PLAN DE SANEAMIENTO

COMEDOR COMUNITARIO - COLON

LOCALIDAD DE PUENTE ARANDA

Bogotá D.C. 2024

Contenido

1. Introducción 5
2. Propósito 5
3. Alcance 5
4. Implementación 6
5. Normograma 6
6. Plan de saneamiento de la *(Nombre de la unidad operativa)* 9
8. INFORMACIÓN GENERAL 12
9. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 13
   - 9.1. INTRODUCCIÓN 13
   - 9.2. OBJETIVO GENERAL 13
   - 9.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 13
   - 9.4. Definiciones 14
   - 9.5. MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES 18
     - 9.5.1. Métodos de higienización 19
     - 9.5.1.1. Actividades para la limpieza y desinfección 19
     - 9.5.2. Métodos de limpieza 19
     - 9.5.3. Agentes de limpieza o limpiadores 20
     - 9.5.4. Técnicas de aseo para pisos 20
     - 9.5.5. Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección 21
     - 9.5.6. Desinfección 21
     - 9.5.7. Clases de desinfectantes 21
     - 9.5.8. Técnica de desinfección por sustancia química 21
     - 9.5.9. Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante 22
     - 9.5.10. Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección 25
     - 9.5.11. Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa 26
     - 9.5.12. Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios 28
     - 9.5.13. Guía para limpieza y desinfección 30
     - 9.5.14. HOJAS DE DATOS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 52
   - 9.6. PLAN DE CONTINGENCIA 54
   - 9.7. JORNADAS DE CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN 54
10. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS 55
    - 10.1. INTRODUCCIÓN 55
    - 10.2. OBJETIVO GENERAL 55
    - 10.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 55
    - 10.4. DEFINICIONES 56
    - 10.5. MARCO TEÓRICO 60
    - 10.6. PUNTO ECOLÓGICO 62
      - 10.6.1. SOLICITUD DE CONTENEDORES 63

10.7. GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES 63
10.7.1. TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS 63
10.7.2. RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS 64
10.7.3. ALMACENAMIENTO TEMPORAL 65
10.7.4. ACUERDO DE CORRESPONSABILIDAD Y ACCIÓN AFIRMATIVA 65
10.7.5. MEDICIÓN, REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS ENTREGADOS 66
10.7.6. DISPOSICIÓN FINAL 67
10.8. SOCIALIZACIÓN Y CAPACITACIÓN 67
10.9. RESIDUOS PELIGROSOS (RESPEL) 68
10.10. RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES (PGIRHS) 69
10.11. ENCAPSULAMIENTO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 69
10.12. RESIDUOS ESPECIALES 69
10.13. AUTODIAGNÓSTICO PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS 70
10.14. PLAN DE CONTINGENCIA 74
10.14.1. PAIPAERS (PLAN DE ACCIÓN INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS) 74
10.14.2. PGIRP (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS PELIGROSOS) 74
10.14.3. PGIRH (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS HOSPITALARIOS) . 74
11. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE 75
11.1. INTRODUCCIÓN 75
11.2. OBJETIVO GENERAL 75
11.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 75
11.4. ALCANCE 76
11.5. DEFINICIONES 76
11.6. GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE AGUA 78
11.6.1. SUMINISTRO DE AGUA POTABLE 78
11.6.2. TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE 78
11.6.3. ACCIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE EN UNIDADES UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS 78
11.6.4. MANEJO DE AGUA CONTENIDA EN ESTANQUES DE PISCINAS Y ESTRUCTURAS SIMILARES 79
11.6.5. GUÍA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE AGUA 80
11.6.6. ACCIONES PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS PURIFICADORES DE AGUA EN UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS 81
11.6.7. MANEJO RESIDUOS LÍQUIDOS 81
11.6.8. REGISTRO DE VERTIMIENTOS 81
11.6.9. PLAN DE CONTINGENCIA 82
11.6.10. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN 83
12. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 84
12.1. INTRODUCCIÓN 84
12.2. OBJETIVO GENERAL 84

12.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 84
12.4. DEFINICIONES 85
12.5. MARCO TEÓRICO 86
12.6. MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS 87
12.6.1. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA UNIDAD OPERATIVA 87
12.6.2. MEDIDAS PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS 87
12.6.3.....ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO 88
12.6.4. VERIFICAR E INSPECCIONAR LAS ZONAS INDICADAS EN EL FORMATO. 88
12.7. MEDIDAS CORRECTIVAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS 88
12.7.1. MEDIDAS CORRECTIVAS 88
12.8. PLAN DE CONTINGENCIA 90
12.9. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN 90

1. Introducción

La Secretaria Distrital de Integración Social - SDIS cuenta con una oferta de servicios sociales en unidades operativas, distribuidas en las diferentes localidades de la ciudad, en las cuales se debe garantizar un ambiente adecuado y seguro en el total de sus áreas y dependencias donde se prestan dichos servicios.

Por lo anterior y en concordancia con la normatividad vigente, la SDIS elaboró el presente plan de saneamiento la cual es una herramienta estratégica compuesta de cuatro programas: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Desechos Sólidos, Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Programa de Control de Plagas; el cual está diseñado para que sea adaptado e implementado en cada unidad operativa de acuerdo sus particularidades y necesidades, este documento, parte de la revisión e inventario de todas las áreas y espacios que hacen parte de las unidades operativas, relacionadas o no con el servicio de alimentación y vinculando en la ejecución de los cuatro programas mencionados a todo el personal de la unidad operativa.

2. Propósito

Responder a las actividades y cumplimiento de los principios y consignas en saneamiento ambiental, aprovechamiento y conservación del recurso agua, prevención de la contaminación del aire y suelo, la integridad de funcionarios, contratistas, visitantes, usuarios y demás actores del presente Plan de Saneamiento, en el manejo seguro de los residuos peligrosos y no peligrosos, la seguridad en el almacenamiento y disposición final de los residuos generados por los procesos propios de la Entidad y sus unidades Operativas. Adicionalmente se tendrán en cuenta las normas de buenas prácticas de manufactura que son exigibles en los diferentes procesos que son llevados a cabo en la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS.

3. Alcance

Este Plan establece en los cuatro programas, las normas y disposiciones técnicas y ambientales, las cuales tienen como finalidad mantener las diferentes áreas del Comedor comunitario - cocina popular Colon, libres de posibles focos de contaminación e infestación y proporcionar un área de trabajo limpia y segura; su implementación permite establecer frecuencias en los procesos de aplicación del plan de saneamiento y control para cada una de las actividades, definiendo a los responsables de cada proceso.

El alcance de este documento aplica para las unidades operativas de operación directa y en asociación. En el caso de las unidades operativas en asociación se estipulará la adopción del presente plan de saneamiento de acuerdo con las obligaciones contractuales establecidas por la entidad.

4. Implementación

El Comedor comunitario - cocina popular Colon implementa este PLAN DE SANEAMIENTO y diligencia el FORMATO DECLARACIÓN DE COMPROMISO (FOR-PSS-072), el cual estará al alcance de todo aquel que lo requiera en medio magnético, articulando sus guías y actividades de acuerdo con las necesidades de la unidad operativa; así como la adopción de elementos de gestión de cada uno de los cuatro programas específicos, de tal forma que se cumpla con la normatividad sanitaria vigente en los servicios sociales que se prestan a la comunidad.

El formato de declaración de compromiso es de obligatorio cumplimiento y debe ser escaneado y enviado al subdirector técnico de nivel local o central según corresponda, para los servicios de operación directa.

5. Normograma

A continuación, se hace referencia a la base legal (leyes, decretos, resoluciones y normas) que hace parte integral para el desarrollo del presente plan de saneamiento.

LEYES AGUA POTABLE Y SANEAMIENTO

NORMA	TEMA
Ley 09 de 1979	Código Sanitario
Ley 373 de 1997	Ahorro y uso eficiente del agua.
Ley 1450 de 2011	Plan Nacional de Desarrollo 2014-2018

Decretos agua potable y saneamiento

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
Decreto 1541 de 1978, Modificado por Decreto 2858 de 1981	Otorgamiento de concesiones y vertimientos.	Decreto 4741 de 2005	Prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
Decreto 1594 de 1984	Usos del agua y residuos líquidos, Normas de vertimientos de residuos líquidos.	Decreto 2981 de 2013	Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo.
Decreto 1575 de 2007	Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.	Decreto 400 de 2004	Por el cual se impulsa el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos producidos en las entidades distritales.
Decreto 302 de 2000	Reglamenta la Ley 142 de 1994,	Decreto 351 DE 2014	Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades.
Decreto 838 de 2005	Disposición final de residuos sólidos, por el cual se modifica el Decreto 1713 de 2002 sobre disposición final de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones.		

Resoluciones, acuerdos, directivas y circulares de agua potable y saneamiento

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
Circular 2112 del 2016	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS	Resolución 2115 de 2007	Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano
Resolución 052 de 2013	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS	Resolución 2674 de 2013	Por el cual se reglamenta el artículo126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
Resolución 1510 del 2011	Definir los criterios técnicos y de seguridad para las piscinas; los criterios mínimos de desempeño de los	Acuerdo 287 de 2007	Por el cual se establecen lineamientos para aplicar las acciones afirmativas que garantizan la inclusión de los recicladores de oficio en condiciones

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
	operadores y los responsables de las piscinas; así como de establecer los Planes de Saneamiento, de Emergencia y el Reglamento de Uso del Estanque o Estructura Similar.		de pobreza y vulnerabilidad en los procesos de la gestión y manejo integral de los residuos sólidos.
Resolución 1618 del 2010	Establece las características físicas, químicas y microbiológicas con los valores aceptables que debe cumplir el agua contenida en estanques de piscinas y estructuras similares de recirculación, la frecuencia de control y vigilancia de la calidad del agua que debe realizar el responsable y la autoridad sanitaria, así como el instrumento básico de la calidad de esta.	Directiva 009 de 2006	Inclusión Social de la Población recicladora de oficio en condiciones de pobreza y vulnerabilidad, con el apoyo de las entidades distritales.
Resolución 3957 del 2009	Por el cual se establece la Norma técnica para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital.	Acuerdo 114 de 2003	Por el cual se impulsa en las entidades distritales, el aprovechamiento eficiente de residuos sólidos.
Resolución 3956 de 2009	Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados al recurso hídrico en el Distrito Capital.		

Norma técnica colombiana

NORMA	TEMA
NTC 5465 de 2006	Requisitos para el rotulado o etiquetado de productos de aseo y limpieza.
GTC 24 de 2009	Guía para la separación en la fuente.

6. Plan de saneamiento del Comedor comunitario - cocina popular COLON

Teniendo en cuenta la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en su capítulo VI artículo 26, el plan de saneamiento debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de cuatro programas estructurantes, los cuales se establecen en el desarrollo del presente Plan:

a) Programa de limpieza y desinfección.
b) Programa de desechos sólidos.
c) Programa de control de plagas.
d) Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

Para cada uno de los programas se estableció el siguiente contenido:

Introducción: tiene como propósito describir el contenido del mismo, se espera que el lector se ponga al tanto de los antecedentes necesarios para comprender y evaluar la importancia, necesidad y objetivos del documento.

Objetivo general: definir de forma clara el resultado esperado al realizar los procesos establecidos en cada programa.

Objetivos específicos: establecer las actividades a realizar en cada uno de los programas que integran el plan de saneamiento.

Alcance: establecer el ámbito de aplicación de cada una de las acciones descritas en los procesos de los programas que constituyen el plan de saneamiento.

Definiciones: lista de conceptos de carácter técnico relacionados con el contenido de cada programa y que sirven de apoyo para su uso o consulta y que es herramienta básica para el adecuado desempeño del personal vinculado a la unidad operativa.

Métodos, actividades, guías y/o acciones: presenta la descripción secuencial que debe seguirse en la realización del método, actividad, guía o acción en los programas que componen el plan

de saneamiento; en este se encuentra registrada la información básica referente a cada uno de los programas del plan de saneamiento y permite conocer el funcionamiento interno que respecta a la descripción de las tareas a realizar, frecuencia y elementos requeridos.

Capacitación y sensibilización: establece las actividades anuales mínimas para las jornadas de fortalecimiento técnico al personal responsable de la unidad operativa y las actividades de capacitación al personal manipulador del servicio de alimentación, entrega de apoyos alimentarios y personal de aseo de la unidad operativa para su implementación.

El documento contiene una introducción general en donde se describan aspectos relacionados con la unidad operativa como ubicación, año de apertura, población atendida, reseña histórica de la unidad operativa y descripción de cada una de las áreas.

7. Responsables

La Dirección de Territorial será el área encargada de liderar el proceso de actualización del documento Guía plan de saneamiento con las áreas responsables.

A continuación, se referencian las áreas responsables de la socialización del documento Guía plan de saneamiento al personal de las unidades operativas de operación Subdirecciones locales de cada uno de los programas que lo conforman:

PROGRAMA	RESPONSABLE
Limpieza y desinfección	Profesional en el àrea de nutriciòn y Coordinador Admisnistrativo de la unidad operativa.
Desechos sólidos	Subdirección Administrativa y Financiera – Área de Gestión Ambiental
Control de plagas	Subdirección Administrativa y Financiera – Área de Apoyo Logístico
Abastecimiento o suministro de agua potable	Subdirección Administrativa y Financiera – Área de Apoyo Logístico- Área de Gestión Ambiental - Subdirección de Plantas Físicas

Para el acompañamiento de los diferentes programas los responsables son:

PROGRAMA	RESPONSABLE
Limpieza y desinfección	Profesionales en Nutrición, Enfermería e ingeniería de alimentos o profesional asignado.
Desechos sólidos	Gestor ambiental
Control de plagas	Referente administrativo
Abastecimiento o suministro de agua potable	Referente administrativo

La responsabilidad de gestionar oportunamente los seguimientos, acompañamientos y acciones de mejora para garantizar la implementación del plan de saneamiento es del responsable o Coordinador de la Unidad Operativa.

El operador asociado o contratista será el responsable de la capacitación del plan de saneamiento a todo el personal a su cargo.

El documento implementado del plan de saneamiento de las unidades operativas y los formatos que hacen parte integral del mismo, deberán reposar en la unidad operativa de acuerdo a lo definido por el área encargada del sistema integrado de gestión.

8. INFORMACIÓN GENERAL

Tabla No.1 Información general del servicio social.

Nombre de la Unidad Operativa	Comedor comunitario - Colon
Coordinador / Responsable de la Unidad Operativa	Dennis Vanesa Ovalle
Servicio prestado:	Proyecto 7953 Generación Del Bien-Estar Alimentario Y Nutricional En Bogotá D.C.
Dirección	Carrera 58 4B 31
Teléfono	3203968587
Localidad	Puente Aranda
Empresa y/o responsable de aseo	Ciudad Limpia
Empresa y/o responsable de cocina	Corporación Suaza
Cobertura	150
Número de funcionarios	2
Número de personal de servicios **Manipulación de Alimentos** **Aseo y Cafetería** **Vigilancia**	2
Total personas en la Unidad Operativa	4

9. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

9.1. INTRODUCCIÓN

Para garantizar que en la unidad operativa de Colon, se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas por la SDIS y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la unidad operativa aplicará las BPM y los procesos de higienización descritos en el presente programa.

La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos.

El proceso de higienización entendido como la suma de los procesos de limpieza y desinfección, redunda en el estado de salud de los participantes al proveerles espacios y ambientes con menor riesgo de transmisión de microorganismos patógenos.

El presente programa define las actividades de limpieza y desinfección y listas de chequeo para ser aplicadas en la unidad operativa Colon así garantizar una eficiente higienización de los espacios y ambientes.

9.2. OBJETIVO GENERAL

Garantizar que en la unidad operativa; Comedor comunitario - cocina popular Colon todas las áreas, superficies, equipos, utensilios, ambientes y elementos que los requieran se encuentren higienizados (limpios y desinfectados) permanentemente, y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir y transmitir enfermedades de origen microbiano.

9.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Sensibilizar al personal de la unidad operativa sobre la importancia de realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección dentro del servicio social.
- Conocer e implementar los procesos de higienización de alimentos, áreas, superficies, equipos, utensilios, elementos y ambientes por parte del personal encargado de los procesos de limpieza y desinfección en la unidad operativa.
- Conocer y aplicar los formatos del programa de limpieza y desinfección por parte del personal encargado en la unidad operativa para llevar un registro y control de los procesos.

9.4. Definiciones

- **Agentes desinfectantes**: Son aquellos productos y/o elementos, que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor; entre los químicos se encuentra: el hipoclorito, yodo, etc.

- **Alimento**: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias. [1]

- **Amonio cuaternario**: Los compuestos de amonio cuaternario son habitualmente utilizados como desinfectantes en medicina humana, en ganadería y en la industria alimentaria, con baja toxicidad y excelente eficacia frente a gérmenes.

- **Bacteria** Microorganismo unicelular sin núcleo diferenciado, algunas de cuyas especies descomponen la materia orgánica, mientras que otra produce enfermedades[2].son organismos vivos invisibles al ojo humano, algunas de ellas pueden causar intoxicaciones alimentarías cuando se permite su multiplicación y crecimiento incontrolado (proliferación).

- **Biguanidas poliméricas**: Agentes desinfectantes que tienen la capacidad de evitar que las bacterias generen resistencia ante el uso continuo del mismo desinfectante, lo cual le confiere a este producto una alta eficacia bactericida, aún en presencia de residuos orgánicos y aguas duras. Este producto también tiene actividad esporicida, sobre varias cepas de bacilos formadores de esporas tales como: subtilis, cereus, megaterium, lichenformis y pumilus.[3]

- **Brote**: La presencia de cualquier proceso relevante de intoxicación aguda colectiva, imputable a causa accidental, manipulación o consumo. [4]

- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Son los principios básicos y prácticos 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 en

[1] Resolución 2674/2013, de 22 de julio, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.

[2] Tomadodo de: http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=bacteria

[3] http://www.bioquimat.com/producto/desinfectante-y-sanitizante-con-base-en-biguanida/

[4] Tomado de: http://www.isciii.es/ISCIII/es/contenidos/fd-servicios-cientifico-tecnicos/fd-vigilancias-alertas/fd-brotes/fd-procedimientos/definicion-brote.shtml

cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.[5]

- **Cloro y sus derivados**: Es un elemento esencial para muchas formas de vida. En la naturaleza no se encuentra en estado puro ya que reacciona con rapidez con muchos elementos y compuestos químicos, por esta razón se encuentra formando parte de cloruros (especialmente en forma de cloruro), cloritos y cloratos, en las minas de sal y disuelto en el agua de mar. El cloro es una sustancia importante para la purificación del agua (como en plantas de tratamiento de agua) y en desinfectantes.

- **Concepto sanitario**: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada[6].
- **Contaminación**: Es la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía generadas por la actividad humana o de la naturaleza, en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.

- **Contaminación cruzada**: Es el proceso por el cual los microorganismos de un área son trasladados, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que estos microorganismos pueden contaminar alimentos, superficies o ambientes.

- **Contaminación física**: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento durante el almacenamiento, la elaboración o la cocción. (Papel, vidrio, metal, madera entre otros)

- **Contaminación química**: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

- **Contaminación biológica**: Es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación; es ocasionada por animales (insectos, roedores, etc.) y manipuladores con deficiente estado de salud o aplicación incorrecta de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).

- **Desinfección**: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir

[5] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018.

[6] Ibid.

sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.[7]

- **Desinfectante**: Agente químico que disminuye la carga microbiana.

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

- **Enjuague**: Es el proceso mediante el cual se retira con agua limpia los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de higienización.

- **Ficha técnica del producto utilizado y ficha técnica de seguridad**: Es un documento que contiene la descripción de las características de un producto. Los contenidos varían dependiendo del tipo de producto, pero en general debe contener datos como el nombre del producto, características físicas, modo de uso y datos del fabricante.

- **Guía**: Instrucciones basadas en el consenso de diferentes puntos de vista, cuya finalidad es orientar el curso de una actividad. Para los casos en que su implementación sea por parte de una entidad u organización externa su aplicación será voluntaria por parte del tercero.

- **Haragán**: Goma natural con diseño de célula cerrada con soporte de metal o plástico reforzado que permite un fácil secado de superficies (pisos).

- **Higienización**: Es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro elemento que pueda estar en contacto con los alimentos. Se define en dos pasos fundamentales: Limpieza que es la eliminación de las impurezas visibles, escombros, partículas visibles, polvo, entre otros y Desinfección que es la eliminación o reducción de las impurezas no visibles de microorganismos vivos (especialmente infecciosos) a niveles seguros, por medio de agentes químicos o métodos físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos, que no generen riesgo de contaminación y que en ningún caso comprometan la inocuidad del alimento.

- **Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA):** síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población.[8]

- **Infección**: Es la invasión de un anfitrión por un microorganismo patógeno, su multiplicación en los tejidos y la reacción del anfitrión a su presencia y a la de sus

[7] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

[8] Adaptado de: Protocolo de Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos –ETA- INS

posibles toxinas. Las infecciones pueden deberse a bacterias, hongos, virus, protozoos o priones. Las infecciones pueden ser además locales o sistémicas[9].

- **Inocuidad de los alimentos**: Es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.[10]

- **Limpieza**: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.[11]

- **Medidor**: Recipiente para añadir la cantidad justa de producto que se requiera para el procedimiento. Podrán usarse vasos medidores, tubos falcón. Se prohíbe el uso de jeringas como medidor de soluciones. Microorganismo: también llamado microbio u organismo microscópico, es un ser vivo que sólo puede visualizarse con el Microscopio. Son organismos dotados de individualidad que presentan, a diferencia de las plantas y los animales, una organización biológica elemental. En su mayoría son unicelulares, aunque en algunos casos se trate de organismos cenóticos compuestos por células multinucleadas, o incluso multicelulares[12].

- **pH**: El pH es una medida de acidez o alcalinidad de una disolución. El pH indica la concentración de iones hidrógeno presentes en determinadas disoluciones.[2] La sigla significa potencial de hidrógeno o potencial de hidrogeniones.[13]

- **Producto químico**: Es un conjunto de compuestos químicos (aunque en ocasiones sea uno solo) destinado a cumplir una función. Generalmente el que cumple la función principal es un solo componente, llamado componente activo.

- **Proveedor**: Son las personas u organizaciones que aportan insumos a un determinado proceso, pueden ofrecer servicios de apoyo dentro de la cadena productiva interna de la organización; o externos, si ofrecen insumos a la organización.

- **Registro sanitario**: Es el acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.[14]

---

9 Dr. Jorge Antonio Amézquita Landeros, Dr. José Luis Jiménez Corona (29-ago-2011). «Capítulo8: Infección en cirugía». En Dr. Jesús Tápia Jurado; Dr.Abel Archundia García; Dr. Wulfrano Antonio Reyes Arellano. *Introducción a la cirugía*. México: McGraw- Hill (publicado el 20-sep-2011). pp. 119-134. ISBN 978-607-02-2469-0.

10 Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

11 Ibid.

12 Tomado de: https://www.ecured.cu/Microorganismo

[13] López, Raymond Chang, Kenneth A. Goldsby ; revisión técnica, Rodolfo Álvarez Manzo, Silvia Ponce (2013). *Química* (11a. ed. edición). México; Madrid [etc.]: MacGraw-Hill. ISBN 978-607-15-0928-4.

14 Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

- **Registro sanitario (productos de aseo)**: Es el acto administrativo expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), por el cual se autoriza previamente a una persona natural o jurídica, para producir, comercializar, importar, exportar, envasar, procesar y/o expender un producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico.

- **Seguridad**: Es la característica de un producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico que permite su uso sin posibilidades de causar efectos tóxicos.

- **Sustancia peligrosa:** Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.[15]

- **Taller**: Lugar o espacio en donde varias personas trabajan cooperativamente para hacer o reparar algo, lugar donde se aprende haciendo junto con otros.[16]

- **Toxicidad**: Capacidad intrínseca que posee un agente químico de producir efectos adversos sobre un órgano.[17]

- **Trampa de grasa**: Es un receptáculo ubicado entre las líneas de desagüe de la fuente o punto generador del residuo líquido y las alcantarillas, esta permite la separación y recolección de grasas y aceites del agua usada y evita que estos materiales ingresen a la red de alcantarillado público.[18]es una caja con compartimientos, por la cual transita el agua residual de las cocinas, fabricadas en acero inoxidable u otro material lavable con alta resistencia a la corrosión, utilizada para separar los desechos sólidos y las grasas de las aguas residuales.

9.5. MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES

A continuación, se describen las diferentes acciones que se deben realizar dentro del proceso de limpieza y desinfección en la unidad operativa; Comedor comunitario - cocina popular Colon para lograr el objetivo del programa de conformidad a las condiciones físicas, estructurales y de servicio misional de la unidad operativa.

15 Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

16 Tomado de:
http://acreditacion.unillanos.edu.co/CapDocentes/contenidos/NESTOR%20BRAVO/Segunda%20Sesion/Concepto_taller.pdf

17 Tomado de: http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/TextosOnline/EnciclopediaOIT/tomo1/33.pdf

[18] Tomado de: http://hidroplayas.gob.ec/leydetransparencia/trampasdegrasa.pdf

9.5.1. Métodos de higienización

- Cepillado: se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminar la suciedad, según el tipo de superficie.
- Aspersión: se usa para desinfectar grandes superficies (paredes, techos, ambientes, entre otros). Se debe tener en cuenta el control del tiempo de contacto del desinfectante.
- Inmersión: puede realizarse con o sin agitación según el caso. Se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.
- Directa: generalmente se usa para superficies o áreas con alta carga microbiana.

9.5.1.1. Actividades para la limpieza y desinfección

- Limpieza principal: consiste en la remoción o eliminación de residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, entre otros, de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja. en el servicio de alimentación para la limpieza de menaje con alimentos, esta se realizará a chorro de agua.
- Aplicación de producto químico: consiste en la aplicación de un producto detergente biodegradable, que ayuda a la remoción de partículas o suciedad. Esta actividad no aplica para la limpieza y desinfección de alimentos.
- Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente biodegradable empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación.
- Desinfección: es la aplicación del producto químico usado en la unidad operativa para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto y las concentraciones definidas en el presente documento
- Enjuague final: es la remoción de los restos del desinfectante usado en la fase anterior mediante el uso de agua.

9.5.2. Métodos de limpieza

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

La limpieza se refiere a la remoción de polvo, grasa, resto de comida u otros elementos visibles en partículas en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua limpia y de un agente de limpieza.

- Métodos físicos: es la limpieza realizada con productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, escobas, entre otros. Se usan para la limpieza de platos, superficies, utensilios, entre otros.
- Métodos químicos: esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. p. ej.: detergentes biodegradables.

