiente seguro y una alimentación sana, libre de agentes que puedan atentar contra la salud de los niños y niñas de la unidad de servicios HCB integralidad FUNGUSMARCA.

2.2. Objetivos específicos.

- Evitar la proliferación de microorganismos en los utensilios por residuos de alimentos no desalojados.
- Eliminar o minimizar los impactos generados por los desechos sólidos en el medio ambiente y la salud de la población, por la propagación de fauna nociva, como moscas, cucarachas, mosquitos, ratas y ratones
- Prolongar la vida útil de los alimentos crudos y preparados.
- Garantizar que los alimentos preparados no causaran infecciones e intoxicaciones a los niños y niñas del programa de primera infancia.
- Promover buenos hábitos en la preparación de alimentos.
- Garantizar que el agua utilizada cumpla con condiciones higiénico-sanitarias exigidas por salud pública.

3. DEFINICIONES

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento,

transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condicione sanitarias adecuadas.

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

Desinfección: es el tratamiento físico- químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento, con el fin de destruir los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública; y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Manipulador de alimentos: es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Higiene de los alimentos: son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

4. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Hábitos higiénicos para el personal manipulador de alimentos

Toda persona mientras trabaja directamente en la preparación o elaboración de alimentos, debe adoptar las siguientes prácticas higiénicas:

- ✓ Lavarse las manos con agua y jabón.
- ✓ Mantener las uñas cortas y sin esmalte.
- ✓ No utilizar maquillaje ni perfumes.
- ✓ No usar accesorios como anillos, pulseras, reloj y otros.
- ✓ Baño diario, lavado de cabello y cepillado de dientes.
- ✓ Vestuario limpio, cambio diario de ropa.

- ✓ Controles médicos al día.
- ✓ Evitar prácticas antihigiénicas como: estornudar, fumar, hablar encima de los alimentos, rascarse, probar las comidas con instrumentos utilizados para su preparación.

Uniforme completo del personal manipulador de alimentos.

- ✓ Gorro blanco, cabello recogido y orejas cubiertas.
- ✓ Tapabocas, tapando nariz y boca.
- ✓ Delantal blanco o de color claro, con mangas cortas sin bolsillo y preferiblemente que no sea de botones si no de cremallera.
- ✓ Zapatos cerrados de color claro.

Limpieza y desinfección.

- ❖ **4.1. Limpieza y desinfección de manos.**



Frecuencia: cada vez que cambie de actividad, al iniciar las labores, al salir del baño, después de rascarse o tocarse cualquier parte del cuerpo, después de toser o estornudar y después de manipular cualquier objeto.

Sección: Área de manipulación de alimentos.

Implementos a utilizar: Jabón desinfectante, agua potable, dispensador, toallas.

Responsable: manipuladoras de alimentos.

Procedimiento.

1. Introducir las manos dentro del lavamanos
2. Humedecer las manos y antebrazos completamente con suficiente agua.
3. Tomar jabón del dispensador.
4. Enjabonar y frotarse las manos en forma circular, incluyendo los espacios entre los dedos y el antebrazo.
5. Lavarse entre las uñas utilizando con un cepillo.
6. Enjuagar con abundante agua que corra.
7. Secar con las toallas de tela limpias o toallas desechables.

❖ **4.2. Limpieza y desinfección de menaje.**



Frecuencia: diaria (cada vez que se use).

Sección: Área de manipulación de alimentos.

Implementos a utiliza: jabón o crema lavaplatos, agua potable, solución clorada, esponja y cepillo, caneca grande plástica.

Responsable: manipuladoras de alimentos.

Procedimiento.

