FUNDACION SABER SER
FORMANDO LIDERES DE BIEN
NIT: 806.015.985-9

Correo electrónico: fundasaberserdimf@gmail.com

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

COMPONENTE SALUD Y NUTRICION

MARZO 2025

PLAN DE SANEAMIENTO

BÁSICO

EDUCACION INICIAL CAMPESINA EIC



EIC

FAMILIA CONSTRUYENDO FUTURO 1

MARCO LEGAL

La RESOLUCION 2674 DE 2.013, en su artículo establece lo siguiente:

Artículo 1°. *Objeto.* La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

Artículo 3. Definiciones. Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:

ACTIVIDAD ACUOSA (Aw). Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

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.

ALIMENTO ADULTERADO. Es aquel:

a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.

b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas.

c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y,
d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:
a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil.
b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o contiene agentes y las sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

ALIMENTO DERIVADO DE UN ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO OGM. Alimento derivado en su totalidad o en una parte de un Organismo Genéticamente Modificado.

ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

a) Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.

b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.

c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como éste, sin serlo.

d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

ALIMENTO PERECEDERO. El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un

tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AMBIENTE. Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES. Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

BIOTECNOLOGÍA MODERNA. Aplicación de técnicas in Vitre de ácido nucleico, incluidos el ácido desoxirribonucleico (ADN) recombinante y la inyección directa de ácido nucleico en células u orgánulos, o la fusión de células más allá de la familia taxonómica, que superan las barreras fisiológicas naturales de la reproducción o de la recombinación y que no son técnicas utilizadas en la reproducción y selección tradicional.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. 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 cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

COMERCIALIZACIÓN. Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

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.

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

DISEÑO SANITARIO. Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

EMBALAJE. Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.

ENVASE PRIMARIO. Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de

protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

ENVASE SECUNDARIO. Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

ENVASE TERCIARIO. Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

EQUIPO. Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

EXPENDIO DE ALIMENTOS. Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FÁBRICA DE ALIMENTOS. Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

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.

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.

INFESTACIÓN. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumas.

INGREDIENTES PRIMARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de estos, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

INGREDIENTES SECUNDARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, incluidos los aditivos alimentarios, que de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque éste continúe siendo el mismo.

INSUMO. Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.

LIMPIEZA. Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

LOTE. Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

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.

MATERIA PRIMA. Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. A pesar que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

MEDIO DE TRANSPORTE. Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.

NOTIFICACIÓN SANITARIA. Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar ylo comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO (OGM). Cualquier organismo vivo que posea una combinación nueva de material genético, que se haya obtenido mediante la aplicación de la tecnología de ADN Recombinante, sus desarrollos o avances; así como sus partes, derivados o productos que los contengan, con capacidad de reproducirse o de transmitir información genética. Se incluyen dentro de este concepto los Organismos Vivos Modificados - OVM a que se refiere el Protocolo de Cartagena sobre Seguridad en la Biotecnología.

PERMISO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

PLAGA. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

PROCESO TECNOLÓGICO. Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

REGISTRO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a 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.

RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO. Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRíTICO (HACCP). Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

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.

VIGILANCIA EPIDEMIOIÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continúa, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con éstas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin.

El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

a. Programa de Limpieza y desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

b. Programa de Desechos Sólidos:

En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, reas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud

ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, reas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.

c. Programa de Control de Plagas:

Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

d. **Programa de abastecimiento y control de agua**. El programa de abastecimiento y suministro de agua potable es un sistema de vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas del proceso en los establecimientos, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.



INTRODUCCION

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

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

Saneamiento Básico es el mejoramiento y la preservación de las condiciones sanitarias óptimas de:

- Fuentes y sistemas de abastecimiento de agua para uso y consumo humano.
- Limpieza y desinfección de superficies y utensilios que se encuentren en contacto directo con alimentos.
- Manejo sanitario de los residuos sólidos, conocidos como basura.
- Control de la fauna nociva, como ratas, cucarachas, pulgas, etc.
- Mejoramiento de las condiciones sanitarias y limpieza de las instalaciones.

