RESGUARDO INDIGENA SOKORPA
SHAKURARSHIS
NIT: 824.002.172-7

ADOLFO ENRIQUE GARCERANT FERNÁNDEZ, mayor de edad, con domicilio en el municipio Becerril, departamento del Cesar, identificado con la cédula de ciudadanía N° 12.566.993 expedida en el mismo municipio, en su calidad de Gobernador Cabildo del **RESGUARDO INDIGENA SOKORPA** del pueblo Yukpa asentado en las estribaciones de la Serranía del Perijá, jurisdicción del municipio de Becerril, en el departamento del Cesar, en uso del derecho de la autonomía, la libre autodeterminación e integridad étnica, social y cultural, actuando como autoridad indígena plenamente constituida por la ley de origen de la legislación nacional, ejerciendo como autoridad de carácter especial (Decreto No. 2164/965) facultado por el artículo 246 de la Constitución Política de Colombia en el marco de la jurisdicción especial indígena, e internacionalmente por el Convenio No. 169 de la O.I.T adoptado por el estado colombiano mediante la ley 21 de 1991; Artículo

95, decreto No. 1953 de 2014.

AUTORIZACION Y CERTIFICACION

Que **MILENA AVILA PAYAREZ** con cédula de ciudadanía No. 1098657801 expedida en Bucaramanga, es la persona que Representara al resguardo Sokorpa en los Comité Técnicos Operativos que el contrato 331 firmado con ICBF requiera durante la vigencia del contrato en caso que por ocupaciones propias del territorio yo no pueda Personalmente , Milena tiene AVAL para asistir a los Diferentes comité y toma de decisiones cuando halla Lugar , así como También para la Presentación de los Informes Técnicos y Financieros durante la vigencia del Contrato.

Se firma esta certificación a los 15 días del mes de Abril de 2025.

Atentamente,

ADOLFO GARCERANT FERNANDEZ
Gobernador del Cabildo Resguardo Sokorpa
Territorio Yukpa
Serranía Del Perijá. Becerril – Cesar Celular: 3107454145 - 3233056028
Email: sokorpa.icbf@gmail.com

REPÚBLICA DE COLOMBIA

DILIGENCIA DE PRESENTACIÓN Y RECONOCIMIENTO

Ante la Notaría Única del Círculo de Becerril - Cesar, el anterior escrito fue presentado personalmente por Adolfo Enrique Garcerant Fernandez

identificado(a) con C.C. 12566993

tarjeta profesional _____ de _____

quien declaró que la firma y la huella que aparecen en él son suyas y el contenido del mismo es cierto. La huella se autentica a solicitud del interesado.

Fecha: 15 ABR 2025

Firma

La Notaria

Indice derecho

Notaría Única del Círculo de Becerril - Cesar
Notario(a) Encargado(a)

REPÚBLICA DE COLOMBIA
Notaría Única del Círculo de Becerril - Cesar

El sistema biométrico no se utilizó en este caso por las siguientes razones

1- Falla técnica	
2- Impedimento físico	
3- Firma registrada	
4- Falta de conectividad	X
5- Suspensión de fluido eléctrico	
6- Por insistencia del usuario	

Artículo 3 resolución 14681 de 2015 SNR

Cronograma de Reflexión Pedagógica

Resguardo Indígena Sokorpa

Modalidad Propia e Intercultural

Contrato 20003312025

CRONOGRAMA DE JORNADAS PEDAGÓGICAS.

Las jornadas de reflexión pedagógica son espacios participativos de diálogo y reflexión sobre el quehacer del proceso pedagógico; posibilitando espacios para el análisis con detenimiento la cotidianidad de la práctica pedagógica, para ser conscientes de las formas como se acompañan a niñas, niños, mujeres gestantes, sus familias y comunidades; así mismo, de los recursos, estrategias e interacciones que se ponen en función del desarrollo integral de ellas y ellos. Estas jornadas se nutren del proceso de planeación pedagógica, del seguimiento al desarrollo; fomentando una actitud reflexiva del talento humano a lo largo de todo el proceso de atención enriqueciendo el diálogo interdisciplinario y reflexiones desde y sobre los saberes propios de la cultura, movilizando diálogos interculturales que le permita al talento humano identificar los caminos a seguir para la implementación de una educación inicial que parte de lo propio, busca la construcción de relaciones interculturales y apuesta por fortalecer la construcción de la identidad étnico - cultural y la pervivencia cultural de las comunidades.

Las jornadas de reflexión pedagógica se constituyen en un espacio de cualificación y retroalimentación del quehacer pedagógico, por lo cual son ejercicios rigurosos que demandan la participación significativa de todo el talento humano y el liderazgo de los coordinadores y profesionales pedagogos.

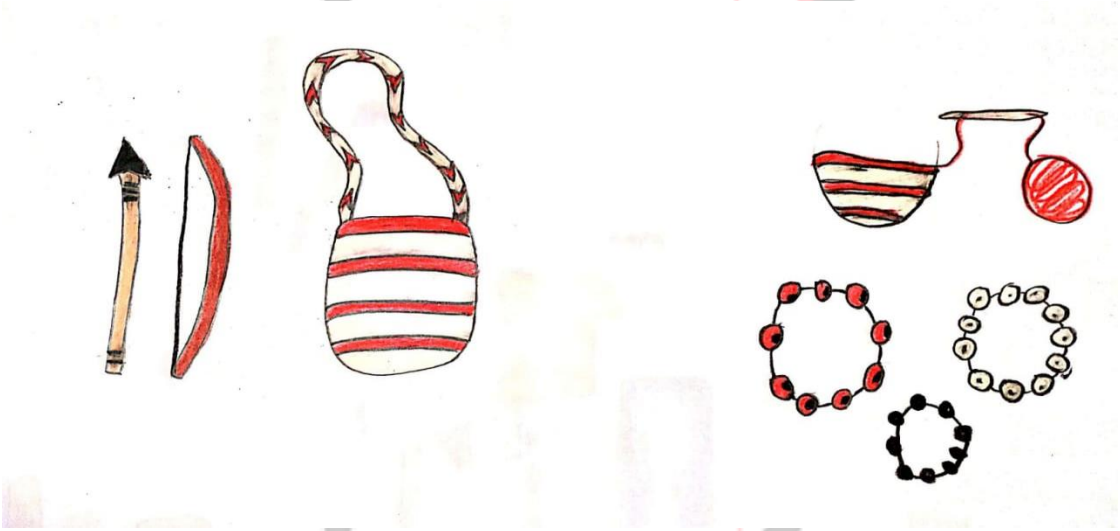
FECHA	HORA	TEMA	OBJETIVO	METODOLOGIA	RESPONSABLE
ABRIL	8:00 AM - 11:00 AM	Proyecto Pedagogico Y Proyecto De Aula- Pausa Activa- Enfoque Diferencial.	Orientar al talento humano sobre el proyecto pedagógico, socialización y actualización de los proyectos de aula para implementarlos con la población beneficiaria.	Teórico practico	Coordinacion Pedagogica
MAYO	8:00 AM - 11:00 AM	Escala De Valoración Cualitativa Del Desarrollo Infantil - Pausa	Socializar con el talento humano la guía de orientaciones para la valoracion del desarrollo infantil en los servicios de educación inicial, ¿que se significa? ¿Quiénes participan? y ¿Como se valora? Teniendo en cuenta el grupo atareo de la población beneficiaria.	Mesa Redonda- lúdica	Coordinador
JUNIO	8:00 AM - 11:00 AM	Proyecto De Aula- Pausa Activa- Enfoque Diferencial.	Explicar al talento humano la importancia de las actividades rectoras como referente teórico para el desarrollo infantil de los niños y las niñas.	Teórico practico	Coordinacion Pedagogica
JULIO	8:00 AM - 11:00 AM	Planeación Pedagógica Y Observador Pedagógico	Reforzar con eltalento humano las metodologías de planeación pedagógica y las técnicas utilizadas para la observación y el registro de las experiencias edagógicas en la Primera Infancia.	Teórico practico	Coordinacion pedagogica
AGOSTO	8:00 AM - 11:00 AM	Ambientación Pedagógica Como Tercer Maestro	Brindar estrategias al talento sobre la importancia de la ambientación pedagógica como tercer maestro en las experiencias pedagógica.	Teórico practico	Coordinacion pedagogica
SEPTIEMBRE	8:00 AM - 11:00 AM	Lenguaje Expresivo	Socializar con el talento humano los aspectos del lenguaje expresivo, las maneras de manifestarlo, expresarlo y su importancia y utilidad dentro de los procesos y experiencias pedagógicas desarrolladas en la UCA.	Teórico practico	Coordinacion pedagogica

RESGUARDO INDIGENA SOKORPA
SHAKURARSHIS
NIT: 824.002.172-7

PLAN DE FORMACIÓN AL TALENTO HUMANO

COMPONENTE DE SALUD Y NUTRICIÓN

RESGUARDO INDIGENA SOKORPA



ATENCIÓN PROPIA E INTERCULTURAL

CENTRO ZONAL CODAZZI

AGUSTIN CODAZZI– CESAR

2025

Serranía Del Perijá. Becerril – Cesar Celular: 3014343544
Email: cabildosokorpa@gmail.com

INTRODUCCIÒN

El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) es la entidad del Estado colombiano que trabaja por la prevención y protección integral de la primera infancia, la niñez, la adolescencia y el bienestar de las familias en Colombia, brindando atención especialmente a aquellos en condiciones de amenaza, inobservancia o vulneración de sus derechos, llegando a cerca de 3 millones de colombianos con sus programas, estrategias y servicios de atención con 33 sedes regionales y 215 centros zonales en todo el país"(ICBF). "En la Dirección de Primera Infancia (DPI) del ICBF promueven el desarrollo integral de las niñas y los niños de cero a cinco años, mediante la protección y garantía de sus derechos, la educación inicial, cuidado, salud, nutrición, protección y participación." (ICBF)

La modalidad propia e intercultural, está dirigida a mujeres gestantes y niñas y niños hasta los cuatro (4) años, once (11) meses veintinueve (29) días de edad que requieren de educación inicial intercultural en el marco de la atención integral, con pertinencia y calidad, en coherencia con las particularidades de sus territorios y su identidad cultural. Sin perjuicio de lo anterior, se atenderán niñas y niños hasta cumplir los cinco (5) años, once (11) meses veintinueve (29) días de edad, siempre y cuando en su entorno cercano no exista oferta de educación prescolar específicamente de grado transición. Las niñas y los niños que se encuentren vinculados al sistema educativo formal u otra modalidad de atención a la primera infancia del ICBF, no podrán ser sujetos de la atención en la presente modalidad de manera simultánea o en contra jornada, con excepción de las mujeres gestantes adolescentes que cumpliendo con los criterios de focalización requieran del servicio.

El servicio está dirigido a garantizar la atención de niñas, niños y mujeres gestantes en el marco del enfoque diferencial desde la perspectiva de la protección integral y la diversidad, aspecto que implica para la EAS y la UCA, articular acciones para brindar una atención que reconozca las particularidades del desarrollo infantil como aspectos incluyentes, estableciendo escenarios que propicien la participación de la población en primera infancia pertenecientes a grupos poblacionales históricamente segregados, lo cual amerita atención prioritaria basados en el reconocimiento de lo territorial, el ciclo vital, la pertenencia étnica, el género y la discapacidad.

El plan de formación al talento humano se crea con el propósito de fortalecer las competencias y conocimientos del personal, asegurando una gestión eficiente y responsable en sus funciones. A través de este plan, se busca mejorar la calidad del servicio, optimizar los procesos internos y garantizar el cumplimiento de los objetivos institucionales, promoviendo el desarrollo profesional y el bienestar de los beneficiarios.

Objetivo General:

Fortalecer las competencias y conocimientos del talento humano en temas de salud, nutrición, higiene y prevención de enfermedades, con el fin de mejorar la calidad de la atención, optimizar la toma de decisiones y garantizar intervenciones efectivas en beneficio de la comunidad.

Objetivos Específicos:

1. Capacitar al talento humano en la identificación, prevención y manejo de enfermedades prevalentes, incluyendo desnutrición, enfermedades inmunoprevenibles, EDA e IRA.
2. Brindar formación en la correcta toma e interpretación de medidas antropométricas para evaluar el estado nutricional de la población.
3. Promover el conocimiento y aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura y el Plan de Saneamiento Básico para garantizar la inocuidad alimentaria.
4. Sensibilizar al personal sobre la importancia de la promoción de hábitos y estilos de vida saludables para la prevención de enfermedades crónicas.
5. Fomentar el desarrollo de habilidades de comunicación y educación en salud para fortalecer la relación con la comunidad y mejorar la adherencia a las recomendaciones sanitarias.
6. Actualizar al talento humano en normativas y protocolos de salud pública para garantizar el cumplimiento de estándares de calidad en la prestación de servicios.