- Métodos manuales: esta limpieza se realiza por contacto o por inmersión, y se utilizan cuando es necesario remover la suciedad refregando con soluciones detergentes. Para ello se recomienda utilizar un recipiente que contenga las soluciones detergentes para sumergir las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.
- Limpieza in situ: es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar; las cuales se lavan con una solución de agua y detergente biodegradable a una presión suficiente para realizar una limpieza óptima.

9.5.3. Agentes de limpieza o limpiadores

Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que ésta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

- Biodegradable
- Inodoro
- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua
- No corrosivo
- Estable durante el almacenamiento
- Fácil de dosificar
- No tóxico en el uso indicado
- Fácil eliminación por enjuague

Así mismo, debe tener las siguientes funciones:

- Separar las suciedades
- Disminuir la tensión superficial
- Destrucción final de grasas

9.5.4. Técnicas de aseo para pisos

Técnica de arrastre: consiste siempre en limpiar en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante limpiar muy bien los imperfectos y grietasen las cuales se puede acumular suciedad.

Técnica del ocho: se inicia con el trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio, haciendo movimientos semicirculares de borde a borde hacia el lugar de la salida para asegurarse que todo el piso quede debidamente trapeado.

9.5.5. Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección

- Carga microbiana
- Concentración del agente desinfectante
- Materia orgánica
- Duración de la acción germicida
- Temperatura del agua
- Humedad
- pH

9.5.6. Desinfección

Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:

- No tóxicos
- Alta actividad antimicrobiana
- Cumplir con las normas legales

9.5.7. Clases de desinfectantes

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

- Regla No. 1: todos los residuos visibles deben eliminarse previamente, de lo contrario estos consumirán gran parte de la acción del agente desinfectante.
- Regla No. 2: verificar la correcta dosificación y dilución del desinfectante.
- Regla No. 3: tener en cuenta el tiempo de acción de la solución desinfectante.

9.5.8. Técnica de desinfección por sustancia química

Consiste en la utilización de un agente químico desinfectante por aspersión, inmersión o vertimiento directo. Los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

- Inactividad debida a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto, antes de realizar la desinfección, debe existir un adecuado proceso de limpieza.
- Temperatura de la solución: por lo general, cuanta más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría. Sin embargo, debe verificarse la ficha técnica del producto para confirmar la temperatura recomendada por el fabricante.
- Tiempo: todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.

- Dilución: la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará.
- Estabilidad: la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

9.5.9. Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante

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 del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes:

- Concentración para uso industrial: 13%
- Concentración para uso doméstico: 5,25%

La dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de hipoclorito de sodio (NaClO) sugerida por la entidad, concentración para uso doméstico: 5,25%, se encuentra relacionada a continuación en la tabla N° 2.

Tabla No. 2 Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) en la SDIS

***	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
Frutas de cascara blanda*	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de 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

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
Papeleras de 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, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Cepilleros y protectores de los cepillos	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Prendas de vestir y ropa con fluidos corporales de alto riesgo.	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión

Laboratorios ORION La Constelación del Aseo	**Ficha Técnica** **BLANQUEADOR ORION**	Versión: 9 2023-10-27

Descripción

Empresa:	CONSTELACION INDUSTRIAL DEL ASEO SAS / ORION
NIT:	830061446
Dirección:	CR 59 5 A 77 BOGOTA DC/BOGOTA DC
Teléfono:	6014069777
Email:	ventas@productosorion.com
página web:	WWW.LABORATORIOSORION.COM
Nombre del producto:	BLANQUEADOR ORION
Marca :	ORION
Código	B

Uso del producto

Limpia, blanquea, desinfecta y deja un agradable olor a limpio en baños y cocinas.Diluya de acuerdo al uso según la tabla de dilución.

Inodoros: vierta ¼ de taza de blanqueador (50 ml) en el inodoro, cepille y deje actuar por 10 minutos. Finalmente baje la cisterna.

Pisos y superficies: limpie previamente con detergente, diluya según uso, aplique y deje actuar por 10 minutos, si se requiere enjuague retire con trapo o trapero húmedo.

Ropa blanca: después de restregar la ropa con detergente, sumerja en una solución de blanqueador (50 mL en 10 litros de agua), deje en remojo el tiempo necesario según la carga de suciedad y luego realice el lavado regular.

Para lavado en maquina: emplee 50 mL por carga de 16 libras.

El producto en su envase original y sin diluir tiene un tiempo de vida máximo 12 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento:

- Correctamente tapado
- Protegido de la luz solar
- Temperatura: 10°C - 30°C

El producto una vez diluido debe consumirse en un periodo no mayor a 12 horas.

Precauciones

Laboratorios ORION La Constelación del Aseo	**Ficha Técnica** **BLANQUEADOR ORION**	Versión: 9 2023-10-27

ROTULADO SGA

Pictograma:



Palabra de advertencia: Peligro

Indicaciones de peligro:

H031	En contacto con ácidos libera gases tóxicos
H290	Puede ser corrosivo para los metales.
H302	Nocivo en caso de ingestión.
H314	Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves.
H315	Provoca irritación cutánea.
H316	Provoca una leve irritación cutánea
H319	Provoca irritación ocular grave.
H320	Provoca irritación ocular
H401	Toxico para los organismos acuáticos

Consejos de prudencia:

P102	Mantener fuera del alcance de los niños.
P103	Leer la etiqueta antes del uso.
P234	Conservar únicamente en el embalaje original.
P262	Evitar el contacto con los ojos, la piel o la ropa.
P301	EN CASO DE INGESTIÓN: Enjuagarse la boca. NO provocar el vómito, consultar a un médico
P303	EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL (o el pelo): Quitarse inmediatamente las prendas contaminadas. Aclararse la piel con agua o ducharse
P305	EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos.
P404	Almacenar en un recipiente cerrado.

Composición

Soda caustica escamas, Hipoclorito de sodio, Agua,

Componente activo Hipoclorito de sodio al 5.25%

Dilución

Uso	Concentración

Laboratorios ORION La Constelación del Aseo	**Ficha Técnica** **BLANQUEADOR ORION**	Versión: 9 2023-10-27

Desinfección de cuartos y contenedores de basura	10000
Desinfección de pisos	2500
Desinfección de paredes y techos	2000
Fluidos biológicos, derrame de sangre.	10000
Lavado Terminal de Áreas Críticas y semicríticas	5000
Lavado rutinario de Áreas Críticas y semicríticas	2500
Lavado Rutinario y Terminal de Áreas no criticas	2000
Desinfección de equipos alimentarios	2000
Desinfección de utensilios de cocina	2000
Desinfección de superficies de cocina	2000
Desinfección de frutas (lavar con agua)	150
Desinfección de verduras y hortalizas (lavar con agua)	300

Propiedades físico químicas

Propiedad fisico química	Unidad / Método	Especificación	
pH	pHmetro (1-14)	12.5	13.5
Color	Visual	Amarillo Tenue Translúcido	
Olor	Organoléptico	Característico a Cloro, Patron 110	
Densidad	Picnómetro (gr/cm3)	1.05	1.06

Presentaciones comerciales

Código	Presentación
B20PAN	Garrafa 20 Litros PANAMERICANA
B1CUA	Galón 1000 mL
B4	Galón 4000 mL
B60M	Frasco muestra 60 mL
B500	Frasco 500 mL
B1	Frasco B 1000 mL
B2	Galón 2000 mL
B3	Galón 3000 CC
B3750	Galón 3750 CC
B10	Garrafa 10 Litros
B20	Garrafa 20 Litros

Laboratorios ORION La Constelación del Aseo	**Ficha Técnica** **BLANQUEADOR ORION**	Versión: 9 2023-10-27

B200	Caneca 200 Litros

Información reglamentaria

Este producto ha sido empacado siguiendo las normas de fabricación de productos químicos para aseo a las que se refiere el decreto 1545 y resolución 3113 del 1998 del ministerio de salud. Invima: certificado de capacidad de producción. Decisión 721 de la Comisión de la Comunidad Andina. No requiere Notificación Sanitaria Obligatoria.

NSOHO3596-05CO

Producto libre de fosfatos y biodegradable

Notas

La información suministrada en esta FICHA TECNICA es una guía para el manejo del producto, sin embargo CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S., no se hace responsable del efecto de un uso diferente al recomendado en la etiqueta o este documento.

Nota 1: Para tomar la medida del desinfectante se deben utilizar vasos medidores y/o probetas y/o tubos falcón. No se permiten elementos medidores que no garanticen exactitud en la toma del desinfectante.

Nota 2: Cuando se efectué el re-envase del desinfectante, éste deberá contener una etiqueta que identifiqué el producto según la NTC5465, a su vez NO podrá ser re-envasado en envases plásticos que hayan sido utilizados anteriormente en alimentos o bebidas. Así mismo el rotulo debe contener información referente a los riesgos del producto para la salud. Tener en cuenta que no todos los envases contienen exactamente un litro. Adicionalmente se debe tener en cuenta que el re-envase debe efectuarse en recipientes opacos, debido a que estos productos se inactivan con la luz solar.

Nota 3: Todo proceso en el que se utilice agua caliente, previo al vertimiento de estas aguas a los sistemas de alcantarillado deberán someterse a un tiempo de reposo para enfriamiento.

La ppm utilizada para la preparación de la solución desinfectante son las siguientes:

- Alimentos (frutas y verduras), bolsas de leche, empaques de lácteos, bolsas de pulpa de frutas, enlatados, empaques de embutidos: 50 ppm
- Sabanas – cobijas – fundas: 100 ppm
- Utensilios y equipos, juguetes plásticos, ambiente, puertas y ventanas: 150 ppm
- Superficies, juguetes de peluche, colchonetas, uniforme (peto plástico y botas), cepilleros y protectores de cepillos de dientes: 200 ppm
- Puntos ecológicos, paredes, techos y pisos: 300 ppm
- Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y trampas de grasa, mallas y anjeos, baños, área lava-colas, implementos de aseo:400ppm.

9.5.11 Normas para el manejo del Amonio cuaternario como desinfectante

Es importante considerar que cuando se va a usar el amonio cuaternario 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.

La dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de amonio cuaternario para la industria de alimentos es de 150 ppm – 400 ppm (1.50 – 4.50 ml de producto por cada L de agua relacionada a continuación en la tabla N° 3.

El Amonio cuaternario se utilizará como desinfectante (efecto plan de choque) y con la dosificación estipulada de manera bimensual durante la ejecución del convenio.

Tabla No. 3 Dosificación del Amonio Cuaternario en la SDIS

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (4.50ml)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Utensilios y equipos.	1 litro	4.50 ml	10 – 30 min	Directa – Aspersión
Superficies	1 litro	4.50 ml	10 – 30 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos,	1 litro	4.50 ml	10 – 30 min	Directa – Aspersión
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1 litro	4.50 ml	10 – 30 min	Directa - Aspersión
Paredes y pisos	1 litro	4.50 ml	10 – 30 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	4.50ml	10 – 30 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	4.50 ml	10 – 30 min	Directa – Aspersión
Baños, implementos de aseo	1 litro	4.50 ml	10 – 30 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	4.50 ml.	10 – 30 min	Directa – Aspersión
Ambientes	1 litro	4.50 ml.	10-30 min	Directa – Aspersión

cimpa s.a.s.	FICHA TÉCNICA DESINFECTANTE AMONIOS CUATERNARIOS QUINTA GENERACIÓN	FTCP-011 Ver - 01

SECCIÓN 1. IDENTIFICACIÓN	
NOMBRE DEL PRODUCTO:	DESINFECTANTE AMONIOS CUATERNARIOS QUINTA GENERACIÓN
MARCA:	CIMPA
NOMBRE DEL FABRICANTE:	VASÁNICO S.A.S.
DIRECCION:	Av. de las Américas # 63 – 05
PBX:	(1) 4202097

SECCIÓN 2. DESCRIPCIÓN Y APLICACIONES

Desinfectante con amonios cuaternarios de quinta generación como principio activo; libre de olor, color y no es tóxico cuando se emplea en las cantidades recomendadas. Bactericida, fungicida y alguicida. Tiene una alta resistencia a la dureza del agua.

Eficacia comprobada frente a los siguientes microorganismos:

- Salmonella choleraesuis (ATCC 10708)
- Staphylococcus aureus (ATCC 6538)
- Escherichia coli (ATCC 11229)
- Vibrio cholerae (ATCC 9458)
- Pseudomonas Aeruginosas (ATCC 15442)

SECCIÓN 3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
APARIENCIA:	Líquido translúcido
COLOR:	Ligeramente amarillo
OLOR:	Inodoro
GRAVEDAD ESPECÍFICA:	0.990 – 1.010
pH:	8.0 – 11.00
CONCENTRACIÓN ACTIVO:	Mínimo el 10 % p/p
ESPUMA:	Media
SOLUBILIDAD EN AGUA:	100%

SECCIÓN 4. INSTRUCCIONES DE USO

Diluir el desinfectante de amonios cuaternarios de quinta generación, aplicar según el método seleccionado, permitir el contacto por un mínimo de 10 minutos, (la superficie debe obligatoriamente estar libre de suciedad, residuos orgánicos y grasa). Tome todas las precauciones requeridas para hacer una aplicación segura del producto. La concentración de principio activo es el 10,0% p/p.

- Para desinfección hospitalaria, 450 ppm. (4,50 mL de producto por L de agua).
- Para desinfección general: 250 ppm. (2,50 mL de producto por L de agua).
- Para sanitización general: 150 ppm. (1,50 mL de producto por L de agua).
- En la industria de alimentos: 150 ppm – 400 ppm. (1,50 - 4,50 mL de producto por L de agua).
- Tratamiento de aguas y torres de enfriamiento: 5 ppm. (5,00 mL de producto por 100 L de agua).

Temperatura: 10°C – 40 °C.
Tiempo de Contacto: De 10 a 30 minutos para desinfección.

SECCIÓN 5. MANEJO Y ALMACENAMIENTO	
PRESENTACIÓN DEL ENVASE O EMPAQUE:	Tambor x 55 Galones Garrafa x 20 Litros Galón x 3,8 Litros

CS Escaneado con CamScanner

Laboratorios ORION La Constelación del Aseo	**Ficha Técnica** **DESINFECTANTE GERMICIDA CUATERNARIO**	Versión: 16 2024-09-25

Descripción

Empresa:	CONSTELACION INDUSTRIAL DEL ASEO SAS / ORION
NIT:	830061446
Dirección:	CR 59 5 A 77 BOGOTA DC/BOGOTA DC
Teléfono:	6014069777
Email:	ventas@productosorion.com
página web:	WWW.LABORATORIOSORION.COM
Nombre del producto:	DESINFECTANTE GERMICIDA CUATERNARIO
Nombre genérico:	DESINFECTANTE
Eslogan:	LIMPIADOR - DESINFECTANTE Para limpieza de cocinas, baños y hospitales.
Marca :	Orion
Código	GC
Fragancia:	Citronela, Floral, Lavanda, Limón, Manzana, Neutro, Pino, Frutos Verdes, Frutos Rojos,

Limpiador y desinfectante a base de amonio cuaternario de quinta generación. Es un limpiador desinfectante que elimina virus, bacterias, hongos y levaduras; se recomienda para desinfección de superficies a nivel doméstico, industrial e institucional, por su baja toxicidad y amplio espectro microbicida.

Producto Biodegradable. y Libre de Fosfatos.

Uso del producto

Forma de Uso:

Diluya según tabla de dilución, aplique por aspersión, tapo o trapero sobre la superficie a desinfectar. Deje actuar según el tiempo de acción recomendado. No requiere enjuague posterior*

APLICACIONES

- Saneamiento general de utensilios y equipos.
- Desinfección de baños.
- Desinfección en hospitales, de instrumentos médicos y equipos de hospitales y clínicas.
- Desinfección en plantas procesadoras de carne y alimentos, lecherías e industrias conexas.

Laboratorios ORION La Constelación del Aseo	**Ficha Técnica** **DESINFECTANTE GERMICIDA CUATERNARIO**	Versión: 16 2024-09-25

- Desinfección general en industrias procesadoras de alimentos.
- Desinfección de textiles y manteles.
- Desinfección de ropa en lavanderías, hospitales, el hogar, otros.
- Para el control y la inhibición de hongos, en baños de pies.
- Para el control de algas en piscinas y sistemas industriales de recirculación de aguas.
- Antisépticos para la desinfección de piel y ubres de vacas, así como de las manos del personal encargado de la ordeña.
- Para el control de lamas de origen bacteriano encontradas comúnmente en procesos industriales.
- En las industrias del papel y textil, con el objeto de impartir propiedades bacteriostáticas, controlando e inhibiendo el crecimiento microbiano.
- Para controlar los microorganismos que se encuentran en el agua de inyección empleada en la recuperación secundaria del petróleo.

PRODUCTO PARA USO INSTITUCIONAL, INDUSTRIAL Y HOSPITALARIO

Composición

Regulador pH, Quelante, Desinfectante, Tensoactivo no ionico, Colorante, Fragancia, Vehículo, Otras funciones, Antibacterial, Fijador,

Dilución

Desinfección Hospitalaria	**ppm**	**mL/L**	**t. acción (min)**	Requiere enjuague
Lavado terminal de áreas críticas y semicríticas		200	15	No
Lavado rutinario de áreas críticas y semicríticas		100	10	No
Lavado terminal y rutinario de áreas no criticas Desinfección rutinaria		50	10	No
Desinfección de áreas y superficies				
Desinfección de baños		200	15	No
Desinfección de cuartos y contenedores de basura		200	15	No
Desinfección de paredes		50	10	No
Desinfección de pisos		100	10	No
Aplicación en industria de alimentos (NEUTRO)				
Desinfección de equipos alimentarios	400	40	10	Si

Laboratorios ORION La Constelación del Aseo	**Ficha Técnica** **DESINFECTANTE GERMICIDA CUATERNARIO**	Versión: 16 2024-09-25

Desinfección de utensilios de cocina	400	40	10	Si
Desinfección de superficies de cocina	500	50	10	Si
Aplicación en desinfección de alimentos (NEUTRO)				
Desinfección de frutas	80	8	2	Si
Desinfección de verduras	100	10	2	Si
Desinfección de hortalizas	100	10	2	Si
Aplicación en desinfección de textiles (NEUTRO)				
Desinfección por aspersión (atomizar a 20 cm de distancia)		20	15	NO
Desinfección por inmersión		50	15	SI
Lavado en maquina (aplicar en el ultimo ciclo según litros de agua)		10	10	SI

Propiedades físico químicas

Propiedad fisico química	Unidad / Método	Especificación	
pH	pHmetro (1-14)	6	7.5
Aspecto	Visual	Translúcido sin contaminantes	
Densidad	Picnómetro (gr/cm3)	0.998	1.004
Fragancia Citronela			
Color	Visual	Naranja Translúcido Patrón No.	
Olor	Organoléptico	Citronela	
Fragancia Floral			
Color	Visual	Rosado Patrón No.64	
Olor	Organoléptico	Floral	
Fragancia Lavanda			
Color	Visual	Violeta Patrón No.43	
Olor	Organoléptico	Lavanda	
Fragancia Limón			
Color	Visual	Verde Claro Patrón No.99	
Olor	Organoléptico	Limón	
Fragancia Manzana			
Color	Visual	Rosado Patrón No.52	

Laboratorios ORION La Constelación del Aseo	**Ficha Técnica** **DESINFECTANTE GERMICIDA CUATERNARIO**	Versión: 16 2024-09-25

Olor	Organoléptico	Manzana
Fragancia Neutro		
Color	Visual	Incoloro Patrón No.41
Olor	Organoléptico	Caracteristico a desinfectante
Fragancia Pino		
Color	Visual	Verde Oscuro Patrón No.45
Olor	Organoléptico	Pino
Fragancia Frutos Verdes		
Color	Visual	Verde Patrón No.141
Olor	Organoléptico	Maracuya verde
Fragancia Frutos Rojos		
Color	Visual	Rojo Patrón No.142
Color	Visual	Frutos rojos

Fecha de vencimiento: 3 años a partir de la fecha de fabricación en el envase original sin dilución alguna. Para soluciones diluidas se recomienda consumir el producto en un termino no mayor a 8 días.

Presentaciones comerciales

SKU	Presentación	EAN_13
Citronela		
Floral		
GFLO4	Galón NAT 4000 mL	7707306548085
GFLO1P	Pistola ANAT 1000 mL	7707306548146
GFLO500	Frasco 500 mL	7707306548221
GFLO1	Frasco 1000 mL	7707306548207
GFLO2	Galón 2000 mL	7707306548191
GFLO3	Galón 3000 CC	7707306548184
GFLO3750	Galón 3750 CC	7707306548177
GFLO20	Garrafa 20 Litros	7707306548160
Lavanda		
GLAV500	Frasco 500 mL	7707306541703
GLAV1P	Pistola ANAT 1000 mL	7707306548146
GLAV4	Galón NAT 4000 mL	7707306548085

Laboratorios ORION La Constelación del Aseo	**Ficha Técnica** **DESINFECTANTE GERMICIDA CUATERNARIO**	Versión: 16 2024-09-25

GLAV1	Frasco 1000 mL	7707306541710
GLAV2	Galón 2000 mL	7707306541727
GLAV3	Galón 3000 CC	7707306541734
GLAV3750	Galón 3750 CC	7707306541741
GLAV20	Garrafa 20 Litros	7707306541758
Limón		
GLIM4	Galón NAT 4000 mL	7707306548085
GLIM500	Frasco 500 mL	7707306548337
GLIM1	Frasco 1000 mL	7707306548313
GLIM2	Galón 2000 mL	7707306548306
GLIM3	Galón 3000 CC	7707306548290
GLIM3750	Galón 3750 CC	7707306548283
GLIM20	Garrafa 20 Litros	7707306548276
Manzana		
GMAN4	Galón NAT 4000 mL	7707306548085
GMAN500	Frasco 500 mL	7707306548061
GMAN1P	Pistola ANAT 1000 mL	7707306548146
GMAN1	Frasco 1000 mL	7707306548054
GMAN2	Galón 2000 mL	7707306548047
GMAN3	Galón 3000 CC	7707306548030
GMAN3750	Galón 3750 CC	7707306548023
GMAN20	Garrafa 20 Litros	7707306548016
Neutro		
GNEU1P	Pistola ANAT 1000 mL	7707306548139
GNEU1	Frasco 1000 mL	7707306541789
GNEU3750	Galón 3750 CC	7707306541901
GNEU20	Garrafa 20 Litros	7707306541796
Pino		
GPIN4	Galón NAT 4000 mL	7707306548085
GPIN500	Frasco 500 mL	7707306548269
GPIN1	Frasco 1000 mL	7707306548078
GPIN2	Galón 2000 mL	7707306548245
GPIN3	Galón 3000 CC	7707306548108
GPIN3750	Galón 3750 CC	7707306548122

Laboratorios ORION La Constelación del Aseo	**Ficha Técnica** **DESINFECTANTE GERMICIDA CUATERNARIO**	Versión: 16 2024-09-25

GPIN20	Garrafa 20 Litros	7707306548238
Frutos Verdes		
Frutos Rojos		

Información reglamentaria

Este producto ha sido empacado siguiendo las normas de fabricación de productos químicos para aseo a las que se refiere el decreto 1545 y resolución 3113 del 1998 del ministerio de salud. Invima: certificado de capacidad de producción. Decisión 721 de la Comisión de la Comunidad Andina. Tiene Notificación Sanitaria Obligatoria.

Producto libre de fosfatos y fácilmente biodegradable de a acuerdo a la resolución 0689 del 2016

Biodegradabilidad: 81,17% Volumetria y lectura Electrometrica

Contenido de fosfatos: <= 0,009% Espectofotometria /Volumetria

NSOH04943-08CO

Notas

La información suministrada en esta FICHA TECNICA es una guía para el manejo del producto, sin embargo CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S., no se hace responsable del efecto de un uso diferente al recomendado en la etiqueta o este documento.

9.5.10. Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección

Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

La unidad operativa debe implementar la clasificación de elementos de aseo de acuerdo a la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible.

A continuación, se describen los colores que se deben implementar en cada unidad operativa para todos los elementos de aseo. Los guantes deben ser del color estipulado por área y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta del color o pintados con el color definido para permitir una adecuada identificación.

Color		Área
	Verde	**Salón comedor comunitario - cocina popular, pasillos y áreas comunes.**
	Amarillo	**Cocina, recibo y almacenamiento de alimentos, Cafetería.**
	Rojo	**Baños**
	Negro	**Almacenamiento temporal de residuos**

Los elementos para realizar la limpieza y desinfección deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas. Es necesario usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados. No se permite el lavado y la ubicación de elementos de aseo en área de preparación ni en el área de almacenamiento de alimentos

Se recomiendan las gafas de seguridad, tapabocas, otros elementos de protección personal contra salpicaduras o irritaciones de las vías respiratorias, teniendo en cuenta que el hipoclorito de sodio es una sustancia corrosiva e irritante. En todo caso se deberá dar cumplimiento a las fichas de seguridad del producto y a las indicaciones de seguridad.

En caso de presentarse derrame de fluidos corporales con presencia de sangre, deberá dársele manejo como residuo de alto riesgo, se usarán elementos con código de color rojo y se dispondrán en una caneca de pedal con tapa hermética y bolsa de color verde cerrada y rotulada de la siguiente manera: “RESIDUOS NO APROVECHABLES”.

9.5.11. Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa

Identificar que los insumos para el aseo se encuentren debidamente sellados y cumplan con requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento (según NTC 5465).

- Todo producto químico que sea utilizado en la unidad operativa deberá contar con la ficha técnica y de seguridad o impresa en un lugar accesible; la cual deberá ser divulgada a todo el personal que manipule y tenga contacto con estos productos y tener constancia de esta divulgación.
- Clasificar los insumos por sus características, teniendo en cuenta las indicaciones de almacenamiento establecida en la hoja de seguridad o ficha técnica, que debe entregar el proveedor. Garantizando la publicación de la matriz de compatibilidad de los productos en un lugar visible.
- Dar cumplimiento a la Resolución 2400 de 1979.
- Los insumos se deben almacenar sobre estibas, por grupos y sus etiquetas a la vista.
- Mantener una adecuada rotación del stock de insumos de aseo. Rotación de acuerdo al método primeros en entrar, primeros en salir (PEPS).
- Verificar que los aspersores de re-envase se encuentren limpios, desinfectados y rotulados. La rotulación de los aspersores debe contener los siguientes aspectos: Indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación.

Lavado de Manos

Las manos son el vehículo principal para los microorganismos, lo que puede afectar la calidad del alimento.