1. Retirar manualmente de la vajilla y demás utensilios, los residuos de polvo y alimentos.
2. Enjuagar con abundante agua para remover fácilmente los residuos sólidos pequeños, para el caso de la licuadora separe el vaso de la base, donde van las cuchillas, luego separe con mucho cuidado las cuchillas y el empaque. Así mismo retire la tapita de la tapa grande.
3. Enjabonar la vajilla: platos, vasos, cucharas, licuadora, etc. Utilizando esponja y cepillo según la necesidad.
4. Enjuagar con abundante agua hasta que desaparezca la espuma.
5. Preparar una solución con hipoclorito de sodio: por cada litro de agua agregar 4 ml de hipoclorito al 5.25% (límpido comercial).
6. Introducir la vajilla en esta solución. dejar actuar por 15 minutos.
7. Enjuagar con agua potable.
8. Dejar escurrir para utilizar.

- **4.3. Limpieza y desinfección de neveras.**



Frecuencia: Una vez por semana.

Sección: Área de manipulación de alimentos.

Implementos para utilizar: solución de hipoclorito de sodio, detergente, agua potable, limpión y cepillo.

Responsable. Manipuladoras de alimentos

Procedimiento.

1. De acuerdo con la rotación de alimentos refrigerados y congelados programar la descongelación del equipo.
2. Desocupar la nevera y retirar la rejilla de los compartimientos.
3. Retirar la mugre visible con un limpión mojado.
4. Humedecer la esponja y adicionar detergente.
5. Estregar las diferentes áreas de la nevera incluyendo el empaque, utilizando un cepillo de dientes para esta actividad.
6. Retirar el jabón con la ayuda de un limpión húmedo.
7. Preparar una solución desinfectante de hipoclorito. Por cada litro de agua agregue 4 ml de hipoclorito al 5.25%

8. Esparcir la solución desinfectante con ayuda de un limpión.
9. Dejar actuar durante 5 minutos.
10. Retirar el desinfectante con un limpión previamente lavado con agua potable. Dejar Secar.

❖ **4.4. Limpieza y desinfección de frutas y verduras.**



Frecuencia: Cada vez que se vallan a preparar o a consumir.

Sección: Área de manipulación de alimentos.

Suministros: Solución hipoclorito de sodio, detergente, agua potable, cepillo.

Responsable: Manipuladoras de alimentos.

Procedimiento.

1. Retirar manualmente los residuos de polvo o de mugre visibles.
2. Para el caso de la piña y el maracuyá realizar un lavado con agua jabonosa con ayuda de un cepillo.
3. Enjuagar con suficiente agua potable.
4. Sumergir en una solución desinfectante, por cada litro de agua agregue 1 ml de hipoclorito de sodio al 5.25 % (20 gotas).

5. Dejar actuar durante 5 a 10 minutos.
6. Enjuagar con suficiente agua potable
7. Dejar escurrir.

NOTA: Para las frutas, como tomate de árbol y guayaba, y para las hortalizas como tomate y repollo es preciso realizar un escaldado, es decir: colocar la fruta en agua hirviendo durante 3 minutos. En el caso de la mora sólo 1 minuto al baño María. Las papas o tubérculos se deben lavar con suficiente agua y cepillo, antes de ser peladas.

- **4.5. Limpieza y desinfección de huevos**



Frecuencia: Cada vez que se utilice, solo se debe lavar y desinfectar en el momento previo a su consumo.
Sección: Área de manipulación de alimentos.
Implementos a utilizar: Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, agua potable, cepillo.
Responsable: manipuladoras de alimentos.

Procedimiento.

1. Enjuagar suavemente con suficiente agua potable hasta retirar residuos sólidos.

2. Sumergir en una solución desinfectante, por cada litro de agua agregue 1 gota de hipoclorito de sodio.
3. Dejar actuar durante 1 minuto.
4. Enjuagar con agua potable.
5. Dejar escurrir o secar suavemente con toallas de papel.

- **4.6. Limpieza y desinfección de superficies.**



Frecuencia: Las aéreas y superficies deben limpiarse y desinfectarse diariamente.