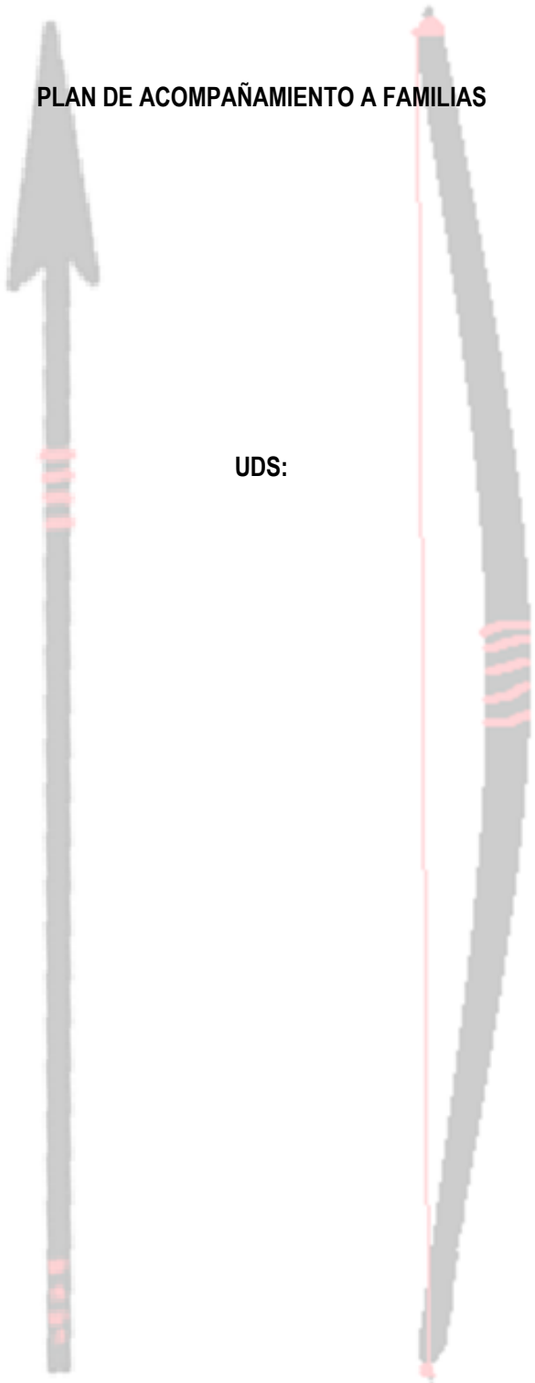
MES	TEMA	OBJETIVO	METODOLOGIA	DURACIÓN	RESPONSABLE
MARZO	TOMA DE MEDIDAS ANTROPOMETRICAS	Brindar a los profesionales de salud las competencias necesarias para realizar una evaluación antropométrica precisa y estandarizada, garantizando la correcta medición e interpretación de parámetros como peso, talla y PB.	Se realizará taller de antropometría con todo el talento humano.	2 horas	Apoyos de Salud y Nutrición
MARZO	SOCIALIZACIÓN DE LA MINUTA PATRON	Dar a conocer al talento humano el contenido nutricional de los paquetes alimentarios (RPP) y la minuta ofrecida en las unidades comunitarias de atención.	Se socializará el contenido nutricional de los paquetes alimentarios así como la minuta de atención diaria a través de la minuta patrón previamente aprobada por el supervisor del contrato.	2 horas	Apoyos de Salud y Nutrición
ABRIL	MANUAL DE BPM Y PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Capacitar al talento humano en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura y en la implementación del Plan de Saneamiento Básico, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, prevenir riesgos de contaminación y cumplir con la normativa sanitaria vigente.	Se realizará la socialización del tema con ayudas visuales y taller práctico.	2 horas	Apoyos de Salud y Nutrición

MAYO	SIGNOS DE ALARMA PARA DETECTAR LA DESNUTRICIÓN	Capacitar al talento humano en la identificación temprana de los signos de alarma de desnutrición en diferentes grupos poblacionales, con el fin de garantizar una intervención oportuna.	Se abordarán indicadores clínicos, antropométricos y dietéticos que permitan evaluar el estado nutricional y prevenir complicaciones asociadas a la desnutrición, fortaleciendo así la atención en salud y la toma de decisiones basadas en evidencia.	2 horas	Apoyos de Salud y Nutrición
JUNIO	ENFERMEDADES PREVALENTES EN LA INFANCIA (EDA E IRA)	Capacitar al talento humano en la identificación, prevención y manejo oportuno de las Enfermedades Diarreicas Agudas (EDA) e Infecciones Respiratorias Agudas (IRA) en la infancia, con el fin de reducir la morbilidad y mortalidad asociadas a estas patologías.	e abordarán factores de riesgo, signos de alarma, estrategias de prevención, tratamiento basado en guías clínicas y el rol de la alimentación en la recuperación de los niños afectados.	2 horas	Apoyos de Salud y Nutrición
JULIO	ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES	Capacitar al talento humano en la prevención, identificación y control de enfermedades inmunoprevenibles mediante la aplicación de esquemas de vacunación, con el fin de reducir la incidencia y el impacto de estas patologías en la población.	Se abordarán los principios de la inmunización, la importancia de la cobertura vacunal, el manejo de eventos adversos post-vacunales y estrategias para fortalecer la educación y	2 horas	Apoyos de Salud y Nutrición

			adherencia a la vacunación en la comunidad.		
AGOSTO	LACTANCIA MATERNA	Conmemorar la practica de la lactancia materna como factor protector del estado nutricional de todos los niños y niñas teniendo en cuenta el lema vigente del presente año 2025.	Se realizará un evento en conmemoración de la semana mundial de la lactancia materna en conjunto con las familias beneficiarias haciendo participe a la comunidad en general.	2 horas	Apoyos de Salud y Nutrición
SEPTIEMBRE	HABITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Capacitar al talento humano en la promoción y adopción de hábitos y estilos de vida saludable, con el fin de prevenir enfermedades crónicas no transmisibles y mejorar la calidad de vida de la población.	Se abordarán temas como alimentación equilibrada, actividad física, manejo del estrés, higiene del sueño y factores protectores de la salud, promoviendo cambios sostenibles en el comportamiento individual y comunitario.	2 horas	Apoyos de Salud y Nutrición
OCTUBRE	DIA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN	Sensibilizar y capacitar al talento humano sobre la importancia del Día Mundial de la Alimentación, resaltando su impacto en la seguridad alimentaria, la sostenibilidad y la lucha contra el hambre y la malnutrición.	Se abordarán los desafíos globales en alimentación y nutrición, las estrategias para fomentar sistemas alimentarios sostenibles y el papel de cada actor en la	2 horas	Apoyos de Salud y Nutrición

			promoción de una alimentación saludable y accesible para toda la población.		
NOVIEMBRE	HABITOS DE HIGIENE	Capacitar al talento humano en la promoción y aplicación de hábitos de higiene personal, alimentaria y ambiental, con el fin de prevenir enfermedades infecciosas y mejorar la salud de la población.	Se abordarán prácticas esenciales como el correcto lavado de manos, la higiene en la manipulación de alimentos, el saneamiento del entorno y la importancia del acceso al agua segura, fortaleciendo así la cultura de la prevención y el bienestar comunitario.	2 horas	Apoyos de Salud y Nutrición
DICIEMBRE	PRACTICAS EN SALUD YUKPAS	Socializar con las familias Yukpa la importancia de las prácticas en salud propias de su cultura, promoviendo el diálogo intercultural y la integración de saberes tradicionales, con el fin de fortalecer el bienestar comunitario y la prevención de enfermedades dentro de su territorio.	Se invitará a sabedores y ancianos para realizar un dialogo y compartir de saberes desde la historia hasta el día de hoy.	2 horas	Apoyos de Salud y Nutrición

PLAN DE ACOMPAÑAMIENTO A FAMILIAS



UDS:

CONTRATO: 20003312025

INTRODUCCIÓN

La formación a las familias es un proceso interactivo, colectivo y participativo, en el cual el equipo interdisciplinario e Intercultural y las familias analizan, reflexionan, aportan, construyen y transforman concepciones, saberes y prácticas sobre el desarrollo de los niños y niñas y sobre la manera de interactuar con ellos y ellas para apoyarlas en el cuidado y la crianza durante la primera infancia de manera respetuosa, contextualizada, cálida, participante y reflexiva.

Se reconoce a la familia como el primer entorno de socialización de los niños y las niñas, el cual se gestan factores que pueden potencializar o impiden el desarrollo integral de niños y niñas, es por ello que La La **Entidad** como agente promotor de derecho tiene la responsabilidad de apoyar y acompañar a las familias para facilitar que las labores de cuidado y crianza se den en ambientes enriquecidos que contribuyan al desarrollo infantil.

El plan de formación a las familias que se pretende implementar surge a partir de las características de la población y usuarios de la modalidad Institucional con la participación de los diferentes actores involucrados en el proceso de atención integral a la primera infancia: La Familia, La Comunidad, y el Equipo Interdisciplinario e Intercultural, y los responsables de las distintas atenciones en la Ruta Integral de Atenciones.

De esta manera, la construcción colectiva desde los saberes de todos los actores involucrados en el proceso, posibilita propuestas claras de cara a la realidad social de la población que se está atendiendo en la zona urbana y rural adecuándolas a las necesidades, la cosmovisión, recursos materiales y humanos disponibles dentro del territorio beneficiado por el programa, teniendo en cuenta las características, territoriales, poblacionales y sociales de cada uno de estos entornos, para que estos se integren de manera óptima a su realidad contribuyendo de manera directa o indirecta al fortalecimiento del sistema familiar y social de cada comunidad.

El plan de acompañamiento a las familias es dinámico, se reconoce la otredad y los cambios que se generan en el entorno familiar, social, comunitario y cultural, es por esto que debe ser revisado periódicamente para ajustar las intervenciones a las necesidades particulares y colectivas, para lograr el objetivo primordial y es el de la re-significación y el rescate de usos y costumbres tradicionales que generen avances en el desarrollo integral de los niños y las niñas

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Organizar y orientar las diferentes acciones que permitirán desarrollar el trabajo con las familias en los diferentes servicios de la modalidad, partiendo desde una construcción conjunta con el talento humano, las familias y la comunidad teniendo en cuenta las necesidades e intereses de las familias y de acuerdo a las características primordiales de la modalidad y pertinencia del servicio prestado por **EAS.**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Fortalecer vínculos afectivos a través de expresiones de afecto y solidaridad en la familia y el desarrollo de momentos lúdicos y gratos que promuevan el sentido de pertenencia en las familias y la inclusión de niños y niñas como sujetos de derechos y parte importante de ellas.
- Contribuir a la construcción de ambientes familiares que promuevan la seguridad física y social de los niños y niñas, su salud y nutrición y el desarrollo de sus capacidades intelectuales, artísticas, de lenguaje, de movimiento, de manejo corporal, de creatividad, entre otras muchas.
- Promover la participación y organización de las familias en redes sociales para fortalecer relaciones y proyectos a favor de los niños y niñas con organizaciones sociales y comunitarias.
- Contribuir en la promoción del desarrollo infantil de niños y niñas de primera infancia en el marco de la perspectiva de derechos al fortalecer a la familia en su labor de garantizar los derechos de éstos y favorecer ambientes e interacciones enriquecidas.

JUSTIFICACIÓN

La Ley 1361 del 2009 de la Protección Integral de la Familia tiene como objetivo fortalecer y garantizar el desarrollo integral de la familia, como núcleo fundamental de la sociedad, así mismo, establecer las disposiciones necesarias para la elaboración de una Política Pública para la familia. Estableciendo además en su principio central que el Estado, las entidades territoriales y descentralizadas por servicios deben desarrollar las acciones pertinentes dentro del ámbito de sus competencias para fortalecer y permitir el desarrollo integral de la familia como institución básica de la sociedad, teniendo en cuenta la realidad de sus familias. Estableciendo además en su artículo 5 como deberes de la sociedad y el estado el de Dar orientación y asesoría en el afianzamiento de la relación de pareja y las relaciones de familia.

El Resguardo Indígena Sokorpa no es ajeno a esta iniciativa del estado y parte del sentir que **una familia fortalecida es una familia que garantiza derechos** y puede cumplir a cabalidad con las realizaciones de los niños y las niñas, con el apoyo de la Sociedad y el estado, actores claves y fundamentales en esta deuda y obligación adquirida con la primera infancia desde el momento mismo de la concepción.

DESCRIPCION DE ESTRATEGIAS

Las estrategias pedagógicas son entendidas como las formas de trabajo organizadas producto de reflexiones sobre el hecho educativo, que apuntan a responder la permanente pregunta del Talento Humano, sobre el cómo se potencia el desarrollo de los niños y las niñas y el aprendizaje de las Familias y/o adultos responsables.

Este proceso se llevará a cabo, mediante la implementación de estrategias que permitan fomentar procesos de enseñanza – aprendizaje, en el Hogar Infantil. Teniendo en cuenta que las familias son generadores de procesos que promueven el desarrollo integral de los niños y niñas, se abren espacios que posibilitan el aprendizaje, la asociación de saberes, basándose en la cosmovisión y el reconocimiento de la tradición oral, aportando a las familias, a los niños y las niñas aprendizajes significativos y el fortalecimiento de sus usos y costumbres a través de la metodología Dialogo de Saberes en cada uno de los diferentes Escuelas de Formacion.

Descripción de los encuentros

Tipo de Encuentros	Participantes	Actividades Desarrolladas	Responsable	Frecuencia
Encuentros Comunitarios	Beneficiarios del programa y comunidad	En este encuentro participan todas las familias beneficiarias y miembros de la comunidad, es el Mayor espacio de expresión y participación que tiene el programa, donde no solo se trabajan temas de formación, acompañamiento y de la cotidianidad, sino que se evalúa la propuesta pedagógica del mes anterior y se socializa el siguiente. Constituyéndose además en el espacio donde se evalúa el desarrollo del programa y se generan estrategias colectivas para el buen funcionamiento del programa en la comunidad, barrio, vereda o corregimiento.	Coordinador Psicosocial, Nutricionista, Agente Educativo	Mensual con duración mínima de 3 horas efectivas de trabajo.

PLANIFICACIÓN PEDAGÓGICA DEL ENCUENTRO

El resguardo Indígena Sokorpa Planea, Organiza, Ejecuta y Evalúa sus actividades Pedagógicas a través de una serie de acciones, sistemáticas, secuenciales, Flexibles y Diferenciales de acuerdo con el ciclo de vida de los beneficiarios según las estrategias planteadas por la Modalidad.

Para la planeación de las actividades pedagógicas con adultos se tendrán en cuenta las estrategias planteadas para la modalidad Institucional en el manual Operativo de la Modalidad y la guía Formación y Acompañamiento a las Familias, sugeridas por el ICBF en su metodología Dialogo de saberes basadas en metodologías activas y participativas donde se tendrán en cuenta las siguientes actividades.

Jugar: Actividad lúdica relacionada con el tema. Pueden ser juegos, adivinanzas, lecturas, coplas, cantos. Se trata de introducir el tema de manera grata, aprovechando las costumbres, rituales, leyenda o mitos de cada región tanto las que se usan con los niños y niñas, como las que comparten los adultos.

