PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

GESTANDO FUTURO

KENNEDY

2025

Elaborado por: Equipo Salud y Nutrición 2025

ASOCIACIÓN PROFESIONALES DE COLOMBIA
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 3
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 4
- INTRODUCCIÓN 5
- OBJETIVOS 5
- ALCANCE 6
- DEFINICIONES 6
- PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 8

PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES 15
- INTRODUCCIÓN 16
- OBJETIVOS 16
- DEFINICIONES 16
- ALCANCE 17

PROGRAMA DE AGUA POTABLE 21
- INTRODUCCIÓN 22
- OBJETIVOS 22
- ALCANCE 23
- DEFINICIONES 23
- PROCESOS DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE 25

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS 26
- INTRODUCCIÓN 27
- OBJETIVOS 27
- ALCANCE 27
- DEFINICIONES 27
- PROCESO DE MANEJO DE RESIDUOS 28

ANEXOS 30
- Anexo 1. Lista de chequeo limpieza y desinfección 30
- Anexo 2. Lista de chequeo para el control de plagas y vectores 31
- Anexo 3. Frecuencia de implementación de los programas 32

ASOCIACIÓN PROFESIONALES DE COLOMBIA
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR

INTRODUCCIÓN

El programa de educación inicial en el hogar (EIH) - Gestando Futuro es un programa de primera infancia implementado por el ICBF y ejecutado por la Asociación Profesionales de Colombia, para el año 2025 en la localidad Kennedy ubicandose las unidades de atención principalmente en los barrios de Periodistas, Gran Britalia. Y Triunfadoras.

TERRITORIO	LUGAR	BARRIO
GRAN BRITALIA	SALÓN COMUNAL EL RUBÍ	RUBY II SECTOR
GRAN BRITALIA	SALÓN COMUNAL ALMENAR	ALMENAR
GRAN BRITALIA	SALÓN COMUNAL SAN CARLOS	SAN CARLOS
PERIODISTAS	JAC SUPER MANZANA 6	SUPER MANZANA 6
PERIODISTAS	SALÓN COMUNAL PALENQUE	PALENQUE
TRIUNFADORAS	SALÓN COMUNAL VILLA LILIANA	ANDALUCIA

El plan de saneamiento cuenta con unos subprogramas que se desglosa así:

a) Programa de Limpieza y Desinfección
b) Programa de Control de Plagas.
c) Programa de Agua Potable.
d) Programa de Manejo de los Desechos Sólidos y Líquidos

Estos programas incluyen una serie de disposiciones, con el fin de mantener los lugares de encuentros pedagógicos y desarrollo administrativo de la modalidad libres de posibles focos de contaminación, prevenir condiciones que pueden ser de riesgo para los niños, niñas, mujeres gestantes y talento humano en general proporcionando un área de trabajo limpia, saludable y segura, su acatamiento asegura una reducción en la contaminación del alimento, una operación más eficiente, mayor calidad e inocuidad, menos accidentes y buenas relaciones entre las personas que allí confluyen.

ASOCIACIÓN PROFESIONALES DE COLOMBIA
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Elaborado por: Equipo Salud y Nutrición 2025

ASOCIACIÓN PROFESIONALES DE COLOMBIA
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR

INTRODUCCIÓN

El programa de educación inicial en el hogar Gestando Futuro Kennedy, busca la calidad del servicio para los niños y niñas, adopta como base fundamental y legal la aplicación del Plan de Saneamiento Básico, debido a que la higiene no solo significa limpieza.

Para mantener un ambiente higiénicamente seguro se debe considerar la limpieza y desinfección. Garantizando la inocuidad de los alimentos como refrigerio y paquetes alimentarios que son entregados a los participantes.

Si se quiere conseguir espacios realmente higiénicos y seguros, conforme a las políticas establecidas por el ICBF y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal involucrado ha de guardar unas buenas prácticas higiénicas.

En el presente documento se presentan los procedimientos, lista de chequeo y fichas técnicas para ser aplicados y así garantizar una eficiente limpieza y desinfección y en todos los espacios dispuestos en los tres territorios, de igual manera se encontrarán factores claves para disminuir el riesgo de contaminación.

Una vez comprendido el programa de limpieza y desinfección, éste ha de llevarse a cabo de una manera estricta para lograr una correcta ejecución, es muy importante que usted siga las indicaciones establecidas, no es válida ninguna excusa para no realizar esta tarea.

Una de las maneras más fáciles y seguras de garantizar que no tiene que realizar todos los días una extensa y dispendiosa operación de limpieza es limpiar mientras trabaja. Si se hace esto el grueso de la limpieza se realizará durante el trabajo, con poco esfuerzo.