Sección: Área de manipulación de alimentos y demás áreas

Implementos a utilizar: Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa, agua potable, cepillo, esponja, escoba, recogedor, trapero, estos elementos deben ser de uso exclusivo del área a limpiar y desinfectar.

Responsables: Auxiliar de cocina y auxiliares de aseo.

Procedimiento.

1. Retirar manualmente la mugre visible, si es el caso utilizando escoba y recogedor.
2. Colocar los residuos en el lugar destinado para éstos.
3. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa. Por cada litro de agua 2 gramos de detergente, se adiciona primero el agua y luego el detergente.
4. Estregar con ayuda de cepillo y esponjas.
5. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente
6. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los puntos 3 y 4.
7. Aplicar la solución desinfectante, 15 ml de hipoclorito de sodio por 1 litro de agua.
8. Ejemplo: Para 5 litros de agua agregue 75 ml de hipoclorito de sodio.
9. Dejar actuar por 15 minutos.
10. Enjuagar con agua potable.

- **4.7. Limpieza y desinfección de limpiones y traperos.**



Frecuencia: Diaria.

Durante la pandemia el proceso se realizará 2 veces por semana.

Implementos a utilizar: Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa de detergente, agua potable, baldes.

Responsable: Auxiliar de cocina y auxiliares de aseo.

Procedimiento.

1. Humedecer con suficiente agua los limpiones y de igual manera el trapero por separado.

2. Sumergir en una solución jabonosa de manera individual los limpiones y los traperos en los recipientes o baldes asignados para esta labor, por cada litro de agua agregue 30 ml de detergente por 5 a 10 minutos. Estregar muy bien.
3. Enjuagar con suficiente agua potable, hasta que desaparezca la espuma.
4. Preparar una solución de hipoclorito. Para cada litro de agua agregue 15 ml de hipoclorito de sodio. Ejemplo para 10 litros de agua agregue 150 ml de hipoclorito de sodio al 5,25%. utilice: 5 litros de agua para limpiones y 5 litros de agua para traperos.
5. Dejar actuar por 15 minutos los traperos y 10 minutos los limpiones.
6. Enjuagar con suficiente agua y escurrir.
7. Hervir los limpiones 2 veces por semana por un tiempo de 5 a 10 minutos.

- **4.8. Limpieza y desinfección de lavaderos e inodoros.**



Frecuencia: Diaria.
Durante la pandemia el proceso se realizará 2 veces por semana.

Implementos a utilizar: Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa, agua potable, cepillo.

Responsable: auxiliares de aseo.

Procedimiento.

1. Humedecer con suficiente agua los inodoros y lavaderos.
2. Utilizar un pocillo de solución jabonosa de la preparada para la higienización de traperos y limpiones.

3. Estregar las superficies con ayuda de cepillo y enjuagar con suficiente agua hasta que desaparezca la espuma.
4. Utilizar un litro de la solución desinfectante de la preparada para la desinfección de traperos y limpiones y esparcir la solución desinfectante, dejar actuar por 20 minutos, por último, enjuagar con suficiente agua potable.

5. **PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS.**

Clasificación de los desechos sólidos:

- **Desechos sólidos orgánicos:** (se les denominan a los desechos biodegradables que son putrescibles): restos alimentos, desechos de jardinería, residuos agrícolas, animales muertos, huesos, otros biodegradables excepto la excreta humana y animal.



- **Desechos sólidos inorgánicos:** (se les denomina a los desechos sólidos inorgánicos, considerados genéricamente como "inertes", en el sentido que su degradación no aporta elementos perjudiciales al medio ambiente, aunque su dispersión degrada el valor estético del mismo y puede
- ocasionar accidentes al personal)

- **Desechos sólidos generales:** papel y cartón, vidrio, cristal y cerámica, desechos de metales y/o que contengan metales, madera, plásticos, gomas y cueros, textiles (trapos, gasas, fibras), y barreduras.