Explorar y compartir: Es el momento en que se comparten experiencias y saberes sobre el tema y se establece un diálogo que ayude a movilizar nuevos saberes. Se parte de la propia experiencia, de lo que cada uno sabe y ha vivido y se comparten y confrontan con nuevos saberes de otros o de los que aporta el Profesional Responsable a través de distintos recursos.

Reflexionar: Aunque al explorar y compartir se tienen reflexiones, se puede establecer un momento especial para que cada persona o por subgrupos expliciten, socialicen o hagan un cierre sobre sus reflexiones.

Construir: Es un momento para plantear alternativas de cambio sobre el tema y en lo posible, que cada persona pueda hacer compromisos para aplicarlas en su familia. Puede darse el espacio para compartirlos en grupo voluntariamente. Para hacer seguimiento a estos compromisos, en el siguiente encuentro se propone a quienes lo deseen que comenten cómo los aplicaron, las dificultades que encontraron o los aciertos que tuvieron.

Evaluar: Ayudará al Profesional responsable a ver el avance del grupo o las dificultades que tienen y le permitirá ajustar el Plan de formación y la Estrategia Metodológica de ser necesario.

Encuentros Comunitraios: Estos Encuentros son realizados una vez al mes, y son espacios de aprendizaje y compartimiento Familiar, donde la Comunidad como tal participa a través de las personas representativas de las mismas. En este encuentro se debe afianzar el aspecto sociocultural, dinámicas familiares, Vínculos afectivos, entre otros temas, de igual manera es un espacio propicio para generar interacciones entre los niños y las niñas y sus familias y contextualizarlos con el Proyecto Pedagógico del Mes.

Planeación: Estas actividades se planean Mensualmente con la participación del Equipo Interdisciplinario e Intercultural y se tienen en cuenta aspectos fundamentales como:

- ✓ Evaluación de los encuentros anteriores.
- ✓ Inquietudes y sugerencias de las familias beneficiarias.
- ✓ Diagnóstico de las Familias a través de la caracterización de esta.
- ✓ Temas sugeridos por el Manual Operativo, Referentes Técnicos de la Educación Inicial.

LA METODOLOGÍA DE LOS ENCUENTROS El enfoque metodológico que sustenta el trabajo de formación a las familias se resume en: Participativa, fundamentado en dialogo de saberes, reflexivo, constructiva, promotora de aprendizajes significativos y basada en el contexto y las necesidades de las familias.

En este orden de ideas las actividades a desarrollar en las diferentes escuelas se deben enfocar en que los adultos cuidadores familiares HI, tengan la posibilidad de expresar sus opiniones y compartir sus experiencias, ya que de esta interacción se derivan saberes valiosos. Se permite además la confrontación de los saberes y experiencias con otras familias y del equipo interdisciplinario; dichas confrontaciones deben promover la reflexión y el aprendizaje significativo de los participantes del encuentro.

Cada intervención debe cimentarse en las experiencias culturales y vivenciales de las familias más que en teorías externas; permitiendo un espacio de re significación hacia propuestas constructivas de alternativas de cambio, pertinentes para la convivencia familiar, personas y social. Las actividades deben ser variadas de una sesión a otra, para mantener el interés de los asistentes y motivar su participación, la inclusión de actividades lúdicas relacionadas con el tema se hace indispensable, facilitando al adulto sumergirse en la temática.

RESPONSABLES.

Cada uno de los encuentros será planeado y ejecutado por el recurso humano de El resguardo Indígena Sokorpa psicosocial, salud y nutrición; los cuales planearan y organizaran cada una de sus intervenciones de un amanera previa y verificable a través de bitácoras y planeadores.

RECURSOS O MATERIALES

Existen diferentes materiales y recursos para ser utilizado como apoyo en el desarrollo de las diferentes actividades desarrolladas en las escuelas para las familias, es necesario tener en cuenta que los materiales cumplen una función primordial de apoyo, y que la esencia de los encuentros se centra en las actividades en las cuales participan las familias.

A continuación, se describen los materiales y recursos utilizados como apoyo que serán utilizados en el transcurso de la ejecución del plan de formación a las familias.

- ➢ Materiales o recursos de consulta previa: son documentos escritos o de audio o de video que ilustran al equipo interdisciplinario sobre los temas que va a desarrollar en los Encuentros. Algunos pueden

fortalecer los contenidos que se van a trabajar y otros pueden brindar ideas sobre las actividades que se pueden diseñar para los distintos momentos del encuentro.

- Materiales o recursos de apoyo para utilizar en el Encuentro: Materiales que se llevan al encuentro como un medio más que aporta saberes a las familias en el tema que se está trabajando. Audios, videos, material lúdico, Cartulina, colores, texturas, grafos, marcadores, etc. Cada uno de los recursos utilizados en los encuentros deben ser apropiados según las características de los asistentes, respetando los usos y costumbres a nivel cultural, analizando los recursos que se pueden utilizar del entorno teniendo en cuenta la zona.

EVALUACIÓN. Registrar, interpretar los resultados de las prácticas de enseñanzas y actividades realizadas con las familias, los niños y las niñas, se debe realizar de manera permanente, evaluar los procesos realizados se realizan en una forma compleja a la que se integran las diferentes dimensiones de la acción educativa Axiológica, Epistemológica, Pedagógica Procedimental y las estructuras y dinámicas del poder presente en el tejido de las relaciones interpersonales. Los procesos pedagógicos que se desarrollen con los beneficiarios serán evaluados en cada Escuela, por el profesional responsable. Y quedara Consignado en las actas, cuadernos o formatos destinados para tal fin. Así mismo se tendrán espacios de planeación donde los integrantes de las UDS aprovecharán los espacios de planeación para evaluar el alcance de los logros propuestos en la propuesta pedagógica.

CRONOGRAMA PLAN DE FORMACION A LAS FAMILIAS							
Mes: **MAYO**			**Municipio: BECERRIL**		**Contrato: 20003312025**		**UDS: RESGUARDO SOKORPA**
FASE	**ESTRATEGIA**	**COMPONENTES**	**TEMA**	**OBJETIVO**	**POBLACIÓN OBJETO**	**META MENSUAL**	**FUENTE DE VERIFICACIÓN**
Ejecución	Encuentro Comunitario	**Familia Comunidad y Redes:**	Caracterización del territorio, sentido inicial de infancia y familia. Creación del pacto de convivencia. Construcción de comité de control social. Importancia del documento de identidad Socialización del Servicio	Promover la participación de los diferentes actores involucrados en la atención integral a la primera infancia y establecer las líneas bases para la crear los documentos pertinentes a la fase de ejecución. Concientizar sobre la importancia de la participación ciudadana y su repercusión en la toma de decisiones a nivel institucional. Brindar información y herramientas necesarias al talento humano para prevenir, detectar y notificar oportunamente los eventos que se presenten. Identificar de forma clara en qué país vivimos y su interés por lograr la paz, fortaleciendo sus culturas y tradiciones como muestra de libertad destacando nuestros principales símbolos patrios.	Familias beneficiarias del programa.	100% de Familias Beneficiarias del Programa	Actas del Proceso de Formación, registros Fotográficos y listados de Firmas.
		Salud y Nutrición:	Socialización de los Protocolo de enfermedades inmunoprevenibles, prevenibles y trasmitida por alimentos				
		Procesos Pedagógico:	Construcción del proyecto pedagógico. Mi País Colombia				
		Administrativo y de Gestión:	Socialización Presentación del servicio				

CRONOGRAMA PLAN DE FORMACION A LAS FAMILIAS							
Mes:	**JUNIO**	**Municipio: BECERRIL**		**Contrato: 20003312025**		**UDS: RESGUARDO SOKORPA**	
FASE	**ESTRATEGIA**	**COMPONENTES**	**TEMA**	**OBJETIVO**	**POBLACIÓN OBJETO**	**META MENSUAL**	**FUENTE DE VERIFICACIÓN**
Ejecución	Escuela para Las Familias	**Familia Comunidad y Redes:**	Socialización pacto de Convivencia. Aprobación pacto de convivencia. Importancia del Documento de identidad. Identificación de señales de alarma y activación de rutas de atención ante situaciones de amenaza o vulneración de derechos. Socialización del directorio de entidades,	Establecer un espacio de retroalimentación en el cual las familias usuarias, niños, niñas, mujeres gestantes y talento humano reconozca cada unos de los procesos que se desarrollan desde los diferentes componentes establecidos en la modalidad a través de estrategias participativas, ludicas y pedagógicas que permitan la integración y re-significación de la creación de los procesos Socializar la importancia de cumplir con el esquema de vacunación y control prenatal a fin de prevenir las enfermedades inmunoprevenibles dentro de las unidades comunitarias de atención. Promocionar, promover y apoyar la lactancia materna como el mejor alimento para la primera infancia.	Familias beneficiarias del programa.	100% de Familias Beneficiarias del Programa	Actas del Proceso de Formación, registros Fotográficos y listados de Firmas.
		Salud y Nutrición:	Importancia de asistir a los controles de vacunación, valoración integral, control prenatal y afiliación al SGSSS. Lactancia materna celebración de la semana mundial.				
		Procesos Pedagógico:	Socialización proyecto pedagógico. Conociendo los medios de Comunicación				
		Ambientes educativos y protectores:	Socialización de protocolos: Protocolo para el control de riesgo y manejo de accidentes. Protocolo para el control de manejo de control de riesgo de desastre.				
		Administrativo y de Gestión:	Importancia del uso del buzón de sugerencias				

CRONOGRAMA PLAN DE FORMACION A LAS FAMILIAS							
Mes: **JULIO**			**Municipio: BECERRIL**	**Contrato: 20003312025**	**UDS: RESGUARDO SOKORPA**		
FASE	**ESTRATEGIA**	**COMPONENTES**	**TEMA**	**OBJETIVO**	**POBLACIÓN OBJETO**	**META MENSUAL**	**FUENTE DE VERIFICACIoN**
Ejecución	Escuela para Las Familias	**Familia Comunidad y Redes:**	Educación sexual en la primera infancia como estrategia de prevención de abuso sexual infantil. Transito Armónico.	Socializar temáticas concernientes a incentivar la participación de las familias y cuidadores en los procesos de atención integral de los niños y las niñas en la modalidad propia e intercultural, a través de estrategias lúdico – vivenciales que permitirán la re-significación de la educación sexual en la primera infancia, permitiendo la puesta en marcha de lo aprendido en la familia y la comunidad Lograr que los padres y/o adultos responsables reconozcan la importancia de la estrategia AIEPI, su influencia en la reducción de morbimortalidad infantil e incorporar las 18 practicas claves al cuidado cotidiano para garantizar el buen crecimiento, desarrollo y calidad de vida de los beneficiarios. Implementar estrategias lúdicas - pedagógicas que le permitan al niño-niño de las unidades reconocer y valorar la amistad	Familias beneficiarias del programa.	100% de Familias Beneficiarias del Programa	Actas del Proceso de Formación, registros Fotográficos y listados de Firmas.
		Salud y Nutrición:	Que es AIEPI, objetivos y las 18 practicas claves que propone la estrategia.				
		Procesos Pedagógico:	Juego y comparto con mis amigos,				
		Ambientes educativos y protectores:	Protocolo para el control de manejo de control de riesgo de desastre. Socialización de las señalizaciones				

		Administrativo y de Gestión:	Apertura del buzón de sugerencias				

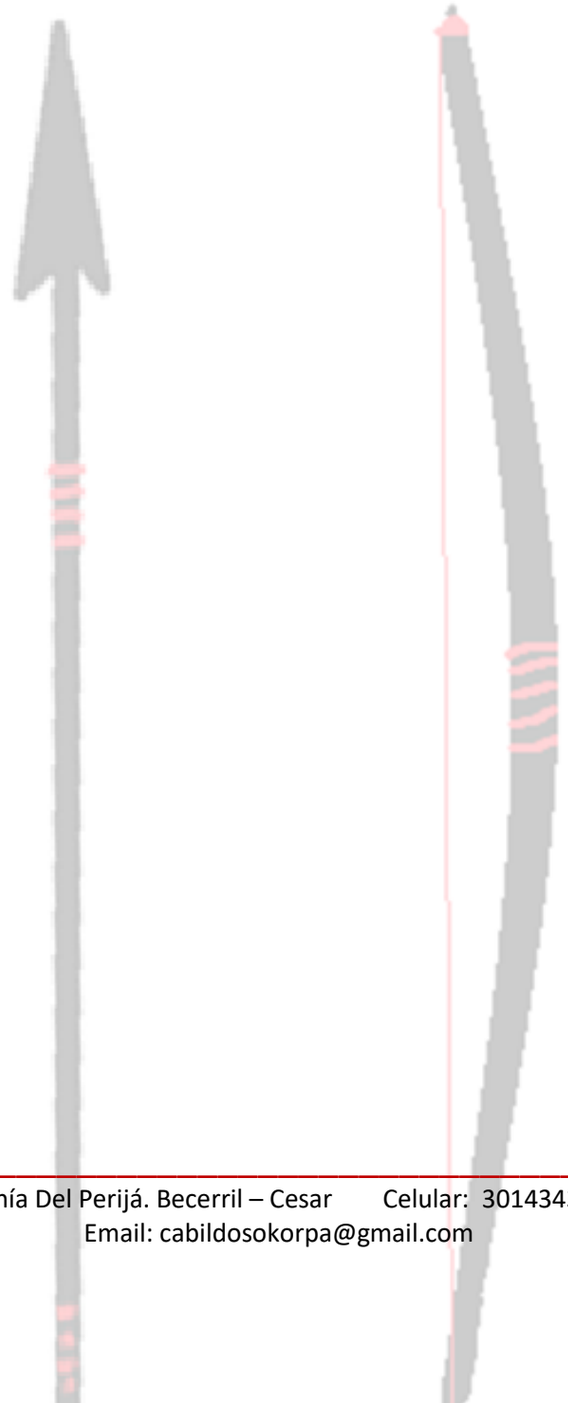
CRONOGRAMA PLAN DE FORMACION A LAS FAMILIAS							
Mes: AGOSTO			**Municipio: BECERRIL**	**Contrato: 20003312025**		**UDS: RESGUARDO SOKORPA**	
FASE	**ESTRATEGIA**	**COMPONENTES**	**TEMA**	**OBJETIVO**	**POBLACIÓN OBJETO**	**META MENSUAL**	**FUENTE DE VERIFICACIÓN**
Ejecución	Escuela para La Familia	**Familia Comunidad y Redes:**	Enfoque diferencial y desarrollo integral - Creencia, prácticas y pautas de crianza a partir de usos y costumbres culturales en el marco de la diversidad (genero, étnico, discapacidad, diversidad sexual) Socialización escala de desarrollo.	Exponer la importancia del enfoque diferencial aplicado en los programas de primera infancia para la promoción del desarrollo integral infantil.	Familias beneficiarias del programa.	100% de Familias Beneficiarias del Programa	Actas del Proceso de Formación, registros Fotográficos y listados de Firmas.
		Salud y Nutrición:	Enfermedad diarreica aguda e Infección respiratoria aguda. Covid-19	Lograr que los padres identifiquen la enfermedad y puedan determinar aparición de manifestaciones y actuar en forma veraz en caso de que se presente.			
		Procesos Pedagógico:	Los medios de transporte Seguimiento al desarrollo. Socialización de resultados de escala de valoración cualitativa.	Reconocer e identificar los diferentes medios de transporte y la importancia que tienen estos en el desarrollo de las actividades cotidianas de la sociedad. Al igual que identificar las normas básicas de tránsito.			
		Ambientes educativos y protectores:	Cumplimiento del Protocolo de Bioseguridad				
		Administrativo y de Gestión:	Apertura del buzón de sugerencias y socialización de hallazgos.				

