Plan de Saneamiento Básico

Corporación El Minuto de Dios de Garzón
Centro de Desarrollo Infantil
"CDI GARRAPIÑOS"
2025

Plan de Saneamiento Básico

Objetivo General

Objetivos específicos

Alcance

Definiciones

Programa control de plagas

Programa de desechos sólidos y líquidos

Programa control de agua segura

Programa de limpieza y desinfección

Programa de capacitación

Programa de selección y evaluación de proveedores

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

El Saneamiento Básico Ambiental es el conjunto de acciones, técnicas y socioeconómicas de salud pública que tienen por objetivo alcanzar niveles crecientes de salubridad ambiental.

OBJETIVO GENERAL

Implementar un plan de saneamiento que sirva como guía y contribuya a generar hábitos higiénicos y saludables generando ambientes seguros y protectores, garantizando la inocuidad de los alimentos consumidos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Garantizar un adecuado programa de limpieza y desinfección.
- Garantizar un apropiado control de plagas.
- Cumplir con un correcto manejo de los residuos sólidos.
- Verificar que el agua a utilizar sea potable y cumpla con los parámetros y normas establecidas por el ministerio de salud



ALCANCE

El Plan de saneamiento básico está dirigido al personal manipulador, profesionales del área administrativa, salud, nutrición y demás personal a fin de garantizar la promover la seguridad y la adecuada aplicación de procesos y procedimientos para el control, prevención y eliminación de los focos de contaminación de alimentos, permitiendo la aplicación de Buenas Prácticas De Manufactura que aseguren espacios en buenas condiciones sanitarias para la salud.



JUSTIFICACIÓN

Para la operación adecuada del servicio de alimentos, deben cumplirse con los procesos necesarios para garantizar la calidad e inocuidad de la alimentación suministrada.

DEFINICIONES

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.

Alimento falsificado: Alimento falsificado es aquel al que se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde, su envase, rotulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.

Alimento alterado: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

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

Alimento perecedero: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

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

Buenas prácticas de manufactura: Son los 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.

Contaminación cruzada: Contaminación física, química o biológica procedente de una etapa, un proceso o un producto diferente.

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

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

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

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

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



PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

Objetivo general:

Establecer los mecanismos para la prevención y erradicación de las plagas en las instalaciones de la unidad de servicio con el fin de realizar un control integral de plagas basándose en medidas preventivas y así lograr ambientes de trabajo libres de plagas.

Alcance:

El alcance de este programa está establecido para los servicios de alimentación y principalmente está comprendido para el área de bodega (materias primas y producto terminado), zona de cocina y área de restaurante, salones, oficinas y alrededores.

Registro:

Formato control físico de plagas y vectores (Anexo A)

Definiciones:

Hábitat: Conjunto de factores físicos y geográficos que inciden en el desarrollo de un individuo, una población, una especie o grupo de especies determinados.
Materia prima: Es todo bien que es transformado durante un proceso de producción hasta convertirse en un bien de consumo.
Plaga: Colonia de organismos animales o vegetales que ataca y destruye los cultivos y las plantas
Vector: Son animales que transmiten patógenos, entre ellos parásitos, de una persona (o animal) infectada a otra y ocasionan enfermedades graves en el ser humano.

Marco teórico:

Las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, 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 condiciones óptimas para su reproducción.

Determinación del origen de la plaga, su distribución y extensión

Para determinar el origen de la plaga, así como las causas de su posible distribución y extensión, es necesario realizar una inspección exhaustiva de los alrededores y el interior del establecimiento. En concreto:
En exteriores; se hace especial hincapié en la proximidad de posibles vecinos contaminantes, ubicación de los contenedores de basura, jardines, barrancos, etc.
En interiores se observarán a detalle los equipos, máquinas, etc. Así como en los falsos techos y en los suelos técnicos.

Inspeccionar la materia prima que llega al establecimiento (especialmente en el caso de la industria alimentaria), ya que es una vía de entrada de plagas habitual. Las materias primas provienen de diversos proveedores, y si el establecimiento de éste está infestado, la plaga puede acceder por este medio.

En los diferentes ambientes, se crean hábitats con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos etc.), que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos y las personas por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos.

Es importante identificar los signos que revelan la presencia de estos animales entre ellos estas:
• Sus cuerpos vivos o muertos
• Los excrementos de los roedores
• La alteración de sacos, envases, cajas etc., causados por ratas.
• Presencia de alimento derramado cerca de sus envases
• Manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

Factores que originan o favorecen la proliferación de las plagas

Cada especie de animal posee unas características biológicas propias, en cuanto a velocidad de multiplicación, comportamiento, duración del ciclo evolutivo, potencial de supervivencia, etc.

Sin embargo, es posible establecer una serie de factores que posibilitan su desarrollo y proliferación, como:
Condiciones climáticas
Condiciones ambientales
Presencia de nutrientes
Posibilidad de establecer zonas de resguardo y anidación
Ausencia de depredadores

Medidas de control de plagas

Una vez que se hayan identificado y analizado las especies a combatir, es importante establecer los métodos a aplicar y proponer la periodicidad más adecuada para llevarlos a cabo.

La lucha integrada contra las plagas es un concepto globalizado que incluye el conjunto de actividades dirigidas a controlar las poblaciones animales nocivas de forma selectiva y específica, limitando, a su vez, el impacto sobre la salud, el coste económico y el deterioro medioambiental. El control integrado de plagas se centra, en primer lugar, en la aplicación de métodos preventivos o pasivos: medidas de higiene y barreras físicas que eviten la entrada de las plagas en la instalación.