OBJETIVOS

General

Garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios, instalaciones, ambientes, y personal, del EIH Gestando Futuro Kennedy, que están al servicio y bienestar de los participantes de la modalidad niños, niñas, tanto en el desarrollo de actividades realizadas en el quehacer cotidiano como en los procesos de higiene, se encuentren limpios y desinfectados con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación, y posibles enfermedades.

Elaborado por: Equipo Salud y Nutrición 2025

Específicos

- Capacitar al talento humano para que mantengan una actitud positiva frente a los procedimientos de limpieza y desinfección que se deben mantener en el EIH y su buen funcionamiento.
- Proporcionar los procedimientos de higiene que deben seguirse para el cumplimiento efectivo del programa de limpieza y desinfección con el fin de prevenir y controlar los riesgos de contaminación a los que se puedan ver afectados los niños, niñas, y personal del EIH Gestando Futuro Kennedy.
- Prevenir la contaminación de espacios, utensilios, material y alimentos, mediante adecuados procesos de limpieza y desinfección.
- Proporcionar ambiente limpio y seguro, libre de microorganismos que afecten la salud de los participantes de la modalidad familiar.
- Eliminar la suciedad y residuos antes y después del uso de los espacios.

ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las superficies, áreas, ambientes, instalaciones, equipos, utensilios, alimentos y talento humano.

DEFINICIONES

AGENTES DESINFECTANTES: Son aquellos 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 cuenta: la soda, el hipoclorito, yodo, etc.

AGENTE HIGIENIZANTE: Es una combinación de detergente y desinfectante.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que es ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos.

ALIMENTO ADULTERADO: El alimento adulterado es aquel que:

- Le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
- Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
- Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales.
- Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta de sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO: Cuando ha sufrido modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos; es decir, cuando está descompuesto.

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales.

ALIMENTO FALSIFICADO: Es aquel al que se le designe un nombre o calificativo distinto al que le corresponda, o que su envase o rótulo contenga diseño o declaración falsa.

ALIMENTO PERECEDERO: Es el alimento que, en razón de su composición, características físicas, fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en determinado tiempo.

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

BACTERIAS ALTERANTES: Son bacterias que causan el deterioro de los alimentos, haciéndolos inadecuados para el consumo humano, aunque no necesariamente causan intoxicaciones alimentarías.

CONTAMINACIÓN: Es la presencia de cualquier material extraño en un alimento, ya sean bacterias, metales, tóxicos o cualquier otra cosa que haga al alimento inadecuado para ser consumido por las personas

CONTAMINACIÓN CRUZADA: Es el proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies.

CONTAMINACIÓN FÍSICA: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, cocinado.

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.

DESINFECCIÓN: Es la destrucción de microorganismos especialmente infecciosos, por medio de la aplicación de agentes químicos o medios físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, radiaciones, filtros bacterianos.

DESINFECTANTE: Agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

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 eliminan los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización, desinfección, por medio de agua limpia y potable.

ESTERILIZACIÓN: Destrucción de todos los microorganismos por medios físicos o químicos.

INTOXICACIÓN ALIMENTARIA: Es una enfermedad muy desagradable y a veces muy peligrosa causada por la ingestión de alimentos contaminados.

LIMPIEZA: Es el proceso mediante el cual se retira la suciedad visible y la grasa de una superficie, mediante el fregado y lavado con agua y detergente. Un proceso de limpieza adecuado y oportuno facilita y garantiza la efectividad de los procesos de desinfección. Una limpieza inadecuada, no solo dificulta la desinfección, sino que hace cada vez más difícil hacer bien la limpieza.

PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Área del salón

Sillas

Tipo	Frecuencia	Responsable	Implementos	Procedimiento
Limpieza	Semanal	Equipo de trabajo	● Cepillo. ● Detergente (ver ficha técnica No 3) ● Guantes de caucho.	● Humedezca las sillas con un atomizador ● Preparar la solución de detergente que se va ausar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 3 ● Esparza la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves. Restriegue las 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.

ASOCIACIÓN PROFESIONALES DE COLOMBIA
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR

Tipo	Frecuencia	Responsable	Implementos	Procedimiento
Desinfección	Semanalmente	Equipo de trabajo	● Cepillo ● Desinfectante (ver ficha técnica No 1) ● Agua ● Guantes ● Aspersor	● Prepare la solución desinfectante 4 ml de hipoclorito por cada litro de agua utilizada ● Aplique esta solución en las sillas con el aspersor hasta saturar las superficies. ● Deje actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos. ● Enjuague para eliminar el desinfectante.