CRONOGRAMA PLAN DE FORMACION A LAS FAMILIAS							
Mes: **SEPTIEMBRE**			**Municipio: BECERRIL**	**Contrato: 20003312025**		**UDS: RESGUARDO SOKORPA**	
FASE	**ESTRATEGIA**	**COMPONENTES**	**TEMA**	**OBJETIVO**	**POBLACIÓN OBJETO**	**META MENSUAL**	**FUENTE DE VERIFICACIÓN**
Ejecución	Escuela para la familia	**Familia Comunidad y Redes:**	Prevencion de la violencia basada en genero – el papel del hombre en las practicas de cuidado y crianza. Socialización escala de desarrollo.	Desestimar las practicas que avalan la violencia basada en genero, fortaleciendo nuevos patrones de interacción a través del fortalecimiento de la inclusión del hombre en las practicas de cuidado y crianza. Socializar los resultados de la escala de desarrollo infantil.	Familias beneficiarias del programa.	100% de Familias Beneficiarias del Programa	Actas del Proceso de Formación, registros Fotográficos y listados de Firmas.
		Salud y Nutrición:	dengue, síntomas y medidas preventivas.	Promover hábitos de autocuidado en las familias beneficiarias, como barrera protectora para evitar el contagio del dengue y covid-19.			
		Procesos Pedagógico:	Oficios y Profesiones	Promover en el niño y la niña la			

				importancia que tiene los oficios y profesiones de una forma lúdica-pedagógica, demostrando el gran valor que poseen en su vida cotidiana y en su futuro porvenir.			
		Ambientes educativos y protectores:					
		Administrativo y de Gestión:	Apertura del buzón de sugerencias y socialización de hallazgos. Aplicación de encuesta de satisfacción del servicio.				

CRONOGRAMA PLAN DE FORMACION A LAS FAMILIAS							
Mes: OCTUBRE			**Municipio: BECERRIL**	**Contrato: 20003312025**		**UDS: RESGUARDO SOKORPA**	
FASE	**ESTRATEGIA**	**COMPONENTES**	**TEMA**	**OBJETIVO**	**POBLACIÓN OBJETO**	**META MENSUAL**	**FUENTE DE VERIFICACIÓN**
Ejecución	Escuela para las Familias	**Familia Comunidad y Redes:**	Reconocimiento de las niñas y los niños como sujetos de derechos y la Ley 1098 de 2006 en el marco del desarrollo integral.	Promover espacios de respeto e inclusión en la que los niños y las niñas sean escuchados y tenidos en cuenta en las decisiones cotidianas Socializar sobre las enfermedades trasmitidas por alimentos a fin de evitar la presencia de las mismas. Llenar del espíritu Navideño la vida de nuestros niños y niñas, resaltando el valor del amor, la paz y la reconciliación a través de las actividades que permitan el desarrollo de las habilidades cognitivas y afectivas, y se rescaten tradiciones vividas en familia durante la época navideña y año nuevo.	Familias beneficiarias del programa.	100% de Familias Beneficiarias del Programa	Actas del Proceso de Formación, registros Fotográficos y listados de Firmas.
		Salud y Nutrición:	Obesidad y desnutrición síntomas causas y prevención.				
		Procesos Pedagógico:	Navidad Época de Paz, Amor, Reconciliación y Unión familiar				
		Ambientes educativos y protectores:					
		Administrativo y de Gestión:	Apertura del buzón de sugerencias y socialización de hallazgos.				

RESGUARDO INDIGENA SOKORPA
SHAKURARSHIS
NIT: 824.002.172-7



Serranía Del Perijá. Becerril – Cesar Celular: 3014343544
Email: cabildosokorpa@gmail.com

RESGUARDO INDIGENA SOKORPA
SHAKURARSHIS
NIT: 824.002.172-7

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL

RESGUARDO INDIGENA SOKORPA
2025



INTRODUCCIÓN

Las buenas prácticas de manufactura (BPM), son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

La higiene alimentaria abarca las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los mismos. Su objetivo es asegurar que los productos sean inocuos, estén en buen estado y sean aptos para el consumo humano, eliminando contaminantes microbiológicos, químicos o físicos que puedan representar riesgos para la salud del consumidor.

Según lo descrito y establecido en el artículo 1° del Decreto 3075 de 1997, toda empresa que realice actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional debe dar cumplimiento con lo descrito en este documento (BPM).

Por tal razón, el resguardo indígena sokorpa, ha diseñado el presente Manual de Buenas Prácticas de Manufactura el cual pretende orientar al talento humano sobre los procedimientos necesarios para garantizar la calidad sanitaria de los alimentos que se brindan a los niños, niñas, madres gestantes y lactantes beneficiarias desde la compra distribución y entrega de alimentos.

En este manual se establecen los criterios necesarios para asegurar la calidad sanitaria de los alimentos ofrecidos en las UCA. Estos criterios se basan en el Código Internacional de Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius (FAO/OMS CAC/RCP 1-1969 Rev. 3 (1997)), adoptadas en Colombia mediante la Resolución 2674 de 2013, así como en las políticas y criterios de calidad del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).

BASES LEGALES

- Decreto 3075 de 1997, en el cual se establecen las buenas prácticas de manufactura: principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- Decreto 060 de 2002, por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos (HACCP), reconocido en el ámbito internacional, para asegurar la inocuidad de los alimentos, y propuesta por la Comisión Conjunta FAO/OMS del Códex Alimentario como estrategia de aseguramiento de la inocuidad de alimentos a través del anexo al CAC/RCO 1-1969, Rev. 3 (1997): directrices de su aplicación.
- Resolución 005109 de 2005, por la cual se establecen los requisitos técnicos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas para consumo humano.
- Decreto 3518 de 2006, por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia de Salud Pública (SIVIGILA).
- Resolución 2674 de 2013, establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las 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.

OBJETIVO GENERAL

Orientar a la población involucrada frente a las acciones que se requieren implementar para garantizar la inocuidad en el almacenamiento, alistamiento y distribución de los alimentos que tienen como destino final los usuarios de las unidades comunitarias de atención de la Modalidad Propia e Intercultural según su forma de atención.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer los procedimientos y registros que se deben llevar para el cumplimiento y control de los procesos establecidos en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Disponer de un documento de consulta permanente, que permita la orientación y realización de procedimientos adecuados para el manejo de los alimentos.
- Fomentar prácticas higiénicas seguras al Talento humano, madres, padres y/o cuidadores de los participantes para minimizar los riesgos de contaminación durante los procesos de almacenamiento y distribución de los productos alimentos.

DEFINICIONES

- **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
- **Desinfección:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas 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.
- **Inocuidad:** Garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **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.
- **Alimento:** 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 definición bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.
- **Contaminación biológica:** Causada por seres vivos, la mayor parte de los cuales no se ven a simple vista. Este tipo de contaminación la producen algunos microorganismos como bacterias, virus, hongos, toxinas, parásitos intestinales e insectos que provocan enfermedades al ser humano.
- **Contaminación cruzada:** Se produce cuando los contaminantes pasan de un alimento a otro a través de una superficie no alimentaria por ejemplo utensilios, equipos o manos humanas, pero es más frecuente que suceda por contacto directo o indirecto por alimentos crudos.
- **Contaminación física:** Ocasionada por objetos que pueden caer accidentalmente en los alimentos como cabellos, tierra, piedras, vidrio, grapas, entre otros
- **Contaminación química**: Ocasionada por materiales como detergente, desinfectantes, aditivos, conservantes, metales tóxicos, etc.
- **Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA):** son las que se originan por la ingestión de alimentos que contienen cantidades considerables de bacterias nocivas patógenas o los productos tóxicos consecutivos al crecimiento de estas. Causan trastornos del tubo gastrointestinal, con dolores abdominales, diarrea y a veces vómitos.
- **Infección alimentaria:** Son las ETAS que resultan de la ingestión de alimentos o agua contaminada que contienen microorganismos vivos perjudiciales, tales como bacterias, virus, parásitos y hongos.
- **Intoxicación alimentaria:** Son las ETA producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o de productos metabólicos de microorganismos en los alimentos, o por sustancias químicas que se incorporan a ellos de modo accidental, incidental o intencional desde su producción hasta su consumo.

- **Microorganismo:** Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos.
- **Registro sanitario:** Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.
- **Bioseguridad:** Conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores. (Res 666 de 2020). el uso de equipo, ropa, limpiadores o comportamientos especiales que pueden ayudar a prevenir la exposición o la propagación de una enfermedad infecciosa (o exposición a otra amenaza de salud ambiental).

ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS

Se denomina Servicio de Alimentos al espacio físico en el cual se desarrollan los procesos de recibo de alimentos, almacenamiento, preparación y servido en platos para distribución a los beneficiarios; puede ser desde un gran espacio de diseño especializado, hasta la cocina del hogar.
La organización del servicio de alimentos se encuentra a cargo del operador del servicio y todas las entidades que intervienen en la operación de la modalidad; debe estar acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 sin embargo al ser una modalidad quien atiende a población indígena, estas condiciones pueden ser adaptadas al territorio de acuerdo con sus costumbres. Las especificaciones a tener en cuenta en la organización son las siguientes:

- Infraestructura (Condiciones específicas de áreas de elaboración de alimentos)
- Equipos y utensilios
- Personal manipulador de alimentos
- Materias primas e insumos
- Requisitos higiénicos de preparación

INFRAESTRUCTURA

El área de almacenamiento de alimentos debe dar cumplimiento a un mínimo de requisitos que garanticen que los alimentos no se verán afectados.

Planta Física

- El área de almacenamiento de alimentos debe estar aislada de lugares que representen un riesgo de contaminación para los productos. Los accesos y alrededores deben permanecer limpios, libres de acumulación de basuras y apartado de la generación de polvo, estancamiento de aguas, suciedades, plagas u otras fuentes de contaminación para los alimentos.
- El tamaño de la edificación debe contar con el espacio suficiente para el manejo de los equipos disponibles, la circulación de las personas, el traslado de materiales o productos y además, debe estar construida de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y mantenimiento.
- En lo posible, los ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción hasta la distribución final de los alimentos, con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- Las instalaciones sanitarias tales como baños y vestuarios deben estar en suficiente cantidad, separados de las áreas de elaboración y estar dotados con los instrumentos necesarios para facilitar la higiene personal.
- Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y dotados de los siguientes elementos básicos: papel higiénico, jabón desinfectante, papeleras e implementos desechables para el secado de las manos. En las proximidades de los lavamanos se deben poner avisos (habladores) o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar labores en el servicio.
- No se permite la presencia de animales en los servicios de alimentación.
- La iluminación debe ser adecuada y suficiente, ya sea natural o artificial con rejilla de protección.
- Las áreas de elaboración deben estar ventiladas de manera directa o indirecta por sistemas que no contribuyan a la contaminación de los alimentos o a la incomodidad del personal.
- La ventilación es indispensable para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor.
- Las aberturas que se utilicen para ventilación deben estar protegidas con mallas de material no corrosivo y de fácil limpieza y reparación.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

En las unidades comunitarias de atención se debe tener en cuenta mínimamente los siguientes aspectos:

1. Limpieza y Sanitización

- Limpios y desinfectados: Los utensilios deben estar limpios y desinfectados antes de cada uso para evitar la contaminación cruzada. Esto incluye cuchillos, cucharas, tenedores, espátulas, y otros utensilios de cocina.
- Almacenamiento adecuado: Los utensilios deben almacenarse en lugares limpios y secos, preferiblemente en estantes o recipientes que mantengan su integridad y eviten la acumulación de bacterias.

2. Condición y Mantenimiento

- En buen estado: Los utensilios deben estar en buen estado de conservación, sin partes rotas, astillas o desgastadas que puedan contaminar los alimentos o poner en riesgo la seguridad del personal.

3. Materiales y Diseño

- Materiales apropiados: Los utensilios deben estar hechos de materiales que sean seguros para el contacto con alimentos, como acero inoxidable, silicona, plástico aprobado para alimentos, etc. Evitar materiales que puedan liberar sustancias tóxicas o que sean difíciles de limpiar.
- Diseño higiénico: Los utensilios deben tener un diseño que facilite su limpieza, sin partes difíciles de alcanzar o con juntas donde los restos de alimentos puedan acumularse.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ESTADO DE SALUD

El personal agente educativo, profesional en salud y nutrición y/o manipulador de alimentos debe contar con certificación médica en el cual conste la aptitud y luego debe efectuarse un reconocimiento médico por lo menos una (1) vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Los exámenes de laboratorio que deben acompañar el certificado médico de ingreso y reconocimiento médico en todos los casos son coprológicos, frotis de garganta y cultivo de uñas (KOH).