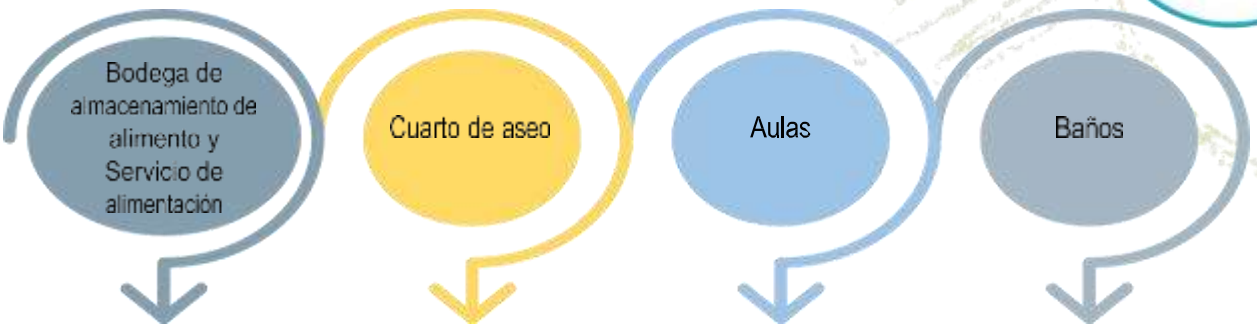
Los métodos a aplicar, así como la eficacia de los mismos, dependerá del nivel de plaga detectado, su ciclo biológico y etiología de las especies a controlar, así como de las características del lugar.

En términos generales, las medidas de control de plagas son:

Medidas de higiene
Métodos mecánicos
Métodos físicos
Métodos químicos (siempre como último recurso)

Procedimientos:

Métodos preventivos o pasivos prevención



Limpieza y desinfección de las estanterías, cajones, gabinetes, mesas u otras áreas utilizadas para almacenamiento de alimentos.

Las ventanas deben tener instalados anjeos, la altura entre la puerta y el piso no debe ser mayor de 1 cmt.

El sifón de debe mantener con rejilla

Limpieza y desinfección de paredes, pisos, escritorios y estanterías semanalmente.

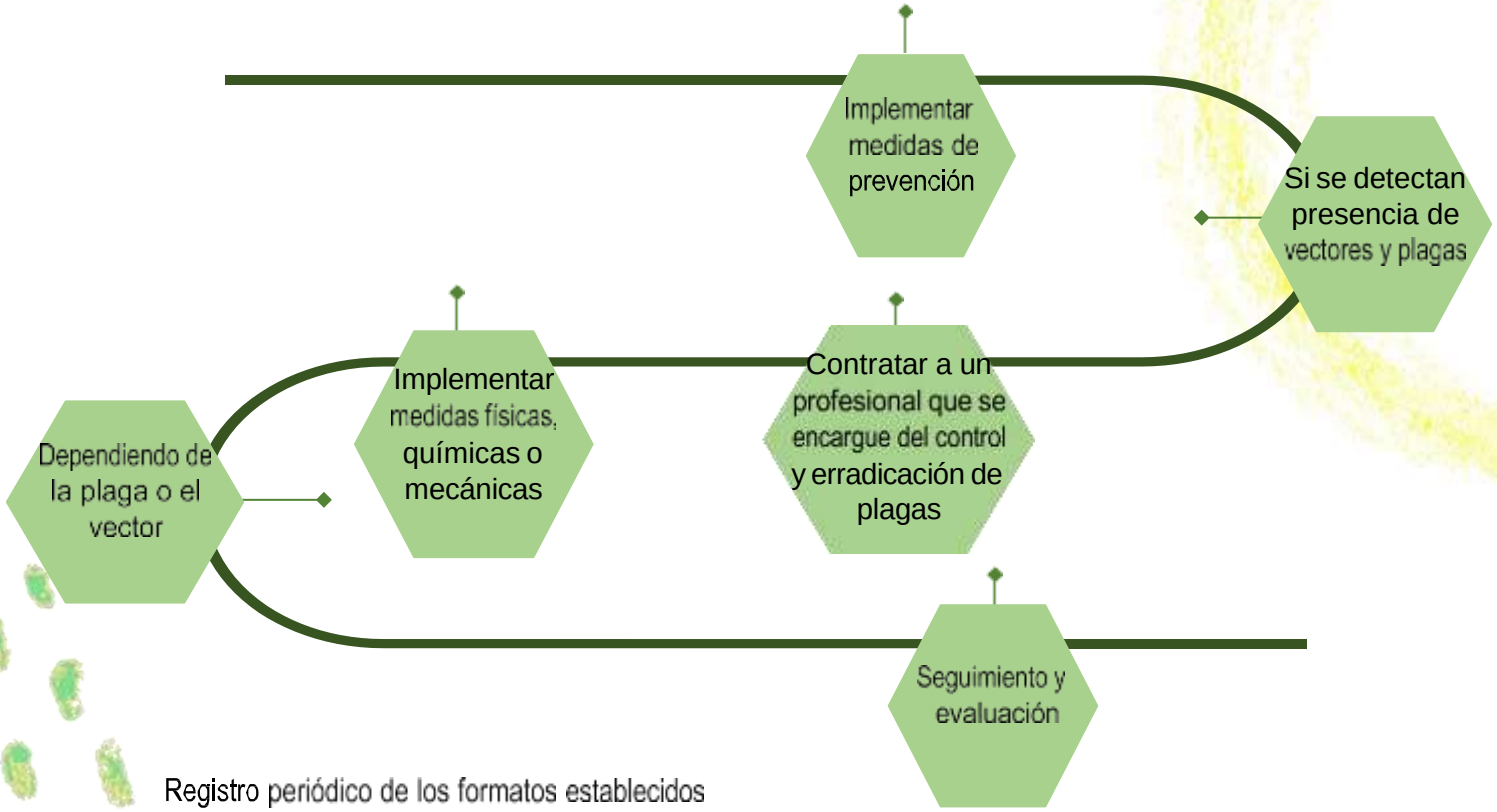
Limpieza y desinfección de los lugares durante los días de asistencia, antes del inicio del encuentro.

Limpieza y desinfección de las mesas, sillas y material didáctico.