El siguiente procedimiento debe realizarse cada vez que cambie de actividad, los pasos son:



Fuente: OMS. 2017.

9.5.12. Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios

La unidad operativa; Comedor comunitario - cocina popular Colon realiza un inventario de todas las instalaciones y equipos conforme a la información contenida en la Tabla No. 3; para facilitar la adopción del plan. El inventario se ha realizado por áreas, espacios, especificando instalaciones, equipos y utensilios. Cada elemento inventariado tiene una guía de limpieza y desinfección asociado.

La aplicación del inventario de áreas y espacios es conjunta con un profesional de nutrición y salubridad acorde con el área que corresponda y el responsable de la unidad operativa.

Tabla No. 3 Inventario de áreas y espacios.

ZONAS DE ALIMENTOS Son los lugares donde existe tránsito de alimentos crudos o preparados.			
Área	**Instalaciones**	**equipos**	**Utensilios**
Preparación, servido y distribución de alimentos	Paredes Pisos Techo Lámparas Puerta Ventanas	Licuadora Nevera Congelador Campana extractora Báscula - gramera Termómetros Hornos Estufa Trampa de grasas	Utensilios de cocina Estantes Canecas de cocina Menaje
Salón comedor comunitario - cocina popular	Paredes Pisos Techo Puerta Ventanas	Mesas Sillas	Bandejas de plástico Carros transportadores
Almacenamiento de alimentos	Pisos Paredes Techo	Estantes Estibas Báscula	Recipientes para almacenamiento de alimentos

ZONAS DE ALIMENTOS

Son los lugares donde existe tránsito de alimentos crudos o preparados.

Área	Instalaciones	equipos	Utensilios
	Ventanas Puerta Mesones Abarrotes		Canastillas Canecas

OTRAS ZONAS O AREAS

Área	Instalaciones	Maquinaria, equipos o elementos
Salones	Paredes Pisos Techo Lámparas Puerta Ventanas	Muebles Mesas Sillas Elementos didácticos –juguetes útiles escolares Cepilleros
Área administrativa	Paredes Pisos Techo Lámparas Puerta Ventanas	Muebles Mesas Sillas Armarios Equipos de computo Impresoras
Baños	Paredes Pisos Techo Lámparas Puertas	Canecas Dispensadores Espejos

OTRAS ZONAS O AREAS		
Área	**Instalaciones**	**Maquinaria, equipos o elementos**
	Ventanas Sanitarios Lavamanos	
Área de cuarto de almacenamiento	Paredes Pisos Puertas Ventanas Canales	
Vestieres	Paredes Pisos Techos Lámparas Puertas Ventanas	Estantes Casilleros Espejos Sillas

A partir de los inventarios de las áreas, instalaciones, maquinaria-equipos y utensilios se han desarrollado las guías de actuación para la correcta limpieza y desinfección de la unidad operativa.

9.5.13. Guía para limpieza y desinfección

La distribución de espacios y equipos en el servicio del Comedor comunitario - cocina popular Colon aseguran realizar la correcta limpieza y desinfección en todas las áreas de la unidad operativa, para tal fin en la tabla No.4 se presenta la frecuencia, implementos, actividades y responsables.

Tabla No. 4 Guía de limpieza y desinfección

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Pisos	Limpieza	Diariamente	Balde Escoba y/o escoba-cepillo Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho multicolor según la necesidad de cada área.	Humedezca el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Esparcir la solución detergente con la escoba-cepillo y/o escoba (este implemento debe estar limpio). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien realizada de modo que todo quede completamente limpio. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos para permitir que el detergente actúe). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio.	Personal de servicios generales, para el servicio de alimentación, SAFL y servicio social Comedor comunitario - cocina populares estará a cargo del personal del servicio de alimentación.
	Desinfección	Diariamente (después del	Balde Escoba y/o Escoba-	Verifique que el piso esté limpio. Prepare la solución desinfectante con la ayuda	

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		proceso de limpieza).	cepillo Desinfectante (ver hoja de datos de seguridad y ficha técnica de producto No. 2). Agua. Aspersor Guantes de caucho multicolor según la necesidad de cada área.	del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica Aplique esta solución en el piso con ayuda de la escoba-cepillo y/o escoba de manera directa o por aspersión con la ayuda del aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Por último, enjuague el piso para remover el desinfectante.	
Paredes, techos, ventanas y puertas	Limpieza	Semanalmente Nota: los techos 1 vez al mes.	Balde Cepillo y/o Escoba – cepillo Detergente Limpia ventanas. (En caso de que se use) Agua Guantes de caucho multicolor según la necesidad de cada área.	Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Esparcir la solución detergente con un cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para este uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos) para permitir que este actúe. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	Personal de servicios generales
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de	Balde Desinfectante Agua.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.	

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		limpieza). Nota: los techos 1 vez al mes.	Guantes de caucho multicolor según la necesidad de cada área. Aspersor	Aplique esta solución de manera directa con un cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso) o con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para remover el desinfectante.	
Equipos y elementos (Incluye mesas, silla, estantes, andaderas, entre otros.)	Limpieza	Diariamente (mesas, sillas)	Bayetilla Aspersor Guantes de caucho multicolor según la necesidad de cada área.	Humedezca con un aspersor. Con la bayetilla limpia retire la suciedad visible y limpie las superficies. Cuando se requiera, la limpieza se realizará de acuerdo con lo establecido para limpieza semanal.	Personal de servicios generales
	Limpieza	Semanalmente (Estantes, andaderas)	Bayetilla Paño abrasivo tipo sabra Cepillo Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho multicolor según la necesidad de cada área. Aspersor	Humedezca con un aspersor. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Aplique la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue las superficies, eliminando toda la suciedad adherida. Deje la solución detergente actuar por 2 minutos. Enjuague con suficiente agua potable o retire el detergente con la bayetilla, asegurándose que todo el detergente se elimine.	

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Cepillo Bayetilla Desinfectante Agua Guantes de caucho multicolor según la necesidad de cada área. Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la ficha técnica del producto Aplique esta solución en las superficies con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague o limpie para eliminar el desinfectante.	
Guantes de caucho	Limpieza	Diario	Agua Detergente biodegradable Balde	Preparar la solución de agua jabonosa, sumergir los guantes durante 1 o 2 minutos. Enjuagar por ambos lados con agua potable. Dejar secar.	Personal de servicios generales y personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diario (Después del proceso de limpieza).	Agua, Desinfectante, Balde.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir en la solución desinfectante. Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	
Estibas y canastillas	Limpieza	Semanalmente	Cepillo Detergente biodegradable Balde Guantes de caucho del color amarillo.	Humedezca los elementos con agua. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de Hoja de seguridad y/o ficha técnica. Adicione a los elementos la solución jabonosa, cepillando vigorosamente. Deje actuar por 2 minutos y enjuague hasta retirar el detergente.	Personal de servicios generales.

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Semanalmente	Desinfectante. Aspersor. Guantes de caucho del color amarillo.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Atomizar todas las superficies. Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No. 2. Enjuagar con agua potable.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR COLON					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Mesones y Superficies	Limpieza	Diariamente	Balde Cepillo Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del color amarillo.	Humedezca los mesones o superficies Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue los mesones fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje actuar la solución detergente por 2 minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	Personal manipulador de alimentos. Para el área de cafetería personal de servicios generales.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de	Desinfectante. Agua. Guantes de caucho del color amarillo.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en los mesones con el aspersor	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR COLON					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		limpieza).	Aspersor	hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para eliminar el desinfectante.	
Utensilios y menaje	Limpieza	Diariamente	Esponjilla Jabón lava loza biodegradable Recipiente Guantes de caucho del color amarillo.	Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto No 1. Retire los restos de comida de los utensilios. Sumerja los utensilios en la solución detergente dentro del lavaplatos. Deje la solución detergente actuar por 5 minutos. Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sabra los utensilios. Enjugue con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Restriegue y enjuague hasta retirar el detergente.	Personal manipulador de alimentos. Para el área de cafetería personal de servicios generales.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua Guantes de caucho del color amarillo. Recipiente Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Sumerja los utensilios y menaje dentro de la solución desinfectante. Deje la solución actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para remover el desinfectante Deje secar al aire los utensilios y menaje. (dentro del área de preparación de alimentos). Deje actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuague.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR COLON					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Nevera y congeladores	Limpieza	Semanal	Esponjilla Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho de los colores verde y amarillo.	Desocupe y desconecte la nevera. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Retire los restos de alimentos. Humedezca el interior de la nevera y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Personal manipulador de alimentos. Para el área de cafetería personal de servicios generales.
	Desinfección	Semanal (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del colores verde y amarillo. Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y la ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para remover el desinfectante. Dejar secar. Conecte nuevamente la nevera.	
Licuadora(s)	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	Paño abrasivo tipo sabra Detergente biodegradable Recipiente Guantes de caucho del color amarillo.	Desconecte la licuadora. Para la licuadora separe las cuchillas del vaso con precaución. Para el caso del termo desocupe y deje enfriar. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca y restriegue con precaución con el paño abrasivo tipo sabra. Para el termo use escobilla en forma cilíndrica de color	Personal manipulador de alimentos. Para el área de cafetería personal de servicios generales.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR COLON					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				claro. Deje la solución detergente actuar por dos minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	
	Desinfección	Diariamente cada vez que se utilice. (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color amarillo. Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para eliminar el desinfectante. Dejar secar.	
Estufas	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	Paño abrasivo tipo sabra. Cepillo Detergente biodegradable Balde Guantes de caucho del color amarillo. Agua Desengrasante	Cierre las llaves de conexión al gas. Retire todas las piezas del equipo Retire con un paño los restos de alimentos. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. En caso de que se requiera desengrasante aplicar según indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica, para lograr una limpieza de la suciedad y grasas difíciles de remover con un detergente biodegradable.	Personal manipulador de alimentos. Para el área de cafetería personal de servicios generales.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR COLON					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Diariamente cada vez que se utilice. (Después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color amarillo. Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar.	
Canastillas	Limpieza	Semanalmente	Cepillo Detergente biodegradable Agua Balde Guantes de caucho del color amarillo.	Humedezca las canastillas con agua. Prepare la solución detergente. Adicione a las canastillas la solución jabonosa, cepillando vigorosamente. Deje actuar por dos minutos y enjuague hasta retirar el detergente.	Personal manipulador de alimentos. Para el área de cafetería personal de servicios generales.
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante. Agua Aspersor. Guantes de caucho del color amarillo.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Atomizar todas las superficies. Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar. Dejar secar.	
Abarrotes	Limpieza	Al momento de almacenar o cada vez quesea necesario	Agua. Balde. Guantes de caucho del color amarillo. Toalla de tela de color claro	Humedecer la toalla y pasarla sobre el empaque primario del producto, de manera que se eliminen residuos o polvo que pudieran contener.	Personal manipulador de alimentos.
Huevos	Limpieza	Al momento de	Agua potable,	Los huevos deben lavarse uno a uno con agua potable.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR COLON					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		la preparación	Guantes de caucho del color amarillo.		Personal manipulador de alimentos.
Bolsas de Leche, Empaques de Lácteos, Bolsas de Pulpa de Frutas y enlatados.	Limpieza	Momento de su uso.	Agua, Guantes de caucho del color amarillo. Balde.	Las bolsas de leche, pulpas de frutas y empaques de los lácteos, deben lavarse con agua potable. Para las latas retire la etiqueta antes de lavar con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Momento de su uso. (Después del proceso de limpieza).	Agua, Desinfectante, Guantes de caucho del color amarillo. Balde.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir estos productos en la solución desinfectante. Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	
Empaque de Carnes	Limpieza	Momento de su uso	Agua, Guantes de caucho del color amarillo. Balde.	Los empaques de carnes deben lavarse con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
Frutas y/o verduras	Limpieza	Diariamente	Recipiente Guantes de caucho del color amarillo.	Lávelas con abundante agua hasta retirar toda la tierra, polvo o sustancia extraña adherida a la piel. Las frutas blandas (enlistadas en la tabla No. 2.) deben ser lavadas cuidadosamente para no destruir la fruta.	
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Recipiente Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color amarillo.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda del medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir en solución desinfectante y dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No. 2. Enjuagar con abundante agua hasta retirar todo residuo de desinfectante.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR COLON					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				Realizar el proceso de forma cuidadosa con las frutas blandas.	
Canecas Servicio de alimentación	Limpieza	Diaria	Detergente Agua Cepillo Guantes de caucho del color amarillo. Balde	Preparar la solución jabonosa de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para limpiar con la solución restregando vigorosamente. Dejar actuar y enjuagar con agua potable.	Personal manipulador de alimentos. Para el área de cafetería personal de servicios generales.
	Desinfección	Diaria (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho del color amarillo. Balde	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente de la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable. Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio de alimentación, para su utilización al día siguiente.	
Implementos de Aseo	Limpieza	Diariamente	Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del color multicolor según la necesidad de cada área. Balde	Preparar la solución jabonosa. Aplicar al elemento de aseo la solución jabonosa de manera uniforme Enjuagar con abundante agua	Personal manipulador de alimentos. Para el área de cafetería personal de servicios generales.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR COLON					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho del color multicolor según la necesidad de cada área. Balde	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuagar con agua potable.	
Ambiente de las áreas en general	Desinfección	Diariamente	Desinfectante Agua Guantes de caucho del multicolor según la necesidad de cada área. Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor. Aplique por medio de aspersión la solución desinfectante al ambiente (conforme a la recomendación de acuerdo a la ficha técnica, de tal forma que todas las áreas queden desinfectadas. Este procedimiento no debe realizarse cuando estén presentes los participantes de los servicios sociales.	Servicio de alimentación: Personal manipulador de alimentos. Todas las demás áreas: personal de servicios generales.
Campana extractora	Limpieza	Semanalmente	Esponjilla Cepillo Detergente biodegradable Balde Guantes de caucho del color amarillo. Desengrasante	Mantenga apagada la campana extractora. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Prepare la solución desengrasante que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca la parte externa e interna de la campana visible. Aplique la solución desengrasante y deje actuar por 10 minutos, luego aplique la solución con detergente y Restregar con cepillo y/o esponjilla. Enjuagar con suficiente agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Semanalmente (después del	Desinfectante Agua.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR COLON					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		proceso de limpieza).	Guantes de caucho del color amarillo. Aspersor.	de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor a la parte interna y externa de la campana. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar.	
Extractores de aire y anjeos	Limpieza	Semanalmente	Esponjilla Cepillo Detergente Guantes de caucho del color amarillo. Agua Desengrasante	Mantenga apagado el extractor. Si es posible retire el angeo. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Prepare la solución desengrasante que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique la solución desengrasante y deje actuar por 10 minutos, luego aplique la solución con detergente, restregar con cepillo y/o esponjilla. Dejar en inmersión el angeo o aplicar por aspersión el desengrasante, deje actuar por 10 minutos, aplicar solución de detergente, restregar con esponjilla o cepillo. Enjuagar con suficiente agua potable.	Personal manipulador de alimentos
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho de los colores verde y amarillo. Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor al extractor. Deje en inmersión el angeo con la solución desinfectante o aplique por aspersión.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR COLON					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar al aire.	
Mesas y sillas.	Limpieza	Diariamente	Cepillo Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho del color verde. Aspersor	Humedezca las mesas y sillas con un aspersor. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue las mesas y sillas, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución detergente actuar por dos minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Personal de servicios generales. Para el servicio social Comedor comunitario - cocina populares: Personal manipulador del servicio de alimentación.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Cepillo Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color verde. Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la ficha técnica del producto Aplique esta solución en las mesas y sillas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para eliminar el desinfectante.	

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS - COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR COLON					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Cuarto de	Limpieza	Diaria	Detergente biodegradable,	Recoja y disponga de los residuos o cualquier otro desecho que esté presente en el área.	Personal de servicios generales

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS - COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR COLON					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Almacenamiento de residuos sólidos			Agua, Atomiza con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. ador Balde Escoba, Guantes de caucho del color negro. Cepillo y/o escoba - cepillo Detergente	Humedezca con un atomizador todas las áreas del cuarto de almacenamiento de residuos. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica del producto. Esparcir la solución detergente con el cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio). Restriegue las superficies fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo de 3 a 5 minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	
	Desinfección	Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario. (Después del proceso de limpieza).	Balde Cepillo Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color establecido. Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar con el aspersor en todas las superficies o aplicar de manera directa. Dejar actuar el desinfectante el tiempo estipulado en la tabla No 2 y enjuagar.	
Canecas	Limpieza	Tres veces en la semana o	Detergente Agua Cepillo	Preparar la solución jabonosa de acuerdo con la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para lavar con la solución restregando	Personal de servicios generales. Para el servicio social

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS - COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR COLON					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		cada vez que sea necesario	Guantes de caucho del color negro.	vigorosamente. Enjuagar con agua potable.	Comedor comunitario - cocina populares Personal manipulador del servicio de alimentación.
	Desinfección	Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho del color negro. Balde	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente de la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	

BAÑOS - COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR COLON					
AREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Baño Lavamanos Espejos Sanitarios Orinales	Limpieza	Diario Cada vez que sea necesario	Detergente Agua, Atomizador, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho del color rojo. Balde Implementos de aseo exclusivos-esponjas y cepillos.	Retirar los residuos de la papelera. Humedezca el piso, barrer en húmedo para reducir la nube de polvo. Preparar la solución detergente. Lavar los lavamanos y enjuagar. Lavar el inodoro y enjuagar. Aplicar la solución detergente, restregar el piso y enjuagar hasta retirar el detergente. Secar el piso con el trapero	Personal de servicios generales. Para el servicio social Comedor comunitario - cocina populares Personal manipulador del servicio de alimentación.

BAÑOS - COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR COLON					
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua Aspersor. Guantes de caucho del color rojo.	Dosificar el desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Atomizar para humedecer con el desinfectante todas las superficies, Dejar actuar el desinfectante y enjuagar.	
Canecas de pedal	Limpieza	2 veces en la semana	Detergente biodegradable(ver ficha técnica No 1) Agua, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho del color rojo. Balde	De acuerdo con la ruta de recolección interna es obligación cambiar la bolsa en cada proceso (Prohibido despapelar) Preparar la solución detergente según ficha técnica Restregar y enjuagar para retirar los residuos adheridos. Aplicar la solución detergente, restregar y enjuagar hasta retirar el detergente.	Personal de servicios generales. Para el servicio social Comedor comunitario - cocina populares: Personal manipulador del servicio de alimentación.
	Desinfección	2 veces en la semana (después del proceso de limpieza).	Desinfectante (ver ficha técnica No 2). Agua. Aspersor. Guantes de caucho del color rojo.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en toda la superficie con el aspersor hasta saturarla. Dejar actuar el desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague con suficiente agua potable.	
Paredes, techos, ventanas y puertas.	Limpieza	Mensualmente	Balde, escoba-cepillo, Detergente Agua, gafas de seguridad, Guantes de caucho del color establecido	Humedezca las superficies a limpiar; preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Esparcir la solución detergente con un cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para este uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo	Personal de servicios generales. Para el servicio social Comedor comunitario - cocina populares: Personal manipulador del servicio de alimentación.

BAÑOS - COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR COLON					
				corto para permitir que el detergente actúe (entre 3 y 5 minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva de la superficie.	
	Desinfección	Mensualmente (después del proceso de limpieza).	Balde, escoba-cepillo, Desinfectante Agua, Gafas de seguridad, Guantes de caucho del color rojo. Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido. Enjuagué para eliminar el desinfectante.	

ZONA DE ALMACENAMIENTO DE DOCUMENTOS - COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR COLON					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Archivo	Limpieza	Semanal	Bayetillas Tapabocas Guantes	Antes de adelantar cualquier acción de limpieza y desinfección en área de administrativas donde se encuentre archivo, es importante aclarar que no se deben adelantar INTERVENCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ni aplicar productos directamente sobre el material documental. Con la bayetilla seca limpie las superficies de las carpetas o cajas que contiene la documentación.	Personal de servicios generales

OTRAS ACTIVIDADES - COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR COLON					
Vestuario, prendas, trajes de bioseguridad y Similares					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Prendas	Limpieza	Diaria	Detergente biodegradable en polvo o líquido Guantes de caucho largos. Producto removedor de manchas tipo vanish, hipoclorito de color neutro u ropa de color.	Se clasifica el estado de las prendas (En caso de estar contaminada con sangre, o con materia orgánica, sangre, fluidos corporales o similares o participantes con presencia de vectores (escabiosis, pediculosis entre otros) se aparta por participante Se identifica con el nombre del participante con marcador no borrable, se embala y deposita en una caneca, bolsa o tula marcada. La ropa recolectada se envía a la lavandería. Toda la ropa deberá ser remojada en una tina con solución de detergente según lo indica la ficha técnica del producto durante mínimo 1 hora, deberá asegurarse que toda la ropa quede impregnada con la solución jabonosa. Antes de poner la ropa remojada en la lavadora deberá escurrirse, la solución jabonosa del remojo no se utilizará para otras actividades o lavado de ropa. Aplicación de insumos de limpieza según fichas técnicas en la lavadora. Luego del lavado y secado en secadora se planchan y/o doblan y se almacenan en el lugar definido. La ropa que estuvo expuesta a escabiosis deberá ser planchada por lado y lado.	Personal de servicios generales

OTRAS ACTIVIDADES - COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR COLON					
Vestuario, prendas, trajes de bioseguridad y Similares					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Secado	Diario	N/A	El secado de ropa sólo podrá ser realizado a temperatura ambiente luego del secado se doblan y se almacenan en el lugar definido en el área de vestieres.	
Botas	Limpieza	Diario	Agua Detergente biodegradable Balde Cepillo Guante de caucho multicolor según lo requerido por área.	Preparar la solución de agua jabonosa. Refregar con el cepillo eliminando suciedad visible. Enjuagar con agua potable.	Personal de servicios generales, personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diario (Después del proceso de limpieza).	Agua, Desinfectante, Guantes de caucho del color (escribir el color) Balde.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir en la solución desinfectante. Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	
Canecas de vestuario	Limpieza	Diario	Detergente biodegradable Cepillo Guantes de caucho multicolor según lo requerido por área. Balde, Gafas.	Preparar la solución detergente según ficha técnica Aplicar la solución detergente, restregar y enjuagar hasta retirar el detergente.	

OTRAS ACTIVIDADES - COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR COLON					
Vestuario, prendas, trajes de bioseguridad y Similares					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Diario (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Aspersor. Guantes de caucho multicolor según lo requerido por área.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en toda la superficie con el aspersor hasta saturarla. Dejar actuar el desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague con suficiente agua potable.	

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

El horario de limpieza y desinfección debe planearse para evitar que se realicen al mismo tiempo que se preparan los alimentos o momentos en que se suministra alimentos que represente un riesgo para los participantes.

En caso dado que la unidad operativa presente un brote viral debe seguir las recomendaciones dadas por Secretaria Distrital de Salud frente al manejo y dosificación del desinfectante. Las unidades operativas asociadas dentro del marco contractual deben asumir la limpieza, desinfección y mantenimiento de las campanas extractoras, trampas de grasa y de todas las áreas.

Como parte de la implementación de este programa es el diligenciamiento de los Formatos Lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas (FOR-PSS-068) y Seguimiento a soluciones desinfectantes (FOR-PSS-065). Los cuales se encuentran en el sistema integrado de gestión.

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

La Ficha Técnica de producto es un documento que presenta de forma concreta las características, usos y aplicaciones de una sustancia.
La Hoja de Seguridad es un documento mucho más amplio que presenta varias secciones de acuerdo con lo dispuesto en la NTC 4435 de 2010 donde se incluye riesgos, almacenamiento, elementos de protección personal a emplear, disposición final y medidas de transporte entre otros.

A continuación, se enlistan las hojas de seguridad y fichas técnicas que deben adjuntar (según corresponda) de los productos químicos de aseo usados en la unidad operativa: Comedor comunitario - cocina popular Colon las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto.

9.5.14.1. Jabones Y Detergentes

Hoja(s) de seguridad y ficha técnica No. 1: detergente(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo; quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.14.2. Desinfectantes

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 2: desinfectante(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA. Se debe aclarar la concentración de Hipoclorito que contiene el producto.

9.5.14.3. Blanqueadores y desengrasante.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 3: Blanqueador(es) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 4: desengrasante(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.14.4. Productos lava loza.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica del No. 5: lava loza(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.14.5. Limpiadores.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 6: limpiador(es) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.14.6. Suavizantes y productos para prelavado y pre planchado de ropa.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 7: suavizante(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.14.7. Ambientadores

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 8: ambientador(es) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.14.8. Ceras siliconas sellantes

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 9: ceras, siliconas y sellantes usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.6. PLAN DE CONTINGENCIA

Los planes de contingencia deben permitir reaccionar en forma coordinada, oportuna y eficaz frente a situaciones accidentales, que puedan ocasionar riesgo o daño al momento de desarrollar los procesos o acciones del programa descritos. Estos contienen las medidas técnicas, humanas y organizativas necesarias para dar continuidad al servicio de las unidades operativas.

La situación que puede presentarse se relaciona con la falta de agua en la unidad operativa, la cual se trata en el plan de contingencia en el programa de abastecimiento de agua.

Las demás acciones del programa limpieza y desinfección, son de tipo preventivo a través del uso de los formatos de verificación en la periodicidad establecida

9.7. JORNADAS DE CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN.

Se debe prestar los servicios de aseo y manipulación de alimentos asegurando la correcta prestación del servicio. Se debe anexar a este modelo de plan de saneamiento el cronograma anual de capacitación para el personal manipulador de alimentos y servicios generales elaborado por la empresa encargada del personal y el programa de sensibilización al personal de la unidad operativa elaborado por el responsable de la unidad operativa. De igual manera el correcto diligenciamiento de los formatos del plan de saneamiento.

Se debe garantizar exámenes médicos y plan de capacitación dirigido al personal de servicios generales con soportes de asistencia.

Constancia de estas capacitaciones y formatos deben quedar de manera física en la Unidad Operativa, de fácil acceso para cualquier revisión por parte de entidades competentes.

Las capacitaciones frente al programa de Limpieza y Desinfección para los servicios sociales propios de la SDIS la deben suministrar el operador de servicios generales y el operador de cocina y en el caso de los servicios sociales en asociación las capacitaciones deben estar a cargo del operador.

10. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS

10.1. INTRODUCCIÓN

El Plan Institucional de Gestión Ambiental PIGA 2016-2020 (PLA-BS-003)[19],, establece los lineamientos para el manejo y la gestión integral de residuos sólidos, ya sean estos ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, atmosféricos, de los vertimientos y/o hospitalarios, los cuales son generados al interior de las diferentes unidades operativas de la entidad. Dichos lineamientos establecen las diferentes directrices a nivel institucional que se deben adelantar para la gestión ambiental de los mismos.