En caso de resultado positivo en los exámenes de laboratorio es requisito que en el punto exista copia del tratamiento efectuado y exámenes de control posterior según patología. Esta información deberá estar debidamente archivada en una carpeta y estar disponible para consulta de las autoridades competentes, ICBF, Interventoría, empresas verificadoras de estándares y auditoría externa. Toda persona que conozca o sospeche que padece una enfermedad susceptible de trasmitirse por los alimentos o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea; representa un riesgo de contaminación para los alimentos y deberá comunicarlo a sus superiores.

El operador debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no, para la manipulación de alimentos.

HIGIENE PERSONAL

Recomendaciones de higiene personal:

- Baño y lavado del cabello diario.
- Uñas cortas, sin esmalte y limpias (nunca usar cortaúñas en las áreas de producción y distribución de alimentos) y de ser necesario, el uso de guantes. Asimismo, no sepermitirá el uso de cremas y perfumes en las manos.
- Ropa y uniformes limpios; usar el gorro sin dejar a la vista ninguna porción de cabello.
- Evitar el pelo largo suelto y no vestir suéteres de algodón en las áreas de producción y distribución de alimentos o cubrir con un uniforme apropiado (de manera tal queno suelte hilos o pelusas).
- Los trabajadores deben mantener su lugar de trabajo sin acumulación de comida, polvo o cualquier tipo de basura.
- No comer en medio de su puesto de trabajo ni dejar residuos que puedanfermentarse y producir contaminaciones.
- La persona con enfermedades contagiosas o con síntomas de ellas (ictericia, diarreas, vómitos, tos, lesiones notorias en la piel, etc.), debe avisar a su autoridad

- El personal debe contar con Equipos de Protección Personal (EPP) que sea acorde con la labor querealiza para reducir el riesgo de contagio y contaminación de alimentos:

Tipo de personal	EPP
Personal en la recepción de materia prima	- Cabello recogido - Mascarilla quirúrgica - Guantes descartables de látex - Máscara de protección o lentes - Guantes plásticos de vinilo, nitrilo o látex (preferiblemente), se debe garantizar la impermeabilidad, resistencia, flexibilidad, sensibilidad, sobre todo utilizar el tamaño correcto ajustado a la mano. (UNE-EN ISO 374.5-2016) - Polainas (pueden ser de tela quirúrgica desechable).

TÉCNICA DE LAVADO DE MANOS:

La frecuencia de lavado de manos será: antes de tocarse la cara, antes de preparar y comer alimentos, después de ir al baño, después de toser y estornudar, luego de visitar zonas públicas, después de tocar llaves, dinero o artículos personales, después de tocar pasamanos y manijas de puertas o de realizar cualquier actividad en la que se puedan haber contaminado las manos, esto aplica para todo el personal que asiste a la UCA.



Fuente: Tomado de la OMS.

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN:

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos y tener certificación vigente emitida por Empresas Sociales del Estado adscritas a las Secretarías de Salud departamentales, municipales o distritales o por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, o por personas jurídicas o naturales idóneas que estén inscritas en las Secretarías de Salud departamentales, distritales o municipales. La vigencia de la certificación de capacitación en manipulación de alimentos no deberá ser superior a un año. En todo caso, dicha vigencia, así como la duración del curso, estarán sujetas a las disposiciones de la autoridad de salud competente en el ámbito local.

El profesional en salud y nutrición debe capacitar a los manipuladores y/o agentes educativos (toda persona que tenga contacto directo con los alimentos) en aspectos relacionados con el funcionamiento, organización y administración del servicio de alimentos, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos (ejemplo: plan de saneamiento, manual BPM). El manipulador de alimentos y/o agente educativo debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

El manipulador de alimentos y/o agente educativo debe recibir capacitación continuada y permanente, debidamente soportada, acerca de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización de acuerdo con lo establecido en el plan de capacitación continua.

Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de los alimentos.

Desde el equipo de fortalecimiento se brindará capacitación a las madres comunitarias en BPM y plan de saneamiento.

MATERIA PRIMA E INSUMOS

RECEPCIÓN:

Por parte de la Entidad Administradora de Servicio se dispondrá de un área especial dedicada a la recepción de los víveres, en donde el administrador o una persona autorizada verificarán las condiciones de calidad y sanidad de los productos alimenticios recibidos, rechazando todo aquello que no se ajuste a los requisitos. En ciertos casos se podrá contar con el apoyo técnico de la nutricionista u otro profesional autorizado.

Área de recibo de alimentos: Esta zona debe presentar adecuadas condiciones de organización, limpieza y desinfección. En ningún caso se puede permitir que al recibir los alimentos éstos tengan contacto directo con el suelo, por tanto, se debe usar estibas plásticas ó canastillas, mesas.

Equipos para el recibo: La persona encargada de recibir la materia prima debe conocer las cantidades y presentaciones de los alimentos adquiridos, definidas para el cumplimiento de la RPP aprobado, e igualmente las especificaciones de calidad de cada uno de los productos a recibir; de igual manera, deben contar con los registros en los cuales se consigne la no conformidad de materias primas, insumos y/o productos. Las materias primas, insumos y/o productos que no cumplen con las especificaciones deberán ser devueltos para realizar el cambio.

El manipulador de alimentos y/o agente educativo debe conocer y verificar el cumplimiento de los criterios mínimos de aceptación para cada grupo de alimentos, así:

Criterios mínimos de aceptación y rechazo de materias primas

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
HUEVOS	Cáscara limpia y completa sin roturas, Sin anormalidades en la cáscara. Peso acordado Sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.
ENLATADOS	Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación. De un fabricante confiable. Con fecha de vencimiento y número de lote.	Latas abolladas, oxidadas, con derrames o escurrimientos, hinchadas o picadas. Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada
ALIMENTOS SECOS	Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos o materia extraña. Con fecha de vencimiento y número de lote. Para el caso de producto de panadería el aspecto poroso, homogéneo, corteza de color uniforme. Color y sabor agradable	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o material extraño Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada.

ALMACENAMIENTO:

Las condiciones generales que deben cumplir, tanto el área como el proceso de almacenamiento de alimentos/materias primas, son:

- Cada uno de los productos recibidos debe ser organizado de acuerdo con el tipo de producto y método de almacenamiento.
- Se debe señalizar dentro del área de almacenamiento los espacios para cada tipo de productos.
- Los alimentos deben estar separados de las paredes, pisos y techos.
- El espacio cuenta con las dimensiones de acuerdo con los volúmenes almacenados.
- Los productos enlatados y productos pesados en general deben ubicarse en la parte inferior de los estantes de la despensa; y los productos livianos se deben ubicar en parte medios y superiores de los mismos.
- Es necesario que la persona encargada del lugar de almacenamiento realice un inventario de productos almacenados a través de conteo físico, para tener un control de las existencias y servir de base para el proceso de compras. Adicionalmente, es necesario que periódicamente se dé salida a productos y materiales inútiles o dañados, para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.
- Se debe continuar la vigilancia de los criterios mínimos de aceptación y de esta manera evitar el deterioro de los alimentos.
- En caso de evidenciarse un producto con fecha de vencimiento cumplida, se debe separar del resto de los alimentos y marcarlo de manera que se diferencie y no sea utilizado y dar de baja de acuerdo con el procedimiento establecido por el operador del servicio. Para garantizar un adecuado almacenamiento evitando el deterioro de los productos almacenados se debe tener en cuenta lo siguientes aspectos.

TRANSPORTE

El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:

1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.
2. Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.
3. Los medios de transporte en los cuales se transportan los alimentos o materias primas deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

4. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.
5. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán canastillas, o estibas de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.
6. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
7. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
8. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.

RESPONSABILIDADES DEL TALENTO HUMANO

Actividades de los agentes educativos, profesional en salud y nutrición y/o manipuladores de alimentos, se relacionan con la manipulación, almacenamiento, preparación, servida y distribución de los alimentos y el aseo del lugar de almacenamiento.

Se destacan las siguientes:

- Recibir las materias primas, insumos y/o productos que entran al servicio, verificar las cantidades y la calidad de estos, y diligenciar los registros de inventarios establecidos.
- Velar por el almacenamiento y manejo de los alimentos.
- Cumplir y hacer cumplir las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad.
- Estar bien presentadas y con el uniforme completo y limpio.
- Mantener buen clima organizacional y propiciar excelentes relaciones con los niños, el sector educativo y la comunidad en general.

DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS

Los residuos sólidos serán removidos frecuentemente del área donde se preste el servicio, y se dispondrá de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas, que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental. Estos residuos se dispondrán en recipientes o basureros (blanco, negro y verde) de pedal, de tal forma que el trabajador no toque con sus manos el basurero, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes:

- Colores para clasificar los residuos: Blanco: residuos aprovechables - Reciclable, verde: residuos orgánicos, negro: No aprovechable.
- Los no aprovechables: Se entregan al carro recolector del Municipio 3 veces a la semana. Residuos aprovechables: 1 día a la semana.
- Residuos orgánicos: diariamente.
- Los residuos son conducidos y depositados en las áreas de recolección y almacenamiento transitorio de los hasta su disposición final al carro recolector.

DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

- Disponer de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales.
- El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento se debe realizar de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este. Disposición de residuos sólidos.
- Disponer de recipientes, apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.
- Disponer de instalaciones sanitarias diseñadas de forma que permitan su limpieza.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN LA BIENESTARINA®:

La Bienestarina es un alimento que puede consumirse sin representar riesgos para la salud. Es responsabilidad de quienes la reciben mantenerla en óptimas condiciones y hacerlo extensivo hasta llegar al consumidor final.

- Se debe solicitar un descargue adecuado, hecho por personas que cumplan con normas de higiene. Golpear los bultos puede causar la rotura del empaque primario
- El empaque puede perder su calidad por el inadecuado transporte, manipulación o almacenamiento.
- No se debe almacenar con otros productos.
- Almacenar por lotes y fechas de vencimiento.
- Realizar aseo diariamente en el lugar donde se almacena.
- Realizar fumigaciones periódicamente y llevar registro de actividades.

Formas de Almacenamiento:

- Estibas, separadas del suelo a 10 cm y de la pared a 20 cm, apilado cruzado.
- Recipientes plásticos con tapa.
- Repisas, muebles, alacenas.

Rotación y control de existencias:

- Nunca debe existir más de un bulto de un mismo producto abierto a la vez y en el caso de consumo, no debe existir más de un kilo abierto a la vez, garantizando su cierre.
- Todo punto de distribución debe tener inventario detallado de Bienestarina® preparada y/o distribuida según el caso.
- Confrontar la información relacionada en el kardex contra el inventario físico, por lo menos una vez al mes.
- Distribuir y/o utilizar la Bienestarina® en las cantidades y oportunidades de acuerdo con el lineamiento y fecha de vencimiento.
- Almacenar la Bienestarina® organizada por lotes.

MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD EN LAS UCA

Recomendaciones generales sobre cómo usar los tapabocas de uso no hospitalario para la población en general:

- Lávese las manos antes de colocarse el tapabocas de tela.
- Ajustarse bien, pero de manera cómoda contra el costado de la cara.
- Sujetarse con cintas o cordones que se enganchan en las orejas.
- Incluir múltiples capas de tela.
- Permitir respirar sin restricciones.
- Poder lavarse y secarse sin que se dañen ni cambie su forma.
- Para retirarse los tapabocas de tela las personas deben tener cuidado de no tocarse los ojos, la nariz ni la boca.
- Lavarse las manos inmediatamente después de quitarse el tapabocas.
- Debe lavarse después de un uso continuo de 8 horas. Usar jabón /detergente que no dañe la tela del que está hecho el tapabocas.
- El tapabocas de tela después de usarlo se debe mantener en una bolsa cerrada hasta el momento de lavarlo.
- No se recomienda guardar el tapabocas de tela sin empaque en el bolso, o bolsillos sin la protección por que se pueden contaminar, romper o dañar.
- Los tapabocas no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie (ej. Mesas, repisas, entre otros) por el riesgo de contaminarse.

MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PREVIAS EN LAS UCA:

Acciones que desarrollar por el responsable de la UCA el día anterior a la entrega de RPP en las UCAS que aplique, así como en las UCA que reciben alimentos para Ración Servida:

- Realizar limpieza y desinfección de toda el área física donde se realizará la actividad de entrega de alimentos.
- Limpiar y desinfectar mesas y sillas.
- Ubicar un espacio para el lavado de manos (ser creativos en aquellos lugares en los cuales no se dispone de agua, se permite adaptar lavamanos artesanales) de los padres, cuidadores, beneficiarios.
- Demarcar en el suelo los espacios donde los padres, cuidadores y niños esperaran la atención, guardando las distancias de 2 metros.
- Ubicar un espacio donde se ubicarán las RPP, teniendo claro que no podrán estar directamente en contacto con el suelo o la pared.
- Ubicar un espacio con mesa y dos sillas para la firma de las actas de entrega de alimentos y verificación del RPP.
- La manipuladora y/o agente educativo estará encargada de verificar el lavado de manos de todas las personas antes de ingresar a la UCA.

BIBLIOGRAFIAS:

2364, R. (2013). Obtenido de https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf

OPS. (s.f.). *Técnica de lavado de manos.* Obtenido de https://www3.paho.org/col/index.php?option=com_content&view=article&id=3179:manos-limpias-por-la-salud&Itemid=460

procesos, G. t. (s.f.). Obtenido de https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/g8.pp_guia_tecnica_para_la_metrologia_a_los_procesos_misionales_v5.pdf

PlAN DE SANEAMIENTO BASICO

MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL

RESGUARDO INDIGENA SOKORPA

2025



INTRODUCCIÓN

El plan de saneamiento básico es el documento específico por medio del cual se estandarizan los procedimientos que se deben realizar en cuanto a la higienización de áreas y superficies y la relacionada con el funcionamiento mismo de las Unidades de Comunitarias de Atención (UCA) como son: almacenamiento, transporte y distribución de alimentos, disposición de residuos e higienización de baños y otras áreas.