La altura entre la puerta y el piso no debe ser mayor de 1 cmt.

Limpieza y desinfección general y de las canecas, durante los días de encuentro.

Mantener las canecas con tapa y bolsa y recoger los residuos durante los días de encuentro.



Registro periódico de los formatos establecidos

Realización del mapa de riesgos

La realización de este es a fin de elaborar un control físico, donde es tratado el programa de mantenimiento de hendijas y rendijas por donde las plagas pueden entrar en la planta y se actualiza cada vez que sea necesario.

Control físico o químico de las plagas

Control de roedores y cucarachas

Utilizando el mapa de riesgos de la Unidad de Servicio, se ubican posibles sitios de infestación, y se evalúan teniendo en cuenta rastros visibles como excrementos, madrigueras, roeduras, y hedor orina.

Prevención: En la parte de desechos los espacios adecuados para el depósito de los diferentes residuos se deben mantener bien tapados, rotularlos, poseer canecas de basura de repuesto y evitar rupturas en estos que puedan causar la salida de lixiviados que atraen a la mayoría de los insectos, y roedores.

Control de moscas

Las moscas que en la mayoría de los casos afectan a las áreas de manejo de alimentos corresponden a la denominada en género y especie como mosca doméstica. Este insecto ha adquirido resistencia al uso de todos los grupos químicos existentes para el control de plagas.

Prevención: Instalación de mallas mosquiteras, lámparas de luz UV, caucho protector en la puerta en la parte de abajo para disminuir la distancia entre el piso y la puerta.

Actividades evitar el ingreso y proliferación de plagas

Las ventanas u orificios que se comunican con la parte exterior se deben dotar de una malla antinsectos o ser sellados, a fin de evitar el ingreso de moscas provenientes del exterior.
Se reducirá al mínimo la luz existente entrepuertas y piso para evitar la entrada de plagas del exterior.
No se deberá permitir la entrada de plagas, cuidando el buen estado de puertas y ventanas, coladeras y otras posibles entradas.
Se deberá mantener limpia la cocina, almacén y baños, en general, todo el establecimiento.
No se deberá dejar restos de alimentos o mugre en gabinetes, pisos ni paredes.
Se deberán revisar los envases y embarques que entren al local.
No se deberá utilizar cualquier plaguicida, porque también puede contaminar los alimentos.
La Unidad de Servicio estará siempre atenta a cualquier recomendación hecha por la empresa o el profesional contratado para el control de las plagas.
Se inspeccionará los alimentos y los objetos que ingresan al servicio de alimentación, para asegurarse de que no transportan ninguna plaga y se comprobará que los empaques de cartón o madera están libres de plagas.
Se procurará que los alrededores de los servicios de alimentación mantengan libre de escombros y basuras.

Se deberá mantener bien cerrados los recipientes contenedores de alimentos y otros productos.
Se deberá limpiar inmediatamente cualquier suciedad.
Se guardará los ingredientes comestibles en cualquier material resistente a los dientes de roedores, provistos de tapa.
Se asegurará de que las instalaciones de manipulación de alimentos y las zonas de almacenamiento se mantengan limpias y ordenadas y se desinfecten regularmente.
Debe ponerse gran interés en una buena higiene de los utensilios, muebles y lugares; así como la preservación correcta de los alimentos, utilizando envases apropiados y una adecuada ubicación de los desperdicios
Se harán las adecuaciones de infraestructura, malla mosquitera o angeo para evitar el ingreso de insectos.
Evitar que los animales o plagas puedan disponer de lugar de refugio y anidación, no acumular materiales o equipos fuera de uso en el interior o exterior del servicio de alimentación.
Recoger lo antes posible los alimentos derramados sobre el suelo.
Asegurarse que las zonas circundantes a la cocina estén en buen estado y sean limpiadas regularmente.

En el caso de que los haya en el establecimiento, se deben seguir las siguientes indicaciones:

Se deberá contratar a un profesional de control de plagas para evitar tener algún accidente con los plaguicidas.

El profesional debe contar con licencia vigente expedida por la autoridad competente

Se tendrá un buen manejo de los desechos sólidos y líquidos de la Unidad de Servicio, se contará con canecas y recipientes apropiados al tamaño de las basuras y estos se mantendrán siempre tapados.

Infestación

Infestación Alta

Roedores: Presencia de heces en gran cantidad, de pelos, manchas y rastros.

Observación de tres (3) o más roedores en la noche y aun en el día.

Cucarachas: Presencia de madrigueras y antenas



Infestación media

Roedores: Presencia de heces en regular cantidad, roeduras a objetos, puede observarse el paso de algún roedor.

Cucarachas: Presencia de una que otra cucaracha

Infestación baja

Roedores: Presencia de poca cantidad de excrementos, mínimos daños a objetos.

Cucarachas: No se encuentra evidencia.



Se llevará a cabo todo lo estipulado en este programa para el control de plagas, se contará siempre con las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos que se estén utilizando.

Se realiza una inspección de control por parte del personal de aseo general, con el fin de evitar que reincidan las plagas, todo el personal de la Unidad de Servicio deberá informar cuando evidencie algún tipo de plaga para realizar el control adecuado.

La empresa externa encargada de los procesos de erradicación y control de plagas será la encargada de definir el procedimiento del programa de control de plagas, ellas dejarán una evidencia de que la inspección y control se realizó con un debido informe de la visita.

Empresa encargada de los procesos de controles de plagas y roedores (PRIMERA FUMIGACIÓN 11/02/2025)

SOLUCIONES
ECO INTEGRALES DEL HUILA
Email: solucionesecointegralesh@gmail.com / Cr 10#12-21 Garzón-H
Movil: 3112635728-3112194526

Cada 6 meses realiza la fumigación de las instalaciones del CDI

- Al inicio de cada año
- A mitad de cada año

DELMETRIN 2.50 EC Plaguicida e insecticida aplicado en aspersión

400 gr DIFACINONA, RODENTICIDA, ANTICOGAULANTE para ratas y ratones.



PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Objetivo general:

Establecer los sistemas adecuados de recolección, tratamiento y la disposición de desechos sólidos generados en el servicio de alimentación.

Alcance:

Se aplicará a los residuos producidos en el servicio de alimentación.

Registro:

Formato programa de desechos sólidos (Anexo B)

Responsable del programa:

El personal manipulador y de servicios generales son los encargados de la recolección, almacenamiento temporal y disposición final de los residuos y diligenciamiento de los registros.

NOTA: La UDS está ubicada en la cabecera municipal la recolección de basuras por parte de las empresas públicas del municipio se realizan los martes, jueves y sábado de cada semana.

Monitoreo y control:

El monitoreo se realizará mediante supervisión del Coordinador de la unidad de servicio, el profesional responsable del componente de Salud y Nutrición y/o el auxiliar de enfermería. La actividad se registrará en el formato respectivo.

Acciones correctivas:

Las acciones correctivas se iniciarán a partir de las evidencias que demuestren falencias en la ejecución del programa de residuos sólidos. En caso de que se llegue a presentar fallas en los procedimientos, se acudirá a la verificación de los registros los cuales permitirán identificar quien era el responsable de la labor.

Definiciones:

Residuo Sólido: Es un material que se desecha después de que haya realizado un trabajo o cumplido con su misión. Se trata, por lo tanto, de algo inservible que se convierte en basura y que, para el común de la gente, no tiene valor económico.

Residuo Líquido: Efluente residual evacuado desde las instalaciones de un establecimiento productivo o de servicios de carácter público o privado, cuyo destino directo o indirecto son los cuerpos de agua receptores.

Reciclaje: Es un proceso cuyo objetivo es convertir desechos en nuevos productos para prevenir el desuso de materiales potencialmente útiles, reducir el consumo de nueva materia prima, reducir el uso de energía, reducir la contaminación del aire (a través de la incineración) y del agua (a través de los vertederos) por medio de la reducción de la necesidad de los sistemas de desechos convencionales,

así como también disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero en comparación con la producción de plásticos.

Punto Ecológico: Un "punto ecológico" consiste en una zona especial claramente demarcada y señalizada, compuesta por 3 recipientes cuyo tamaño serán de libre determinación acorde al tipo de establecimiento comercial, institucional, cultural o recreativo, al número de usuarios que los frecuentan, cantidad de visitantes y por supuesto cantidad de residuos sólidos generados en su interior, producto de su actividad y razón social.

Marco teórico:

El manejo de desechos sólidos es la gestión de los residuos, la recogida, el transporte, tratamiento, reciclado y eliminación de los materiales de desecho. El plan de manejo de residuos estará enmarcado básicamente en recomendaciones para el manejo de residuos Sólidos y residuos Líquidos. Los pasos que se deberán seguir para una adecuada gestión de los residuos son:

Identificación del tipo de desecho

La primera actividad para realizar una gestión eficiente de los residuos industriales es identificar las fuentes de generación y caracterizar la cantidad y composición de los residuos. Identificar las fuentes y conocer las características de los residuos es importante porque permite detectar oportunidades para mejorar ineficiencias del proceso productivo, a través de la aplicación de técnicas de producción limpia.

Los desechos Sólidos generados serán clasificados en:

Desechos incinerables: Papel, cajas de cartón, madera, embalajes, etc. Estos desechos considerados “no peligrosos”, podrán ser incinerados en incineradores portátiles, con sistemas de control de emisiones a la atmósfera.

Desechos no-incinerables: Herramientas desechables, plásticos, repuestos, materiales metálicos, filtros, latas de grasa, turriles, cables, alambres, latas de comida, etc., deberán ser cuantificados, acumulados en recipientes señalizados y reciclados. Los materiales podrán ser enviados a vertederos y/o plantas de reciclaje.

Desechos biodegradables: Restos de alimentos generados en campamento. Se recomienda un tratamiento con cal y levadura en las cámaras sépticas, para evitar propagación de enfermedades y acelerar degradación de la fase sólida, posteriormente los restos deberán ser cubiertos con tierra en capas sucesivas de acuerdo al volumen del desecho.

Desechos especiales: Las propiedades físicas/químicas y el volumen serán los criterios que se tomarán en cuenta para determinar si los desechos son peligrosos o no.

Los desechos líquidos se clasificarán como:

Aguas negras; Proveniente de servicio higiénicos (baños)

Aguas grises; Provenientes de servicios de la cocina, duchas, lavandería del campamento

Agua de la prueba de hermeticidad; Proveniente a de la prueba hidrostática.

Separación

Una vez realizada la identificación de los residuos, se procederá a su separación mediante sistemas adecuados dependiendo del tipo de desecho:

Residuos Sólidos: Los Residuos Sólidos serán separados en contenedores adecuados y debidamente identificados que serán distribuidos en el área de campamento y área de operaciones. Estos contenedores deberán ser selectivos para facilitar el traslado y disposición de los mismos a áreas debidamente autorizadas (Vertederos municipales o empresas de reciclado). Para este efecto se requerirán como mínimo contenedores con las siguientes identificaciones: desechos Orgánicos, desechos Metálicos y Vidrio, desechos Plásticos, desechos de Papel y Cartón y desechos varios

Residuos Líquidos: Para asegurar la separación de los Residuos Líquidos se deberá verificar durante la instalación del campamento, que los sistemas de recolección de las aguas residuales sean sistemas independientes separando las aguas negras de las grises, asimismo, los sistemas de tratamiento (cámaras sépticas) deberán ser independientes y contar con cámaras de inspección respectivas.

Almacenamiento

El almacenamiento de los residuos sólidos será temporal, se limitará simplemente al periodo necesario para la recolección programada para el traslado al lugar de tratamiento y disposición final de los mismos. Los residuos líquidos (aguas negras y grises) serán almacenados en las cámaras sépticas correspondientes, se recomienda que estas cámaras sean contenedores de PVC de 500 lts., lo que facilitaría su manejo y aseguraría que no sea contaminado el subsuelo con filtraciones de líquidos.