- **Desechos sólidos pétreos:** piedras, rocas, escombros de demoliciones y restos de construcciones, cenizas, desechos de tablas o planchas resultado de demoliciones.

- **Desechos industriales:** La cantidad de residuos que genera una industria es función de la tecnología del proceso productivo, calidad de las materias primas o productos intermedios, propiedades físicas y químicas de las materias auxiliares empleadas, combustibles utilizados y los envases y embalajes del proceso, entre estos están los de la industria básica, textil, maquinarias, automovilística, goma y curtido de cueros, petróleo, química, alimenticia, eléctrica, transporte, agrícola, etc.
- **Desechos peligrosos**: todas aquellas sustancias, materiales u objetos generados por cualquier actividad que, por sus características físicas, biológicas o químicas, puedan representar un peligro para el medio ambiente y la salud humana.

El manejo apropiado de las materias primas y residuos generados, la minimización de residuos, aprovechamiento de material reciclaje y el manejo apropiado de residuos traen como uno de sus beneficios principales la conservación y en algunos casos la recuperación de los recursos naturales. Por ejemplo, puede recuperarse el material orgánico a través del compostaje.

TIPO DE RESIDUO	CLASIFICACIÓN	RESIDUO
Residuo no peligroso	Orgánico biodegradable	Desperdicio de cocina
Residuo no peligroso	Aprovechable	Cartón
Residuo no peligroso	Aprovechable	Papel
Residuo no peligroso	No aprovechable	Desechables usados
Residuo no peligroso	No aprovechable	Toallas de mano
Residuo no peligroso	No aprovechable	Huesos
Residuo no peligroso	No aprovechable	Material barrido

Código de colores

	**Orgánicos** Cáscara de Vegetales Desperdicios de comida (comida manipulada después de servida) Cáscaras de frutas
	**Aprovechables** Cartón Papel Plástico Desechables no utilizados
	**No aprovechables** Toallas higiénicas Papel higiénico Toallas de mano Desechables usados Huesos Material del barrido

- **5.1. El almacenamiento apropiado de la basura en el domicilio implica:**

1) la provisión de un número adecuado de recipientes con suficiente capacidad para contener el volumen de la basura acumulada entre las recolecciones.

2) La selección de un tipo apropiado de recipiente.

3) la colocación de este en un lugar que de máxima conveniencia para el usuario.

4) la adecuada manipulación de los desperdicios y otros residuos putrescibles antes de su almacenamiento.

5) la conservación de los recipientes y sus alrededores en condiciones higiénicas.

Nota: Los utensilios para la recolección de desechos sólidos (canecas) deben ser de material impermeable, y fácilmente lavables y que dispongan de tapa de cierre ajustado, tiene por finalidad evitar que la basura quede a merced de las moscas y las ratas, así como de los animales domésticos que se encargan de esparcir su contenido y también que los olores provenientes de las materias acumuladas originen olores desagradables, de poco peso y de fácil desalojo.

Debe ser lavado para evitar la acumulación de olores desagradables y la proliferación de bacterias y hongos.

Las canecas para los desechos sólidos deben permanecer tapadas y con bolsas plásticas en su interior de forma que permita un fácil retiro, los originados en la zona de preparación de alimentos deben ser retirados varias veces al día para evitar la aparición de fauna indeseable.

- **5.2. Lavado de recolectores de basura.**

Frecuencia: Diaria.
Implementos a utilizar: Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa, o detergente, agua potable, cepillo, esponja, escoba, recogedor, trapero, escobillón, estos elementos deben ser de uso exclusivo para esta labor.

Responsable: auxiliares de aseo

Procedimiento.

1. Humedecer con suficiente agua los recolectores de basuras.

2. Utilizar un pocillo de solución jabonosa de la preparada para la limpieza.
3. Estregar las superficies con ayuda de cepillo y enjuagar con suficiente agua hasta que desaparezca la espuma.
4. Preparar una solución de hipoclorito. Para cada litro de agua agregue 15 ml de hipoclorito de sodio al 5,25%.
5. Utilizar un litro de la solución esparcir la solución desinfectante, dejar actuar por 20 minutos, por último
6. enjuagar con suficiente agua potable.