Con el fin de controlar y disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos se ha establecido técnicas y procedimientos de limpieza, desinfección y saneamiento, basados en las Buenas Prácticas de Manufactura entregando así las herramientas básicas para mantener la inocuidad de las instalaciones, estandarizar procesos, identificar plagas y manejar los desechos, esto; basado en la resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y protección social y es evidencia estandarizada y escrita de los procedimientos de higiene.

Este plan se divide en cuatro secciones principales:

- Programa de limpieza y desinfección,
- Programa de residuos sólidos,
- Programa de control de plagas, y
- Programa de abastecimiento de agua potable

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Serranía Del Perijá. Becerril – Cesar Celular: 3014343544
Email: cabildosokorpa@gmail.com

INTRODUCCIÓN

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

Teniendo en cuenta lo anterior, es importante que se realice un correcto proceso de higienización, la cual abarca dos aspectos fundamentales: la limpieza y la desinfección, es decir, Higienización = Limpieza + Desinfección.
De esta manera, la higienización acertada debe conducir a la disminución o eliminación de los microorganismos presentes en las diferentes áreas, superficies y ambientes en las de las Unidades comunitarias de Atención UCA**.** Esto con el sentido de asegurar unas buenas prácticas higiénicas y debe aplicar los procesos de higienización correctamente.

En el presente capitulo se podrá consultar los procedimientos de higienización, lista de chequeo y fichas técnicas para ser aplicados y así garantizar una eficiente limpieza y desinfección factores claves para disminuir el riesgo de contaminación en las UCA.

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

Hay dos tipos básicos de limpieza: limpieza en seco y limpieza húmeda. La primera hace referencia a la técnica mediante el cual se realiza aspiración de los residuos y la húmeda se refiere a la utilización de soluciones limpiadoras, compuestas por agua y un detergente.

Los detergentes son sustancias con propiedades químicas que les permiten disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo. Idealmente, un detergente debe ser inodoro, biodegradable, económico, soluble en agua, no corrosivo, estable durante el almacenamiento y fácil de dosificar.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que todas las áreas de las Unidades Comunitarias de Atención - UCA administras por el resguardo SOKORPA se encuentren higienizadas (limpias y desinfectadas), con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir enfermedades de origen microbiano.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 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 en las Unidades Comunitarias de Atención UCA**.**
- Definir los procedimientos de desinfección de las áreas o elementos que los requieran, con el fin de eliminar los microorganismos a un nivel que no represente riesgo para la salud.
- Eliminar cualquier rastro de productos químicos empleados.
- Realizar las actividades de higienización manteniendo la integridad de las superficies, equipos, utensilios, etc.
- Dar a conocer las fichas técnicas de los productos químicos utilizados, para un adecuado uso de estos y que no generen riesgo de contaminación química.
- Explicar las concentraciones de los productos químicos usados para una efectiva labor de higienización.
- Realizar las actividades de verificación de implementación de los procedimientos de limpieza y desinfección, a través del diligenciamiento de los registros de control.
- Proporcionar un ambiente limpio y seguro para: materias primas, alimentos preparados y el personal manipulador.
- Capacitar al personal, para que realicen las actividades de una manera eficiente.

ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las áreas, ambientes, equipos y personal de las UCA

DEFINICIONES BÁSICAS:

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para la elaboración de los procedimientos de limpieza y desinfección.

- **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 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.

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

- **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, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración o el 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, irradiaciones, 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.

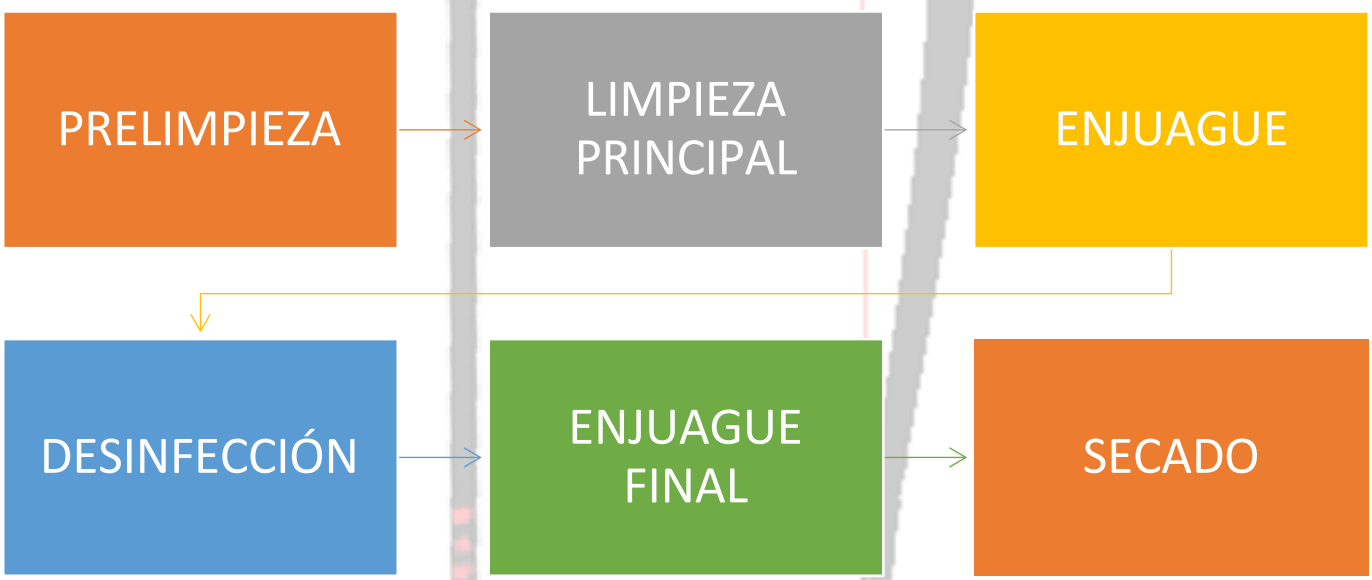
- **INTOXICACIÓN ALIMENTARIA:** Es una enfermedad muy desagradable y a veces muy peligrosa causada por la ingestión de alimentos contaminados.

- **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.

- **LIMPIEZA:** es el conjunto de operaciones que permiten la eliminación de tierra restos de alimentos, polvo o materias objetables. Es la remoción física de la suciedad mediante productos detergentes elegidos en función del tipo de suciedad y la superficie donde se asientan. Se refiere a lo estético y concierne a la apariencia exterior. Aun cuando un objeto este limpio puede contener agentes invisibles (microorganismos o sustancia químicas) capases de causar enfermedades transmitidas por alimentos.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
FASES BÁSICAS EN LA OPERACIÓN DE HIGIENIZACIÓN EN INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS



- **LIMPIEZA PRINCIPAL:** Consiste en la desunión de la grasa, la suciedad, etc., de las superficies por medio de un detergente.

- **ENJUAGADO:** Es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la eliminación del detergente empleado en la fase anterior.

- **DESINFECCIÓN:** Es la destrucción de las bacterias mediante el empleo de un desinfectante. En este procedimiento se debe tener en cuenta la forma de aplicación (vertido directamente, por aspersión o por inmersión), tiempo de acción y dosificación.

- **ENJUAGADO FINAL:** Para eliminar los restos de desinfectante.

- **SECADO:** Para ello es mejor emplear aire.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Limpieza de Instalaciones – Cocina

ÁREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
PAREDES Y TECHOS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja todos los equipos, menaje y demás elementos que se encuentre en las superficies de la cocina mesón, estufa. 3. Retire el polvo y suciedad con una toalla limpia y seca. 4. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo/esponja restriegue hasta remover grasa y suciedad 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito aplique en el área y deja actuar por 30 minutos 3. No enjuague	Limpieza y Desinfección una vez por semana	Tapabocas Guantes plásticos Cepillo Agua Detergente. Hipoclorito. Toallas	Madre, padre y/o cuidador
VENTANAS	1. Use guantes plásticos para iniciar actividad. 2. Recoja los residuos de grasa y polvo dispóngalos en una bolsa plástica. 3. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue el área con esponja. 4. Enjuague con abundante agua	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito 3. Aplique en el área y dejar actuar por 30 minutos. 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección una vez por semana	Tapabocas Guantes plásticos Cepillo Agua Detergente. Hipoclorito. Toallas Bolsa plástica	Madre, padre y/o cuidador
MESÓN	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad, 2. Recoja todos los equipos, menaje y demás elementos que se encuentre en las superficies del mesón. 3. Recoja los residuos y dispónganlos en una bolsa plástica. 4. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue con esponja hasta remover grasa y suciedad. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deja actuar por 30 minutos 4. No enjuague	Limpieza y Desinfección a diario	Tapabocas Guantes plásticos Cepillo Agua Detergente. Hipoclorito. Toallas Bolsa plástica	Madre, padre y/o cuidador

ÁREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
PISOS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar actividad 2. Barra de adentro hacia afuera, moviendo equipos de cocina (estufa y nevera). 3. Recoja los residuos y dispóngalos en bolsa plástica. 4. Prepare solución de agua con detergente y cepille hasta remover grasa y mugre de la superficie. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja un trapero limpio en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 4. No enjuague	Limpieza y Desinfección a diario	Tapabocas Guantes plásticos Escoba. Recogedor Bolsa plástica Balde plástico Agua Detergente. Hipoclorito.	Madre, padre y/o cuidador
PUERTA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Tome una toalla limpia y seca 3. Recoja el polvo. 4. Prepare solución con detergente y con esponja abrasiva restriegue hasta que remueva la mugre y grasa del área. 5. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito y aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 3. No enjuague	Limpieza y Desinfección una vez por semana	Tapabocas Guantes plásticos. Toallas, Esponja abrasiva Balde plástico Agua Detergente. Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador
CANECAS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva o cepillo restriegue piso, paredes y tapa de la caneca. 4. Enjuague con abundante agua se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro de agua en un balde de plástico. 2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito 3. Aplique en el área deje actuar por 10 minutos. 4. No enjuague	Limpieza y desinfección tres veces por semana	Tapabocas. Guantes plásticos. Toallas. Esponja y/o cepillo Balde plástico Agua Detergente. Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador

2. Área De Cocina – Menaje, Utensilios y Equipos de Cocina

ÁREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
PLATOS, VASOS, POCILLOS Y CUBIERTOS (CUCHARAS, TENEDORES Y CUCHILLOS)	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar esta actividad. 2. Retire los restos de comida y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja restriegue hasta remover la mugre y la grasa del utensilio. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja platos, vasos y pocillos y deje actuar por 10 minutos. 3. Deje escurrir. No enjuagar.	Limpieza y desinfección a diario	Tapabocas Guantes plásticos Toallas Esponja y/o cepillo Balde plástico Agua Detergente. Hipoclorito.	Madre, padre y/o cuidador
NEVERA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar esta actividad. 2. Retire de la nevera todos los alimentos y residuos, estos últimos dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja restriegue hasta remover la suciedad del área. 4. Con una toalla limpia y seca reitere la suciedad disuelta en el detergente.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en solución de hipoclorito y aplique en el área deje actuar por 1 minuto 3. Deje secar no enjuague	Limpieza y desinfección una vez por semana	Tapabocas Guantes plásticos, Bolsa plástica, Toallas, Esponja. Balde plástico Agua Detergente. Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador
ESTUFA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar esta actividad 2. Retire los residuos, dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua con detergente/desengrasante y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la grasa y suciedad. 4. Con una toalla limpia y seca reitere la suciedad disuelta en el detergente	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito y aplique en la estufa de actuar por 1 minuto. 3. No enjuague	Limpieza y desinfección debe hacerse dos veces por semana	Tapabocas Guantes plásticos, Bolsa plástica. Toallas, Esponja abrasiva Balde plástico Agua Detergente/Desengrasante Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador

ÁREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
LICUADORA	1. Use guantes plásticos para iniciar esta actividad. 2. Desenrosque la base de la licuadora, retire los restos de alimentos y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua con detergente y frote con esponja la base de la licuadora y el vaso. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja el vaso y la base de la licuadora en la solución de hipoclorito y deje actuar por 1 minuto. 3. Deje escurrir. No enjuagar	Limpieza y desinfección a diario a diario	Tapabocas Guantes plásticos, Bolsa plástica, Toallas, Esponja Balde plástico Agua Detergente Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador

3. Área: Baño

ÁREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
PAREDES Y TECHOS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad, 2. Recoja elementos de aseo que se encuentren en el baño. 3. Retire la suciedad con una toalla limpia y seca. 4. Prepare solución de agua con detergente y restriegue con cepillo hasta remover la suciedad del área 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos. 4. No enjuagar	Limpieza y Desinfección una vez por semana	Tapabocas Guantes plásticos Cepillo Agua Detergente. Hipoclorito. Toallas	Madre, padre y/o cuidador

LAVAMANOS Y ACCESORIOS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad, 2. Recoja elementos de aseo que se encuentren en el lavamanos y accesorios. 3. Retire con una toalla limpia y seca el polvo y suciedad adherida. 4. Prepare solución de agua con detergente y restriegue con esponja abrasiva hasta remover la suciedad del lavamanos y sus accesorios. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos. 4. No enjuague	Limpieza y desinfección se realiza a diario	Tapabocas Guantes plásticos Toallas, Esponja abrasiva Agua Detergente. Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador

ÁREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
PISOS	1. Use guantes plásticos para iniciar esta actividad. 2. Barra con una escoba de adentro hacia afuera recoja los residuos y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos ordinarios. 3. Prepare una solución de agua con detergente 4. Restriegue con cepillo el piso hasta remover la suciedad. 5. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja un trapero limpio y seco en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área deje actuar por 30 minutos. 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario	Tapabocas Guantes plásticos Bolsa plástica Escoba Cepillo Balde plástico Agua Detergente Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador
PUERTA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Tome una toalla limpia y seca 3. Recoja el polvo. 4. Prepare solución con detergente y con esponja abrasiva restriegue hasta que remueva la mugre y grasa del área. 5. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito y aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 3. No enjuague	Limpieza y Desinfección una vez por semana	Tapabocas Guantes plásticos. Toallas, Esponja abrasiva Balde plástico Agua Detergente. Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador

INODORO	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Elimine las heces en el sanitario. 3. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo restriegue hasta que remueva toda la suciedad y restos de heces. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un rociador. 2. Aplique por aspersión (rociar), iniciando desde la parte exterior hacia el interior. 3. No enjuague	Limpieza y desinfección a diario, cada vez que sea utilizada durante la jornada.	Tapabocas Guantes plásticos. Cepillo Balde plástico Agua Detergente. Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador
CANECA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva o cepillo restriegue piso, paredes y tapa de la caneca. 4. Enjuague con abundante agua se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro de agua en un balde de plástico. 2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito 3. Aplique en el área deje actuar por 10 minutos. 4. No enjuague	Limpieza y desinfección tres veces por semana	Tapabocas. Guantes plásticos. Toallas. Esponja y/o cepillo Balde plástico Agua Detergente. Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador

4. Área Salón Comedor y demás Instalaciones

REA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
PAREDES Y TECHO	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja todos los juguetes, mesas, sillas, mobiliario y demás elementos presentes en el salón. 3. Retire la suciedad que se encuentre en el área con una toalla limpia y seca. 4. Prepare solución de agua con detergente y con un cepillo/esponja restriegue hasta remover la suciedad. 5. Limpie la suciedad disuelta en el detergente hasta secar el área de techo y pared con una toalla limpia y seca	Desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección semanal	Tapabocas Guantes plásticos Toallas Cepillo/ esponja Agua Detergente Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador
MESAS Y SILLAS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Tome una toalla limpia y seca recoja los residuos de alimentos y dispóngalos en una bolsa plástica. 3. Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la mugre y grasa del área. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	Desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2 ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 10 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario, entre comidas.	Tapabocas Guantes plásticos Toallas Esponja abrasiva Agua Detergente Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador
PISOS	1. Use guantes plásticos para iniciar esta actividad. 2. Recoja los residuos con una escoba barriendo de adentro hacia afuera y dispóngalos en una bolsa plástica. 3. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue con cepillo el piso hasta remover la suciedad. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja un trapero limpio en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario	Tapabocas Guantes plásticos Escoba Cepillo Agua Detergente. Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador

REA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
MATERIAL DIDÁCTICO Y MOBILIARIO	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Retire el polvo y suciedad adherida con una toalla limpia y seca. 3. Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la suciedad 4. Retire la suciedad disuelta en el detergente con una toalla limpia y seca.	Desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 15 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y desinfección a Diario	Tapabocas Guantes plásticos Toallas Esponja abrasiva Agua Detergente Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador
CANECA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva o cepillo restriegue piso, paredes internas, externas y tapa de la caneca. 4. Enjuague con abundante agua se deja escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área deje actuar por 10 minutos 4. No enjuague	Limpieza y desinfección a Diario	Tapabocas Guantes plásticos, Toallas, Esponja abrasiva y/o cepillo Balde plástico Agua Detergente Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador
AMBIENTE		La desinfección se realizará diariamente así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro agua. 2. Aplique por aspersión (rociar), iniciando desde la parte alta del salón/comedor y dejar caer hasta el piso.	La desinfección se aplica por aspersión y se hace a diario. Mínimo 2 veces al día (antes de iniciar labores, después del almuerzo)		Madre, padre y/o cuidador

FORROS DE LAS COLCHONETAS Y/O COLCHONES	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la suciedad. 3. Retire la suciedad disuelta en el detergente Con una toalla limpia y seca	La desinfección se realiza después de la limpieza, 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito y aplique en el área deje actuar por 15 minutos 3. No enjuagar	Limpieza y desinfección semanal	Tapabocas Guantes plásticos. Esponja abrasiva Balde plástico Agua Detergente Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador

5. Procedimiento de Limpieza y Desinfección de Frutas y Verduras

ÁREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
FRUTAS Y VERDURAS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Seleccione las frutas y verduras de acuerdo con su aspecto físico como la apariencia, uniformidad (tamaño, forma, color, madurez) y ausencia de defectos. 3. Sumerja en un recipiente plástico con agua limpia las frutas/verduras escogidas removiendo completamente la suciedad. 4. Elimine la parte sucia y/o en mal estado con el cuchillo limpio. 5. Enjuague con abundante agua se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 3ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja las frutas/verduras y deje actuar por 3 minutos. 3. Enjuague con abundante agua	Limpieza y Desinfección se hace a diario, de acuerdo con las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	Tapabocas Guantes plásticos, Cuchillo Recipiente plástico Agua Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador

6. CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR

ALIMENTOS, ÁREAS, SUPERFICIES O EQUIPOS A DESINFECTAR	HIPOCLORITO COMERCIAL ML/L DE AGUA	TIEMPO DE EXPOSICIÓN
Frutas y verduras	3 ml * 1lt de agua	3 minutos
Baños (superficies y accesorios)	5ml* 1lt agua	30 minutos
Menaje y Cubiertos	2ml*1lt de agua	10 minutos
Equipos de Cocina (nevera, estufa, etc.)	2ml*1lt de agua	1 minuto
Cocina (superficies y mesones)	4ml * 1lt de agua	30 minutos
Salón/comedor (Superficies)	4 ml* 1 lt de agua	30 minutos
Mesas y Sillas del Comedor	2ml* 1lt de agua	10 minutos
Material Didáctico, Mobiliario y Forros colchonetas	2ml* 1lt de agua	15 minutos
Canecas, Traperos y utensilios de aseo	5ml*1lt de agua	10 minutos
Ambientes	2ml* 1lt de agua	N.A
OBSERVACIONES: • Usar jeringas sin agujas para la dosificación de la solución de Hipoclorito de forma exclusiva para cada área, conservar en un lugar libre de contaminación y lejos del alcance de los niños y niñas. • Emplear baldes y/o recipientes plásticos exclusivos para cada área, emplear escobas, cepillos, traperos y demás elementos de aseo exclusivos por área.		

6.1 CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR CUANDO SE EVIDENCIE BROTES (VARICELA, SARAMPIÓN, ETC) EN LOS NIÑOS(AS) QUE ASISTEN A LAS UNIDADES DE ATENCIÓN

ALIMENTOS, ÁREAS, SUPERFICIES O EQUIPOS A DESINFECTAR	HIPOCLORITO COMERCIAL ML/L DE AGUA	TIEMPO DE EXPOSICIÓN
Baños (superficies, accesorios y bacenillas)	10 ml* 1lt de agua	35 min
Menaje y Cubiertos	5 ml * 1lt de agua	15 min
Cocina (superficies y mesones)	8 ml * 1lt de agua	30 minutos
Salón/comedor (Superficies)	8 ml* 1 lt de agua	30 minutos
Mesas y Sillas del Comedor	4ml* 1lt de agua	20 minutos
Forros de colchonetas	8 ml* 1lt de agua	20 min
Material Didáctico y Mobiliarios	5 ml * 1lt de agua	20 min
Canecas, Traperos y utensilios de aseo	10 ml*1lt de agua	20 min
Ambientes	4 ml * lt de agua	N.A
Fuente: 1. Lineamientos Técnico-Administrativos HCB marzo 2011.ICBF 2. Secretaria Distrital de Salud de Bogotá. Vigilancia en Salud Pública. Noviembre de 2013		

Ilustración 2 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE LAS MANOS

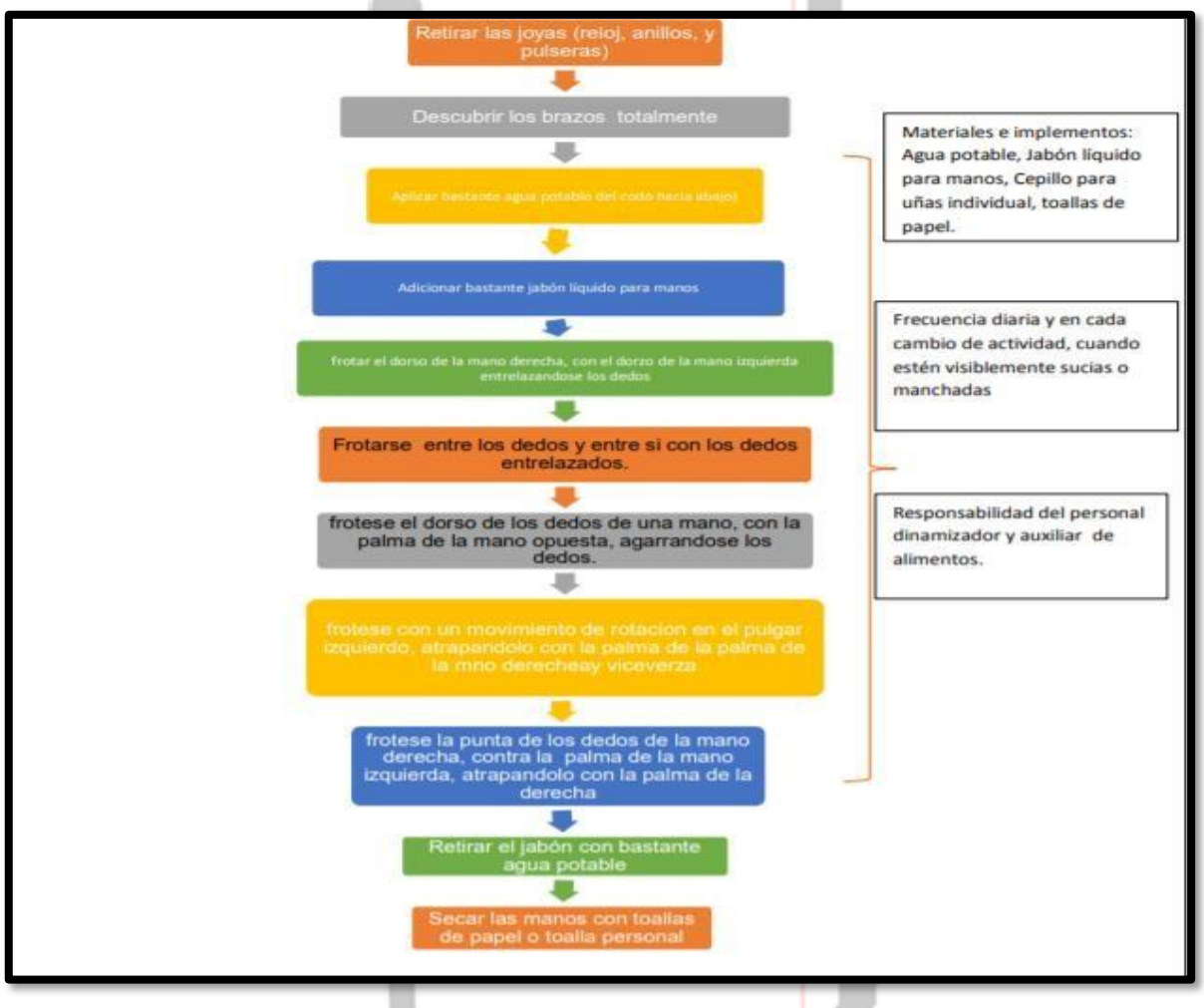


Ilustración 3 CÓMO LAVARSE LAS MANOS?



Nota: de no contar con agua en e l establecimiento educativo, en el procedimiento de desinfección de manos para manipular RPC puede hacerse con alcohol etil e isopropil que son buenos antisépticos para la piel.



FICHA TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS

A continuación, se anexan las fichas técnicas de los productos químicos usados por las Unidades Comunitarias de Atención UCA.

Las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto:

Nombre comercial	Blanqueador Clorox
Ingrediente activo	Hipoclorito de Sodio
Concentración	5,25%
Propiedades fisicoquímicas	Líquido transparente, amarillento, olor característico a lejía, pH 9, propiedades desinfectantes, blanqueadoras, comportamiento corrosivo
Presentación comercial	Galón plástico
Precauciones	Altamente irritante, uso indispensable de guantes de caucho en su manipulación. En caso de contacto con los ojos o la piel lávese con abundante agua por 20 minutos
Usos	Usado como agente blanqueador, y desinfectante de amplio espectro.
Instrucciones	Prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el desinfectante requerido con base a la tabla anexa de dilución. Usando un recipiente previamente aforado como una tapa o una jeringa.
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo. No guarde soluciones desinfectantes preparadas por más de dos días.
Dosificación	Para un balde de 10 litros agregue dos cucharadas equivalentes a 10 gramos cada una.

Nombre comercial	Detergente FAB
Ingrediente activo	Productos tensoactivos, fosfatos
Concentración	5,25%
Propiedades fisicoquímicas	Polvo blanco olor característico, sustancias activas que diluyen la suciedad y la atrapan para ser retiradas.

Presentación comercial	Bolsa plástica 2000 gramos
Precauciones	Altamente irritante, uso indispensable de guantes de caucho en su manipulación. En caso de contacto con los ojos o la piel lávese con abundante agua por 20 minutos
Usos	Usado como agente blanqueador, y desinfectante de amplio espectro.
Instrucciones	Prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el desinfectante requerido con base a la tabla anexa de dilución. Usando un recipiente previamente aforado como una tapa o una jeringa.
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo. No guarde soluciones desinfectantes preparadas por más de dos días.

Normas para el manejo del hipoclorito de sodio 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:

Uso industrial concentración: 13%

Uso doméstico concentración: 5.25%

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



Serranía Del Perijá. Becerril – Cesar Celular: 3014343544
Email: cabildosokorpa@gmail.com

INTRODUCCIÓN

En los diferentes ambientes presentes dentro de las Unidades Comunitarias de Atención UCA los cuales están administrados por el **RESGUARDO SOKORPA** se crean diferentes hábitats con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, los niños y niñas, las mujeres en periodo de gestación y las madres lactantes. por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

En las Unidades Comunitarias de Atención UCA las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, zancudos, moscas domésticas y piojos.

Las medidas preventivas 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.

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre la prevención y control de plagas evitando que puedan proliferar en las unidades de atención.