Puntos ecológicos

Una de las medidas que se adoptará, como parte del programa de disposición de residuos sólidos, es la ubicación del punto ecológico, que serán ubicados en un lugar visible, de fácil acceso. Este punto ecológico está compuesto por 3 recipientes de colores: blanco, negro y verde.

Cada uno de los recipientes deberá estar plenamente identificado, según el código de colores definido por Resolución No. 2184 de 2019, que empezará a regir en el 2021, así:

Color blanco: Para depositar los residuos aprovechables como plástico, botellas, latas, vidrio, metales, papel y cartón.
Color negro: Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.
Color verde: Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas etc.



Procedimiento:

MANEJO DE RESIDUOS

RECOLECCIÓN

- Separe los residuos desde el origen
- Escurra los residuos
- Ubique los residuos en caneca o bolsa temporal

CONDUCCIÓN

- Ubique las canecas de basura en un lugar apartado de la cocina
- Desaloje la caneca o bolsa en cada cambio de actividad
- Retire las basuras del establecimiento Colocándolas en un punto central para la recolección por parte de la empresa
- Registre la actividad

CLASIFICACIÓN Y RECICLAJE

- Deposite las basuras en la respectiva caneca de acuerdo a su clasificación
- REUTILICE Y RECICLE

DISPOSICION FINAL O ENTREGA

- Entrega a la empresa del sistema de recolección del municipio
- Lunes, miércoles y viernes

INTERASEO

Limpieza y desinfección de las canecas de basura

El personal encargado de la limpieza y desinfección del tanque deberá utilizar los elementos de protección personal y llevar a cabo el siguiente procedimiento:

N°	Procedimiento	Responsable	Periodicidad
1	Retirar la bolsa con basura	Personal de servicios generales	3 veces a la semana Los lunes, miércoles y viernes. Para la limpieza y desinfección usan Detergente marca Gol e hipoclorito al 13%
2	Humedecer las canecas de basura		
3	Aplicar detergente, disolver en 5 litros de agua 50 ml de detergente		
4	Estregar con esponja abrasiva		
5	Enjuagar con abundante agua		
6	Retirar exceso de agua		
7	Aplicar desinfectante por aspersión Hipoclorito sódico 500 ppm para canecas		
8	Dejar actuar al desinfectante por 10 minutos		
9	Retirar el exceso de agua		
10	Secar con unos paños		
11	Colocar la bolsa correspondiente según el tipo de desecho		

Manejo de los residuos líquidos provenientes del servicio de alimentación.

Actividad

Caracterizar y disponer los residuos líquidos que se generen en el Servicio de Alimentación.

Descripción

Los lavaplatos del Servicio de alimentación deben disponer de rejillas para cada sifón para evitar la filtración de residuos orgánicos gruesos.

Las sobras de alimentos que contenga mezcla de residuos sólidos con líquidos deben ser filtrados y separados para su posterior desecho. En el caso de utilizarse para fines de alimentación para animales, se recogerán conjuntamente en un recipiente con tapa y entregarse inmediatamente se recoja, para evitar descomposición de éstos.

Los residuos sólidos que se recolecten en las rejillas deben ser dispuestos en las canecas destinadas para este fin.

Es importante disponer de trampas de grasa o recolectores para facilitar la recolección y eliminación de las grasas que allí se depositan, especialmente grasa sólida.

Las grasas líquidas provenientes de los procesos de fritura, deben ser recolectadas en recipientes aparte y no deben ser eliminadas por el drenaje. Deben recogerse en recipientes asignados para éstas y entregarse inmediatamente para terceros que estén autorizados por la entidad competente para disponer de este tipo de residuos

PROGRAMA CONTROL DE AGUA SEGURA

Objetivo general:

Verificar las condiciones del agua utilizada para la producción de alimentos y labores de limpieza de las áreas involucradas en la zona de proceso.

Alcance:

Este programa aplica a los procesos que involucran el uso de agua durante la cadena productiva de preparación de alimentos y procesos de limpieza y desinfección que se llevan a cabo en el servicio de alimentos.

Registro:

Formato registro programa abastecimiento o suministro de agua potable (Anexo C)

Responsable del programa:

Las manipuladoras de alimentos serán responsables de realizar el análisis organoléptico del agua.

Monitoreo y control:

Cuando se evidencia problemas organolépticos, se comunicará esta situación a la empresa abastecedora y se utilizará el agua de reserva.

Definiciones:

Agua potable: Agua apta para el consumo humano se denomina al agua que puede ser consumida sin restricción para beber o preparar alimentos.
Agua contaminada: Aquella que sufre cambios en su composición hasta quedar inservible. Es decir, es agua tóxica que no se puede ni beber ni destinar a actividades esenciales como la agricultura, además de una fuente de insalubridad que provoca más de 500.000 muertes anuales a nivel global por diarrea y transmite enfermedades como el cólera, la disentería, la fiebre tifoidea y la poliomielitis.
Cloración: Es un proceso empleado en los tratamientos de aguas para lograr la desinfección de bacterias y organismos patógenos.
Hervir el agua: Es el método más eficaz para matar los organismos causantes de enfermedades, incluidos los virus, las bacterias y los parásitos.

Marco teórico:

Agua potable o segura…

El agua potable es el agua libre de parásitos y bacterias, esta se logra mediante un proceso físico-químico de desinfección. No tiene color ni olor.

¿Por qué consumir agua segura?

El agua contaminada, es agua no segura y puede enfermar a quien la toma o prepara los alimentos con ella. Enfermedades como la diarrea o los parásitos (lombrices, tenia, entre otros) son consecuencia de consumir agua contaminada. Para consumir agua segura es necesario desinfectarla.