Mesas

Tipo	Frecuencia	Responsable	Implementos	Procedimiento
Limpieza	Diario	Equipo de trabajo	● Cepillo. ● Detergente (ver ficha técnica No 3) ● Guantes de caucho.	● Humedezca las mesas con un atomizador ● Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 2 ● Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves. Restriegue las mesas, 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.
Desinfección	Diario	Equipo de trabajo	● Cepillo ● Desinfectante (ver ficha técnica No 1) ● Agua ● Guantes ● Aspersor	● Prepare la solución desinfectante 4 ml de hipoclorito por cada litro de agua utilizada ● Aplique esta solución en las sillas con el aspersor hasta saturar las superficies. ● Deje actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos.

Elaborado por: Equipo Salud y Nutrición 2025

Tipo	Frecuencia	Responsable	Implementos	Procedimiento
				● Enjuague para eliminar el desinfectante.

Pisos

Tipo	**Frecuencia**	**Responsable**	**Implementos**	**Procedimiento**
Limpieza	Diario	Equipo de trabajo	● Balde ● Cepillo ● Detergente (ver ficha técnica No 2) ● Guantes de caucho.	● Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 2 ● Esparza la solución detergente con un cepillo. Restriegue los fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. ● Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe

Tipo	Frecuencia	Responsable	Implementos	Procedimiento
				(puede ser por tres o cinco minutos). ● Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine retirar el agua con haragán.
Desinfección	Diario	Equipo de trabajo	● Balde ● Cepillo ● Desinfectante (ver ficha técnica No 1). ● Agua. ● Guantes. ● Aspersor	● Prepare la solución desinfectante según la ficha ● técnica No 1 ● Aplique esta solución en las colchonetas con el aspersor hasta saturar las superficies. ● Deje actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. ● Enjuague para eliminar el desinfectante.

Baños

Tipo	Frecuencia	Responsable	Implementos	Procedimiento
Limpieza	Las veces que sea necesario	Equipo de trabajo	● Detergente. ● Agua. ● Atomizador. ● Escoba. ● Cepillo ● Guantes ● Balde	● Desocupar la papelera ● Atomizar el piso, barrer en húmedo 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.
Desinfección	Diario	Equipo de trabajo	● Desinfectante ● Aspersor ● Guantes	● Dosificar el desinfectante, atomizar todas las superficies, ● Dejar actuar el desinfectante por 10 minutos y enjuagar.

Estibas

Tipo	Frecuencia	Responsable	Implementos	Procedimiento
Limpieza	Semanal	Equipo de trabajo	● Escoba ● Solución de agua y jabón	● Se retira los residuos con escoba, luego se enjabona con una solución detergente,

Tipo	Frecuencia	Responsable	Implementos	Procedimiento
			detergente o similar ● Guantes de caucho.Escoba.	utilizando una escoba destinada para ello para restregar sobre toda la superficie, se enjuaga con abundante agua eliminando cualquier residuo de detergente.
Desinfección	Diario	Equipo de trabajo	● Desinfectante (ver ficha técnica No 1). ● Agua ● Guantes ● Aspersor	● Se atomiza la mezcla de agua con hipoclorito 4mm por cada litro de agua, sobre superficie deja actuar por 15 min. y se enjuaga con abundante agua.

Canastillas

Tipo	Frecuencia	Responsable	Implementos	Procedimiento
Limpieza	Semanal	Equipo de trabajo	● Escoba ● Solución de agua y jabón detergente o similar ● Guantes de caucho.	● Se retira los residuos con escoba, luego se enjabona con una solución detergente, utilizando una escoba destinada para ello para restregar sobre toda la superficie, se enjuaga con abundante agua eliminando cualquier residuo de detergente.
Desinfección	Semanal	Equipo de trabajo	● Desinfectante (ver ficha técnica No 1). ● Agua ● Guantes ● Aspersor	● Se atomiza la mezcla de agua con hipoclorito 4mm por cada litro de agua, sobre superficie deja actuar por 15 min. y se enjuaga con abundante agua.

Lavado de manos

Tipo	Frecuencia	Responsable	Implementos	Procedimiento
Limpieza y desinfección	Todos los días y según el plan de BPM	Equipo de trabajo, coordinadora, psicosocial y nutricionsita	● Jabón líquido antibacterial ● Toalla	● Se mojan las manos con agua, se aplica el jabón líquido antibacterial luego se distribuye la espuma del jabón desde las manos hasta los codos, se refriega durante 20 segundos

Tipo	Frecuencia	Responsable	Implementos	Procedimiento
				lavándose entre los dedos, luego se utiliza el cepillo para limpiar bajo las uñas después se enjuagan bien las manos y se secan con una toalla limpia y desinfectada, debe usarse la misma toalla para cerrar la llave

Se anexa lista de chequeo propuesta para la limpieza y desinfección. Al igual que la ficha técnica de los productos de limpieza y desinfección usados (jabón en polvo o detergente, desinfectante, limpia pisos).