- Dar cumplimiento al Código Sanitario Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997 Articulo 29 Literal C el cual debe ser aplicado en las unidades de atención

ALCANCE

El programa control de plagas, aplica a todos los hogares de las Unidades Comunitarias de Atención - UCA y busca asegurar unas condiciones físicas óptimas de higiene previniendo la aparición y multiplicación de plagas en las siguientes áreas:

- Baño: paredes, techo, piso, sifón, sanitario, lavamanos, puerta, inodoro, caneca
- Cocina: paredes, techo, piso, sifón, lavaplatos, mesón entrepaños, parte posterior de la estufa, nevera, caneca.
- Salón comedor y otros: paredes, techo, piso, mobiliario, puertas, ventanas, mesas, sillas, muebles.

DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo 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:** Muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en bodegas, 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 los locales o instalaciones.

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

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

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

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

¿POR QUÉ NECESITAMOS CONTROLAR LAS PLAGAS?

Siempre que hay plagas en los locales de manipulación de alimentos, existe un riesgo alto 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.

Como el resto de las formas de vida, los animales-plaga necesitan alimento, refugio y seguridad para poder sobrevivir. Actuando sobre estos tres factores podemos impedir que las plagas alcancen nuestra unidad.
Los dos modos más importantes de controlar las plagas de los alimentos son impedir su acceso a la unidad donde se almacenan y preparan los alimentos y evitar que puedan obtener alimento y refugio.

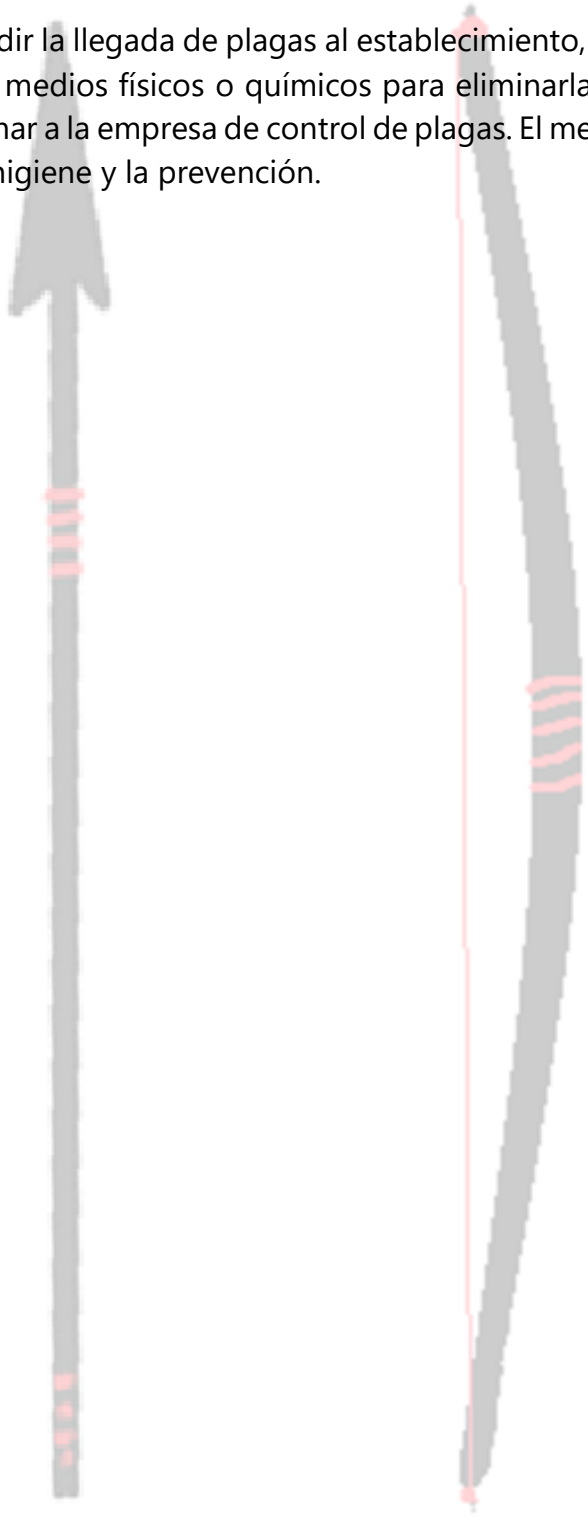
¿COMO PUEDE CONTROLAR LAS PLAGAS?

- 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. o Almacenamiento de producto. o 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.
- 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 y la zona donde van a parar las aguas residuales, especialmente si no se mantienen desinfectadas y limpias de manera periódica. También existe un gran riesgo de atraer plagas a las instalaciones alimentarías si cerca de ellas abunda la maleza.
- 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.
- Ejecute el programa de limpieza y desinfección completo y sistemático, en toda la UCA.
- Realice una inspección periódica y subsane rápidamente cualquier fallo, esté atento a los primeros indicios de presencia de plagas e informe a los jefes.
- 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.
- Revise que las instalaciones de bodega de la harina y panela, de servicios y la zona de almacenamiento de basura se mantienen siempre limpias, ordenadas y sean desinfectadas con la regularidad exigida por la empresa.
- Inspeccione los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.

- Lo mejor es impedir la llegada de plagas al establecimiento, pero si esto ocurre ha de poner los medios físicos o químicos para eliminarlas. Para ello lo más razonable es llamar a la empresa de control de plagas. El mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.



PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR PARA LAPREVENCIÓN DE APARICIÓN DE PLAGAS

ÁREA DE APLICACIÓN	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
COCINA	1. Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección de la cocina. 2. Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en angeos/mallas, sifones y rejillas; aberturas de puertas; claraboyas y otras aberturas) de la cocina	Quincenal	Registre las observaciones en el formato de hermeticidad.	Madre, padre y/o cuidador y agente educativo
BAÑOS	1. Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección del baño 2. Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en angeos/mallas, sifones y rejillas; aberturas de puertas; claraboyas y otras aberturas) del baño	Quincenal	Registre las observaciones en el formato de hermeticidad.	Madre, padre y/o cuidador y agente educativo
SALÓN / COMEDOR Y OTROS	1. Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección del salón/comedor 2. Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en angeos/mallas, sifones y rejillas; aberturas de puertas; claraboyas y otras aberturas) del salón/comedor	Quincenal	Registre las observaciones en el formato de hermeticidad.	Madre, padre y/o cuidador y agente educativo

INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS							
RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN:						**MES:**	
ASPECTO		**PLAGA ENCONTRADA**	**S1**	**S2**	**S3**	**S4**	**ACCIÓN CORRECTIVA**
ÁREA BODEGA							
Revise las siguientes áreas de la bodega en busca de evidencia de plagas.							
1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.						
2	Debajo de la estantería						
3	Dentro y alrededor de la caneca.						
4	En el techo falso de la bodega						

S1: Semana 1 - S2: Semana 2 - S3: Semana 3 - S4: Semana 4

PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS



OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta clasificación de los residuos sólidos generados en las UCA.
- Prevenir la contaminación de los alimentos, materias primas, preparaciones, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.
- Cumplir con la legislación sanitaria vigente, sobre manejo y disposición de los residuos sólidos Decreto 1140 de 2003, Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997.

ALCANCE

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

DEFINICIÓN

- **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, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.

- **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.

Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos 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.

- **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 solo 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.

PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		**ACTIVIDAD:** RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS EN LA COCINA	
RESPONSABLE: MADRE, PADRE Y/O CUIDADOR			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS: (recolección de aceite, carne, cáscaras, residuos de comida) **RECOLECCIÓN DE RESIDUOS INORGÁNICOS:** (empaques de plástico, cartón, bolsas de plástico y papel)	Diario Al inicio y al final de la jornada	Recipiente plástico con tapa Bolsas plásticas	Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos realizar su separación y amarrar bien las bolsas.
OBSERVACIONES: Los recipientes plásticos de los desinfectantes una vez utilizados se devuelven al proveedor o tendero			

PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		**ACTIVIDAD:** RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ZONA DE BAÑOS	
RESPONSABLE: MADRE, PADRE Y/O CUIDADOR			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ORDINARIOS	Diario Al inicio y al final de la jornada	Recipiente plástico con bolsa plástica	Depositar los residuos en los recipientes ubicados en el área del baño
OBSERVACIONES: Recuerde sacar los residuos generados en el baño de acuerdo a la programación de recolección de basuras por sector; Así como aplicar procedimiento de limpieza y desinfección a la caneca			

PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		**ACTIVIDAD:** RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ZONA SALA/COMEDOR Y OTROS	
RESPONSABLE: MADRE, PADRE Y/O CUIDADOR			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS	Diario Al inicio y al final de la jornada	Recipientes de capacidad adecuada para residuos orgánicos con bolsa Recipientes de capacidad adecuada para residuos inorgánicos con bolsa	1. Almacenar temporalmente los residuos orgánicos como son los restos de comida depositándolos en una caneca con bolsa plástica. 2. Almacenar el papel y los residuos

PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		**ACTIVIDAD:** RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ZONA SALA/COMEDOR Y OTROS	
RESPONSABLE: MADRE, PADRE Y/O CUIDADOR			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
			o restos de material didáctico en una caneca con bolsa y al finalizar la madre, padre y/o cuidador dispondrán de estos.
OBSERVACIONES: recuerde sacar los residuos generados en el HCB de acuerdo a la programación de recolección de basuras de cada sector			

PLAN DE CONTINGENCIA

Con el fin de evitar cualquier problema de contaminación cruzada o alteración al medio ambiente, se ha establecido un plan de contingencia el cual se aplica en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo de los residuos sólidos:

1. Agotamiento por deficiencia en la programación de bolsas plásticas: se tiene ordenado la compra inmediata por caja menor.

2. No recolección de residuos sólidos en almacenamiento por parte de la empresa de aseo: Llamar a la línea de atención y contactar al coordinador de la empresa de aseo mediante llamada celular, para que envíe un vehículo acondicionado para transportar los residuos sólidos.

3. Retirar particularmente los residuos, buscando un lugar adecuado y permitido por la autoridad competente para su disposición sanitaria final.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA



Serranía Del Perijá. Becerril – Cesar Celular: 3014343544
Email: cabildosokorpa@gmail.com

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento de las Unidades Comunitarias de Atención UCA con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante los diferentes procesos.
- Definir el procedimiento para la limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable con el fin de garantizar condiciones óptimas de almacenamiento de agua para el consumo en la unidad de servicio

ALCANCE

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento de las UCA administradas por el **RESGUARDO SOKORPA** y a los sistemas de almacenamiento de la misma.

DEFINICIONES

Acueducto: sistema de abastecimiento de agua.

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

Agua potable: Agua sana, agradable e inocua, y reúne los requisitos organolépticos, fisicoquímicos 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 segura: Es el agua que no cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto 475/98) y sin embargo puede ser consumida sin riesgos para la salud.

Almacenamiento seguro de agua: Acción con el propósito de almacenar en condiciones sanitarias agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo.

Contaminación del agua: Presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una ETA

Cloro (Cl2) Elemento químico gaseoso utilizado comúnmente como desinfectante en muchos procesos, y especialmente en el agua potable dosificado en cantidades muy bajas.

Cloro combinado: producto de la reacción entre diferentes componentes del cloro residual libre y el amoniaco de ciertos compuestos nitrogenados, produce mono, di, y Cloramina y tricloruros de Nitrógeno.

Cloro libre: Concentración de Cloro que permanece en el agua por un tiempo limitado, con el propósito de eliminar los gérmenes que puedan contaminar el agua en la planta, rede y punto de consumo de los inmuebles.

Cloro residual total: Es la suma del Cloro libre más el Cloro combinado, pueden estar simultáneamente, pero generalmente el Cloro residual libre está en mayor proporción

Desinfectante: Agente químico o físico que elimina los microorganismos, o por lo menos disminuye su población a un nivel seguro

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

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: asbesto-cemento, 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, parásitos que pueden enfermar al ser humano, y están relacionadas con enfermedades específicas de transmisión hídrica

Tratamiento: Conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación de agua.

Tratamiento físico: Uso de métodos como: térmico (hervido) ultravioleta (luz ultravioleta que causa reacciones fotoquímicas en las membranas de las bacterias y su posterior muerte) ó filtración mediante uso de diferentes medios de filtración para la eliminación o inactivación de bacterias o parásitos.

Tratamiento térmico: Sometimiento del agua por 3 minutos a 92 ºC. (en Bogotá) para la eliminación de las bacterias patógenas.

Tratamiento Químico: Adición de sustancias químicas (Cl2) para la eliminación de las bacterias patógenas.

Saneamiento básico del agua potable: Mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias del agua utilizada para consumo humano.

PROCEDIMIENTO

FUENTES DE AGUA: El agua potable que se utiliza en las UCA es tomada del acueducto del municipio de la Paz – Cesar y de los nacimientos, manantiales, bocatomas y pozos. Al tiempo, en las distintas unidades de atención los participantes cuentan con tanques, canecas y baldes para su almacenamiento y que sirven para garantizar el acceso continuo.

USOS DEL AGUA: El agua que se suministra las Unidades Comunitarias de Atención se utiliza para la producción de alimentos y para la higienización de todas las instalaciones, equipos y utensilios.

Procedimiento para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua:

Equipos: Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se requieran según el tipo de tanque.

La metodología de lavado y desinfección que se describe a continuación se aplica a todos los tanques usados comúnmente:

- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.
- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.
- Preparar de 5 a 10 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante a una concentración entre 1000 p.p.m. a 2000 p.p.m. en un balde.
- Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.
- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
- Cuando aplique, abrir los grifos o llaves del agua, de la edificación especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.

- Cuando aplique, enjuague el tanque y abra los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.

- Cuando aplique, verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: microorganismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del Cloro por volatilización.

Agua para el consumo: En las unidades comunitarias de atención para el lavado de alimentos y consumo de la misma es necesario contar con agua potable, de no ser así se debe utilizar filtros y métodos de potabilización de agua siendo el hervido el método tradicional y mas usado dentro de la UCA, de esta manera garantizamos que se mantenga inocuidad de los alimentos en todas las etapas de producción.