La desinfección del agua, es la eliminación de microorganismos transmisores de enfermedades que están presentes en la misma.

• El agua es vida, así lo dice el dicho. El ser humano está formado por 70 por ciento de agua y la necesita para su sobrevivencia diaria.
• Vivir en zonas urbanas y periurbanas no asegura el abastecimiento de agua de calidad para uso doméstico y consumo humano. Aunque la mayoría de hogares no recibe agua entubada desinfectada, existen técnicas sencillas (buenas prácticas) para garantizar la mejora en la calidad del agua que permita el uso de agua segura para consumo humano y la producción de alimentos inocuos de origen vegetal en los huertos familiares.

Métodos de desinfección del agua

Hervido: Hervir el agua es la forma más segura de desinfectar el agua. Es un método bastante efectivo para desinfectar pequeñas cantidades de agua. Recuerde que los recipientes donde almacene el agua hervida deben estar limpios y conservarse tapados.



Llenar una olla con el agua que se va a purificar



Hervir durante 10 minutos



Enfriar y guardar

Desinfección con hipoclorito de sodio: En este método se ha colocado dosis mínima y máxima debido a que las presentaciones en que se vende el cloro tienen diferentes concentraciones.
Esto es porque algunas marcas son más fuertes que otras. Se puede usar sin perjuicio a la salud la dosis máxima de gotas de cloro. Es de tomar en cuenta que mientras más cloro se use el agua puede presentar un olor diferente y un cambio en el sabor del agua. Por su bajo costo se puede desinfectar el agua para todos los usos.



Recoger el agua



Agregarle de 1 a 3 gotas de hipoclorito por litro



Dejar reposar por 30 minutos



Guardar en envase limpio y tapado

Procedimientos:

Procedencia y usos del agua en los procedimientos realizados

Análisis

Organoléptico 	**Frecuencia**: este análisis se realizará todos los días y se registrará de igual manera. **Responsable:** serán responsables de llevar a cabo este procedimiento las manipuladoras de alimentos. **Metodología:** Se aplicará una prueba afectiva de aceptación, a consumidores de la unidad de servicio (manipuladoras de alimentos); son pruebas que se realizan con los consumidores en la que el consumidor expresa su reacción subjetiva ante el producto indicando: le gusta o le disgusta. Se aplicará en los grifos del servicio de alimentos; se dejará caer agua durante 30 segundos, luego se recogerá agua en un recipiente transparente previamente limpio y desinfectado utilizado únicamente para este fin, luego se beberá un poco de esta agua para enjuagar la boca y se la botará, dejar pasar 4 segundos para beber nuevamente un sorbo de agua aspirándola fuertemente par que esta llegue a todas las partes de la boca y lograr percibir sabores extraños. Se observa el color y olor del agua en el recipiente.

Plan de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y filtro:

Tanques de almacenamiento 	El lavado de los tanques se debe hacer cada mes con el siguiente procedimiento • Llevar el registro, indicando, fecha, nombre del responsable y V°B° del coordinadora o jefe de unidad. • El día anterior cerrar el registro de entrada de acueducto externo. • Desocupar el tanque dejando una capa de 20-30 centímetros de agua en el tanque. • Con una espuma suave restregar las paredes del tanque en forma circular de arriba hacia abajo, eliminando el material orgánico presente. Es prohibido usar cualquier tipo de detergente. • Enjuagar el tanque con agua potable a presión o con un balde. La Desinfección se debe realizar con Hipoclorito de Socio (4 mm por cada litro de agua). • Verter la solución desinfectante de arriba hacia abajo, dejando por espacio de 20 minutos, tiempo en el cual se desinfectará el tanque. • Luego se enjuaga con agua limpia Se procede a llenar de nuevo el tanque **Frecuencia:** semestral **Responsable:** Personal de servicios generales

Filtro de agua potable 	**Frecuencia**: Cada 3 meses **Responsable:** serán responsables de llevar a cabo este procedimiento las manipuladoras de alimentos. **Metodología:** -El vaso porta cartucho puede limpiarse con por dentro y por fuera con agua y jabón a temperatura ambiente, es recomendable usar jabones neutros y evitar las fibras y detergentes abrasivos. -Es importante no exponerlo al calor del sol, deje que se seque de manera natural. -Si el purificador ha estado sin usarse unas horas, permita que el agua purificada salga durante unos 5 segundos antes de consumirla. -Si usa agua caliente en su grifo, asegúrese que el tiempo de uso no exceda los 15 minutos ya que esto puede dañar el cartucho interno, si esto sucede deberá cambiar inmediatamente el mismo. Si por el contrario ha usado agua caliente menos de 15 minutos, bastará con dejar pasar agua fría por unos 5 minutos antes de poder usar nuevamente el purificador. Seguramente te has dado cuenta que la forma de limpiar un filtro purificador de agua es muy sencilla, recuerda, el cartucho interno debe cambiarse cada 6 meses, pasando ese tiempo sus propiedades purificantes se han debilitado y puede funcionar de manera incorrecta.

Plan de Contingencia

En caso de desabastecimiento de agua se deberá contar con un sistema para garantizar la producción de un día en el servicio de alimentos.

Se puede disponer de agua en canecas plásticas en buen estado limpias y desinfectadas, la cual será cambiada cada 24 horas y se dispondrá para usos de limpieza y desinfección; estas canecas se lavan y desinfectan en cada cambio de agua y deberán estar ubicadas cerca del área de producción.

En caso de no implementar este sistema el operador deberá disponer de agua potable ofrecida en el mercado para la elaboración de alimentos.

Manejo de Aguas Residuales

Las cañerías y accesorios deben proyectarse bajo un régimen adecuado, con el fin de llevar suficiente cantidad de agua a los sectores que la necesiten y conducir de manera apropiada tanto las aguas residuales como otros desechos líquidos.