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

JUSTIFICACION

En el programa de seguridad alimentaria se debe suministrar alimentos de alta calidad, Las materias primas que se utilizan pueden ser muy perecederas y requieren condiciones determinadas para su almacenamiento, preparación y servido, Por lo tanto se deben poner en práctica una serie de procedimientos y cuidados para que su composición nutricional como higiénica no se deteriore y no afecte la salud de quienes la consumen.

Lo que implica una gran responsabilidad del personal que allí trabaja, ya que manejan un aspecto fundamental en la conservación de estos.

Por lo mencionado anteriormente es importante la implementación de un plan de saneamiento básico, que incluye limpieza y desinfección, control de plagas y vectores control de residuos sólidos, programa de abastecimiento y desinfección de agua, como también un plan de capacitación continua para el personal responsable, como parte integral de unas Buenas prácticas de manufactura. Permitiéndonos garantizar condiciones sanitarias adecuadas, disminuyendo el riesgo de contaminación y poder lograr una mejor calidad y seguridad en la prestación del servicio a los niños y niñas usuarios del programa de primera infancia.

OBJETIVOS

Objetivo general.

Ofrecer un ambiente seguro y una alimentación sana, libre de agentes que puedan atentar contra la salud de los niños, niñas y personas en estado de gestación participantes del Programa Educación Inicial Campesina – Unidad de servicio FAMILIA CONSTRUYENDO FUTURO 1 de la modalidad propia e intercultural.

Objetivos específicos.

- Evitar la proliferación de microorganismos en los utensilios e instalaciones por residuos de alimentos u otras suciedades no desalojadas.
- Eliminar o minimizar el impacto generado por los desechos sólidos y líquidos en el medio ambiente y la salud de la población, por la propagación de fauna nociva, como moscas, cucarachas, mosquitos, ratas, ratones y otros.
- Controlar la propagación y reproducción de fauna nociva con la utilización de métodos físicos y químicos.
- Garantizar que los alimentos preparados no causaran infecciones e intoxicaciones al los niños, niñas y personas en estado de gestación participantes de nuestro programa de atención.
- Promover buenos hábitos en la preparación de alimentos.
- Garantizar que el agua utilizada cumpla con condiciones higiénico-sanitarias exigidas por salud pública.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Hábitos higiénicos para el personal manipulador de alimentos

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

Lavarse las manos con agua y jabón.

Mantener las uñas cortas y sin esmalte.

No utilizar maquillaje ni perfumes.

No usar accesorios como anillos, pulseras, reloj y otros.

Baño diario, lavado de cabello y cepillado de dientes.

Vestuario limpio, cambio diario de ropa.

Evitar prácticas anti-higiénicas como: estornudar, fumar, hablar encima de los alimentos, rascarse, probar las comidas con instrumentos utilizados para su preparación.

personal manipulador de alimentos debe usar:

- ✓ Gorro, cabello recogido y orejas cubiertas.
- ✓ Tapabocas, tapando nariz y boca.
- ✓ Delantal blanco o de color claro

LIMPIEZA

Y

DESINFECCIÓN



- **Limpieza y desinfección de manos.**

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

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

Procedimiento.

1. Humedecer las manos y antebrazos completamente con suficiente agua.
2. enjabonar y frotarse las manos en forma circular, incluyendo los espacios entre los dedos y el antebrazo.
3. lavarse entre las uñas utilizando un cepillo.
4. enjuagar con abundante agua que corra.
5. Secarse con toallas limpias.

- **Limpieza y desinfección de los utensilios**

Frecuencia: Diaria.

Implementos a utilizar: Solución jabonosa o crema lavaplatos, agua potable, solución clorada, esponja y cepillo, caneca grande plástica.

Procedimiento.