❖ **Recolección de basuras.**

Frecuencia: diaria.

Sección: todas las áreas del CDI mundo de arcoíris

Implementos a utilizar. Cepillo, escoba, recogedor, bolsas plásticas, canecas

Responsable: auxiliares de aseo.

Procedimiento.

1) Barrido de los desechos sólidos. (Limpiar todos los restos de comidas en superficies o áreas al finalizar cada día, Limpiar la grasa retenida en las zonas de cocina, barrer los suelos, inclusive debajo de las mesas y especialmente cerca de las paredes)
2) Recolección de desechos en bolsas plásticas
3) Sellar bolsas

4) Almacenamiento fuera del alcance de los niños, insectos y roedores hasta su retiro definitivo de la unidad.
5) Retiro definitivo de la unidad por empresas de aseo.

6. PROGRAMA DE DESECHOS LÍQUIDOS (aguas servidas).

Se define agua residual o agua servida como "una combinación de los líquidos y residuos arrastrados por el agua proveniente de casas, edificios comerciales, fábricas e instituciones junto a cualquier agua subterránea, superficial o pluvial que pueda estar presente".

Las cuatro fuentes de aguas residuales son:

- Aguas domesticas o urbanas.
- Aguas residuales industriales.
- Aguas de usos agrícolas.
- Aguas pluviales.

Aunque la mayor parte de las aguas servidas (cerca del 90%) provienen del uso doméstico e industrial, la de usos agrícolas y pluviales urbanas están adquiriendo cada día mayor importancia, debido a que los escurrimientos de fertilizantes (fosfatos) y pesticidas representan los principales causantes del envejecimiento de lagos y pantanos proceso llamado eutrofización.

6.1. Clasificación de los Contaminantes del Agua

Los contaminantes del agua se clasifican en tres categorías:

Contaminantes Químicos, estos componen tanto productos químicos orgánicos como inorgánicos. El aspecto fundamental de la contaminación de productos orgánicos es la disminución del oxígeno como resultante de la utilización del existente en el proceso de degradación biológica, llevando con ello a un desajuste y a serias perturbaciones en el medio ambiente. En el caso de compuestos inorgánicos el resultado más importante es su posible efecto tóxico, más que una disminución de oxígeno. Sin embargo, hay casos en los cuales los compuestos inorgánicos presentan una demanda de oxígeno, contribuyendo a la disminución del mismo.

Contaminantes Físicos, estos incluyen:

- **cambios térmicos**, la temperatura es un parámetro muy importante por su efecto en la vida acuática, en las reacciones químicas, velocidades de reacción y en la aplicabilidad del agua a usos útiles, como el caso de las aguas provenientes de las plantas industriales, relativamente calientes después de ser usadas en intercambiadores.
- **El color** el cual determina cualitativamente el tiempo de las aguas residuales, es por ello que si el agua es reciente esta suele ser gris; sin embargo, como quiera los compuestos orgánicos son descompuestos por las bacterias, él oxígeno disuelto en el agua residual se reduce a cero y el color cambia a negro.
- **La turbidez** originada por los sólidos en suspensión.
- **Espumas, detergentes y la radioactividad**.

Contaminantes Biológicos, estos son los responsables de las transmisiones de las enfermedades como el cólera y la fiebre tifoidea.

Los contaminantes de las aguas residuales son normalmente una mezcla compleja de compuestos orgánicos e inorgánicos. Normalmente no es ni practico ni posible obtener un análisis completo de la mayoría de las aguas servidas.

Es por esto que las aguas residuales dependiendo de la cantidad de estos componentes se clasifican en fuerte, media y débil. Debido a que la concentración como la composición va variando con el transcurso del tiempo.