Por este motivo el presente programa se encuentra articulado con las directrices ambientales que tiene la entidad, bajo los diferentes procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos para cada unidad operativa.

10.2. OBJETIVO GENERAL

Adoptar herramientas que permitan la gestión integral y la reducción progresiva de residuos sólidos (ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, atmosféricos, vertimientos y/o hospitalarios) en el Comedor comunitario - cocina popular Colon , mediante la implementación de los diferentes procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos que dan cumplimiento a los lineamientos de la entidad y a la normatividad aplicable.

10.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adoptar, articular e implementar los lineamientos ambientales que aplican para la gestión integral de los residuos (Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos- PAIPAERS(PLA-BS-001)-, el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos-PGIRP-(PLA-BS-004), el Modelo Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares-PGIRH(FOR-BS-057), el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas (PCD-BS-003), el Instructivo para Mejorar la Calidad de los Vertimientos, el Instructivo Manejo y Disposición Final de Colchones y Colchonetas(INS-BS- 010) y el Instructivo Gestión Integral de Residuos de Construcción y Demolición – RCD(INS-BS-006)) en la unidad operativa.

[19] formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados

Estos documentos se encuentran en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

- Socializar a cada unidad operativa generadora de residuos, la gestión integral para la identificación, clasificación, separación en la fuente, reutilización y disposición final de los mismos.

- Establecer en cada una de las unidades operativas de la SDIS, el código de colores institucional para la separación de residuos definidos en el plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos- PAIPAERS-(PLA-BS-001), el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos-PGIRP-(PLA-BS-004), el Modelo Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares-PGIRH (FOR-BS-057)

- Garantizar el cumplimiento, actualización y comunicación de la normatividad legal vigente, aplicable al Programa de Gestión integral de Residuos en las unidades operativas de la Entidad.

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

10.4. DEFINICIONES

Acción afirmativa: manifestación escrita de una convergencia de voluntades con la finalidad de establecer obligaciones y derechos, firmado entre un reciclador de oficio (carnetizado y reconocido por la Unidad Administrativa Especial de Servicios Públicos -UAESP, definido por el acuerdo del concejo distrital 287 de 2007) y entidades públicas, en el cual se hace entrega preferencial del material susceptible a ser reciclado.

Aceite Vegetal Usado – AVU: se entiende por Aceite Vegetal Usado aquel producto “Lípido” desnaturalizado por su utilización a altas temperaturas, que se genera en los establecimientos indicados en el presente Acuerdo, al cual se le han modificado las características organolépticas y fisicoquímicas del producto original produciendo cambios en la composición de los ácidos grasos saturados que lo forman.

Acuerdo de corresponsabilidad: manifestación escrita de una convergencia de voluntades con la finalidad de establecer obligaciones y derechos, firmado entre organizaciones de recicladores y entidades públicas en el cual se hace entrega preferencial del material susceptible a ser reciclado, según lo establecido en la directiva distrital 009 de 2006 y decreto distrital 312 de 2006.

Alimentos: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias

con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico especia.

Almacenamiento: acopio temporal de residuos sólidos en contenedores, depósitos y/o contenedores retornables en el lugar de generación, para su posterior entrega a la organización de recicladores de oficio y a la empresa de aseo según las características que presente el material almacenado.

Almacenamiento temporal: es la acción de depositar segregada (separada) y temporalmente los residuos.

Aprovechamiento: reincorporación de los residuos recuperados al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje, o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos.

Certificado de entrega de residuos sólidos: documento en el cual la asociación de recicladores o el reciclador valida la cantidad y tipo de material recuperado mensualmente en la Unidad Operativa.

Colchón: objeto rectangular que está compuesto por una funda de tela fuerte y un relleno blando o elástico, como espuma, lana, agua o resortes recubiertos de alguna fibra; generalmente se encuentra sobre una cama y sirve para acostarse encima.

Colchoneta: elemento largo y delgado, relleno de espuma

Disposición final de residuos: es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.

Encapsulamiento: acción de trasvasar Aceites Vegetales Usados en un recipiente con cierre hermético, llámese bidón, recipiente plástico y/o botella plástica o cualquier otro recipiente que presente esta característica.

Escombros: es todo residuo sólido sobrante de las actividades de construcción, reparación o demolición, de las obras civiles o de otras actividades conexas, complementarias o análogas.

Formato de registro, medición y control de residuos entregados: documento para cada unidad operativa donde el coordinador, la persona responsable o quien delegue dichas funciones, consolida el peso (Kg.) de residuos generados en un periodo de tiempo determinado, cada vez que los residuos sean entregados a la empresa de servicio de aseo

al reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización recicladora.

ncia del servicio: es el número de veces por semana en el que se recolectan los residuos generados en la Unidad Operativa por parte de un operador de aseo.

Generador o productor: funcionario, visitante o participante del servicio, que produce residuos sólidos en el desarrollo de sus actividades dentro de la Unidad Operativa.
Gestión integral de residuos sólidos: es el conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia, costos, tratamiento, posibilidades de recuperación, aprovechamiento, comercialización y disposición final.

Gestor ambiental local: personal de apoyo al Área de Gestión Ambiental responsable de la implementación, verificación, evaluación y seguimiento de los Planes programas, procedimientos, instructivos, políticas lineamientos y demás documentos del área de gestión ambiental de la SDIS en cada una de sus unidades operativas correspondientes a su localidad.

Grasas: se entiende por grasas, aquella sustancia orgánica untuosa, sólida o semisólida, de origen animal o vegetal, que se genera después que los aceites pasan por un proceso de preparación y cocción de alimentos y estos toman temperatura ambiente.

Parte interesada: es la persona natural o jurídica que se beneficia con la prestación de un servicio público, bien como propietario del inmueble en donde este se presta dicho servicio, o como receptor directo del servicio.

Plan de gestión de Residuos de Construcción y Demolición - RCD en la obra: se trata de un documento basado en la elaboración de unos formatos y un documento explicativo para su correcta implementación. Dichos formatos, una vez diligenciados, conformaran los apartados que estipula la presente resolución.

Plan de Gestión Integral de Residuos de Construcción y Demolición -PGIRDC-: el PGIRCD es una estrategia desarrollada por la autoridad ambiental, el cual le permitirá al constructor identificar y cuantificar el potencial mineralógico que contienen los residuos de construcción y demolición.

Punto Ecológico: conjunto de dos canecas unidas entre sí, del mismo tamaño y la misma capacidad, caracterizadas por los colores institucionales, negro y blanco rotulada cada una con su respectivo adhesivo informativo que describe el tipo de elementos a disponer en cada una de las canecas.

Reciclador de oficio: se entiende por reciclador de oficio en condiciones de pobreza la persona natural que deriva su sustento y el de su familia del reciclaje de residuos sólidos y que tiene su lugar de residencia en inmuebles clasificados en los estratos 1 ó 2.

Reciclaje: proceso mediante el cual se aprovecha y transforma los residuos sólidos recuperados restableciendo a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.

Recolección: es la acción y efecto de recoger y retirar los residuos sólidos de uno o varios generadores efectuada por la persona prestadora del servicio.

Recuperación: es la acción que permite seleccionar y retirar los residuos sólidos que pueden someterse a un nuevo proceso de aprovechamiento, para convertirlos en materia prima útil en la fabricación de nuevos productos.

Relleno sanitario: es el lugar técnicamente seleccionado, diseñado y operado para la disposición final controlada de los residuos sólidos, sin causar peligro, daño o riesgo a la salud pública, minimizando y controlando los impactos ambientales y utilizando principios de ingeniería, para la confinación y aislamiento de los residuos sólidos en un área mínima, con compactación de residuos, cobertura diaria de los mismos, control de gases y lixiviados, y cobertura final.

Residuos Hospitalarios y Similares: Son las sustancias, materiales o subproductos sólidos, líquidos o gaseosos, producidos mediante actividades en las que exista contacto con microorganismos (bacterias, parásitos entre otros) o con materia orgánica, sangre, fluidos corporales o similares.

Residuo o desecho peligroso: es aquel que, por sus características infecciosas, tóxicas, explosivas, corrosivas, inflamables, volátiles, combustibles, radiactivas o reactivas puedan causar riesgo a la salud humana o deteriorar la calidad ambiental hasta niveles que causen riesgo a la salud humana. También son residuos peligrosos aquellos que sin serlo en su forma original se transforman por procesos naturales en residuos peligrosos. Así mismo, se consideran residuos peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

Residuo sólido aprovechable: es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.

Residuo sólido no aprovechable: es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición.

Residuo sólido o desecho: es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final.

Referente Ambiental: personal de apoyo al área de gestión ambiental encargado de la implementación y seguimiento de planes, programas, procedimientos, instructivos, políticas lineamientos y demás documentos del área de gestión ambiental de la SDIS.

Reutilización: 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.

Servicio ordinario de aseo: es la modalidad de prestación de servicio público domiciliario de aseo para residuos sólidos de origen residencial y para otros residuos que pueden ser manejados de acuerdo con la capacidad del prestador del servicio de aseo y que no corresponden a ninguno de los tipos de servicios definidos como especiales. Está compuesto por la recolección, transporte, transferencia, tratamiento y disposición final de los residuos sólidos originados por estas actividades.

Unidad de almacenamiento: es un área definida y cerrada, que cumple con la normatividad aplicable vigente, donde se disponen temporalmente los residuos sólidos para su posterior entrega al Operador de Aseo de la zona o al Reciclador de oficio.

Vertimiento: cualquier descarga liquida hecha a un cuerpo de agua o a un alcantarillado.

10.5. MARCO TEÓRICO

Es importante resaltar que la SDIS cuenta con diferentes lineamientos ambientales, que establecen las directrices para el manejo integral de los diferentes residuos producidos a nivel institucional desde su generación hasta su disposición final, por lo cual la implementación de dichos lineamientos en cada unidad operativa que le aplique le dará estricto cumplimiento a este programa.

La Secretaria de Integración Social, mediante el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS (PLA-BS-001), establece para todas las unidades operativas propias y tercerizadas a nivel Distrital, el manejo integral de los residuos aprovechables desde su generación hasta su disposición final.

Para la correcta segregación de los residuos generados, todas las unidades operativas pertenecientes a la Entidad deben contar con contenedores suficientes, de acuerdo a las necesidades de cada área (pasillos, cocina, baños, salas de cambio de pañales, entre otras)

lo mismos deben cumplir con el código de colores establecido por la entidad, el cual es: Amarillo, Verde,rojo y negro.

Para las unidades operativas Tercerizadas, es responsabilidad gestionar la compra e implementación de los contenedores con las características especificadas en el PAIPAERS. En cuanto a las unidades operativas propias, es el área ambiental de la SDIS quien se los suministrará.

A continuación, se presenta en la Tabla No. 1, el consolidado de la ubicación general y las especificaciones de las canecas a utilizar según el PAIPAERS.

Tabla 1 Ubicación general y las especificaciones de canecas

USO DE CANECAS	COLOR	CARACTERÍSTICAS	RÓTULO (Identificación del residuo)
Baño	Negra	Caneca hermética de pedal.	Residuos Sanitarios
Descomide	Negro	Caneca hermética.	Residuos de comida, café y frutas
Cuarto de Almacenamiento	Blanca	Caneca hermética	Recuperables: Vidrio, plástico y metales
	Negra	Caneca hermética.	Recuperables: Papel, cartón y revistas.
	Durakart Gris	Caneca hermética con ruedas y capacidad para transportar internamente los residuos generados en la Unidad Operativa.	Transporte interno de residuos sólidos
Aclaración: toda caneca deberá contar con bolsa del mismo color y estar debidamente rotulada. La caneca verde no se utiliza en estos momentos en los comedores.			

Nota 1. Para lo anterior cada una de las bolsas debe coincidir con el color de las canecas, con el fin de garantizar una comunicación pedagógica (visual) y articulada con cada persona que realice la separación en la fuente “funcionarios, contratistas y/o participantes de los servicios de la SDIS”, también cada caneca contará con un rótulo visible y legible, que permita determinar por color el tipo de residuos sólidos que deben ser depositados en cada caneca.

10.6. PUNTO ECOLÓGICO.

Todo aquel que sea generador de residuos debe adoptar las condiciones para la separación en la fuente. Esta separación se realiza en Puntos Ecológicos, definidos como la unión de dos canecas identificadas por los colores institucionales, con tablero de información superior. En la Tabla No. 2, se ilustra la clasificación que se debe realizar por cada caneca que conforma el punto ecológico, dando cumplimiento al Decreto 400 de 2004.



Tabla. 2 Guía de separación de residuos en los puntos ecológicos.

COLOR DE CANECA Y BOLSA	TIPO DE RESIDUO
BLANCA	Residuos recuperables: (Vidrio, plástico y metales). Tarros de galletas (metal), tetra pack, Vasos plásticos o de vidrio, Botellas de vidrio o plástico (gaseosa o agua), Enlatados (atún, sardinas debidamente lavadas...etc.), Mezcladores (café), Clips, Marcadores, Resaltadores, Esferos, Cd, cassette y diskette. *Aclaración: Los envases, vasos, botellas, enlatados y tetra-pack deberán ser escurridos antes de la disposición y estos deben estar l*ibres de cualquier contenido o elemento susceptible a descomposición.
NEGRA	Residuos recuperables: (papel, cartón o revistas) Libre de cualquier contaminante orgánico y/o químico. Papel utilizado por ambas caras. Cuadernos, Sobres de papel, Papel periódico, Icopor (embalaje), Cartón corrugado, Cubetas huevos, Revistas.

Las bolsas asignadas a las canecas deben ser del color de las mismas, su calibre debe garantizar que no se rompan, ni se rasguen soportando el volumen y peso que recibe cada caneca. El tamaño debe corresponder a las dimensiones de la caneca.

10.6.1. SOLICITUD DE CONTENEDORES.

Las unidades operativas propias de la Entidad que requieran contenedores para el almacenamiento y recolección temporal de residuos, por necesidad o para sustitución de los existentes (Deterioro, pérdida o daño físico) deben diligenciar el FOR-BS-006 Solicitud de Contenedores para la Separación en la Fuente de Residuos. Este proceso lo debe realizar el coordinador o responsable de la Unidad Operativa, el gestor ambiental local o referente ambiental, en caso de que los formatos estén mal diligenciados o no estén acorde al número real de contenedores necesarios, como lo establece la elaboración de la ruta de recolección interna de residuos sólidos según el PAIPAERS, no se entregarán los elementos hasta no ser corregida la inconsistencia.

El formato debe ser firmado por el delegado ambiental de la unidad operativa, gestor ambiental local o referente ambiental.

10.7. GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES.

La Secretaria Distrital de Integración Social, consciente de los requerimientos ambientales a nivel Distrital y de la necesidad actual de realizar una gestión integral de los residuos sólidos, durante la prestación de los servicios sociales, establece y estandariza los lineamientos para el manejo de los residuos sólidos desde su generación hasta su disposición final.

10.7.1. TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS.

El personal que realiza el proceso de aseo y limpieza en cada una de las unidades operativas deberá extraer las bolsas de cada contenedor, sellarlas con un nudo y posteriormente llevarlas hasta el cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.

Para llevar a cabo esta actividad, se debe tener en cuenta lo siguiente:

Lo anterior, con el fin de que no se contaminen los residuos potencialmente recuperables y evitar la contaminación cruzada.

La frecuencia de recolección y transporte de residuos al cuarto de almacenamiento se realizará de acuerdo con la generación de residuos o cada vez que se requiera, siempre y cuando dicha actividad no interfiera con la prestación de los servicios, y se haga en horarios donde se presente menor afluencia de participantes.

Durante el traslado interno se debe considerar lo siguiente:

- Las rutas internas deben garantizar que se recolecte la totalidad de los residuos generados.
- La frecuencia de recolección interna debe considerar que el tiempo de permanencia de los residuos, en los tiempos de generación sea el mínimo posible.
- Las actividades de recolección deben ser realizadas de forma segura, evitando al máximo el derrame de los residuos.
- La recolección interna no debe ocasionar que la separación de residuos realizada previamente se desaproveche.

10.7.2. RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS

La Ruta de Recolección Interna de Residuos Sólidos – RRIRS, es el esquema mediante el cual se evidencia y se establece la ubicación de las diferentes canecas existentes y solicitadas en la Unidad Operativa (según sea el caso), así como el recorrido interno de los residuos sólidos, desde la recolección en cada una de las áreas generadoras, hasta el cuarto de almacenamiento para su posterior entrega.

Todas las unidades operativas deben establecer su RRIRS por planta o piso, en el formato estándar FOR-BS-005. Cuando la Unidad Operativa cuente con más de una planta o piso, debe establecer gráficamente la ruta piso a piso en formatos independientes desde la recolección en el punto generador hasta el cuarto de almacenamiento.

Para la elaboración de la RRIRS se deben tener en cuenta los siguientes pasos:

- Utilice el formato FOR-BS-005 Ruta de recolección interna de residuos sólidos- RRIRS establecido por el Área de Gestión Ambiental.
- Grafique y nombre la distribución de cada área de la Unidad Operativa en el formato.
- Indique la ubicación de las entradas y salidas (puertas).
- Ubique en el plano cada una de las canecas existentes y solicitadas en la Unidad Operativa, utilizando las convenciones establecidas en el formato FOR-BS-005 de la RRIRS.

- Por medio de flechas indique el recorrido que realiza el personal de aseo en la recolección de los residuos sólidos, desde el inicio hasta el cuarto de almacenamiento.
- Se debe tener en cuenta que dicha ruta, debe tener un orden lógico en su recolección (comenzando desde el punto más lejano hasta el punto más cercano al cuarto de almacenamiento).
- Es obligatorio completar todos los datos requeridos en el formato como son:
  - Nombre de la unidad operativa.
  - Localidad.
  - Número de pisos.
  - Frecuencia y horario de recolección de los residuos sólidos.

10.7.3. ALMACENAMIENTO TEMPORAL.

La ruta de recolección termina en el cuarto de almacenamiento de residuos, y es allí donde se ubican las bolsas recolectadas en los contenedores plásticos y espacios correspondientes. El personal de servicios generales organizará estos residuos y el personal responsable de la unidad operativa señalizará, la ubicación por tipo de residuos generados. Los contenedores plásticos deberán garantizar el almacenamiento del volumen de residuos generados; así mismo, las bolsas no deben estar fuera del contenedor, y no deben generar derrames.

Para tal actividad, cada unidad operativa debe contar con un área de almacenamiento de residuos sólidos, la cual debe cumplir con los requisitos establecidos en el Artículo 20 del Decreto 2981 de 2013, Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio. (Para más información remítase a la Norma)

Se requiere que el almacenamiento temporal cuente con:

- Acabados que permitan su fácil limpieza e impidan la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos.
- Sistemas que permitan la ventilación, tales como rejillas o ventanas, y sistemas de prevención y control de incendios, como extintores y suministro cercano de agua y drenaje.
- Una construcción que evite el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores, y que impida el ingreso de animales domésticos.
- Contenedores de almacenamiento de residuos, para realizar su adecuado almacenamiento y presentación, teniendo en cuenta la generación de estos, así como las frecuencias y horarios de prestación del servicio de recolección y transporte.

10.7.4. ACUERDO DE CORRESPONSABILIDAD Y ACCIÓN AFIRMATIVA

El aprovechamiento o reciclaje es un proceso que consiste, en someter una materia o un producto ya utilizado dentro de un ciclo de tratamiento total o parcial, para obtener una materia prima o producto nuevo, a fin de incrementar, ampliar y recuperar los determinados recursos.

A través del reciclaje, se logran recuperar materiales como el papel, plástico, vidrio y metales, entre otros, los cuales luego de un proceso de separación, recolección y almacenamiento temporal, dejan de ser residuos y se transforman en materia prima para ser re manufacturados.

Esta actividad es una labor que representa un ingreso económico para los recicladores de oficio, permitiendo el desarrollo de la economía individual, local y social, contribuyendo a la generación de empleos y ahorros cuantitativos en las administraciones del estado, sumado a los grandes beneficios en materia ambiental debido al impacto positivo generado.

Para el desarrollo de estas actividades la Unidad Operativa propia o tercerizada, debe contar con un reciclador de oficio carnetizado y reconocido por la UAESP o una organización de recicladores; este es el primer eslabón en la cadena de comercialización y recuperación de material.

Por lo anterior y para dar cumplimiento a la normatividad impartida para la entrega de material reciclado, la Unidad Operativa garantizará la firma de la acción afirmativa en el Formato FOR-BS-007, cuando este residuo se le entregue directamente a un reciclador de oficio carnetizado por la UAESP; o garantizará la firma del acuerdo de corresponsabilidad en el Formato FOR-BS-008, cuando este residuo se le entregue a una organización de recicladores avalada por la UAESP.

Estos formatos se encuentran en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

10.7.5. MEDICIÓN, REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS ENTREGADOS.

La medición de los residuos separados en las canecas que contempla la Tabla No. 2, debe hacerse pesando las bolsas de cada contenedor; este ejercicio lo debe ejecutar el personal de aseo y se registrará en el Formato FOR-BS-009 Registro, Medición y Control de Residuos Entregados cada vez que los residuos sean entregados a la empresa de servicio de aseo, al reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización Es importante resaltar que una vez al mes, el último día hábil, se debe adelantar la verificación en la separación de los residuos en los puntos ecológicos, dejando registrado el resultado en el Formato FOR-BS-009 Registro, Medición y Control de Residuos Entregados.

Finalizado el mes, se debe llevar a cabo un control de la generación y entrega de los residuos en el Formato FOR-BS-010 Certificado de Recolección de Residuos Sólidos, el cual deberá ser diligenciado a cargo de dos partes: el reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización de recicladores y un representante de la Unidad Operativa. Este proceso debe realizarse mensualmente.

Para el correcto seguimiento y control al manejo de residuos al interior de la unidad operativa, el Gestor Ambiental Local, Referente Ambiental o delegado Ambiental de la unidad operativa,

debe consolidar y plasmar el peso de los residuos generados durante la implementación del plan de residuos en el link "formulario reporte trimestral de residuos sólidos aprovechables", el cual, debe ser diligenciado trimestralmente teniendo en cuenta las fechas de la Tabla No. 3.

Estos formatos se encuentran en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

Tabla 3. Periodos para realizar el informe

NÚMERO DE INFORME	FECHA MAXIMA DE ENTREGA	MESES A REPORTAR
PRIMERO	Tercer día hábil de abril.	Enero, Febrero, Marzo.
SEGUNDO	Tercer día hábil julio.	Abril, Mayo, Junio.
TERCERO	Tercer día hábil de octubre.	Julio, Agosto, Septiembre
CUARTO	Tercer día hábil de enero.	Octubre, Noviembre, Diciembre

Luego de realizado y enviado el reporte trimestral de residuos sólidos aprovechables, de forma inmediata la unidad operativa recibirá un certificado de diligenciamiento vía correo electrónico en donde se evidenciará el cumplimiento de dicha actividad.

10.7.6. DISPOSICIÓN FINAL.

Los residuos recuperables serán entregados a la organización de recicladores o al reciclador de oficio, quienes se encargarán de incluirlos en nuevos procesos productivos; y el material no aprovechable se entregará a la empresa prestadora del servicio público domiciliario de aseo de la zona, para su disposición final en el relleno sanitario.

10.8. SOCIALIZACIÓN Y CAPACITACIÓN

La implementación del Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos debe ser de cumplimiento tanto para los prestadores del servicio de aseo y cafetería en la unidad operativa, como para los funcionarios, contratistas y participantes del servicio. Por lo tanto, el PAIPAERS establece un cronograma de actividades que incluye socialización y capacitación de los programas y lineamientos de gestión ambiental de la Secretaría de Integración Social.

Se realizará cuando sea necesario socialización y fortalecimiento técnico en PDA por parte de la nutricionista al talento humano de la unidad operativa, esto cuando se implemente formatos en relación nuevo y amerite dicha capacitación.

Tanto el cronograma como las actas de asistencia deben reposar en la carpeta del subsistema de Gestión Ambiental de la unidad operativa.

Tabla 4. Cronograma de Actividades.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES					
	META	**ACTIVIDADES**	**RESPONSABLE**	**FRECUENCIA DE EJECUCIÓN**	**REPORTE AL ÁREA DE GESTIÓN AMBIENTAL**
GESTION INTEGRAL DE LOS RESIDUOS SOLIDOS	Cumplimiento al programa de gestión integral de los residuos sólidos	Solicitud de canecas, puntos ecológicos, guardines, carros organizadores y durakart	Delegado Ambiental de la Unidad Operativa, Gestor Ambiental Local o Referente Ambiental	Cada vez que se requiera	
		Diseño de la ruta de recolección interna de residuos sólidos	Delegado Ambiental de la Unidad Operativa, Gestor Ambiental Local o Referente Ambiental	Una vez al año o cada vez que se realicen adecuaciones estructurales o adquisición de canecas en la unidad operativa.	Anual
		Firma del acuerdo de corresponsabilidad y/o acción afirmativa	Delegado Ambiental de la Unidad Operativa, Gestor Ambiental Local o Referente Ambiental	Una vez al año	Anual
		Diligenciamiento del formato generación de residuos sólidos	Personal de aseo	Diario	N/A
		Diligenciamiento certificado entrega de residuos sólidos	Organización y/o beneficiario gestor ambiental local o referente ambiental	Mensual	N/A
		Ejecución de la campaña referente al manejo de residuos sólidos.	Coordinador de la unidad operativa, gestor ambiental local o referente ambiental	Anual	N/A

10.9. RESIDUOS PELIGROSOS (RESPEL)

Es aquel residuo o desecho que por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas ó radioactivas, pueden causar riesgo o daño para la salud humana y el ambiente. Así mismo se considera como residuo o desecho peligroso los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos. De otro lado, también se considera RESPEL, a aquel que sin serlo en forma original se transforma por procesos

naturales en residuo peligroso." (MAVDT, 2007). Por medio del Decreto 4741 de 2005 se reglamenta la prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

La Entidad cuenta actualmente con el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos - RESPEL, el cual debe ser adoptado por cada unidad operativa (Propia o tercerizada) y establece las directrices que permitirán a las unidades operativas adelantar una gestión integral a este residuo.

10.10. RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES (PGIRHS)

Son las sustancias, materiales o subproductos sólidos, líquidos o gaseosos, producidos mediante actividades en las que exista contacto con microorganismos (bacterias, parásitos entre otros) o con materia orgánica, sangre, fluidos corporales o similares.