ASOCIACIÓN PROFESIONALES DE COLOMBIA
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR

PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES



Elaborado por: Equipo Salud y Nutrición 2025

ASOCIACIÓN PROFESIONALES DE COLOMBIA
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR

INTRODUCCIÓN

En los diferentes ambientes presentes dentro de EIH se pueden generar diferentes hábitats con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el personal y los participantes asistentes a las UDS por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

El control de plagas y vectores es una medida preventiva y correctiva las cuales están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

OBJETIVOS

General

Mantener un sistema de vigilancia y control preventivo de plagas que prevenga y proteja las áreas de la unidad de servicio, el ingreso o aparición de plagas y evitar los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de llamado a medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

Específicos

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior de las infraestructuras de la unidad de servicio.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, con el fin de evitar el acceso de plagas a la unidad de servicio.
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa.

DEFINICIONES

ACTIVIDAD DE SANEAMIENTO AMBIENTAL: Son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

ARTRÓPODO: Es el más numeroso del reino animal, cerca el 80% son insectos, tienen un exoesqueleto de quitina y patas articuladas (moscas, cucarachas)

ASPERSIÓN: Método de aplicación de sustancias

CEBOS: Muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. También pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

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 instalaciones.

FUMIGACIÓN: Método de control químico de plagas.

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

MEDIDA PREVENTIVA: Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

PLAGA: Numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar deteriorar los alimentos y/o las materias primas.

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 exfoliantes o como desecantes.

ROEDOR: Constituyen el orden más numeroso de los mamíferos, dotados de incisivos largos y fuertes de crecimiento continuo, carecen de premolares, son muy prolíficos, gregarios y voraces.

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

ALCANCE

¿POR QUÉ NECESITAMOS CONTROLAR LAS PLAGAS?
Siempre que hay plagas en los lugares donde se manipula o almacena los alimentos, existe un riesgo grave de contaminación y alteración de los alimentos, de intoxicación alimentaria y enfermedades de origen alimentario; ya que ninguna plaga tiene costumbres particularmente higiénicas.

Debemos controlar las plagas para prevenir la diseminación de enfermedades, para impedir la pérdida de alimentos por alteración y para cumplir la ley.

Elaborado por: Equipo Salud y Nutrición 2025

Como el resto de las formas de vida, los animales-plagas necesitan alimento, refugio y seguridad para poder sobrevivir. Actuando sobre estos tres factores podemos impedir que las plagas alcancen nuestra Unidad de Servicio.

Los dos modos más importantes de controlar las plagas de los alimentos son impedir su acceso al almacenamiento y lugar de distribución y evitar que puedan obtener alimento y refugio.

¿CÓMO SE PUEDE CONTROLAR LAS PLAGAS?

Antes de examinar los modos de controlar las plagas, analicemos los lugares en los que estas pueden morar:

Los animales-plaga gustan de lugares cálidos y recogidos y no desean ser molestados, por lo que sienten una especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contiene artículos que no se utilizan frecuentemente.

- Almacén de materias primas.
- Almacenamiento de producto.
- Lugares cálidos como áreas circundantes de los hornos.
- Áreas de almacenamiento de útiles de aseo.

Las plagas no necesitan para vivir lo que nosotros llamamos “alimentos”. Por ejemplo, los roedores son bastante felices comiendo jabón, madera o cartón.

Se debe evitar cualquier lugar que no se mantiene limpio y ordenado de forma regular como:

- Edificaciones abandonadas, tejadillos, mezanines, soportales, garajes, etc.
- Los rincones de las instalaciones que se usan para acumular todas aquellas cosas que nadie tiene tiempo de tirar a la basura.
- Una zona obviamente propicia es el lugar donde se acumula la basura.
- La zona donde van a parar las aguas residuales, especialmente si no se mantienen desinfectadas y limpias de manera periódica.
- Existe un gran riesgo de atraer plagas a las instalaciones alimentarías si cerca de ellas abunda la maleza.
-

Por lo que es importante echar un vistazo alrededor de las instalaciones para ver si hay algo que pueda resultar atractivo para los insectos, los roedores o los pájaros e igualmente se debe ejecutar el programa de limpieza y desinfección completo y sistemático, tanto en el área donde se dispondrán los alimentos como en las demás áreas de la Unidad de Servicio.

- Debido a que los encuentros se realizaran en espacios comunes es importante realizar una inspección periódica de los factores de riesgo y si se pueden

subsanar rápidamente cualquier fallo, esté atento a los primeros indicios de presencia de plagas e informe a la Coordinadora.