El servicio debe:

- Evitar que las instalaciones sean una fuente de contaminación para los alimentos, equipos, utensilios por tener condiciones insalubres
- Proveer el drenaje adecuado del suelo en todas las áreas donde se limpie con grandes cantidades de agua o donde se produzcan descargas de agua o de otro residuo líquido

- No permitir el reproceso o la conexión cruzada entre los sistemas de cañería que descargas residuos líquidos o aguas residuales y de los sistemas de cañerías que llevan el agua potable para los alimentos.

La disposición de aguas residuales debe proveer de un sistema de instalaciones de servicios sanitarios y de alcantarillado; estos deben ser adecuados, de fácil acceso a los empleados, y asegurarse de que no tengan comunicación con el sector de producción.

Estrategias para el ahorro y uso eficiente del agua

Se hace necesario implantar estrategias para el uso eficiente del agua, por lo cual se velará por no desperdiciar el agua en el servicio de alimentación.

- ✓ Se debe monitorear la factura del agua y evitar el aumento del consumo sin justificación
- ✓ Se deberá verificar que las llaves de agua del servicio de alimentación no tengan fugas
- ✓ El agua almacenada para el plan de contingencia deberá utilizarse para labores de limpieza y no desperdiciarla
- ✓ Se realizará revisiones periódicas a los baños para detectar posibles daños
- ✓ Se deben plantear diferentes actividades de aula con los niños y niñas para generar conciencia en el cuidado del medio ambiente y de los recursos naturales.



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Objetivo general:

Diseñar e implementar de forma clara y concisa el protocolo a seguir para los procedimientos de limpieza y desinfección en el servicio de alimentos.

Alcance:

Aplica a todas las áreas del servicio de alimentación, utensilios, equipos, vajilla, instalaciones, alimentos incluye también al personal manipulador y visitantes que ingresen al servicio de alimentación.

Registro:

Preparación de soluciones para desinfección a partir de hipoclorito de sodio al 5.25 % (Anexo D). Formato de registro de limpieza y desinfección (Anexo E).

Responsable del programa:

Son responsables de llevar a cabo este procedimiento las manipuladoras de alimentos del área de producción y personal de servicios generales

Acciones correctivas:

Las acciones correctivas se iniciarán a partir de las evidencias que demuestren falencias en la ejecución del programa de limpieza y desinfección. En caso de que se llegue a presentar fallas en los procedimientos de limpieza y desinfección, se acudirá a la verificación de los registros los cuales permitirán identificar quien era el responsable de la labor.

Definiciones:

Limpieza: Consiste en la desunión de la grasa y suciedad de las superficies por medio de un detergente.
Enjuagado: Es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la eliminación del detergente empleado en el paso anterior.
Desinfección: Es la destrucción de 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.
Enjuague final: Es la eliminación de los restos del desinfectante.
Secado: Es la operación que consiste en separar mediante procedimientos no mecánicos un líquido de un sólido que lo retiene físicamente.

Marco teórico:

Recomendaciones generales

Los Productos de limpieza deben aplicarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o a los alimentos.

Todos los productos de limpieza y desinfección serán aprobados previamente a su uso (deben ser específicos para la industria de alimentos), no se permite realizar un cambio sin previa aprobación del Encargado del Programa.

Los productos utilizados como detergentes o desinfectantes, no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos.

Los cepillos y escobas no deberán mantenerse directamente sobre el piso ya que estos tienen suciedad que puede adherirse fuertemente a las cerdas y pueden perder su forma o configuración física, lo que ocasiona daño prematuro y costo adicional por su reposición.

Todos los productos de limpieza y desinfección se almacenarán en un lugar específico, fuera del área de proceso.

Todos los implementos de limpieza deben mantenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia cuando no estén en uso.

No se permite el uso de cepillos, esponjas de material abrasivo, ya que pueden dañar los equipos.

Cuando no estén en uso la manguera de limpieza, debe enrollarse y guardarse colgada para que no esté en contacto con el piso.

Las mangueras deberán contar con pistola, para evitar el desperdicio de agua.

Aquellos equipos de limpieza que estén conformados por piezas deben desarmarse para asegurar una adecuada limpieza y desinfección. Las piezas o partes del equipo no deben colocarse directamente sobre el piso, deben colocarse en mesas o estantes, esto también se aplica para equipo portátil y utensilios necesarios para el proceso.

El equipo de limpieza, una vez limpio, no debe arrastrarse por el piso para que no se contamine.

Los implementos de limpieza deben ser de uso específico, de ninguna manera deben utilizarse para otros fines.

Se debe evitar que el agua sucia de un equipo que se está lavando salpique en algún equipo ya lavado.

Las superficies de contacto utilizadas para la elaboración y/o retención del alimento, deberán estar limpias durante todo el tiempo de exposición, por lo que deberán ser lavadas frecuentemente.

Se deben enjuagar bien todas las superficies para eliminar residuos del detergente.

Normas para el ingreso al servicio de alimentación

Ninguna persona ajena al Servicio de Alimentación puede ingresar sin ser autorizada.

Toda persona que ingrese al servicio debe utilizar los siguientes elementos bata, delantal, gorro, tapa bocas, zapatos cerrados. Todo debidamente limpio.

Lave las manos adecuadamente, según el procedimiento establecido.

Durante el tiempo que permanezca en el Servicio, debe usar correctamente el gorro y el tapabocas.

Ninguna persona debe ingresar sus pertenencias a las áreas de producción y almacenamiento.

Dentro del servicio de alimentación no se debe portar ningún tipo de joyas, ya sean relojes, pulseras, anillos, aretes, entre otras.

Las auxiliares del servicio no deben tener maquillaje.

Insumos requeridos

Detergentes: Los detergentes deben tener capacidad humectante y poder para eliminar la suciedad de las superficies, así como mantener los residuos en suspensión. Asimismo, deben tener buenas propiedades de enjuague, que se eliminen fácilmente del equipo los residuos de suciedad y detergente.