Actualmente las unidades operativas de la SDIS, que prestan servicios de apoyo asistencial en salud, cuentan con su respectivo Plan de Residuos Hospitalarios y Similares. Cualquier unidad operativa que genere este tipo de residuos, deberá informar y coordinar acciones para implementar el plan.

10.11. ENCAPSULAMIENTO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

Los residuos de Aceites Vegetales Usados (A.V.U) generados en la cocción de alimentos, son un factor importante en la contaminación hídrica. Su vertimiento a las redes de alcantarillado forma gruesas películas en las tuberías causando obstrucción en las mismas, produce efectos negativos en la regeneración de quebradas, ríos, fauna y flora; además, conlleva a la generación de malos olores, desbordamiento de las aguas servidas, ambientes propicios para la proliferación de roedores, insectos y microorganismos patógenos, así como contaminación de los cuerpos de agua en los que las redes realizan la descarga.

El encapsulamiento de aceites y grasas tiene como fin, realizar un procedimiento adecuado durante y después de la preparación de alimentos, con el objetivo de regular, controlar y gestionar, la recolección y encapsulamiento de estas sustancias de características especiales generadas en las unidades operativas.

Con base en lo establecido en el Acuerdo 634 de 2015, el Área de Gestión Ambiental de la SDIS ha establecido el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas, con el objetivo de minimizar el impacto negativo generado al sistema de acueducto y alcantarillado de la ciudad. Es importante resaltar que el plan en mención debe ser implementado, consultado y ejecutado a cabalidad, por las unidades operativas tanto propias como Tercerizadas, que lleven a cabo actividades de preparación y cocción de alimentos.

10.12. RESIDUOS ESPECIALES.

Los residuos especiales son aquellos que, por su naturaleza, composición, tamaño, volumen, peso, necesidades de transporte, condiciones de almacenaje y compactación, no pueden ser

recolectados, manejados, tratados o dispuestos normalmente por la persona prestadora del servicio público de aseo, por lo cual necesitan de un servicio de recolección especial.

En la Secretaría Distrital de Integración Social, durante la prestación de los servicios sociales por parte de las unidades operativas, se generan residuos como colchones, colchonetas y residuos de construcción y demolición - RCD.

Por lo anterior, es importante que cuando la unidad operativa genere residuos de colchones con resortes, se remita e implemente el Instructivo Manejo y Disposición Final de Colchones y Colchonetas (INS-BS-010). De igual forma, cuando genere menos de cinco (5) metros cúbicos de residuos de construcción y demolición – RCD se remita e implemente el Instructivo Gestión Integral de Residuos de Construcción y Demolición – RCD (INS-BS-006).

10.13. AUTODIAGNÓSTICO PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

A continuación, se realiza un autodiagnóstico para evaluar la implementación de la Gestión Integral de los Residuos en la unidad operativa, el cual es diligenciado por el responsable de la unidad operativa-A continuación, se presenta en la tabla 5.

Tabla.5 Autodiagnóstico para la Gestión de Residuos Sólidos

AUTODIAGNÓSTICO PÁRA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR JUAN REY			
Tipo de Residuo	Origen de generación de los residuos	Causa de generación de los residuos	Peso del último Trimestre de los residuos en Kg.
Orgánico y no aprovechable	Cocina y almacenaje en áreas caliente, frio y temperaturas ambientes	Recepción, prealistamiento, procesos, preparación, servido y limpieza de alimentos y/o materia prima.	200 kilogramos
Material Aprovechable	Residuo Generado	Origen/Causa de generación de residuo(s)	Peso del último Trimestre de los residuos en Kg,
	Cartón	Recepción de materia prima	2 kilogramos
	Revistas	Reciclatón	1 kilogramo
	Papel	Recepción de materia prima y archivo de oficina	2 kilogramos
	Plástico	Recepción de materia prima	14 kilogramos

	Metales	N/A	N/A
	Vidrio	Reciclatón	1 Kilogramo
	Otros materiales: ¿Cuál?	Poliestireno / reciclatón y/o recepción de materia prima	0.5 Kilogramos aprox.
	Total Kg. Trimestral de Material Aprovechable		20.5 Kilogramos

Observaciones: No se genera

1. CONTENEDORES			
Marque con una (X) en la casilla que corresponda			
1. ¿Existen puntos ecológicos en la Unidad Operativa? (canecas, negras, blancas.)	Si __x___	NO _____	
1.1 ¿Existen Carros organizadores en la unidad operativa?	Si __x___	NO _____	N/A _____
1.2 ¿Existen Canecas para la cocina?	Si __x___	NO	N/A
1.3 ¿Existen Canecas para descomide?	SI __x___	NO	N/A
1.4 ¿Existen Canecas para área de servicios?	Si __x___	NO	N/A
1.5 ¿Existen Canecas para baños?	Si __x___	NO	
1.7 ¿Existe canecas para el cuarto de almacenamiento? (canecas, negra y blanca)	Si __x___	NO _____	
1.8 ¿Existe contenedor para A.V.U?	Si __x___	NO	N/A
1.9 ¿Existe Practica para el trasporte interno de los residuos?	Si __x___	NO ____	N/A _____
Se requiere solicitud de contenedores	Si __x___	NO	
Observaciones:	No se genera		

2. ESTADO GENERAL DE LOS CONTENEDORES			
Marque el número total de contenedores en la casilla que corresponda			
Contenedores	Número total de Contenedores BUENO	Número total de Contenedores REGULAR	Número total de Contenedores MALO
2.4 Carro organizador	1	**0**	**0**

2.5 Canecas Cocina	1	**0**	**0**
2.6 Canecas para Descomide	1	**0**	**0**
2.7 Canecas para área de servicios.	1		
2.8 Canecas Baños	1		
2.10 cuarto de almacenamiento	1		
2.11 Cuarto de almacenamiento	1		
2.13Contenedor para A.V.U	1		
2.14Practiwagon	1		
Total de contenedores:			
Observaciones:	No se genera		

3 VERIFICACIÓN: SEPARACIÓN EN LA FUENTE			
Marque con una (X) en la casilla que corresponda			
Criterios	Cumple	No Cumple	Observaciones
3.1 ¿Las canecas están con bolsas de acuerdo al color de la caneca?	x		
3.2 ¿Los puntos ecológicos son suficientes para el predio?	x		
3.3 ¿La caneca de la cocina es higiénico sanitaria?	x		
3.4 ¿Clasifican correctamente los residuos en cada contendor?	x		
3.5 ¿Las canecas están debidamente rotuladas?	x		
3.6 ¿Los colores de las canecas pertenecen a las colores institucionales de la Entidad?	x		
3.7 ¿Los stickers se encuentran en buen estado?	x		
3.8 ¿El bidón se encuentra con sus respectivos filtros y tapa?	x		
3.9 ¿Se incentiva en la unidad operativa la separación en la fuente?	x		
3.10 ¿Se utiliza de manera	X		

adecuada el carro organizador según lo estipulado en el PAIPAERS?			
4. ALMACENAMIENTO (Cuarto de residuos sólidos)			
Marque con una (X) en la casilla que corresponda			
Características	Cumple (C)	No Cumple (NC)	Observaciones
4.1Fácil Limpieza	X		
4.2Ventilación	X		
4.3Iluminación	X		
4.4Extintores	X		
4.5Drenaje	X		
4.6Rutas de recolección interna. (Ruta Sanitaria)	X		
4.7Suministro de Agua	X		
4.8Contenedores para el almacenamiento de residuos.	X		
4.9Cuenta con la Identificación y señalización del cuarto de almacenamiento.	Rotulo de señalización del cuarto de almacenamiento SI (X) NO ( )		
Observaciones: No se genera			
5. PRESENTACIÓN DE LOS RESIDUOS			
Diligencie todos los campos que aplique (*)			
Material No Aprovechable	Localidad: Puente Aranda		
	Nombre de la Empresa Gestora de Aseo: Lime		
	Lunes	Miércoles	Viernes:
	Martes: X	Jueves: X	Sábados: X
	Hora de recolección: 08:00 Horas		
Material Aprovechable	Cuenta con Acción Afirmativa () ó Acuerdo de Corresponsabilidad (X))		
RESULTADOS DE LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS			
Resultados del Autodiagnóstico			
Recomendaciones:	Aplicabilidad sostenible en las prácticas y manejo de residuos generados dentro de la unidad operativa.		
Compromisos:	Sensibilización y socialización de prácticas sostenibles en la generación de residuos.		

10.14. PLAN DE CONTINGENCIA

En este programa, se contemplan tres aspectos relevantes así:

10.14.1. PAIPAERS (PLAN DE ACCIÓN INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS)

Como medida de contingencia se debe contar con capacidad de bolsas para 1 semana, en caso de la no recolección de residuos.

Teniendo en cuenta la identificación de posibles situaciones de riesgo, causadas por eventos que puedan ocurrir fuera de las condiciones normales de operación, tales como:

- Incendio.
- Explosión.
- Derrame de residuos sólidos.
- No recolección de los residuos sólidos.

Se deberá tener en cuenta lo contenido en el PAIPAERS (Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos PLA-BS-001).

Este documento se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

10.14.2. PGIRP (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS PELIGROSOS)

Dentro de las situaciones que se salen de la cotidianidad y puedan presentar riesgos, encontramos: derrames de sustancias peligrosas, incendio de residuos o sustancias peligrosas, contaminación en la atmósfera, accidentes o emergencias causadas por la manipulación de los residuos o inconvenientes en el almacenamiento. Las acciones a tomar paso a paso se encuentran descritas en el PGIRP (Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos PLA-BS-004).

Este documento se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

10.14.3. PGIRH (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS HOSPITALARIOS)

Las posibles situaciones que puedan causar riesgos fuera de las condiciones normales son: sismos, incendios, interrupción del suministro de agua o energía eléctrica, dificultades con el

servicio público de aseo y/o empresas autorizadas de recolección de residuos hospitalarios, suspensión de actividades, alteración del orden público, manejo de residuos contaminados con sangre u otro material infeccioso, señalización y aislamiento en caso de emergencia del cuarto de almacenamiento, etc. Las acciones a tomar se encuentran descritas en PGIRH (Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios FOR-BS-057)

Este documento se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

Es importante que este plan sea articulado con el Plan de Emergencias de la unidad operativa.

11. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

11.1. INTRODUCCIÓN

La Secretaría Distrital de Integración Social, acorde a su compromiso con el cuidado del medio ambiente y con la prestación de un servicio de calidad a la comunidad, promueve el programa de abastecimiento de agua potable, como un sistema de control que está diseñado para garantizar la calidad del agua empleada en las diferentes actividades de las unidades operativas de la SDIS; teniendo en cuenta, que toda unidad operativa debe contar con un tanque de almacenamiento, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de servicio, y que la construcción y/o mantenimiento del mismo, deberá ser acorde a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los ductos, tuberías y fallas del sistema de acometidas permite prevenir, subsanar y controlar abastecimiento de agua en la unidad operativa; Comedor comunitario - cocina popular Colon.

11.2. OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad y uso eficiente del agua, en las diferentes etapas de operación y funcionamiento de los servicios sociales de la Secretaria de Integración Social, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación o uso inadecuado del recurso hídrico.

11.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer acciones para el ahorro y uso eficiente del agua en cada unidad operativa.
- Fomentar la optimización y conservación de los recursos no renovables, mediante el mejoramiento de la infraestructura física de las unidades operativas y la implementación de talleres de sensibilización y concientización, dirigidos a los funcionarios, contratistas, personal de aseo, participantes y visitantes de la Secretaría Distrital de Integración Social.

- Implementar semestralmente el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.
- Prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar la inocuidad de los productos alimenticios.
- Inspeccionar, reportar y atender las fallas, fugas y alertas generadas frente al abastecimiento de agua en la unidad operativa.
- Dar cumplimiento a las políticas, lineamientos, procedimientos, instructivos y formatos establecidos por la entidad aplicables al programa de abastecimiento de agua potable.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana del agua utilizada en la unidad operativa.

11.4. ALCANCE

La Secretaría Distrital de Integración Social consciente de la responsabilidad que tiene con la comunidad de prestar servicios de calidad y de la importancia que tiene el recurso hídrico como parte esencial para el desarrollo de las actividades de la unidad operativa, asume el compromiso de implementar diferentes herramientas estratégicas de planeación ambiental que conlleven a la prevención, mitigación y minimización de impactos nocivos al ambiente y al ser humano, las cuales se describen brevemente a continuación: falta

- La adopción del Plan Institucional de Gestión Ambiental: El cual tiene como objetivo “Desarrollar acciones ambientales mediante la ejecución de planes y estándares que permitan realizar prácticas tendientes a prevenir, mitigar, preservar y aprovechar los recursos necesarios para el desarrollo de la misionalidad de la SDIS, fortaleciendo en los funcionarios, contratistas y participantes una cultura ambiental”.

- El desarrollo e implementación del programa uso eficiente del agua busca establecer e implementar estrategias dirigidas a optimizar el uso del agua en la Secretaria Distrital de Integración Social y la conservación del recurso mediante el mejoramiento de la infraestructura física, Instalación de accesorios ahorradores de agua y procesos de fortalecimiento ambiental, jornadas de sensibilización y campañas institucionales dirigidos al personal de la entidad durante el periodo de ejecución del Plan Institucional de Gestión Ambiental.

11.5. DEFINICIONES

Acueducto: sistema de abastecimiento de agua.

Abrasivo: es una sustancia que tiene como finalidad actuar sobre otros materiales con diferentes clases de esfuerzo mecánico.

Acometida: derivación y distribución de red que llega al registro de corte del inmueble.

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

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

Agua residual domestica: desechos líquidos provenientes de la actividad doméstica en residencias, edificios e instituciones.

Agua residual no domestica: son los residuos líquidos provenientes de una actividad comercial, industrial o de servicios y que en general tiene características notablemente distintas a las domesticas.

Agua segura: es el agua que cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto 475/98) y puede ser consumida sin riesgos para la salud.

Almacenamiento seguro de agua: acción con el propósito de recolectar en condiciones sanitarias, agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo o en la escasez de esta.

Amianto: es un grupo de minerales metamórficos fibrosos. Están compuestos de silicatos de cadena doble-

Bidón: es un recipiente hermético utilizado para contener, transportar y almacenar líquidos, habitualmente cilíndrico, con fondo plano, fabricado de metal, cartón, plástico o contrachapado para transportar grandes cantidades de líquidos.

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

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

Desinfección: proceso al que se somete el agua para eliminar los microorganismos patógenos, se puede realizar a través de la filtración, la cloración, el hervido o la luz ultravioleta.

Grasas y aceites: son todas aquellas sustancias de naturaleza lipídica, que, al ser inmiscibles con el agua, van a permanecer en la superficie dando lugar a la aparición de natas y espumas, interfiriendo el cambio de gases entre el agua y la atmósfera.

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

Registro de control de actividades: es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la higienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.

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

Tratamiento: conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación y/o descontaminación del agua.

11.6. GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE AGUA

El acceso al agua potable es fundamental para la salud, uno de los derechos humanos básicos y un componente de las políticas eficaces de protección de la salud. El suministro del agua potable debe ser suficiente, salubre y accesible. El agua debe ser potable cumpliendo con la normatividad vigente para consumo de agua, mitigando cualquier agente patógeno (bacterias, virus, protozoos y helmintos). Para evitar diarrea, disentería, cólera, hepatitis, fiebre tifoidea, entre otras.

Para el desarrollo de las actividades de la unidad operativa de la SDIS se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

11.6.1. SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

Este programa tiene como fin mantener la calidad del agua potable suministrada. El suministro de agua potable lo realizará la empresa de acueducto (de acuerdo a la localización geográfica de la Unidad Operativa).

11.6.2. TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

La capacidad del tanque de almacenamiento de agua potable del Comedor comunitario - cocina popular Colon actualmente y para vigencia 2.020 – 2.021 es de 1.000 litros y se cuenta con una unidad en material sintético de PVC.

11.6.3. ACCIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE EN UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS.

Para las unidades operativas propias de la SDIS que requieran la limpieza y desinfección de tanques deben solicitar al responsable de Apoyo Logístico a través de los mecanismos establecidos para este fin a través del aplicativo correspondiente. O por el correo electrónico definido por el grupo de mantenimiento de la oficina de apoyo logístico.

Los tanques de almacenamiento de agua potable en las unidades operativas que pertenecen a la SDIS deben mantenerse en óptimas condiciones sanitarias, por lo cual se estandarizó y oficializó el 03 de marzo de 2017 el procedimiento técnico para el control de las condiciones sanitarias de los tanques de almacenamiento de agua potable de las SDIS con código PCD-BS- 004, el cual brinda la secuencia para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua usado comúnmente.

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos administrativos, Gestión de Bienes y Servicios, documentos procedimientos Control de las condiciones sanitarias de los tanques de almacenamiento de agua potable de la SDIS

La periodicidad del lavado del tanque deberá realizarse mínimo cada seis (6) meses.

Si la Unidad Operativa es tercerizada, deben tener estipulado un procedimiento, contar con los certificados de mantenimiento, concepto sanitario favorable de la empresa que realiza el servicio y factura del servicio del lavado de tanques. Tal como se encuentra relacionado en el anexo técnico del contrato.

Parte de la implementación de este programa es el diligenciamiento del *formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable (FOR-PSS-064).* Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos misionales, Prestación de los servicios sociales, documentos asociados.

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos misionales, Prestación de servicios sociales, documentos asociados formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable.

El contratista que realiza el lavado de tanques deja un soporte en cada unidad operativa la cual debe estar a disposición de la misma SDIS y de los entes de control pertinentes.

Como parte de los soportes entregados debe estar el concepto sanitario favorable de la empresa encargada de realizar la actividad.

11.6.4. MANEJO DE AGUA CONTENIDA EN ESTANQUES DE PISCINAS Y ESTRUCTURAS SIMILARES.

En caso de que la unidad operativa cuente con un estanque de este tipo, la Unidad Operativa de la SDIS debe adoptar y aplicar las especificaciones y determinaciones normativas legales vigentes, para lo cual se debe remitir a:

- Resolución 1618 del 2010 en la cual: *"establece las características físicas, químicas y microbiológicas con los valores aceptables que debe cumplir el agua contenida en estanques de piscinas y estructuras similares de recirculación, la frecuencia de control y vigilancia de la calidad del agua que debe realizar el responsable y la autoridad sanitaria, así como el instrumento básico de la calidad de la misma."*
- Decreto 2171 de 2009 por el cual: *"se determina las medidas regulatorias de seguridad aplicables a piscinas y estructuras similares, así como establecer las Buenas Prácticas Sanitarias tendientes a prevenir y controlar los riesgos que afecten la vida y la salud de las personas".*
- Resolución 1510 del 2011 la cual tiene como objeto: *"definir los criterios técnicos y de seguridad para las piscinas; los criterios mínimos de desempeño de los operadores y los responsables de las piscinas; así como de establecer los Planes de Saneamiento, de Emergencia y el Reglamento de Uso del Estanque o Estructura Similar."*

Todos los procedimientos para el mantenimiento de las piscinas son realizados por parte de cada unidad operativa cumpliendo con las normatividades anteriormente descritas y ejecutadas por el personal técnico debidamente entrenado en el tema.

Nota: Las piscinas deben contar con su propio Plan de Manejo cumpliendo con la normatividad vigente. Se hace referencia al tema de las piscinas en este Plan de Saneamiento debido a su relación con el almacenamiento de agua.

11.6.5. GUÍA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE AGUA

Cada unidad operativa cuenta con el servicio de agua potable suministrado por la Empresa de Acueducto, Agua y Alcantarillado de Bogotá, la cual garantiza que ésta cumple con las características físicas, químicas y microbiológicas del agua para consumo humano, la gran mayoría de estas unidades operativas cuentan con tanques de almacenamiento de agua, para lo cual se realizan contratos de lavado y desinfección de tanques los cuales son realizados cada seis (6) meses.

La Secretaria de Integración Social cuenta con la Subdirección de Plantas Físicas la cual es la encargada de prestar el servicio de mantenimiento y corrección de los problemas que presente cualquier unidad operativa en todas sus conexiones, tuberías, tanques de almacenamiento y equipos de presión, necesarios para el buen funcionamiento de los mismos. Además, esta Subdirección cuenta con el plano de distribución interna de red hidrosanitaria de las Unidades operativas construidas o reforzadas recientemente facilitando el proceso de mantenimiento y corrección de los problemas.

En caso de urgencia la coordinadora o responsable de la unidad operativa debe requerir la ayuda del residente de mantenimiento con el que cuenta cada Subdirección Local y éste a su vez con su grupo de técnicos debe obligatoriamente corregir el problema presentado, en caso tal que el problema pase de ser uno manejable directamente por el residente, a ser uno más

grave, el problema será corregido por todo el grupo interdisciplinario de profesionales que manejan el tema en la Subdirección de Plantas Físicas.

Una vez sean corregidas todas las urgencias el coordinador de la unidad operativa debe firmar el acta de recibido de las obras realizadas.

11.6.6. ACCIONES PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS PURIFICADORES DE AGUA EN UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS.

El mantenimiento del purificador de agua se realizará cada cuatro (4) meses, según programación establecida por el área de Apoyo Logístico, sin embargo, para las unidades operativas propias de la SDIS que requieran el suministro o mantenimiento del purificador de agua deben solicitar al responsable de Apoyo Logístico a través de los mecanismos establecidos para este fin a través del aplicativo correspondiente o por el correo electrónico definido por el grupo de mantenimiento de la oficina de apoyo logístico.

Si la Unidad Operativa es operada por asociado o contratista, debe tener estipulado un procedimiento y contar con los certificados de mantenimiento.

El contratista que realice el mantenimiento del purificador de agua deja un soporte en cada unidad operativa la cual debe estar a disposición de la SDIS y entes de control pertinentes.

11.6.7. MANEJO RESIDUOS LÍQUIDOS

Acorde al Plan de Gestión Ambiental del Distrito Capital 2008 -2038, generado y liderado por la Secretaría Distrital de Ambiente, el cual indica la necesidad de contribuir en la recuperación y preservación de cuencas con cauces en sectores urbanos afectados por la concentración de los flujos de materiales generando contaminación por aguas residuales y que fundamenta las acciones de recuperación hídrica, sanitaria y biológica de los ecosistemas acuáticos deteriorados por décadas de contaminación.

La Secretaria Distrital de Integración Social adopta e impulsa la implementación de sistemas retenedores de grasas, con el objetivo de dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente y al compromiso que asumió la Entidad desde el Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA), por lo cual la unidad operativa implementa el instructivo de mejora de la calidad de los vertimientos

11.6.8. REGISTRO DE VERTIMIENTOS

La Secretaría Distrital de Ambiente, conforme al concepto jurídico 00049 del 05/05/2016, con Radicado 2016EI71923 expedido por la Dirección Legal de esa Secretaría, determinó que la Secretaría Distrital de Integración Social es una entidad que realiza vertimiento doméstico, por

consiguiente, no están sujetos a realizar el registro de vertimientos, no obstante, la autoridad ambiental podrá solicitar dicho registro.

Por otra parte, cada unidad operativa deberá realizar la caracterización ambiental de aguas vertidas, cuando lo solicite el ente de control ambiental, los informes de esta caracterización deberán ser remitidos al área de gestión ambiental, de igual forma las unidades operativas deben tomar las medidas necesarias del caso, para mejorar la calidad de los vertimientos,

11.6.9. PLAN DE CONTINGENCIA

En caso de no contarse con suministro de agua la unidad operativa se adoptará como medida de contingencia el uso de carro tanques de agua los cuales deben estar acogidos a la Resolución 2190 de 1991 de la Secretaria Distrital de Salud por la cual se reglamenta las condiciones para transporte de agua en carro tanques.

Estos carros tanques deben tener licencia sanitaria para el transporte de agua ante la Secretaria Distrital de Salud debido a que la actividad de transporte de agua, requiere medidas de control sanitario que garanticen la calidad del agua transportada y las condiciones sanitarias del vehículo transportador.

Los carros tanques para el transporte de agua utilizados por la SDIS, deben contar con licencia sanitaria en cumplimiento de los siguientes aspectos:

- Estar construidos en material inalterable y de fácil lavado, que permita conservarlos en excelentes condiciones de higiene.
- Tener cabina de conductor aislada de la parte del vehículo en que se transporta el agua.
- Deberán llevar accesorios y equipos tales como mangueras, motobomba, escalera para facilitar la distribución del agua.
- El conductor y auxiliar deberán permanecer debidamente uniformados y llevarán botas, guantes y cascos como medida de seguridad y elementos de protección personal
- Estos vehículos de transporte de agua para consumo humano no estarán autorizados para transportar otros líquidos.
- Deben realizar lavado y desinfección al carro tanque mínimo dos veces al mes.
- La única fuente autorizada para el abastecimiento del carro tanque son las fuentes de distribución de la Empresa de Acueducto de Bogotá, D.C.

11.6.10. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

Las capacitaciones para este programa se pueden organizar de la siguiente manera:

Con el Área de Gestión Ambiental:
Programa de ahorro eficiente y uso del agua.

Con el Área de Gestión Ambiental:

Registro de vertimientos, plan de encapsulamiento de aceites vegetales usados, programa de ahorro eficiente y uso del agua.

Con la Subdirección de Plantas Físicas:
Adecuado manejo de las infraestructuras físicas que permiten el ahorro del agua, fallas y fugas del sistema de acueducto y alcantarillado en la unidad operativa.

Con el Área de Apoyo logístico: Lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua.

Nota: Es importante contar con el apoyo para estas capacitaciones, de la empresa contratista que presta el servicio de aseo y mantenimiento a la Unidad Operativa y del supervisor de dicha empresa.

12. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

12.1. INTRODUCCIÓN

En los diferentes ambientes presentes dentro de la unidad operativa pueden aparecer plagas como roedores e insectos que pueden proliferar causando situaciones de contaminación y enfermedades, por tal motivo el presente programa cuenta con actividades de saneamiento ambiental que previenen y controlan todas las áreas de la Unidad Operativa.

La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los espacios permite prevenir, subsanar y controlar el ingreso y propagación de plagas en la unidad operativa Comedor comunitario - cocina popular Colon.

12.2. OBJETIVO GENERAL

Aplicar constantemente un sistema de verificación y control en la Unidad Operativa, que prevenga y proteja todas las áreas del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando barreras que impidan la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

12.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las acciones preventivas y correctivas eficientes, como la adecuación física de la infraestructura, que eviten el acceso de plagas a la unidad operativa.
- Difundir las medidas implantadas para la intervención de personal técnico de plagas en la Unidad Operativa.
- Sensibilizar y preparar al personal responsable sobre el control integral y tiempos de aplicación de las acciones y/o medidas preventivas y correctivas.
- Adoptar controles químicos, mediante la aplicación de agentes químicos si se requiere.