1. Retirar manualmente residuos de polvo y alimentos de los utensilios
2. Enjuagar con agua abundante para remover fácilmente los residuos pequeños. Para en caso de utilizar licuadora separe el vaso de la base, donde van las cuchillas, luego separe con mucho cuidado las cuchillas y el empaque. Así mismo retire la tapita de la tapa grande.
3. Enjabonar cada uno de los utensilios mencionados utilizando sabrá y solución jabonosa, cepillo para el caso del vaso de la licuadora y la tapa de la olla a presión.
4. Enjuagar con agua abundante hasta que desaparezca la espuma.
5. Preparar una solución con hipoclorito de sodio. Por cada litro de agua agregue 4 ml de hipoclorito al 5,25%.
6. Tiempo de contacto: 15 minutos.
7. Enjuagar con abundante agua potable.

8. Dejar escurrir para su respectivo uso.

- **Limpieza y desinfección de neveras térmicas o de icopor.**

Frecuencia: Cada vez que se vaya a utilizar

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

Responsable. Agente educativo de la UCA

Procedimiento.

1. Al Desocupar la nevera retirar los residuos sólidos o líquidos.
2. Retirar la mugre visible con un limpión mojado.
3. Humedecer la esponja y adicionar detergente.
4. Estregar en el área interna de la nevera incluyendo el empaque, utilizando un cepillo para esta actividad.
5. Retirar el jabón con la ayuda de un limpión húmedo.
6. Preparar una solución desinfectante de hipoclorito. Por cada litro de agua agregue 4 ml de hipoclorito al 5.25%. (comercial)
7. Esparcir la solución desinfectante con ayuda de un limpión.
8. Dejar actuar durante 5 minutos.
9. Retirar el desinfectante con un limpión previamente lavado con agua potable. Dejar Secar.

- **Limpieza y desinfección de superficies.**

Frecuencia: Mesas y pisos diariamente, demás superficies una vez por semana.

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

Responsables: Agente educativo

Procedimiento.

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

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

Frecuencia: Cada vez que haya encuentro comunitario

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

Responsable: Agente educativo

Procedimiento.

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

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

PROGRAMA DE
DESECHOS SÓLIDOS



Clasificación de los desechos sólidos:

- **Desechos sólidos orgánicos:** (se le denominan a los desechos biodegradables que son putrescibles): restos alimentos, desechos de jardinería, residuos agrícolas, animales muertos, huesos, otros biodegradables excepto la excreta humana y animal.
- **Desechos sólidos generales:** Papel y cartón, vidrio, cristal y cerámica, desechos de metales y/o que contengan metales, madera, plásticos, gomas y cueros, textiles (trapos, gasas, fibras), y barreduras.

- **El almacenamiento apropiado de la basura en las instalaciones implica:**

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

2) La selección de un tipo apropiado de recipiente, el cual debe ser con tapa y una bolsa para los mismos.

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

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

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

Nota: Los utensilios para la recolección de desechos sólidos (canecas) deben ser de material impermeable, y fácilmente lavables y que dispongan de tapa de cierre

ajustado, tiene por finalidad evitar que la basura quede a merced de las moscas y las ratas, así como de los animales domésticos que se encargan de esparcir su contenido y también que los olores provenientes de las materias acumuladas originen olores desagradables, de poco peso y de fácil desalojo.

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

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

En la unidad comunitaria de atención se cuenta con un punto ecológico para la recolección de desechos.

- **Lavado de recolectores de basura.**

Frecuencia: **Cada vez que haya encuentro comunitario**

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

Responsable: Agente educativo

Procedimiento.

1. Humedecer con suficiente agua los recolectores de basuras.
2. Utilizar un pocillo de solución jabonosa de la preparada para la limpieza.
3. Estregar las superficies con ayuda de cepillo y enjuagar con suficiente agua hasta que desaparezca la espuma.
4. Preparar una solución de hipoclorito. Para cada litro de agua agregue 15 ml de hipoclorito de sodio al 5,25%.