- **6.2. Desalojo de aguas servidas.**

Frecuencia: cada vez que se genere (no deben almacenarse).

Sección: área de preparación de alimentos y demás áreas.

Responsable: auxiliar de cocina y auxiliares de aseo.

El desalojo de las aguas servidas deberá ser conducidas desde los lavaplatos ubicados en la cocina y las producidas en los baños por tuberías a letrinas o pozas sépticas en caso que la zona no posea una red de alcantarillado, para que no represente un riesgo de contaminación de los alimentos, ni cause molestias a la comunidad.

Debido a que las aguas servidas de esta institución llevaran contaminantes biológicos y químicos orgánicos (residuos de alimentos y detergentes) e inorgánicos (desinfectante -cloro) podrán ser evacuadas de forma confiable a letrinas o pozas sépticas bien diseñadas y alejadas de fuentes de aguas de uso doméstico, y no lanzadas a la calle o en cualquier espacio expuesto al aire libre porque son aguas que llevan sólidos de fácil descomposición por lo que generaran de forma rápida malos olores y atraerán fauna indeseable.

7. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.

Requerimientos básicos para el control de plagas.

Para lograr un adecuado plan de tareas y un óptimo resultado del mismo, se deben seguir los siguientes pasos:

1) **Diagnóstico de las instalaciones e identificación de sectores de riesgo.** Se determinan las plagas presentes, los posibles sectores de ingreso, los potenciales lugares de anidamiento y las fuentes de alimentación.

2) **Monitoreo.**

Los monitoreos son una herramienta sumamente eficaz, ya que registra la presencia o no de plagas, y su evolución en las distintas zonas críticas determinadas.
La población de plagas y los posibles nidos se registran en forma permanente en una planilla diseñada para tal fin. Deben llevarse dos tipos de registros: un registro de aplicación (donde se anota la información del control químico) y otro de verificación (donde se anota la comprobación de que el monitoreo fue realizado correctamente).

3) **Mantenimiento e higiene (control no químico).**

El plan de mantenimiento e higiene debe 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. (Programa de limpieza y desinfección, y programa desechos sólidos).

4) **Aplicación de productos (control químico).**

Una vez conocido el tipo de plagas que hay que controlar, se procede a planificar la aplicación de productos. La aplicación debe ser realizada por personal idóneo y capacitado para tal fin.

Se debe contar con documentación en la que conste el listado de productos a utilizar con su correspondiente memoria descriptiva, la cual indicará el nombre comercial de cada uno de ellos, el principio activo, certificados de habilitación ante el Ministerio de Salud, la dosificación en que podrá ser utilizada.

- **control químico**

Frecuencia: Trimestral

Implementos a utilizar: insecticidas piretroides y cebos.

Responsable: personal idóneo para el control de plagas.

El Control de insectos se hará mediante el uso de insecticidas piretroide, aplicados con Bomba Aspersora y el control de roedores, se basará en el manejo, control y disposición de los residuos y la colocación de cebos se realizará en el perímetro exterior del HCB.

8. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y DESINFECCIÓN DE AGUA.

En los lugares donde el agua se obtiene de fuentes de abastecimiento desprotegidas, tales como pozos, manantiales, ríos y arroyos, existe la posibilidad de que en ella se deposite polvo, basura, o excremento humano y de animales lo que contamina a esta fuentes de agua y por lo que es necesario usar algún método de desinfección.

Cuando en un pozo desprotegido se deposita basura o se presentan escurrimientos provocados por la lluvia, el agua se encuentra contaminada.

Almacenamiento seguro significa mantener el agua desinfectada en un recipiente con tapa.

El objetivo de la desinfección del agua es la destrucción de los diversos microorganismos presentes en ella y que transmiten enfermedades al ser humano.

NOTA: El agua puede contener microorganismos que producen en el ser humano enfermedades como el cólera, fiebre tifoidea y otras, que al no ser atendidas a tiempo pueden provocar la muerte por lo que su desinfección y almacenamiento seguro son esenciales para el control de las enfermedades gastrointestinales.