- Realizar una verificación y monitoreo permanente al programa por el personal responsable de la Unidad Operativa.
- Conocer y aplicar los formatos del programa de control integral de plagas en los tiempos previstos por el personal responsable de la Unidad Operativa.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana generado por la presencia de plagas (artrópodos y roedores) en la Unidad Operativa.

12.4. DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo y correctivo de plagas:

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: Sustancia que imita un alimento y que es utilizada para atraer y eliminar un vector.

Control integral de plagas: es el conjunto de actividades, acciones y políticas que implementa una Unidad Operativa para evitar el ingreso, y la posterior proliferación de plagas mediante el uso de técnicas, métodos y prácticas de saneamiento ambiental.

Desuso: falta de uso o inactividad de algún objeto.

Desinsectación: es el sistema de control de animales artrópodos.

Desratización: tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en las diferentes áreas o espacios de la unidad operativa.

Hermeticidad: garantizar que el sistema este aislado de otros sistemas exteriores; en el contexto de Control de Vectores es garantizar que un lugar este totalmente aislado y protegido de insectos y roedores.

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.

Medidas preventivas: son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

Plaga: la Organización Mundial de la Salud (OMS) considera que una plaga es una especie implicada en la transferencia de enfermedades infecciosas para el hombre y en el daño o

deterioro del hábitat y del bienestar urbano, cuando su existencia es continua en el tiempo y está por encima de los niveles considerados de normalidad y su control representa una actividad de prevención primaria dentro de la protección de la salud, ligadas a las políticas de higiene y saneamiento medioambiental.

Nivel de normalidad o umbral de tolerancia: es el límite a partir del cual la densidad de población que forma la plaga es tal que sus individuos pueden provocar problemas sanitarios o ambientales, molestias, o bien, pérdidas económicas.

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.

Saneamiento del medio: es el conjunto de medidas aplicadas para corregir factores del medio ambiente que influyen o pueden influir en la expansión vectorial de plagas: incluye la higiene de alimentos, eliminación de basuras, control de aguas residuales, entre otros.

Vector: animal (por lo general artrópodo y roedor) 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.

12.5. MARCO TEÓRICO

Una plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación. Las plagas más comunes que podemos encontrar en los servicios alimentarios son:

Roedores, como ratas y ratones.
Insectos, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo, gorgojos).

Es importante que se identifiquen los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas de grasa que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

La ejecución estricta del programa de limpieza y desinfección en todas las áreas permite obtener resultados satisfactorios en todos los espacios, pero si no se aplican las acciones a tiempo pueden desencadenar problemas al programa de control integral de plagas; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

12.6. MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

Las medidas permanentes de control integral de plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas a la unidad operativa y las segundas (correctivas) en eliminar aquellas que logren entrar. Dado lo anterior, la Unidad Operativa deberá procurar el cumplimiento de las siguientes actividades y acciones:

12.6.1. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA UNIDAD OPERATIVA:

Mediante la inspección rutinaria de las instalaciones, se detectan posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) *página 2 Hermeticidad* de todas las áreas de la unidad operativa", en donde los aspectos a revisar son:

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

La Unidad Operativa debe adoptar la frecuencia y la persona responsable de diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) *página 2 Hermeticidad*.

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos administrativos, Gestión de Bienes y Servicios, documentos asociados.

12.6.2. MEDIDAS PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS

Estas medidas pretenden detectar las evidencias de la presencia de plagas en el interior de la Unidad Operativa. Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) página 1 Inspección de Plagas, la Unidad Operativa debe adoptar la frecuencia y la persona responsable del diligenciamiento.

12.6.3. ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO

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

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques (FOR-PSS-067)*, para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

Para inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques se debe realizar búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área de la unidad operativa como: muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc. Y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente, la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas.

12.6.4. VERIFICAR E INSPECCIONAR LAS ZONAS INDICADAS EN EL FORMATO.

Sí se evidencian elementos que no corresponden a la zona que se está verificando, registrar el hallazgo e informar al coordinador de la unidad operativa para que tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques).

12.7. MEDIDAS CORRECTIVAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS.

Cuando las medidas preventivas fueron ineficaces y se presenta presencia de plagas se debe ejecutar un control integral de plagas correctivo (control químico), para lo cual se requiere de la guía técnica del insecticida o rodenticidas, suministrada por la empresa contratada para tal fin.

12.7.1. MEDIDAS CORRECTIVAS:

<u>Control Químico:</u>

Los pasos a seguir en el momento de identificar un foco de plagas son los siguientes:

Los Coordinadores/as de la Unidad Operativa, deben realizar inspección permanentemente sobre la aparición de las plagas. Para las unidades propias de la SDIS, debe alertar al responsable de Apoyo Logístico a través de los mecanismos establecidos para este fin, como el Aplicativo Sistema de mantenimiento de Bienes – SIMAB o por correo electrónico al grupo de mantenimiento de la oficina de apoyo logístico enviando *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) página 1 Inspección de Plagas, en caso de identificar que la causa de la presencia de plagas es generada por deficiencias en la infraestructura, Apoyo Logístico informará a Plantas Físicas para que se tomen las acciones correspondientes sobre las condiciones en la infraestructura, si no se corrige este aspecto serán ineficaces los controles químicos realizados.

Contactar a la empresa prestadora del servicio de desratización y/o desinsectación, y definir la fecha y hora de la actividad. Cabe destacar que según el estado de sanidad de los alrededores de la unidad operativa es aconsejable solicitar una desratización o fumigación a la Empresa Social del Estado de la localidad para que sea aplicada en los alrededores de la Unidad Operativa.

Exigir a la empresa contratada por la SDIS o el operador tercerizado que ejecuta este control la siguiente información:

- Concepto Sanitario Favorable de la empresa que realiza la intervención técnica de fumigación, desratización, emitido por la autoridad sanitaria de la jurisdicción.
- Formato de diagnóstico e identificación de plagas.
- Guía técnica del insecticida, rodenticida o sustancias empleadas.
- Intervenciones técnicas de fumigación y desratización.
- Plano con ubicación e identificación de cebos en caso de haberse utilizado.
- Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o desratización.
- Hojas de seguridad de las sustancias químicas empleadas.

Para Unidades operativas administrada por terceros: Si las medidas preventivas no han sido eficaces, se deben implementar nuevamente y de manera exhaustiva los registros de control del programa de control integral de plagas adoptando medidas correctivas frente a los posibles lugares de ingreso de plagas Y contactar una empresa especializada en control químico con Concepto Sanitario Favorable de la SDS.

En el *formato registro de control de plagas (FOR-PSS-069)* se resume la fecha de fumigación o desratización, la empresa que presta el servicio, el nombre del producto a aplicar, el ingrediente activo, la dosis aplicada y la plaga a erradicar.

El control integral de plagas es netamente preventivo: El control químico se realiza solo cuando las medidas preventivas anteriormente nombradas fueron insuficientes y se ha presentado una infestación de plagas.

Para las unidades operativas propias de la SDIS se realiza el control químico con empresas especializadas en el tema, según necesidad o cronograma dispuesto para ello. Las Unidades operativas administradas por terceros deben garantizar igual un control químico y tomar las medidas correctivas correspondientes.

12.8. PLAN DE CONTINGENCIA

Este plan de contingencia se implementa una vez que los métodos de control de plagas no hayan sido efectivos, para lo cual es necesario que la empresa encargada se encuentre debidamente avalada por Secretaria de Salud para desempeñar su función. Lo cual garantiza que cualquier tratamiento químico que se realice debe garantizar la no contaminación de los alimentos en las unidades operativas.

La empresa encargada debe realizar rotación de los productos químicos o plaguicidas empleados con el fin de que estas plagas no se vuelvan resistentes a sus componentes activos. Teniendo en cuenta que los productos que se empleen deben tener registro sanitario y ser autorizado su uso por las autoridades de salud.

Es menester de las coordinaciones de cada una de las unidades operativas estar inspeccionando permanentemente frente a la resistencia de las plagas.

Alertar al responsable (Plantas Físicas) de tomar las medidas correctivas frente a las debilidades en la hermeticidad en la infraestructura y mediante el formato para solicitud de control químico solicitar la desratización o la fumigación FOR-BS-020 a Apoyo Logístico, lo anterior para el caso de unidades propias de la SDIS.

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos administrativos, Gestión de Bienes y Servicios, documentos asociados.

12.9. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

El manejo de los roedores y plagas se hace a través de una empresa certificada para el control de éstos. Para ello, las unidades operativas propias han de solicitar al área de Apoyo Logístico para que mínimo una vez al año se haga una charla de sensibilización sobre el control de plagas (bien sea la empresa que realiza el control, la subdirección de plantas Físicas, Apoyo Logístico o el área de gestión ambiental de la SDIS).

Las Unidades operativas Tercerizadas, han de solicitar a la empresa que realiza el control de plagas una charla de sensibilización a los funcionarios de la Unidad Operativa. Estas charlas se realizan con la finalidad de ver la importancia de la implementación del presente Plan, y los funcionarios estén en capacidad de identificar presencia de plagas en la prestación del servicio.

NOTA 1: Mantener el documento teórico y magnético a disposición de quien lo requiera. Realizar permanentes capacitaciones, llevando soportes como actas, listas de asistencia, apoyos didácticos, fotografías, etc.

NOTA 2: Realizar actualizaciones periódicas de este documento cada vez que se requiera por parte de los equipos involucrados en la elaboración del Plan de Saneamiento. (Dirección Territorial, Subdirección de Nutrición, Área de Gestión Ambiental, Subdirección para la Infancia y Subdirección de Plantas Físicas, Apoyo Logístico.)

NOTA 3: Llevar los formatos que se diligencian en una carpeta especial para facilidad de consulta y presentación a los entes de control que lo requieran.

12.9.10 Protocolo de bioseguridad SARS COV 2 en el Comedor comunitario - cocina popular Colon.

Debido al estado de emergencia que se vivió en Colombia y el mundo y desde luego en Bogotá D.C., y, para el caso del servicio de comedor comunitario - cocina populares, proyecto 1098 de la secretaria distrital de integración social a través de convenio tercerizado con el asociado para la ejecución del convenio número 8292/2024 se brindará la orientación a la población beneficiaria en general frente a las precauciones que se debe seguir frente a los protocolos de bioseguridad como lo es también el deber ser para fortalecer las acciones de aseo, limpieza y desinfección permanente en el servicio de comedor comunitario - cocina popular en donde se deben tener en cuenta las indicaciones que a manera de recomendaciones se darán a continuación garantizando además el autocuidado y el seguimiento al plan de saneamiento básico con elementos u sustancias desinfectantes para tal fin de los utensilios de cocina, contenedores de residuos sólidos, vehículos transportadores de materia prima, mesas, áreas de preparación y alistamiento, sillas y, en general cualquier superficie. Entre estas medidas importantes, se destaca que el equipo de trabajo, línea y staff del comedor comunitario - cocina popular Colon de la localidad de Puente Aranda deberá recomendar a los participantes el lavado de manos antes del consumo y/o retiro de los alimentos y disponer de las condiciones y elementos para esta práctica dentro de las áreas destinadas para el servicio de comida caliente en su hogar de residencia sumadas a las recomendaciones de autoprotección para contener la enfermedad por coronavirus (COVID-19).

Cabe aclarar que para ello se toma como base medidas emitidas por el ministerio de salud nacional y frente a lo cual se desglosan las acciones que se implementarán en la ejecución del convenio para la vigencia 2.020 – 2.021.

- Garantizar el abastecimiento de agua potable en cantidad y calidad suficiente para un día de producción.

  Para brindar un servicio idóneo en el suministro de comida caliente y, transversalidades sociales se requiere monitorear, en el caso, la potabilidad y disponibilidad de agua e independiente al fluido del líquido, a través del tanque de reserva aéreo con capacidad de 1.000 litros de agua y monitorear de esta manera el cloro residual mediante el kit establecido en todos los puntos hidráulicos de la red interna de distribución de agua potable, ello, a diario y no de manera semanal.

- Verificar que todo el personal que haga parte del proceso productivo lleve a cabo con rigurosidad la limpieza en el filtro sanitario.

  Se hace dispendioso que todo el personal del equipo de línea y staff del comedor comunitario - cocina popular Colon que haga parte activa de los procesos establecidos por el proyecto 1098 de la SDIS lleve a cabo mediante compromiso particular y colectivo la limpieza de su calzado en el primer momento de su ingreso en el filtro sanitario dispuesto a la entrada del predio actual en donde funciona el comedor comunitario - cocina popular.

- Reforzar las actividades de capacitación y verificación de lavado y desinfección de manos y hábitos higiénicos.

  Con base al protocolo del lavado de manos instituido por la OMS, aún más y, por la emergencia sanitaria por la cual se establece un estado de emergencia nacional se establecerá como uno de los estandartes de autocuidado, esto, por parte del profesional administrativo con previo seguimiento de la profesional en el área de nutrición del asociado.

- Aplicar con rigurosidad los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas y equipos, garantizando el uso y concentración de sustancias de comprobada acción en la limpieza y desinfección, haciendo énfasis en áreas de contacto común (ascensores, barandas, puertas, pasamanos, baños, entre otras).

  Se regirá muy detalladamente el plan de saneamiento vigente para el periodo 2.020 – 2.021 y, más exactamente en el programa de limpieza y desinfección a través de la

solución indicada de hipoclorito de sodio para efectuar las labores a realizar en cada una de las áreas en donde funciona el comedor comunitario - cocina popular Colon de manera constante por medio de aspersión y aplicación directa en superficies incluso el uso libre de ácido acético como lo es en su versión comercial el “vinagre”.

- Si dentro de los procedimientos implementados por la empresa se tiene establecido el uso de tapabocas, garantizar su adecuado uso, cambio frecuente y disposición final. Priorizando su uso en el personal encargado de actividades de alto riesgo tales como recepción y entrega de alimentos, materias primas e insumos, material de empaque, producto terminado, así como durante la actividad de envasado o cualquiera otra que implique exposición de los alimentos.

  Uno de los objetivos con mayor énfasis en la ejecución del convenio a efectuarse entre el asociado, operador tercerizado del comedor comunitario - cocina popular Colon para la actual vigencia 2.020 – 2.2021 será el uso adecuado, optimo responsable de los miembros de su equipo de trabajo, quiere esto decir, que se debe asegurar por parte de cada persona un cubrebocas estrictamente para circular de manera urbana por la ciudad y el uso de dos unidades diarias en las instalaciones de la unidad operativa de tal manera generar confianza y responsabilidad en la no incubación de posibles infecciones virales, como lo son los resfriados y la gripa, así, evitar el contagio además de ayudar a evitar respirar aire a diferente temperatura que puede llegar a dañar los pulmones en este momento coyuntural en que actualmente se encuentra Bogotá, Colombia y el resto del mundo.

- De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.

  Es imprescindible que cada miembro del equipo de trabajo cuente con un juego de guantes para su uso a diario antes de la llegada el lugar de trabajo, para el caso de la profesional social y el profesional administrativo como del auxiliar de IDIPRON se hace preponderante que posean un cambio de guantes en el área desinada para la oficina debido al manejo de archivo y gestión documental generada dentro de la unidad como de alguna entidad distrital u nacional que visite la unidad operativa.

- Incrementar la frecuencia y verificación de la limpieza y desinfección de vehículos de transporte de alimentos, materias primas e insumos.

El abastecimiento de materia prima en el comedor comunitario - cocina popular Colon se efectuara de manera semanal para el caso de los días martes las pulpas de fruta, los días miércoles los productos cárnicos, bovino, porcino, aves y pescados, los días jueves los alimentos perecederos y de manera quincenal los abarrotes por lo que se procurará garantizar los tiempos de entrega de alimentos, especialmente cuando éstos son perecederos, manteniendo siempre las condiciones de cadena de frio, si lo requieren, la calidad e inocuidad según resolución 5109 en la normatividad colombiana vigente como también el estado de asepsia, limpieza y desinfección del vehículo transportador, cajas, canastillas, estibas y del autocuidado del auxiliar transportista como medidas de prevención y protección.

Para el caso de las actividades en estilos de vida saludable, talleres de inclusión social, tomas masivas en antropometría, socializaciones, etc., se realizarán de manera practica además de didáctica usando herramientas tecnológicas para evitar dentro del espacio de 32 m2 aglomeraciones y aún más cuando se debe propender por un distanciamiento social de dos metros entre una y otra persona.

- Reprogramar los turnos establecidos para el acceso a áreas comunes tales como restaurantes, casinos y áreas de descanso de los trabajadores, con el fin de garantizar que no se presenten picos ni reuniones que puedan concentrar más de cincuenta (50) personas en un mismo recinto, procurando espacio mínimo de un metro entre los usuarios.

  Cabe resaltar que el horario en la prestación de servicio es muy amplio para la cobertura actual del comedor comunitario - cocina popular Colon, 150 participantes, quienes evitaran llegar en grupos y tendrán un distanciamiento de dos metros, estos, fijados en el piso de cada área del comedor comunitario - cocina popular a través de cintas de colores u en su defecto demarcaciones con pintura que servirán como indicador de distancia al momento del ingreso al inmueble y su previo recorrido en el salón comedor comunitario - cocina popular para su registro diario y recepción de su almuerzo en donde en dichos espacios de igual modo habrán cintas tipo balizaje para separar áreas entre sí.

- Limitar labores de mantenimiento con personal externo y otros servicios, especialmente durante las actividades operativas, para reducir el margen de contaminación por el virus.

Por medio de reuniones, el equipo de trabajo debe poseer el compromiso de su propio distanciamiento entre compañeros para poder generar el habito y disciplina diaria, esto, cuando haya modo y lugar de interactuar con los mismos participantes del proyecto 1098, proveedores, funcionarios de alguna entidad distrital u privada o, externos al servicio para evitar todo tipo de contacto que genere posibilidad de contagio a través de dispersión de esporas como agentes contaminantes.

- Entregar a los empleados ubicados en puestos fijos de trabajo (puntos de pago, panadería, porcionado de carne, entre otros) guantes, tapabocas, gel desinfectante para manos y elementos para la limpieza y desinfección frecuente de utensilios y superficies de contacto en sus sitios de trabajo.

  En cada área del comedor comunitario - cocina popular se garantizará en lo posible de aquellos elementos que permitan poseer una bioseguridad total en su desarrollo e interpretación, esto, por lo menos cada 60 minutos o cuando el caso lo amerite en el intercambio de actividades u de áreas.

- De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.

  El manejo del código multicolor como lo establece el anexo técnico para el caso de comedor comunitario - cocina populares y el plan de saneamiento es generar una responsabilidad en el uso de elementos para la limpieza y desinfección por lo que los guantes de polisopreno deben de ser fundamentales no solo en la no contaminación cruzada sino también por el SARS COV 2, por ello, se contara en el stock con unidades suficientes para cada manipuladora de alimentos en la línea de la unidad operativa.

- Procurar medidas como la aplicación periódica de desinfectantes de ambiente en los sitios de mayor circulación y en donde se exhiban alimentos sin empaque (frutas, verduras, etc.).

  Para el caso del comedor comunitario - cocina popular Colon, el salón comedor comunitario - cocina popular está ubicado en primer nivel y no está integrado con las áreas de bodegaje a lo que se debe circular por áreas de pasillos comunes y, teniendo en cuenta que se opera dentro de un inmueble de la junta de acción comunal del sector.

el equipo de trabajo, asociado, SDIS, e interventoría como regla de oro para el ingreso a este tipo de área.

- Incrementar los procedimientos de limpieza y desinfección en baños y zonas de mayor tráfico.

  Se gradual izara el servicio de sanitarios, no en grupos ni en duplas u, tríos únicamente de manera individual en donde se le suministrara al participante elementos como jabón líquido, toalla de papel, así como de instrucciones para su uso correcto, la ubicación de estos u la solicitud expresa a los coordinadores del comedor comunitario – cocina popular quienes promoverán su uso.

- Se recomienda que, de acuerdo con la capacidad del establecimiento, se genere una estrategia para el control de ingreso de los clientes, de tal forma que se evite aglomeración en pasillos y puntos de pago. De igual manera, sugerir a los clientes que esperan su turno para ingresar al establecimiento, mantener por lo menos un (1) metro de distancia con las personas de la fila.

  En conjunto el asociado y los profesionales del staff del comedor comunitario - cocina popular Colon establecerán con base a directriz de la SDIS no proporcionar la ración de comida caliente para ser consumida por el participante y/o beneficiario del proyecto 1098 en las instalaciones de la unidad operativa hasta nueva orden por lo que en los 32 m2 solo podrán haber cuatro (4) personas; la primara de ellas, en la línea de servido aguardando por su ración empacada para lleva a su casa, la segunda a dos metros de distancia, la tercera de ellas firmando la planilla de asistencia diaria y, la cuarta de ellas en la entrada del salón comedor comunitario - cocina popular, de ella y hacia atrás cada dos metros un participante esperando su turno.

- Llamado a la mesura y a la prudencia por parte de los consumidores, en la adquisición de un número adecuado de unidades por producto, para permitir que toda la población tenga acceso a estos, según su necesidad.

  El trabajo mancomunado entre los profesionales del comedor comunitario – cocina popular hará que haya una coordinación diligente para ofrecer un servicio ágil y de calidad con un rostro humanizante como social hacia los 150 participantes quienes a su vez deben estar salvaguardando su propio autocuidado y que de aquellas normas que se establezcan dentro del marco constitucional que emite el gobierno nacional son y serán por su propia seguridad.

  - Se realiza la entrega del menaje portable para los participantes del comedor comunitario - cocina popular retiren el almuerzo del Comedor comunitario - cocina popular

Comunitario, durante la emergencia sanitaria por causa del COVID-19, de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas en el anexo:

PRODUCTO	Cantidad según cobertura (por participante)
Recipiente hermetico 500 ml con impresión logo SDIS	2 por cada 1
Recipiente hermetico 1.000 ml con impresión logo SDIS	2 por cada 1
Recipiente hermetico 330 ml con impresión logo SDIS	2 por cada 1
Recipiente hermetico 200 ml con impresión logo SDIS	2 por cada 1

Estos deben ser entregados por parte de los participantes completamente limpios y desinfectanos y posterior a esto por protocolo dispuesto de la SDIS despues de su recepción deben ser lavado y desinfectados por parte del personal manipulador de alimento en el comedor comunitario - cocina popular

- Para garantizar la limpieza en el comedor comunitario - cocina popular nuevamente el personal manipulador realiza la limpieza y desinfección de los mismos

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Camilo Ernesto Rodríguez Cristiam R Patarroyo López María Claudia Sosa Navas Martha Inés Lizarazo Omaida Ayala Cavanzo Oscar Enrique Polo Sory Carola Torres Sandra Rojas Correal	Jairo Andrés Revelo Molina Marco Antonio Machado Blandón Martha Liliana Huertas Juliana Salazar Restrepo Luis Antonio Pinzón Parra Sandra Esperanza Ávila Pérez	Maritza del Carmen Mosquera Palacios
Cargo/ Rol	Subdirección de Nutrición Coordinador Ambiental SDIS Subdirección de plantas	Director Corporativo Subdirectora de Nutrición Subdirectora para la Infancia Subdirector de Plantas Físicas	Directora Territorial en calidad de líder de Prestación de Servicios Sociales para la

	Físicas Subdirección de plantas Físicas Subdirección de Nutrición Área de Apoyo logístico Dirección Corporativa Subdirección para la Infancia	Gestora SIG del Proceso de Prestación de Servicios Sociales para la Inclusión	Inclusión

1. Objetivo

Orientar acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.

2. Marco conceptual

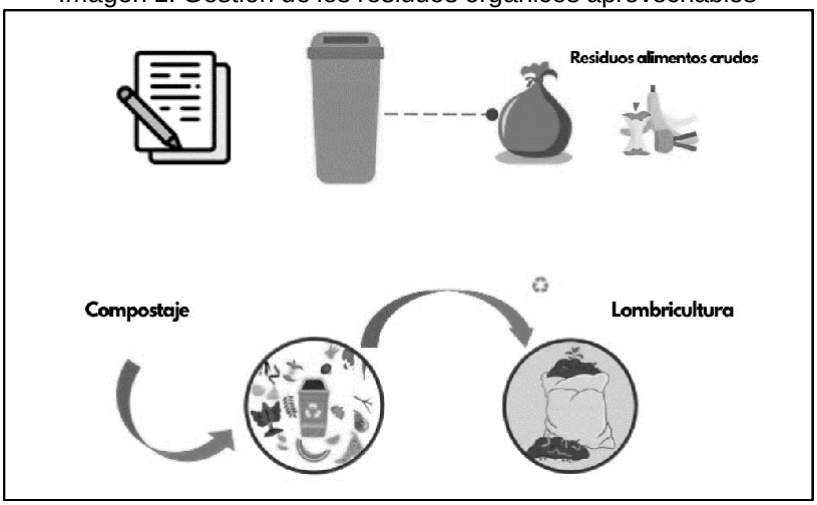
2.1 Manejo Residuos Orgánicos Aprovechables

Provienen de los desperdicios de alimentos generados previo a procesos de cocción (alimentos crudos), son considerados de esta manera, debido a que conservan su contenido orgánico y de biodegradabilidad, en tanto no han sufrido procesos químicos o físicos que alteren su composición, lo cual, permite su descomposición por medios biológicos. Así las cosas, en la etapa de pre-alistamiento de alimentos, se generan cáscaras, hojas de frutas y/o verduras, entre otros, los cuales son considerados aprovechables para la producción de abonos orgánicos.

En concordancia, el aprovechamiento de residuos orgánicos contempla las técnicas de aprovechamiento de los desechos orgánicos sólidos, de acuerdo con sus necesidades, alcances y aplicabilidad, con el fin de transformar y obtener abono orgánico, detallando las técnicas de compostaje abierto, compostaje cerrado y lombricultura[1]. Con ello, se aporta al manejo integral de los residuos orgánicos aprovechables, desde su generación, implementación de técnica de aprovechamiento, control de vectores, malos olores y lixiviados, reporte de generación y uso de abono orgánico.

Mediante la Imagen 1 se presenta gráficamente el proceso de gestión de los residuos orgánicos aprovechables (técnicas: compostaje y lombricultura).

Imagen 1. Gestión de los residuos orgánicos aprovechables



Fuente: Dirección de Nutrición y Abastecimiento, SDIS 2023

[1] Secretaría Distrital de Integración Social. Instructivo Aprovechamiento de los residuos orgánicos.