5. Utilizar un litro de la solución esparcir la solución desinfectante, dejar actuar por 20 minutos, por último
6. enjuagar con suficiente agua potable.

- **Recolección de basuras.**

Frecuencia: **Cada vez que haya encuentro comunitario**

Sección: todo las áreas de la UCA

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

Responsable: Agente educativo

Procedimiento.

1) Barrido de los desechos sólidos. (Limpiar todos los restos de comidas en superficies o áreas al finalizar cada día, Limpiar la grasa retenida en las zonas de cocina, Barrer los suelos, inclusive debajo de las mesas y especialmente cerca de las paredes)
2) Recolección de desechos en bolsas plásticas
3) Sellar bolsas
4) Almacenamiento fuera del alcance de los niños, insectos y roedores hasta su retiro definitivo de la UCA
5) Retiro definitivo del centro infantil por empresas de aseo de la localidad.

Nota: Los residuos de alimentos son utilizados para alimentación animal y son desechados inmediatamente después de la atención. El papel y el cartón son reutilizados en la medida que sea posible, como en recortes.

En el Municipio existe un plan de recolección de residuos sólidos, estos son recogidos por el camión recolector de basura en los días destinados para cada sector de acuerdo donde estén ubicadas las UCAS.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



Requerimientos básicos para el control de plagas.

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

1) **Diagnóstico de las instalaciones e identificación de sectores de riesgo.**

Se determinan las plagas presentes, los posibles sectores de ingreso, los potenciales lugares de anidamiento y las fuentes de alimentación.

2) **Monitoreo.**

Los monitoreos son una herramienta sumamente eficaz, ya que registra la presencia o no de plagas, y su evolución en las distintas zonas críticas determinadas.

La población de plagas y los posibles nidos se registran en forma permanente en una planilla diseñada para tal fin. Deben llevarse dos tipos de registros: un registro de aplicación (donde se anota la información del control químico) y otro de verificación (donde se anota la comprobación de que el monitoreo fue realizado correctamente).

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

El plan de mantenimiento e higiene debe incluir todas las estrategias para lograr un adecuado manejo de plagas. Se entiende por integral a la implementación del conjunto de operaciones físicas, químicas y de gestión para minimizar la presencia de plagas. (Programa de limpieza y desinfección, y programa desechos sólidos).

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

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

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

- **Control químico**

Implementos a utilizar: insecticidas piretroides y cebos.
Responsable: personal idóneo para el control de plagas (con ayuda de la secretaria de salud local).

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

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y DESINFECCIÓN DE AGUA



En los lugares donde el agua se obtiene de fuentes de abastecimiento el agua de acueducto del municipio aunque en algunos de los sitios de ubicación de las UCAS se encuentran en tanques existiendo la posibilidad de que en ella se deposite polvo, basura, o excremento humano y de animales lo que contamina a esta fuentes de agua y por lo que es necesario usar algún método de desinfección.

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

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

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

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

Almacene el agua en el mismo recipiente en el que la hirvió.

Recomendaciones

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

Formas de desinfectar el agua:

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

El uso de cloro, yodo o plata coloidal son métodos seguros para desinfectar el agua. Sin embargo es importante recordar algunos aspectos:

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

Vigilancia de la calidad del agua.

En comunidades que cuentan con red de agua potable como sistema de abastecimiento, es necesario establecer un programa de vigilancia de la calidad del agua en donde el personal de salud le corresponde la medición del cloro residual.

- ✓ La presencia de cloro indica desinfección.

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

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

- ✓ Tallar las superficies.

- ✓ Desinfectar con cloro.

- ❖ **Limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua**

Frecuencia: **Cada vez que haya encuentro comunitario**

Sección: área de manipulación de alimentos.

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

Responsable: agente educativo

Procedimiento.

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

PROGRAMA DE DESECHOS LÍQUIDOS (Aguas Servidas)



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

Las cuatro fuentes de aguas residuales son:

1. Aguas domesticas o urbanas,

2. Aguas residuales industriales,

3. Aguas de usos agrícolas,

4. Aguas pluviales.

Desalojo de aguas servidas.