- Asegúrese de que todas las cañerías, cables, etc., que penetran en la edificación se encuentran completamente selladas. Un ratón cabe por un orificio tan pequeño como el realizado por un lápiz sobre una hoja de papel.
- No deje olvidado sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que pueda atraer plagas; recuerde, el trabajo de todo animal-plaga es buscar alimento y lo hacen muy bien y con suficiente destreza; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.
- Inspeccione los lotes de materia prima que llegan a la unidad de servicio para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.
- No almacene alimentos en cajas de cartón, guacales u otros elementos que puedan contribuir a la proliferación de los vectores.

Lo mejor es impedir la llegada de plagas a la unidad de servicio, pero si esto ocurre hay que poner los medios físicos o químicos para eliminarlas. Para ello lo más razonable es comunicarse con el dueño o el arrendatario del espacio en el que se llevan los encuentros grupales para informar las acciones que puede tomar.

Medidas preventivas

Las medidas Permanentes de Control de Plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas a la unidad de servicio y las segundas en eliminar aquellas que logren entrar y antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas, dado lo anterior, se deberá procurar el cumplimiento de las siguientes medidas por áreas:

Salon y espacios de almacenamiento:

- Se deben mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen frecuentemente.
- Se deben mantener limpias las áreas donde se guardan los materiales educativos, las cobijas y colchonetas.
- Se realiza limpieza y desinfección de las instalaciones.

Baños:

- Se deben mantener limpios y desinfectados.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen cada vez que se finalice la jornada del día.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- El sifón se debe mantener con rejilla.

Medidas correctivas

Para el establecimiento de las medidas correctivas en la Unidad de Servicio se debe comunicar con el prestador de las instalaciones para generar las debidas medidas como fumigar, desratizar o aquella medida que una empresa experta en control de placas considere necesario para continuar con su uso.

Para asegurarse que los espacios prestados pueden ajustarse con el programa de control de vectores y plagas se debe realizar la lista de chequeo que se encuentra en los anexos de manera mensual.

ASOCIACIÓN PROFESIONALES DE COLOMBIA
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR

PROGRAMA DE AGUA POTABLE



Elaborado por: Equipo Salud y Nutrición 2025

ASOCIACIÓN PROFESIONALES DE COLOMBIA
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR

INTRODUCCIÓN

El agua para utilizar es de calidad potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del ministerio de salud, regida actualmente por el decreto 475 del 10 de marzo de 1998. La calidad del agua potable tiene unos estándares característicos regidos por el decreto 475 entre los cuales se destacan los siguientes parámetros más importantes:

PARÁMETRO	**AGUA POTABLE**	**UNIDADES**
PH	6.5 – 9.0	UND. pH
CONDUCTIVIDAD	50 – 1000	µmhos/cm
DUREZA	< 160	mg/L CaCO3
COLOR	< 15	mg Pt-Co
HIERRO	< 0.3	mg/L
SÓLIDOS TOTALES	500	mg/L
TURBIDEZ	< 5	NTU
CLORUROS	< 250	mg/L
CLORO RESIDUAL LIBRE	0.3 – 1.0	mg/L
SULFATOS	< 250	mg/L
COLIFORMES TOTALES	< 2.2	NMP/100

Para determinar la calidad del agua abastecida las unidades operativas se han de hacer los análisis pertinentes, de forma periódica para conocer las condiciones físico-químicas y microbiológicas del agua, para así mismo realizar la corrección en el proceso de tratamiento dado, dicho procedimiento es establecido y/o analizado por las empresas contratadas por los prestadores de servicio de los espacios comunitarios en los que se van a desarrollar las actividades del programa. Se espera que los inmuebles donde se realizan la actividades tienen tanques de reserva se debe conocer si el proceso de lavado y desinfección de tanques de agua es vigente.

OBJETIVOS

General

Garantizar el adecuado suministro de agua potable, para su uso, actividades de Limpieza y desinfección, y servicios generales a todos los participantes del EIH.

ASOCIACIÓN PROFESIONALES DE COLOMBIA
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR

ALCANCE

El Programa de abastecimiento de Agua Potable, aplicará a todas las áreas y sedes de la Asociación Profesionales de Colombia; en la ejecución de cada una de las actividades que se desarrollan en los territorios.

CONTAMINANTES DEL AGUA Y RIESGOS PARA LA SALUD

El agua puede contaminarse por causas naturales o como consecuencia de la actividad humana, lo cual determina alteraciones físicas, químicas y biológicas que la hacen inadecuada para su uso.