2.2 Manejo Residuos Orgánicos No Aprovechables

Proviene del desperdicio de alimentos generado luego de procesos químicos o físicos posterior a la cocción de los alimentos, lo que impide su fácil descomposición y biodegradabilidad por medios biológicos, esto, al incrementar los niveles de sodio o contar con elementos impregnados de grasa, la cual, forma barreras resistentes al agua alrededor de otros materiales, reduciendo así el flujo de aire y desplazando el agua necesaria para el compostaje aeróbico[2]. Estos son factores que hacen que se requieran procesos más tecnificados para el aprovechamiento de estos residuos, por lo cual, no pueden ser aprovechados para la producción de abonos orgánicos en las unidades operativas.

2.2.1 Descomide

Dentro del desperdicio de alimentos que se considera residuo orgánico no aprovechable, se encuentran aquellos resultantes del descomide, generado a partir de retirar del menaje servido, aquellos alimentos (sólidos o líquidos) no consumidos por los participantes del servicio.

Imagen 2. Descomide



Fuente: Dirección de Nutrición y Abastecimiento, SDIS 2023.

A fin de asegurar el aporte nutricional establecido de acuerdo a la recomendación de ingesta de energía y nutrientes, el objetivo de la complementación alimentaria brindada en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS es el consumo completo por los participantes; frente a lo cual, la medición y reporte del descomide generado en cada unidad operativa, aporta insumos para determinar la aceptabilidad de los alimentos por parte de los participantes y por consiguiente, la definición de acciones institucionales que permitan dar respuesta a las particularidades de la población atendida.

2.2.2 Alimentos contaminados

Son aquellos alimentos que se han identificado como no aptos para el consumo por presentar características físicas, químicas o microbiológicas que pueden causar daño a la salud de los participantes.

[2] Secretaría Distrital de Integración Social. Instructivo Aprovechamiento de los residuos orgánicos

Lo anterior, debido a que durante el proceso de almacenamiento o de preparación pudieron ser contaminados biológica, física o químicamente, por situaciones asociadas a una manipulación inadecuada, por deficientes procesos de limpieza y desinfección de equipos, utensilios, alimentos, lavado de manos o situaciones atípicas que, posiblemente generen que el alimento o preparación no cuente con las condiciones organolépticas adecuadas para el consumo humano.

Una vez identificado y retirado el alimento no conforme, el responsable de la unidad operativa deberá implementar el proceso de manejo y disposición del alimento no apto para el consumo establecido en el Protocolo Desnaturalización de alimentos de la SDIS (PTC-PSS-026).

2.3 Definiciones

- Aceite Vegetal Usado - A.V.U.: es aquel producto lípido desnaturalizado por su utilización a altas temperaturas, que se genera en las unidades operativas, por lo cual se le han modificado las características organolépticas y fisicoquímicas del producto original produciendo cambios en la composición de los ácidos grasos saturados que lo forman[3].

- Almacenamiento de residuos: es la acción del usuario de colocar temporalmente los residuos sólidos en recipientes, depósitos contenedores retornables o desechables mientras se procesan para su aprovechamiento, transformación, comercialización o se presentan al servicio de recolección para su tratamiento o disposición final[4].

- Alimento: es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.[5]

- Alimento contaminado: alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente[6].

- Aprovechamiento de residuos: es el proceso mediante el cual, a través de un manejo integral de los residuos sólidos, los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos[7].

[3] Secretaría Distrital de Integración Social- SDIS - Circular 033 – 19/11/2020. Procedimiento gestión integral de aceite vegetal usado y grasas –
[4] Decreto 1713 de 2002: "Por el cual se reglamenta la Ley 142 de 1994, la Ley 632 de 2000 y la Ley 689 de 2001, en relación con la prestación del servicio público de aseo, y el Decreto Ley 2811 de 1974 y la Ley 99 de 1993 en relación con la Gestión Integral de Residuos Sólidos" expedida por el presidente de la República de Colombia.
[5] Resolución 2674 de 2013 de 22 de julio, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.
[6] Ibíd.
[7] Decreto 1505 de 2003: "Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 1713 de 2002, en relación con los planes de gestión integral de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones" expedida por el presidente de la República de Colombia.

- Cadena de producción y suministro de alimentos: se entiende como cadena de producción y suministro de alimentos: "El conjunto de actividades que se articulan técnica y económicamente desde el inicio de la producción y elaboración de los alimentos hasta su consumo. Está conformada por todos los actores que participan en la producción, transformación, distribución, comercialización y consumo de los alimentos".[8] El suministro de alimentos implica el cumplimiento de una serie de procesos y procedimientos que garanticen: i) la calidad e inocuidad de los alimentos, ii) el aporte nutricional adecuado para cada grupo poblacional, iii) las condiciones organolépticas (sabor, mezcla de colores, texturas), iv) la promoción de hábitos alimentarios saludables, que favorezcan el consumo de los alimentos de acuerdo con la cultura alimentaria de los participantes, y v) el manejo adecuado de los residuos orgánicos que se produzcan a partir de los alimentos descartados; frente a lo cual, se busca la implementación de acciones que permitan disminuir los desperdicios en los servicios de alimentación, sean éstos de carácter público o privado, familiar o comunitario.

- Calidad de los alimentos: es un conjunto de propiedades que favorecen el grado de aceptabilidad de los alimentos; estas cualidades incluyen las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas, cumpliendo con los requisitos propios de los alimentos[9].

- Características organolépticas: propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones[10].

- Contaminación biológica: esta clase de contaminación procede de seres vivos, tanto microscópicos como no microscópicos. Los riesgos biológicos presentan ciertas particularidades respecto a otros tipos de riesgos como los microorganismos una vez que han contaminado el alimento, tienen además la capacidad para crecer en él, pueden constituir una fuente de contaminación peligrosa para la salud del consumidor cuando se trata de microorganismos patógenos, ya que no alteran de manera visible el alimento [11].

- Contaminación física: este tipo de contaminación se refiere a cualquier objeto presente en el alimento y que no deba encontrarse allí, y sea susceptible de causar daño o enfermedad a quien lo consuma [12].

- Contaminación química: esta contaminación se da por la presencia de determinados productos químicos en los alimentos, que pueden resultar nocivos o tóxicos a corto, medio o largo plazo. Dentro de la contaminación química, existen diferentes tipos de contaminantes tóxicos [13].

---

[8] Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Decreto 375 de 2022, "Por el cual se adiciona la Parte 22 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, en /o relacion ado con la disminución de las pérdidas y los desperdicios de alimentos", Art. 2.22.1.1.3 Definiciones.
[9] Ibid.
[10] Ibid.
[11]Fundación Vasca para la seguridad alimentaria Tipos de contaminación alimentaria. (citado 10 de mayo de 2018). Disponible en: http://www.elika.eus/datos/formacion_documentos/Archivo9/6.Tipos%20de%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria.pdf
[12] .Ibíd.
[13]Organización Panamericana para la Salud. PAHO. Peligros Químicos. Disponible en: https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10849:2015-peligros-quimicos&Itemid=0&lang=en#gsc.tab=0

- Cuantificación de los desperdicios de alimentos: es el proceso de medición directa de los desperdicios generados en las diferentes fases de operación dentro de la unidad que prepara y suministra alimentos. La cuantificación de los desperdicios es fundamental para el diseño e implementación de estrategias para la su reducción.

- Descomide: procedimiento estructurado que permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimentos, mediante la ejecución de acciones predefinidas como la recolección y el depósito de los residuos orgánicos en las canecas[14].

- Desperdicio de alimentos: se define como la disminución de alimentos en las etapas de venta minorista y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos (FAO, 2011)[15].

- Desperdicios evitables: son los alimentos y bebidas desechadas que fueron o pudieron ser comestibles en algún momento, ya que tuvieron un proceso de cocción, preparación o fueron servidos en los hogares y en los servicios de alimentación públicos y privados. Este desperdicio pudo causarse por preparación de una gran cantidad de alimentos, por inadecuadas prácticas en el proceso de manipulación, por descarte de consumo de alimentos o partes que aún presentan calidad organoléptica y nutricional adecuada, por ejemplo, corteza del pan, o partes comestibles que pueden ser incluidas como las cáscaras de las papas, entre otros[16]. En el marco de las unidades operativas de SDIS, los desperdicios evitables son los alimentos no consumidos por los participantes de los servicios por sus hábitos alimentarios y/o culturales, o aquellos que, por prácticas inadecuadas durante su manipulación y preparación, no se pueden distribuir tras procesarlos. Por lo tanto, se produce durante los procesos de preparación, servido y distribución de alimentos, y del descomide generado luego de su consumo, constituyéndose en un residuo orgánico no aprovechable.

- Desperdicios no evitables: son los generados a partir de la transformación de alimentos, es decir, durante los procesos de recepción, almacenamiento y pre-alistamiento para la preparación de los alimentos y se consideran como la parte no comestible de los mismos, de acuerdo con la tabla de composición de alimentos colombianos o el que la reemplace, por ejemplo, huesos de carne, cáscara de huevo, bolsas de té, entre otros. Cabe señalar que se constituyen en un residuo orgánico aprovechable.

- Disposición final de residuos: es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente[17].

[14]Secretaria Distrital e Integración Social. Instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos INS-GA-004
[15] Departamento Nacional de Planeación. Pérdida y Desperdicio De Alimentos en Colombia Estudio de la Dirección de Seguimiento y Evaluación de Políticas Públicas, abril de 2016.
[16]Op. Cit Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Decreto 375 de 2022, “Por el cual se adiciona la Parte 22 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, en /o relacionado con la disminución de las pérdidas y los desperdicios de alimentos”, Art. 2.22.1.1.3 Definiciones., p, 3.
[7] Ibid.
[17] Ibid.

- Gestión Integral de Residuos Sólidos: es el conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia, costos, tratamiento, posibilidades de recuperación, aprovechamiento, comercialización y disposición final[18].

- Higiene de los alimentos: todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo[19].

- Inocuidad de los alimentos: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina[20].

- Manipulador de alimentos: es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos[21].

- Pelar: retirar la cáscara o corteza a los alimentos[22].

- Pérdida de alimentos: corresponden a la disminución de la masa de alimentos disponibles para consumo humano en las fases de producción agropecuaria, post-cosecha y almacenamiento, y procesamiento industrial. Las pérdidas son debidas principalmente a ineficiencias en las cadenas de producción (FAO, 2011)[23].

- Peso bruto: peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura. Este peso es el utilizado para calcular los costos y la lista de necesidades de alimentos[24].

- Peso neto: peso de la parte comestible del alimento, no incluye empaque, cáscara, semillas o huesos. Este peso es utilizado para obtener el aporte nutricional del alimento y es el peso que se utilizará para las preparaciones[25].

- Preparación: proceso en el cual se obtiene un producto a partir de cambios térmicos, físicos y/o mezclas de alimentos en su estado primario[26].

- Primeras en entrar, primeras en salir: es un sistema de inventarios permanente que consiste en que los alimentos o productos primeros en llegar al almacén sean los primeros en salir, para dar rotación a los alimentos o productos y evitar el riesgo de vencimiento o daño de estas por un almacenamiento prolongado, usualmente se usa la sigla PEPS[27].

---

[18] Ibid.
[19] Ibid..
[20] Resolución 2674 de 2013. “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”.
[21] Ibid.
[22] Secretaría Distrital de Integración Social- SDIS, Instructivo preparación de alimentos
[23]Departamento Nacional de Planeación, – Pérdida y desperdicio de alimentos en Colombia, abril 2016
[24] Secretaría Distrital de Integración Social Instructivo compra directa de alimentos por operadores en asociación
[25] Ibid.
[26] Secretaría Distrital de Integración Social Instructivo preparación de alimentos
[27] Secretaría Distrital de Integración Social Instructivo almacenamiento de alimentos

- Residuo sólido aprovechable: es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo[28].

- Residuo sólido o desecho: es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final. Los residuos sólidos se dividen en aprovechables y no aprovechables. Igualmente, se consideran como residuos sólidos aquellos provenientes del barrido de áreas públicas[29].

- Residuo sólido no aprovechable: es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición[30].

- Servicio Social: conjunto de acciones integradas que buscan atender las necesidades sociales identificadas en las personas, familias y comunidades que habitan en la ciudad de Bogotá[31].

- Vertimiento: cualquier descarga líquida hecha a un cuerpo de agua o a un alcantarillado[32].

3. Condiciones generales

En los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS donde se realiza la preparación, servido y distribución de alimentos, el residuo generado por el desperdicio de alimentos se debe manejar implementando las acciones establecidas en el Plan Institucional de Gestión Ambiental – PIGA, en todas las unidades operativas sean estas de operación directa o tercerizada, en cumplimiento de lo establecido en los documentos relacionados a continuación:

- Procedimiento Plan Institucional de gestión ambiental de la SDIS. (PCD-GA-001).
- Procedimiento Gestión integral de los residuos sólidos aprovechables en unidades operativas propias y tercerizadas de la SDIS (PCD-GA-003).
- Plan de acción interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos (PLA-GA-003).
- Procedimiento Gestión integral de Aceite Vegetal Usado - AVU y grasas. (PCD-GA-006).
- Plan Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado - AVU y grasas (PLA-GA-005).

[28] Ibid.
[29] Ibid.
[30] Ibid.
[31] Secretaría Distrital de Integración Social. Resolución 218 de 2023, Por la cual se definen las reglas y principios aplicables a los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, se adoptan los instrumentos de focalización, los criter ios de ingreso, priorización, egreso y restricciones, y se dictan otras disposiciones.
[32] Secretaría de Ambiente de Bogotá, Resolución 3957 de 2009, Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital.

- Instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos. (INS-GA-004).
- Instructivo Aprovechamiento de los residuos orgánicos (INS-GA-012).

A su vez, la SDIS, aplica los procedimientos Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) y Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038), para garantizar la calidad, cantidad e inocuidad, de los alimentos suministrados durante la atención de los participantes de los diferentes servicios sociales; a su vez, estas acciones constituyen las prácticas necesarias para disminuir el desperdicio evitable y no evitable de alimentos.

A continuación, se describen las actividades secuenciales de los procedimientos asociados a la prestación del servicio de alimentos en los servicios sociales:

Tabla 1. Procedimientos asociados a la prestación del servicio de alimentos en los servicios sociales. Fuente: Subdirecciones de Nutrición y Abastecimiento – SDIS, 2023

PROCEDIMIENTOS	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	RESPONSABLE
1.Procedimiento: Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales Etapa 1. Planificación Alimentaria	1. Diseño minuta patrón. Cada servicio social/modalidad debe contar con una minuta patrón de acuerdo con las necesidades y características de la población atendida, con el fin de planificar una alimentación de calidad para los participantes. Es así como desde la Subdirección de Nutrición, contratista/ asociado, elaborará la minuta patrón acorde a el Instructivo Diseño Minuta Patrón INS_PSS_043. 2. Diseño ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario. Cada servicio social/modalidad debe contar con un ciclo de menús y análisis nutricional del aporte de energía y nutrientes de acuerdo con la población atendida. Previo a la definición de alimentos y preparaciones se debe realizar un listado de las recetas que conforman cada componente. Teniendo en cuenta los siguientes aspectos: • Hábitos y gustos del grupo poblacional para quienes se planean los alimentos. • Características de la alimentación según el grupo de edad, esto, en coherencia con lo establecido en el Instructivo Ciclo de Menús y Análisis del Aporte Nutricional INS-PSS_044. • Disponibilidad de equipos en los servicios sociales/modalidades para hacer las preparaciones. 3. Una vez conformado el ciclo de menús, se debe realizar el análisis del aporte nutricional diario, para garantizar el aporte de nutrientes definido por cada servicio social y de acuerdo con el grupo poblacional atendido. 4. Elaboración Ficha Técnica. Establece las condiciones de calidad de cada alimento, así como, las características mínimas de los equipos y utensilios.	Profesionales en Nutrición, asociación/ contratista
1.Procedimiento: Planificación	1. Preparación de alimentos.	

PROCEDIMIENTOS	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	RESPONSABLE
Alimentaria y su implementación en los servicios sociales Etapa 2. Entrega de Apoyos Alimentarios en los servicios sociales	1.1 Pre-alistamiento de alimentos: • Las actividades de preparación como: cálculo de cantidades, selección, descongelación de alimentos, limpieza y desinfección, pelado, corte, desmechado, picado y pesado. • Determinar las cantidades de alimentos a preparar acuerdo con el ciclo de menú establecido para cada servicio social. • Selección: esta actividad consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día, en donde se separan los alimentos que presenten magulladuras o aplastamiento o daño mecánico, esto para no afectar la calidad nutricional y organoléptica de las preparaciones. • Descongelación de los alimentos: para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura de este sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, por lo tanto, los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deben pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación. • Limpieza y desinfección de los alimentos: la operación de limpieza y desinfección de alimentos como frutas, hortalizas y verduras que no requieran proceso de cocción, empaques de leche líquida, empaque de las carnes, huevos, alimentos enlatados, entre otros que implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños como tierra o materia orgánica visible y disminuir carga microbiana. • Pesado: una vez listos los alimentos se procede a pesar cada uno de ellos, con el propósito de asegurar gramaje requerido en peso neto para cada preparación. Esto se realiza debido a que en cada una de las actividades anteriores (selección, clasificación, pelado, lavado, cortado y picado) se presentan pérdidas o mermas que pueden generar disminución de la cantidad real a preparar. Esta información se registra en el formato de preparación de alimentos FOR-PSS-243, en pesos brutos y netos. 1.2 Preparación según proceso térmico. • Con proceso térmico, los tiempos de cocción de los alimentos influyen en la calidad nutricional y organoléptica de los mismos y estos pueden variar de acuerdo con la cantidad de alimentos a preparar y la fuente de energía. • Preparación de alimentos sin proceso térmico. Todas las frutas y hortalizas para utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción (como los jugos y las ensaladas crudas) deben ser sometidas a un estricto proceso de limpieza y desinfección manteniéndose en temperatura de refrigeración 4°C +/- 2°C. • Toma de muestras testigos de alimentos (cuando aplique) Dada la importancia de realizar seguimiento a calidad de los alimentos, se hace necesaria la toma de muestras de todos los alimentos ofrecidos en el ciclo de menús. 2. Servido y distribución de alimentos.	Manipuladores de Alimentos

PROCEDIMIENTOS	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	RESPONSABLE
	• En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos. • Realizar un alistamiento del menaje para el servido de alimentos. • Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberá ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar lavados y desinfectados, secos y listos para su uso. • Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón. • Servir en el menaje con utensilios estandarizados y distribuir a los beneficiarios. 2.1 Estandarización del servido y distribución. • Se verifica que el proceso de servido y distribución cumpla con las características de calidad, cantidad, presentación y horarios establecidos. • De acuerdo con la minuta patrón se deben servir a los participantes en concordancia con la preparación, porciones y grupo de edad, definidos para cada tiempo de comida, para lo cual se requiere un proceso previo de estandarización de medidas. • La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera, de acuerdo con lo establecido en el Instructivo servido y distribución de alimentos INS-PSS-015: - Alimentos proteicos de origen animal 100 % del peso establecido y 10 % por encima del peso establecido en la minuta patrón. - Los demás grupos de alimentos, máximo el 10 % en peso por debajo o por encima del peso establecido en la minuta patrón. • Finalmente se realiza el proceso de distribución de alimentos preparados a los participantes. 3. Seguimiento de la operación del servicio de alimentación. • Se realiza seguimiento y acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos, en las unidades operativas de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) donde se ofrecen apoyos alimentarios para contribuir con el adecuado funcionamiento del servicio de alimentación y adecuadas condiciones higiénico-sanitarias. • Esta actividad está a cargo de los profesionales en Nutrición o Ingeniería de alimentos definidos por la SDIS y registrado en las actas de visita. • Para las unidades operativas operadas por asociados o contratistas, el acompañamiento es realizado por el profesional en nutrición del operador y el seguimiento por Profesionales en	Manipuladores de alimentos Profesionales de Nutrición o ingeniería de alimentos asignados a la unidad operativa

PROCEDIMIENTOS	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	RESPONSABLE
	Nutrición o Ingeniería de alimentos definidos por la SDIS y registrado en las actas de visita. • Es importante que dentro del servicio de alimentación las áreas se encuentran señalizadas, publicados en lugar visible la minuta patrón, dosificación de desinfectante, avisos alusivos al lavado de manos, prácticas higiénicas y medidas de seguridad. - De igual forma, es necesario verificar, en coherencia con el Instructivo Seguimiento de la operación del servicio de alimentación (INS-PSS-016): - Edificación e instalaciones. - Equipos y utensilios - Personal manipulador - Plan de Saneamiento - Seguimiento de los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos.	
2. Procedimiento: Abastecimiento de Alimentos Etapa 1. Planeación	1. Compra de alimentos por asociados/contratistas. Establece el procedimiento paras la compra de alimentos por parte de los operadores, con el fin de garantizar la disponibilidad de alimentos necesarios para la atención de los servicios sociales de la SDIS, operados terceros, en concordancia con los alimentos de la minuta patrón de cada servicio social. • Compra directa SDIS. Establece el procedimiento paras la compra de alimentos por parte de la SDIS, con el fin de garantizar el suministro de alimentos perecederos y no perecederos necesarios para la atención de los servicios sociales de la SDIS en concordancia con los alimentos de la minuta patrón de cada servicio social. • Generación de pedidos de alimentos. Hace referencia a las actividades a desarrollar para definir los alimentos y cantidades requeridas en cada pedido de alimentos para la unidad operativa, de acuerdo con la frecuencia de entrega y a la necesidad del servicio social.	Subdirección de Abastecimiento. Responsables de las unidades operativas.
2.Procedimiento: Abastecimiento De Alimentos Etapa 2. Ejecución	1. Recibo de alimentos. Se realiza en cada unidad operativa y permite verificar las características de calidad, cantidad de los alimentos suministrados. 2. Almacenamiento de alimentos. Establece las condiciones para el almacenamiento de alimentos, con el propósito de mantener la calidad e inocuidad de estos durante el periodo que permanezcan en las unidades operativas, de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que De manera que se evite la contaminación a través de la implementación de las buenas prácticas de manufactura. 3. Desnaturalización de alimentos.	Manipuladores de Alimentos Profesionales en Nutrición, asociación/ contratista en

PROCEDIMIENTOS	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	RESPONSABLE
	Este procedimiento se implementa cuando en la unidad operativa se han identificado alimentos no aptos para el consumo, debido a que durante el proceso de almacenamiento o de preparación pudieron ser contaminados biológica, física o químicamente, por situaciones asociadas a una manipulación inadecuada, por deficientes procesos de limpieza y desinfección de equipos, utensilios, alimentos, lavado de manos o situaciones atípicas que, posiblemente generen que el alimento o preparación no cuente con las condiciones organolépticas adecuadas para el consumo humano.	articulación con el responsable del servicio y los manipuladores de Alimentos

Fuente. Subdirección de Nutrición y Subdirección de Abastecimiento – SDIS, 2023

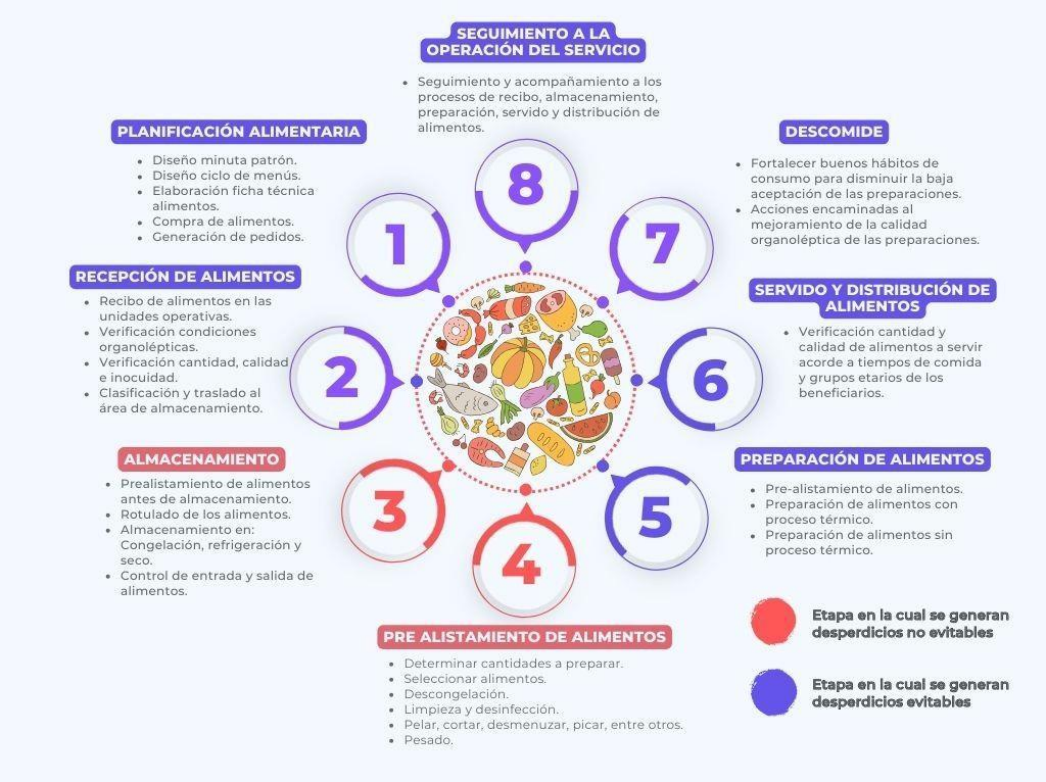
Nota: es fundamental que el responsable del servicio participe en las diferentes etapas, para acompañar la implementación de las acciones establecidas en el servicio de alimentos.

Cabe anotar que, desde las acciones del Equipo de Gestión Ambiental, se brinda la línea técnica en torno al manejo adecuado de los residuos generados en las unidades operativas.
A continuación, se ilustran las etapas de los procedimientos descritos:

De acuerdo con la Imagen 3., los puntos de generación de desperdicios de alimentos no evitables se encuentran en la etapa de almacenamiento, en el procedimiento de pre-alistamiento previo al almacenamiento y pre-alistamiento previo a la cocción. Es importante señalar que los desperdicios generados en esta etapa pueden ser aprovechables, por tal motivo resulta fundamental cuantificarlos, de tal forma que se puedan planificar estrategias para su manejo sostenible.

Durante las etapas de: planificación alimentaria, recepción, preparación, servido, distribución de los alimentos y descomide se producen los desperdicios de alimentos evitables, que a su vez deben ser cuantificados en la operación.

Imagen 3. Etapas de Planificación y Abastecimiento de Alimentos y generación de desperdicios evitables y no evitables.



Fuente: Dirección de Nutrición y Abastecimiento, SDIS 2023.