Frecuencia: cada vez que se genere (no deben almacenarse).
Sección: área de preparación de alimentos.
Responsable: Agente educativo y personas de la comunidad que colaboran en la preparación de la olla comunitaria.

El desalojo de las aguas servidas deberán ser conducidas desde el lavaplatos ubicadas en la cocina y las producidas en los baños por tuberías a letrinas o posas secticas en caso que el municipio no posea una red de alcantarillado, para que no represente un riesgo de contaminación de los alimentos, ni cause molestias a la comunidad.

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

Para la recolección de desechos líquidos se dispondrá de un tanque rotulado para las UCAS donde no hay registro de desague.

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA.

Para lograr óptimos resultados es necesaria una capacitación continua del personal responsable de la preparación, conservación, transporte, almacenamiento, etc. De alimentos, (agente educativo y personas de la UCA), el personal de aseo, y coordinadores pedagógicos, mediante capacitaciones enfocadas en el aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos y mantenimiento óptimo de limpieza de los espacios que conforman el centro infantil. Para el logro de este objetivo se dictaran charlas de formación en:

1. Manipulación higiénica de alimentos.
2. Saneamiento básico.
3. Enfermedades trasmitidas por alimentos.
4. Contaminantes medioambientales en la alimentación
5. Enfermedades prevalentes en la primera infancia
6. Socialización de resultados del programa de saneamiento básico.

PROGRAMA DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL



1. **Objetivo general**

Establecer las directrices para la correcta disposición de los residuos de elementos de protección personal como guantes, gorros y tapabocas para todo el personal que labora en el programa Educación Inicial Campesina – UDS familia construyendo futuro 1 una de las medidas de buenas practicas de manufactura en la preparación de las ollas comunitarias.

Objetivos Específicos

- Realizar la correcta separación y disposición final de los residuos de los elementos de protección personal como guantes, gorros y tapabocas usados en la manipulación de los alimentos.

Con base en lo anterior y a fin dar cumplimiento a lo establecido en la resolución 666 de 2020 del Ministerio de salud y protección Social emitida el 24 de abril de 2020, la

- Ubicar canecas y/o contenedor y bolsa para la separación de los residuos
- Realizar la recolección de residuos permanente y almacenamiento de residuos
- Realizar la limpieza y desinfección de las canecas o contenedores destinados para este fin.

Recolección, transporte, almacenamiento y disposición final de los residuos.

A continuación, se describen las directrices generales que deben ser implementadas por las diferentes UCAS.

- En el contenedor o canecas dispuestas para estos residuos, sólo se deberán depositar los elementos de protección personal como guantes y tapabocas utilizados por el talento humano y/o participantes.
- La recolección de estos residuos debe realizarse por el personal de aseo utilizando los elementos de protección personal.
- Se debe hacer con extremo cuidado de no entrar en contacto con los residuos depositados dentro de la doble bolsa negra.
- El personal encargado deberá realizar doble nudo a la bolsa, con el fin de que ninguno de estos residuos sobresalga o se escape de las bolsas.
- El personal de aseo deberá realizar un recorrido único y exclusivo para la recolección de estos residuos, de tal manera que no interfiera con los horarios

establecidos para la recolección de los residuos aprovechables u orgánicos no aprovechables, ni con la Identificación de los residuos

Ubicación de contenedores y uso de bolsas

Teniendo en cuenta lo establecido es importante garantizar por la entidad las medidas generales en cuanto a la ubicación de contenedores y canecas y el uso de bolsas para la generación de los residuos mencionados anteriormente.

Limpieza y desinfección de los contenedores o canecas.

Para la limpieza y desinfección de los contenedores, deberá realizarse de acuerdo con los protocolos establecidos por la entidad y se deberá adelantar cada vez que se realice el retiro de los residuos del contenedor o caneca lugar destinado para este proceso.