Consecuencias:
- Propagación de enfermedades transmisibles
- Acción tóxica y carcinógena
- Reducción de su uso para fines humano, industrial

Incidencia sobre la producción de alimentos Los efectos a la salud de las personas por agua contaminada se presentan:
- Por consumo directo
- Por contacto directo
- Indirectamente a través de insectos vectores
- Indirectamente por ingestión de alimentos contaminados por el agua.

DEFINICIONES:

ACEPTABLE: Calificativo que aprueba las características organolépticas del agua para consumo humano.

AGUA CRUDA: Es aquella que no ha sido sometida a proceso de tratamiento.

AGUA PARA CONSUMO HUMANO: Es aquella que se utiliza en bebida directa y preparación de alimentos para consumo.

AGUA POTABLE: Es aquella que, por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas en el presente decreto, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.

AGUA SEGURA: Es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad definidas en el presente decreto, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.

ASOCIACIÓN PROFESIONALES DE COLOMBIA
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR

ANÁLISIS DE VULNERABILIDAD: Es el estudio que permite evaluar los riesgos potenciales a que están sometidos los distintos componentes de un sistema de suministro de agua.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DEL AGUA: Son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO: Para los fines del presente decreto se refiere a olor, sabor y percepción visual de sustancias y materiales flotantes y/o suspendidos en el agua.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE AGUA: Son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar sus características físicas, químicas o ambas.

AUTORIDAD AMBIENTAL: Es la encargada de la vigilancia, recuperación, conservación, protección, ordenamiento, manejo, uso, aprovechamiento y control de los residuos naturales renovables y del medio ambiente.

AUTORIDAD SANITARIA: Es la entidad competente del Sistema General de Seguridad Social (S.G.S.S.), que ejerce funciones de vigilancia de los sistemas de suministro de agua en cumplimiento de las normas, disposiciones y criterios contenidos en el presente decreto, así como los demás aspectos que tengan relación con la calidad del agua para consumo humano.

CALIDAD DEL AGUA: Es el conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas propias del agua.

COMISIÓN DE REGULACIÓN DE AGUA POTABLE Y SANEAMIENTO BÁSICO (CRA): Es la encargada de señalar las políticas generales de administración y control de eficiencia de los servicios públicos domiciliarios.

CONTAMINACIÓN DEL AGUA: Es la alteración de sus características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA POTABLE: Son los análisis organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos realizados al agua en cualquier punto de la red de distribución con el objeto de garantizar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en el presente decreto.

CRITERIO DE CALIDAD DEL AGUA POTABLE: Es el valor establecido para las características del agua en el presente decreto, con el fin de conceptuar sobre su calidad.

Elaborado por: Equipo Salud y Nutrición 2025

DESASTRE: Es el daño o alteración grave de las condiciones normales de vida en un área geográfica determinada, causada por fenómenos naturales y por efectos catastróficos de la acción del hombre en forma accidental o intencional, que requiera por ello de la especial atención de los organismos del Estado y de otras entidades de carácter humanitario o de servicio social.

EMERGENCIA: Es el evento repentino e imprevisto que se presenta en un sistema de suministro de agua para consumo humano, como consecuencia de fallas técnicas, de operación, de diseño, de control o estructurales, que pueden ser naturales, accidentales o provocadas que alteren su operación normal o la calidad del agua, y que obliguen a adoptar medidas inmediatas para minimizar sus consecuencias.

ENSAYO DE TRATABILIDAD: Son los estudios efectuados a nivel de laboratorio o de planta piloto, a una fuente de abastecimiento específica, para establecer el potencial de aplicación de un proceso de tratamiento.

FUENTE DE ABASTECIMIENTO: Es todo recurso de agua utilizado en un sistema de suministro de agua.

ÍNDICE COLIFORME: Es la cantidad estimada de microorganismos de grupo coliforme presente en cien centímetros cúbicos (100 cm3) de agua, cuyo resultado se expresa en términos de número más probable (NMP) por el método de los tubos múltiples y por el número de microorganismos en el método del filtró por membrana.

PROCESOS DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

El abastecimiento de agua en las áreas de trabajo es de gran importancia para la vida, la salud, la higiene de los trabajadores involucrados en los diferentes procesos que lleva a cabo el EIH Gestando Futuro Kennedy, para el normal funcionamiento de sus actividades. El agua empleada para la producción, limpieza de equipos, de alimentos y demás actividades debe ser agua potable, libre de sabor, olor, color y de calidad microbiológica aceptable. Actualmente el abastecimiento se genera por el suministro de la Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Bogotá, por su sigla EAAB, es la entidad pública que administra y regula el agua potable, saneamiento y recolección de residuos de la ciudad de Bogotá quien es la que genera el abastecimiento al interior de la localidad de Kennedy.