3.1 Posibles causas de la generación de desperdicios de alimentos evitables en el servicio de alimentación.

Para tener un acercamiento sobre las etapas en las que se generan desperdicios evitables en el servicio de alimentación e intervenir oportunamente en estos, a continuación, se describen las posibles causas de su generación:

Tabla 2. Posibles causas de la generación de desperdicios evitables de alimentos en los servicios sociales.

ETAPA	POSIBLES CAUSAS DE LOS DESPERDICIOS EVITABLES
Etapa 1. Planificación alimentaria	Deficiencias en la planificación: Las deficiencias se asocian a la compra de alimentos que supera la capacidad de almacenamiento de los equipos como neveras, congeladores y alacenas.
Etapa 2. Recepción de alimentos	Inadecuada aplicación de los criterios de aceptación y rechazo de los alimentos (características organolépticas), materias primas y productos por parte del personal manipulador de alimentos.
	Tiempos inadecuados para recepción, pre-alistamiento y almacenamiento de alimentos según su clasificación: perecederos, semi perecederos y no perecederos.
	Falta de sensibilización sobre las prácticas adecuadas de pre-alistamiento, recepción y almacenamiento de alimentos.

ETAPA	POSIBLES CAUSAS DE LOS DESPERDICIOS EVITABLES
Etapa 2. Entrega de Apoyos Alimentarios en los servicios sociales	Daño de producto por pérdida de cadena de frío, daño de producto por contaminación cruzada.
	Inadecuada implementación de las PEPS (primeros en entrar, primeros en salir).
Etapa 5. Preparación de alimentos	Los alimentos no cumplen con las características organolépticas requeridas para las preparaciones.
	Daño de producto por pérdida de cadena de frío, daño de producto por contaminación cruzada.
	Inadecuada implementación de las PEPS (primeros en entrar, primeros en salir), en el almacenamiento de alimentos.
	Daños en alimento por prácticas inadecuadas de preparación (sobre cocción, fermentación de jugos o ensaladas/frutas, pérdida de cadena de frío, entre otros).
	Aplicación inadecuada de los protocolos de higiene, limpieza y desinfección de productos, utensilios de cocina y materias primas.
	Ausencia de control y seguimiento a temperaturas de recepción, almacenamiento y servido de productos de alto riesgo epidemiológico.
	Menaje y utensilios inadecuados que posibilitan el derrame y caída de los alimentos y la falta de estandarización de porciones.
Etapa 6. Servido y distribución de alimentos	Falta de verificación de la cantidad de alimentos servidos de acuerdo con los tiempos de comida y el grupo etario de los participantes.
Etapa 7. Descomide	Baja aceptación de las preparaciones por parte de los participantes del servicio.
Etapa 8. Seguimiento a la operación del servicio	Inadecuada implementación de los programas del Plan de Saneamiento de la unidad operativa (manejo de residuos, control de agua potable, control de plagas, programas de limpieza y desinfección).
	Falta de acompañamiento por parte del responsable del servicio en las distintas etapas del proceso de planificación y abastecimiento de alimentos en el servicio.
Otros	Fluctuaciones de los servicios de energía eléctrica, agua y gas natural (o gas propano).

Fuente: Subdirección de Nutrición, SDIS 2023.

4. Desarrollo del Protocolo

4.1 Acciones para minimizar los desperdicios evitables de alimentos

A continuación, se enuncian las prácticas preventivas para minimizar los desperdicios evitables de alimentos en los servicios sociales:

Tabla 3. Prácticas para minimizar los desperdicios de alimentos

PRÁCTICAS PARA DISMINUIR LOS DESPERDICIOS EVITABLES	RESPONSABLE
Realizar la planificación alimentaria cumpliendo con la normatividad para cada uno de los servicios.	Subdirección de Nutrición
Realizar la compra de alimentos de acuerdo con las preparaciones y porciones establecidas en la minuta de alimentos establecida para cada servicio.	Subdirección de Abastecimiento
Establecer las especificaciones técnicas de calidad de los alimentos en el proceso de compra, lo que permite adquirir productos de primera calidad, que cumplan con los criterios definidos en la ficha técnica de cada producto.	
Los proveedores de alimentos deben aplicar los lineamientos, orientaciones y protocolos que fomenten prácticas preventivas como el lavado de manos y el uso adecuado de los elementos de protección personal en cada cambio de acciones del personal que manipula y transporta alimentos.	Proveedores de alimentos

PRÁCTICAS PARA DISMINUIR LOS DESPERDICIOS EVITABLES	RESPONSABLE
En los procesos de compra de los proveedores deben identificar con precisión los puntos críticos de la cadena de almacenamiento, ensamble y distribución. Este proceso puede llevarse a cabo por el proveedor mediante la aplicación de formatos que contengan los siguientes aspectos que puedan generar un riesgo como: causas biológicas, químicas, bioquímicas, mecánicas, físicas, fisiológicas, microbianas, tecnológicas y logísticas, para realizar las debidas acciones correctivas.	
La SDIS o el tercero, debe planificar la compra de alimentos, cumpliendo con las características de calidad e inocuidad establecidas por la entidad.	Subdirección de Abastecimiento
Aplicar los instructivos protocolos de recibo, almacenamiento y procesamiento de producto, de acuerdo con lo establecido por la SDIS en cada unidad operativa.	Responsable de la unidad operativa
Garantizar que los productos cumplan con los requisitos definidos de calidad e inocuidad en los documentos técnicos.	Proveedores de alimentos
Cualificación continúa, seguimiento y control a los procesos a cargo del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento de la normatividad nacional vigente, para mantener la inocuidad alimentaria y optimizar la conservación de los alimentos, de tal forma que se evite el desperdicio de estos en cada una de las etapas de la preparación.	Manipuladoras de alimentos
Cumplir las medidas sanitarias a fin de garantizar que los alimentos sean inocuos.	Operador de servicio de alimentos
Pre-alistar, empacar y rotular alimentos (frutas y verduras) de acuerdo con sus características, garantizando el grado de maduración (vida útil) requerido, manteniendo cadena de frio de los productos que lo requieran.	Responsable de la unidad operativa
Disponer de las condiciones de refrigeración, congelación y almacenamiento de los alimentos empacados para garantizar su conservación.	Manipuladoras de alimentos
Seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día, en donde se separan los alimentos que presenten magulladuras o aplastamiento o daño mecánico, esto para no afectar la calidad nutricional y organoléptica de las preparaciones.	Responsable de la unidad operativa
Determinar las cantidades de alimentos que se deben preparar durante el servicio, de acuerdo con las minutas de alimentos definidas para cada grupo etario y servicio social.	Manipuladoras de alimentos
Retirar las partes no comestibles de los alimentos, que no están destinadas a la preparación de estos, garantizando el peso neto requerido (en el caso de las semillas, huesos y tejido graso se consideran desperdicios no evitables, siendo estos residuos no aprovechables).	
Almacenar los alimentos como jugos y ensaladas los cuales requieren cadena de frío.	Manipuladoras de alimentos
Preparar los alimentos de acuerdo con el ciclo de menús definido, teniendo en cuenta las características propias (organolépticas, temperaturas de seguridad, tiempos de cocción) de cada preparación.	
Socializar el plan de saneamiento de la unidad operativa con el talento humano, especialmente con los de servicio de alimentos y servicios generales.	Profesional de Nutrición, Ingeniería de alimentos o profesional de Enfermería asignado a la unidad operativa
Aplicar los programas de manejo de residuos, control de agua potable, control de plagas, programas de limpieza y desinfección) del Plan de Saneamiento de la unidad operativa.	Manipuladoras de alimentos – Servicios Generales
Promover el fortalecimiento y seguimiento por parte del responsable de la unidad operativa.	Responsable de la unidad operativa
Los utensilios para el servido de alimentos deben encontrarse en buen estado, ya que los que no lo están son factores de riesgo para la generación de derrames de alimentos y por consiguiente de desperdicios.	Responsable de la unidad operativa

PRÁCTICAS PARA DISMINUIR LOS DESPERDICIOS EVITABLES	RESPONSABLE
Realizar el servido de alimentos de acuerdo con los pesos definidos (estandarización de porciones) para cada tiempo de comida, en la minuta patrón de cada grupo etario y posteriormente realizar la distribución de alimentos preparados a los participantes.	Manipuladoras de alimentos
Cuando se evidencia una baja aceptación de las preparaciones y con el fin de evitar el descomide, realizar todas las acciones encaminadas a mejorar la calidad organoléptica de las preparaciones.	
La adecuada presentación y calidad de la alimentación ofrecida incentivan el consumo y disminuye el desperdicio de alimentos.	Manipuladoras de alimentos
Implementar procesos de educación alimentaria y nutricional, buscando la adopción de patrones alimentarios saludables por parte de los participantes de los servicios sociales.	
Solicitar mantenimiento periódico en las instalaciones eléctricas, de gas, y agua.	Responsable de la unidad operativa

Fuente. Subdirección de Nutrición, SDIS 2023

4.2 Manejo de los residuos resultantes del desperdicio de alimentos en el servicio de alimentación.

De acuerdo con la etapa de generación de los desperdicios resultantes del servicio de alimentación, se debe dar un manejo acorde a las características que permiten clasificarlos en residuos orgánicos aprovechables y orgánicos no aprovechables, en concordancia con lo establecido en los documentos descritos en el numeral 3 del presente documento.

4.2.1 Acciones a tener en cuenta para el manejo de los residuos orgánicos aprovechables resultantes del desperdicio de alimentos al interior de la unidad operativa:

- El responsable de la unidad operativa y el personal manipulador de alimentos deben conocer el Instructivo Aprovechamiento de los residuos orgánicos (INS-GA-012), el Instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos (INS-GA-004) y el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos - PAIPAERS. (PLA-GA-003) para conocer con mayor detalle los procedimientos en la gestión de los residuos orgánicos, acción que contribuye significativamente con la sostenibilidad ambiental del servicio.
- El personal que realiza el proceso de manejo de residuos resultantes del desperdicio de alimentos en la unidad operativa (manipulador de alimentos) debe usar los elementos de protección correspondientes.
- El personal que realiza el proceso (manipulador de alimentos) debe revisar que la bolsa en la cual se depositan los desperdicios de alimentos sin procesos de cocción (crudos), se encuentre sin orificios o perforaciones, y que cumpla con el color establecido en el código de colores del PAIPAERS vigente de la SDIS.
- El personal que realiza el proceso (manipulador de alimentos) debe clasificar los desperdicios de alimentos crudos (no apto para el consumo), como cáscaras y envolturas orgánicas (cáscaras, tallos u hojas de: mango, piña, naranja, maracuyá, limón, mora, fresas, melón, tomate, cebolla, brócoli, pepino, acelga, cilantro, papa, yuca, plátano y cascaras de huevos, etc.)[33], en la cantidad necesaria para la implementación de la técnica de aprovechamiento de residuos orgánicos (en caso de que se esté adelantando en la unidad operativa), a fin de

[33]Secretaría Distrital de Integración Social. Instructivo Aprovechamiento de los residuos orgánicos IN-GA-012.

disponerlos en la bolsa correspondiente, y que cumpla con el código de colores del PAIPAERS vigente de la SDIS.

- Si la recolección de los residuos orgánicos se utiliza para compostaje cerrado (Bokashi) o lombri-compostaje abierto, el personal que realiza el proceso debe tener en cuenta las condiciones descritas en los apartados “Picado del material seleccionado para aprovechamiento, almacenamiento temporal y de transferencia y aprovechamiento y transformación de residuos orgánicos”, contenidos en el Instructivo Aprovechamiento de los residuos orgánicos – (INS-GA-012).
- Los residuos orgánicos restantes, se disponen como residuos orgánicos no aprovechables en bolsa sin orificios o perforaciones; y que cumpla con el color establecido en el código de colores del PAIPAERS de la SDIS.
- El personal que realiza el proceso de recoger, transportar y almacenar residuos en la unidad operativa (servicios generales) traslada la bolsa con residuo orgánico no aprovechable al cuarto de almacenamiento de residuos, según los horarios establecidos en la Ruta Interna de Recolección de Residuos Sólidos - RIRRS de cada unidad operativa.
- El personal que realiza el proceso de limpiar y desinfectar cada área y elementos utilizados (servicios generales), procede según lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.
- El responsable del servicio o quien se delegue de la unidad operativa debe realizar seguimiento del proceso de aprovechamiento de residuos orgánicos, a partir del diligenciamiento del Formato Seguimiento del proceso de aprovechamiento de residuos orgánicos (FOR-GA-048), cuando genere y utilice material orgánico aprovechable en cualquiera de las técnicas mencionadas.
- El personal que realiza el proceso de recolección del Aceite Vegetal Usado - A.V.U. (manipulador de alimentos) debe separar el A.V.U. en recipiente con tapa en concordancia con lo dispuesto en el Instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos (INS-GA-004).
- El responsable del servicio o quien se delegue de la unidad operativa debe realizar el reporte de la generación de los residuos de la unidad operativa (Aprovechales y no aprovechables) de conformidad al PAIPAERS.

Nota: si la unidad operativa hace entrega de los residuos orgánicos aprovechables a una empresa gestora de los mismos, esta debe proveerles periódicamente los certificados del tipo de aprovechamiento que realizó con los residuos entregados.

4.2.2 Acciones para tener en cuenta en la gestión de los residuos orgánicos no aprovechables resultantes del desperdicio de alimentos al interior de la unidad operativa:

- El personal que realiza el proceso (servicios generales) debe disponer correctamente los residuos posteriores al consumo de los alimentos (descomide) usando los elementos de protección personal correspondientes; para ello, se debe contar con una caneca o contenedor exclusivo, que debe estar rotulado.
- El personal que realiza el proceso (servicios generales) debe revisar que la bolsa, en la que se deposita el descomide, se encuentre sin orificios o perforaciones y conforme al color establecido en el código de colores del PAIPAERS de la SDIS.

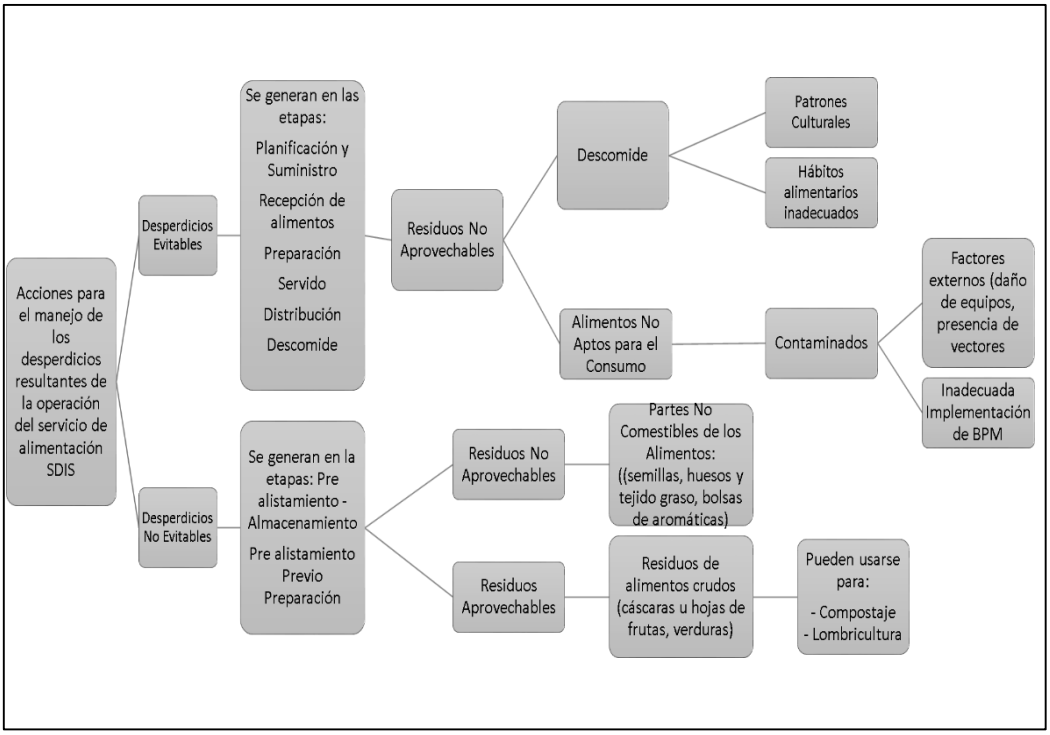
- El personal de servicios generales debe retirar los alimentos que no fueron consumidos del menaje, para ser depositados en su totalidad en la bolsa y contenedor (caneca) exclusivo para el descomide.
- En el caso de sopas, cremas y alimentos líquidos, se debe utilizar una rejilla, coladera o filtro antes de verterlo en el desagüe de la poceta de aseo, y los restos sólidos resultantes deben ser depositados en su totalidad en la bolsa y contenedor (caneca) exclusivo para el descomide.
- El personal encargado de recoger, transportar y almacenar residuos en la unidad operativa (servicios generales) traslada la bolsa con residuo orgánico no aprovechable al cuarto de almacenamiento de residuos, según los horarios establecidos en la Ruta Interna de Recolección de Residuos Sólidos de cada unidad operativa.
- El personal encargado de la limpieza y desinfección de cada área y de los elementos utilizados (servicios generales) desarrolla estas actividades de aseo, de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.
- El responsable del servicio o quien se delegue debe registrar y verificar diariamente el correcto diligenciamiento del Formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS-803), para lo cual se requiere contar con el peso diario de las bolsas correspondientes a los desperdicios generados en los momentos de prealistamiento para el almacenamiento, prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de las características organolépticas, antes de unirlo con la totalidad de residuos generados en la unidad operativa.
- El responsable del servicio o quien se delegue debe recolectar la información del peso de las bolsas blancas y/o verdes con los residuos aprovechables y bolsas negras con la totalidad de los residuos no aprovechables, sin discriminar el tipo de contenedor, la cual es entregada a la empresa de aseo (se incluyen los residuos depositados en los contenedores de los puntos ecológicos, baños, sala amiga, pañales, cocina y descomide), y al recuperador de oficio, de conformidad a los formatos establecidos en el PAIPAERS.

En la gestión de los residuos orgánicos no aprovechables resultantes del desperdicio de alimentos, se debe tener en cuenta:

- Los residuos de semillas: no se recomienda el uso de este tipo de residuos orgánicos ya que las semillas pueden perdurar en el compost y germinar en lugares no deseados, estas pueden ser: las semillas de tomate o de frutas, restos del licuado de frutas, entre otras.
- Restos de alimentos acumulados en el piso: deben recogerse con un paño húmedo o toalla absorbente húmeda, más no con escoba y recogedor, para evitar que las grasas se extiendan y vertimientos con grasas e incidentes o accidentes por caída.

4.2.3 Descripción gráfica de los procesos a implementar para el manejo residuos orgánicos resultantes del desperdicio de alimentos en el servicio de alimentación de la SDIS.

Imagen 4. Acciones para el manejo de residuos orgánicos resultantes del desperdicio de alimentos en el servicio de alimentación de la SDIS.



Fuente: Dirección de Nutrición y Abastecimiento, SDIS 2023.

4.2.4 Reporte de la gestión de los residuos orgánicos resultantes del desperdicio de alimentos en el servicio de alimentación de la SDIS.

La orientación para la gestión realizada con los residuos orgánicos aprovechables y no aprovechables resultantes del desperdicio de alimentos en el servicio de alimentación, debe adelantarse a partir de lo establecido en el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos PAIPAERS-SDIS vigente.

Así continuación, se relaciona el proceso de diligenciamiento del Formato para el control y medición de los desperdicios de alimentos

- El responsable del servicio o quien se delegue debe diligenciar el Formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS-803).
- Así mismo el responsable del servicio o quien se delegue debe realizar el reporte en línea en los primeros 5 días de los meses que corresponden con el corte del trimestre (abril, julio, octubre, enero), el reporte debe dar cuenta del consolidado trimestral de conformidad a las instrucciones establecidas por la Subdirección de Nutrición.

<u>Acciones para realizar la cuantificación de los desperdicios en la unidad operativa</u>

Medición directa de desperdicios generados en el prealistamiento para el almacenamiento (aplica para el día o los días de recibo de alimentos):

- El personal de servicios generales debe disponer de un contenedor limpio, sin restos de residuos para este proceso.
- En este contenedor se depositan los desperdicios resultantes después de llevar a cabo todos los procedimientos previos al alistamiento de los alimentos, aplicados a la materia prima, que incluyen: recepción, clasificación y separación, limpieza, desinfección y almacenamiento. (Ejemplo: alistamiento fruta, raíces para congelación, porcionado de proteínas, etc.)
- Al finalizar el prealistamiento de los alimentos para su almacenamiento, el responsable del servicio o quien se delegue realiza el pesaje de la bolsa y registro del dato en el Formato Control y medición del desperdicio de alimentos (FOR-PSS-803).

Medición directa de desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas (aplica para todos los días de operación):

- El personal de servicios generales dispone del contenedor o caneca de la cocina, allí se depositan los desperdicios después de llevar a cabo los procesos de alistamiento para la preparación, que incluyen pelado, porcionado, desmenuzado, picado, entre otras técnicas, y generan cáscaras, recortes de verduras, frutas, tubérculos, raíces, así como gordos y pellejos de cárnicos, semillas y cáscaras de huevo. Asimismo, en el mismo contenedor se ponen los desperdicios de alimentos resultantes durante el proceso de preparación, aquí se incluyen aquellos residuos de preparaciones que no superaron las pruebas organolépticas y serán desechadas, al igual que los sobrantes de ollas, marmitas, hornos, etc, de cada tiempo de comida que ofrece el servicio.
- Al final de la operación del servicio, el responsable de la unidad o quien se delegue, realiza el pesaje de esta bolsa y registra el dato en el Formato Control y medición del desperdicio de alimentos (FOR-PSS-803).

Medición directa de desperdicios generados en el consumo (descomide):

- El personal de servicios generales dispone del contenedor o caneca exclusivo para el descomide en el área de comedor.
- En este contenedor se disponen los residuos generados por los beneficiarios luego del consumo (restos de comida que quedan en las bandejas).
- Al final de la operación del servicio, el responsable de la unidad o quien se delegue, realiza el pesaje de esta bolsa y registra el dato en el Formato Control y medición del desperdicio de alimentos (FOR-PSS-803).

4.3 Responsabilidades

Con el propósito de lograr la implementación del presente protocolo, a continuación, se definen las responsabilidades de los diferentes actores relacionados con el manejo adecuado y prevención del desperdicio de alimentos en los servicios sociales de la SDIS que realizan preparación y suministro de alimentos:

Tabla 4. Responsabilidades de los diferentes actores relacionados con el manejo adecuado y prevención del desperdicio de alimentos.

Responsable del servicio en la unidad operativa
• Realizar acompañamiento y seguimiento a la implementación de las buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentos. • Verificación de la disposición final de los desperdicios de alimentos: generados previos a la cocción (residuos aprovechables) y generados posterior al proceso de cocción y del descomide (residuos no aprovechables). • Programar acciones de sensibilización relacionadas con la promoción de las buenas prácticas para la disminución de desperdicios de alimentos en articulación con el profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos o Enfermería (en los casos que aplique), dirigido al talento humano y participantes de la unidad operativa asignada. • Verificar diariamente y registrar, el correcto pesaje del desperdicio de alimentos y diligenciamiento del Formato Control y medición del desperdicio de alimentos (FOR-PSS-803). • Enviar el Reporte Consolidado solicitado trimestralmente por la subdirección de Nutrición, en el cual se reporta la consolidación de la información registrada en el Formato Control de desperdicios de alimentos (FOR-PSS-803). • Reportar condiciones de infraestructura o de equipos que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos. • Identificar las posibles causas de generación de desperdicios de alimentos en la unidad operativa asignada en articulación con el profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos o Enfermería. Generar acciones de mejora cuando se evidencia el aumento en la cantidad de desperdicio de alimentos en la unidad operativa.
Profesional en nutrición y dietética, ingeniería de alimentos o enfermería (en los casos que aplique)
• Realizar acompañamiento técnico y sensibilización al talento humano de la unidad operativa relacionado con la implementación de este protocolo. • Realizar acompañamiento y seguimiento a la implementación de las buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentos, durante la visita a la unidad operativa. • Identificar las posibles causas de generación de desperdicios de alimentos en la unidad operativa, en articulación con el responsable de la unidad operativa. • Reportar condiciones de infraestructura o de equipos que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos. • Generar acciones de mejora cuando se evidencia el aumento en la generación de desperdicio de alimentos en la unidad operativa.
Manipuladores de alimentos
• Implementar los procesos y procedimientos asociados al funcionamiento del servicio de alimentación, en las acciones que correspondan. • Implementar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en las acciones que correspondan. • Implementar el protocolo de Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación en las acciones que correspondan. • Realizar adecuada separación de los desperdicios de alimentos generados en la etapa del pre-alistamiento y preparación de alimentos. • Informar al responsable del servicio, las condiciones de infraestructura o de equipos que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.
Personal de servicios generales
• Implementar el protocolo para la Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación, en las acciones que correspondan. • Realizar adecuada separación de los desperdicios de alimentos (aprovechables y no aprovechables) • Realizar el pesaje de los desperdicios de alimentos aprovechables, no aprovechables y del descomide. • Informar diariamente al responsable del servicio la cantidad de residuos orgánicos aprovechables, no aprovechables y descomide de alimentos. • Informar al responsable del servicio, las condiciones de infraestructura o de equipos que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.

Fuente: Subdirección de Nutrición, SDIS 2023

4.4 Seguimiento y Control

- Subdirecciones Locales para Integración Social.
- Responsables de servicio de las unidades operativas.
- Profesional asignado a las unidades operativas (Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos o Enfermería).

5. Administración del protocolo

Subdirección de Nutrición.

6. Aprobación del documento

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Martha Lucía González García Ana Milena Enríquez García María Victoria Rojas Porras Rafael Gómez Bedoya	Santiago Lozano Pontón Juan Pablo Merchán Wendy Marín Pulido Diana Patricia Quintero Neme Juan Manuel Carvajal Calderón Luz Jazbleidy Aranda Martínez Néstor Raúl Garcés Zulma Yanira Fonseca Centeno	Ivón Carolina Camargo García
Cargo/Rol	Profesional Universitario Subdirección de Nutrición Contratistas Subdirección de Nutrición Contratista Dirección de Nutrición y Abastecimiento	Contratistas Equipo de Gestión Ambiental Dirección de Gestión Corporativa Contratista Subdirección de Abastecimiento Gestora SG Subdirección de Nutrición Gestor SG Subdirección de Abastecimiento Gestora SG Dirección de Nutrición y Abastecimiento Gestor SG Proceso Gestión Ambiental Subdirectora de Nutrición	Directora Nutrición y Abastecimiento