Hervir el agua durante tres minutos es tiempo suficiente para eliminar cualquier microbio presente.

Recomendaciones

1. Se debe de tener cuidado con la contaminación causada por las manos, cucharones o tazas sucias.
2. Utilice recipientes pequeños en donde el agua pueda hervirse directamente.
3. No es necesario airear el agua.
4. No meta en la olla las manos, tazas o cucharas.

Formas de desinfectar el agua:

1. Con cloro (blanqueador al 2 % de cloro activo, para lavar ropa), aplique dos gotas de blanqueador por cada litro de agua. Deje reposar 30 minutos y el agua está lista para beber.
2. Con yodo, aplique dos gotas por litro y déjela reposar 20 min. Antes de beberla. Este procedimiento no es recomendable para desinfectar el agua en grandes cantidades, sino únicamente para el agua que se bebe en un día.

3. Con plata coloidal, aplique una gota por litro y deje reposar 20 minutos antes de beber.

El uso de cloro, yodo o plata coloidal son métodos seguros para desinfectar el agua.

Sin embargo, es importante recordar algunos aspectos:

- ✓ Utilice recipientes limpios y con tapa.
- ✓ Sirva adecuadamente el agua (no utilice cucharones o recipientes sucios).
- ✓ No meta las manos en la olla.

Vigilancia de la calidad del agua.

En comunidades que cuentan o no con red de agua potable como sistema de abastecimiento, es necesario establecer un programa de vigilancia de la calidad del agua en donde el personal de salud le corresponde la medición del cloro residual.

- ✓ La presencia de cloro indica desinfección.

Otro aspecto de importancia para el cuidado de la calidad de agua que se almacena es promover el lavado y desinfección de los depósitos de almacenamiento (cisternas, tinacos, piletas y tanques).

Son dos elementos que deben de tomarse en cuenta durante el lavado:

- ✓ Tallar las superficies.
- ✓ Desinfectar con cloro.

❖ 8.1. Limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua

Frecuencia: Mensual.

Sección: Patio (tanque elevado)

Implementos a utilizar: solución jabonosa, agua potable, solución clorada, esponja y cepillo.

Responsable: Personal idóneo.

Procedimiento.

1. Retirar manualmente residuos de polvo del tanque de almacenamiento.
2. Enjuagar con agua abundante para remover fácilmente los residuos pequeños.
3. Enjabonar utilizando sabrá y solución jabonosa.
4. Enjuagar con agua abundante hasta que desaparezca la espuma.
5. Preparar una solución con hipoclorito de sodio. Por cada litro de agua agregue 4 ml de hipoclorito al 5,25%.
6. Tiempo de contacto: 15 minutos.
7. Enjuagar con abundante agua potable.
8. Dejar escurrir para su respectivo uso.

9. **PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA.**

Para lograr óptimos resultados es necesaria una capacitación continua del personal responsable de la preparación, conservación, transporte, almacenamiento, etc. De alimentos, mediante capacitaciones enfocadas en el aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos y mantenimiento óptimo de limpieza de los espacios que conforman HCB Para el logro de este objetivo se dictarán charlas de formación en:

1. Manipulación higiénica de alimentos BPM
2. Saneamiento básico.
3. Enfermedades trasmitidas por alimentos.
4. Enfermedades prevalentes en la primera infancia

VERIFICACIÓN (control de gestión)

El beneficio de implementar un sistema de control de gestión está basado en obtener la información necesaria para lograr su permanente verificación y mejora. Esta tarea es de suma importancia y colabora directamente en el momento de hacer un análisis de la evolución.

Esta tarea fundamentalmente dará las respuestas al responsable del programa de saneamiento básico y generará un permanente sistema de auditoría interna, al mismo tiempo suministrará los datos necesarios ante cualquier auditoría externa.