Debido a la resolución 291 de 2024 por medio de la cual se ordena la suspensión del servicio público domiciliario de acueducto se deben adelantar estrategias para abastecer la unidad de agua potable. Garantizando que se realice uso de estos en menos de 24 horas para evitar cualquier proliferación de microorganismos.

ASOCIACIÓN PROFESIONALES DE COLOMBIA
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS



Elaborado por: Equipo Salud y Nutrición 2025

ASOCIACIÓN PROFESIONALES DE COLOMBIA
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR

INTRODUCCIÓN

Durante la operación y funcionamiento de las actividades EIH Gestando Futuro Kennedy, así como los alimentos entregados se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que son manejados de tal forma que impiden la contaminación de las diferentes áreas y se minimiza el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

OBJETIVOS

General

Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

específicos

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos y líquidos generados en el EIH.
- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados durante el desarrollo de actividades en los diferentes espacios en cada encuentro grupal.
- Capacitar al talento humano y a las familias pertenecientes de la modalidad de educación inicial en el hogar en mantener una adecuada recolección y disposición de los residuos, en la importancia de los residuos y en los factores de riesgo que pueden generar contaminación del producto final.

ALCANCE

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante la operación y funcionamiento de EIH Gestando Futuro Kennedy.

DEFINICIONES

BASURA: Se entiende por basura todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

DESECHO: Se entiende por desecho cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

DESPERDICIO: Se entiende por desperdicio todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

DISPOSICIÓN SANITARIA DE BASURAS: Se entiende por disposición sanitaria de basuras el proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

ENTERRAMIENTO DE BASURAS: Se entiende por enterramiento de basuras la técnica que consiste en colocarlas en una excavación, violándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.

RESIDUO SÓLIDO COMERCIAL: Se entiende por residuo sólido comercial aquel que es generado en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes, depósitos, hoteles, restaurantes, cafeterías y plazas de mercado.

RESIDUO SÓLIDO DOMICILIARIO: Se entiende por residuo sólido domiciliario el que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas.

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

PROCESO DE MANEJO DE RESIDUOS

El material que no representa una utilidad o un valor económico se convierte en residuo. Es importante tener en cuenta que para desarrollar un óptimo manejo de los residuos sólidos se hace indispensable clasificarlos, para ello se pueden considerar aspectos como sus características, su procedencia y la fuente generadora.

Los residuos sólidos se clasifican de acuerdo con sus características en:

- Orgánicos: Es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo y las espinas de pescado, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.
- Inorgánicos: Hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, son conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables, y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje.
- Con características especiales: Deben separarse de la corriente de residuos debido a su peligrosidad tanto para la salud humana como para los ecosistemas en general y disponerse finalmente en rellenos de alta seguridad, incinerarse, o tratarse de forma previa a su enterramiento en un relleno para residuos no peligrosos.

Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos

- Reducción: Se refiere a reducir la cantidad de residuos sólidos, (en volumen y peso) que ingresan a la disposición sanitaria final municipal. Incluyen técnicas que permiten la separación de los residuos o bien poder reutilizarlos o reciclarlos. Una vez concentrado el residuo es mucho más fácil recuperar los materiales, que pueden tener un valor económico.
- Reciclaje: Consiste en la transformación física, química y/o biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nuevamente una materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes. En la teoría cualquier artículo es reciclable; en la práctica sólo aquellos en que el beneficio económico excede los costos de su recuperación. Esta técnica puede eliminar los costos de disposición, reducir los costos de materias primas y proporcionar ingresos por la venta de residuos. La eficacia dependerá de la forma como se practique la segregación.
- Compostación: Es la conversión biológica de la materia orgánica que da como resultado un mejorador de suelos o un abono orgánico de excelente calidad.
- Incineración con recuperación de energía: Se refiere a la incineración tecnificada a muy alta temperatura donde se logra la descomposición total de las basuras convirtiéndolas en cenizas y recuperando el valor calorífico de aquellas para generación de electricidad y/o calefacción para la comunidad.
- Relleno sanitario: Es un sitio, por lo general alejado de las ciudades, que se escoge para “enterrar” los residuos sólidos, pero con una adecuación de tipo técnico y con un manejo controlado del tipo de residuos que allí se disponen. Se trata de que al relleno sanitario vayan solamente aquellos objetos para los cuales ésta sea la única opción de manejo para la comunidad.

Procedimiento operativo

1. Caracterización de residuos sólidos y líquidos generados por el EIH

- ORGÁNICOS: Se generan residuos de comida, residuos sanitarios, envoltura de bolsas donde van los refrigerios
- INORGÁNICOS: Los residuos generados durante el funcionamiento del EIH son bolsas plásticas, papel, cartón, envases plásticos, periódico, cartulina, folletos, revistas.

2. Disposición Temporal de Residuos:

En la unidad operativa, la estrategia de gestión de residuos implementada evita la disposición temporal de los mismos. Los días en que no se realiza el servicio de recolección de basuras, los residuos generados se depositan en el shut de disposición de residuos.

Operador de Aseo para Kennedy:

La supervisión y el seguimiento del contrato de servicios de aseo están a cargo de la Subdirección de Recolección, Barrido y Limpieza (RBL) de la Unidad Administrativa Especial de Servicios Públicos (UAESP). Esta subdirección gestiona las actividades

contractuales con los cinco operadores de aseo de Bogotá, quienes colaboran diariamente para mantener la ciudad limpia. En la localidad de Kennedy, el operador de aseo designado es la empresa “Ciudad Limpia”. Esta empresa es responsable de la recolección de basuras en la Unidad de Planeación Zonal (UPZ) a la que pertenece la unidad. El servicio de recolección se realiza los martes, jueves y sábados, entre las 1:00 p.m. y las 9:00 p.m. Las funciones realizadas por "Ciudad Limpia" incluyen:

- Recolección de Residuos Domiciliarios: Retiro de residuos de los hogares de acuerdo con los horarios establecidos.
- Barrido de Espacios Públicos: Limpieza de calles, parques, plazas y plazoletas.
- Lavado de Zonas Públicas: Lavado de áreas públicas designadas para mantener la higiene.
- Recolección de Residuos de Construcción y Demolición: Gestión de residuos generados por actividades de construcción y demolición.
- Atención a Puntos Críticos: Intervención en puntos críticos de acumulación de residuos en la ciudad.
- Corte de Césped y Poda de Árboles: Mantenimiento de áreas verdes, incluyendo el corte de césped y la poda de árboles según el inventario de Bogotá.
- Gestión Social: Promoción de una cultura ciudadana que fomente la separación adecuada de residuos, el respeto por los horarios y frecuencias de recolección, y el control social sobre el esquema de aseo.

Estas acciones se orientan a mejorar la gestión de residuos y mantener la limpieza y el orden en la localidad de Kennedy

ANEXOS

Anexo 1. Lista de chequeo limpieza y desinfección

Fecha de supervisión	Instalaciones	Estado			Observaciones	Acciones correctivas
		B	R	M		
salones						
sillas						
mesas						
ventanas						
techo						
paredes						
pisos						
baños						
lavamanos						
canastilla						
estibas						
implementos de aseo						
Responsable						

supervisión	
Convenciones	B: bueno R: regular M:malo

Anexo 2. Lista de chequeo para el control de plagas y vectores

LOCALIZACIÓN Y ACCESOS	SI	NO
❖ Los alrededores perimetrales a la UDS se mantienen libres de cualquier tipo de residuos, basura, depósito de chatarra, charcos, agua estancada y malezas.		
❖ El pasto o césped que rodea la UDS es cortado periódicamente para evitar la acumulación de plagas y así prevenir los lugaresde asilo y cría.		
❖ La disposición de residuos sólidos y desperdicios permanecen en la UDS el menor tiempo posible.		
❖ Existen rejillas de seguridad en buen estado en los drenajes y sifones para evitar el ingreso y refugio de las plagas.		
❖ Las canastillas se encuentran en lugares altos como mesas o mesones y los alimentos en su empaque completamente cerrado.		
❖ Los alimentos se encuentran sobre estantes y alejados de la pared.		
❖ Los canales de desagüe se lavan periódicamente (mínimo unavez por semana)		
❖ Las puertas de acceso dejan pasar luz en la parte inferior, menor a un centímetro para evitar el ingreso de roedores y cucarachas procedentes del exterior.		
❖ Las canecas de aseo permanecen debidamente tapadas, y se lerealiza lavado semanalmente.		
❖ Los residuos sólidos generados se desechan frecuentemente		
❖ Los pisos y paredes están libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.		

❖ Las ventanas de la UDS están cubiertas con mallas anti-insectos que evitan el paso de plagas y roedores.		
❖ El diseño del techo y su material de elaboración son aptos para impedir el criadero de roedores.		
❖ La distancia entre mesas, lockers, cajoneras, archivadores, etc. y las paredes es adecuada, para facilitar la limpieza y mantenimiento y evitar así las crías de insectos (cucarachas)		

Anexo 3. Frecuencia de implementación de los programas

NOMBRE DEL PROGRAMA	FRECUENCIA DE IMPLEMENTACIÓN
Limpieza y desinfección	Diario y cada vez que se inicie un grupal
Manejo de plagas	Semestral – preventivo (fumigación)
Abastecimiento de agua potable	Semestral – Lavado de tanques
Residuos sólidos y líquidos	Diario