El objeto de aplicar la solución detergente es el de desprender la capa de suciedad y microorganismos y mantenerlos en suspensión. Y el objeto del enjuague es el de eliminar la suciedad desprendida y los residuos de detergentes.

Las propiedades generales de un agente limpiador, son: Completa y rápida solubilidad, no ser corrosivo a superficies metálicas, brindar completo ablandamiento del agua o tener capacidad para acondicionar la misma, excelente acción humectante y emulsionante de la grasa, excelente acción solvente de los sólidos que se desean limpiar, excelente dispersión o suspensión, excelentes propiedades de enjuague, acción germicida, bajo precio y no tóxico.

Desinfectantes. Los Desinfectantes son preparaciones con propiedades germicidas y bactericidas, es decir, que eliminan microorganismos patógenos.

Los desinfectantes atribuyen su acción a los ingredientes activos que contienen; entre los principales tenemos: el fenol, cresol, aceite de pino, alcohol isopropilico y agentes activos. Los ingredientes activos son complementados emulsificantes y otros ingredientes inertes como el agua, colorantes, fijadores, etc.

A Continuación, se mencionan algunas recomendaciones acerca de los desinfectantes:

Deben tener una buena concentración de ingredientes activos, lo cual garantizará su efectividad y poder residual.

Si son desinfectantes pueden tener un aroma agradable, pero si no lo tiene, se le puede adicionar esencias aromáticas, las cuales no alteran en absoluto el poder del ingrediente activo.

No deben contener sustancias tóxicas para el organismo humano o para animales menores, esto quiere decir, que al aplicarse el producto este no contamine.

Lineamientos generales de limpieza y desinfección

A continuación, se enumeran una serie de lineamientos generales que deben ser considerados al establecer los procedimientos de limpieza y desinfección:

En todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas.

El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el procedimiento respectivo que en este apartado se define denominado “Procedimiento a seguir para la preparación de las soluciones de detergentes y desinfectantes”.

La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, de modo que el agua la cubra totalmente. En caso de no poder utilizar una manguera, el agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios.

El paso siguiente es enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja, cepillo o escoba.

Una vez que toda la superficie esté en contacto con el jabón diluido, se procede a restregar las superficies meticulosamente de modo que toda el área que está siendo tratada se encuentre completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de jabón que se esté utilizando. El enjuague final se hace con suficiente agua potable de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.

No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, ya que pueden contener jabón o estar sucias. En caso de usarse algún artículo, este debe estar completamente limpio.

Después de este enjuague se debe hacer una revisión visual para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con jabón hasta que la superficie quede completamente limpia.

La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia, para lo cual se utiliza una disolución agente desinfectante siguiendo las recomendaciones de la ficha técnica del producto a utilizar.

Se deja el desinfectante el tiempo de contacto determinado en la ficha técnica del producto y luego se procede a juagar la superficie para eliminar el desinfectante.

Preparación de soluciones

El recipiente que va a contener la solución de desinfectante debe ser de tamaño apropiado para el volumen de solución que se desea preparar.

El recipiente que va a contener la solución de desinfectante y todos los utensilios que se utilicen deben estar limpios.

Para medir el desinfectante, debe usarse un recipiente de medida con graduaciones (taza de medir) que permita medir con exactitud el volumen.

Los materiales utilizados para realizar los procedimientos de limpieza y desinfección tienen un tiempo de vida útil. Además, se deberá preparar exactamente la cantidad de detergente y desinfectante a utilizar ya que el sobrante no se podrá almacenar.

Procedimiento a seguir para la preparación de las soluciones de detergentes y desinfectantes

Mida el volumen de agua según la cantidad de solución que desea preparar.

Calcule el volumen de desinfectante teniendo en cuenta el volumen de agua, si se va a trabajar con hipoclorito se debe mirar la concentración del hipoclorito de sodio, y la ppm requeridas.

Mida con la taza el volumen de desinfectante o detergente requerido, según lo indicado.

Añada el desinfectante o detergente medido al recipiente que contiene el agua y mezcle con la ayuda de una cuchara o paleta para obtener una solución homogénea (de modo que todo el desinfectante o detergente quede mezclado con el agua).

Especificación de las operaciones de limpieza y desinfección de la zona de producción de alimentos

El procedimiento de limpieza de superficies se realizará diariamente en mesones y pisos

Las aspersiones al ambiente mínimo dos veces durante la producción.

Se verificarán la limpieza del área de producción antes de comenzar la producción y al final de la jornada.

Mantener ordenada el área de elaboración.

Realizar una adecuada preparación de los desinfectantes y rotación de los mismos.

Se llevarán a cabo los procedimientos definidos y se llevarán los registros correspondientes, con el fin de realizar una adecuada limpieza y desinfección de la zona de producción según especificaciones.

Estación de lavado

La estación para el lavado es muy importante; deben seguir las siguientes normas para evitar que una vez limpias y desinfectadas, las manos no se contaminen:

Activar y desactivar el flujo de agua mediante pedales, o en su caso, al colocar las manos debajo del grifo, evite en lo posible tocar las llaves; y si lo hace, enjuáguelas antes y después de lavarse las manos, para que no se re contamine; o bien, cierra la llave con el papel con el que se secó las manos.

Debe usar jabón líquido antibacteriano, ya que en los jabones de pastilla se acumulan residuos de tierra, contaminantes y microbios.

Séquese bien con toallas de papel desechables o aire; no lo haga con la ropa ni con trapos.

Para tirar el papel, abre el basurero con el pedal, también puede ser de tapa oscilante, pero por ningún motivo toque la tapa.

Avisar al supervisor si hace falta jabón, papel o toallas desechables.

Cambie constantemente (cuando menos dos o tres veces cada turno) la solución desinfectante en la que se mantiene el cepillo.

Es recomendable que la puerta no tenga picaporte, de ser así, abre la perilla con el mismo papel que utilizó para secarte las manos.

20 a 30 segundos



Procedimiento:

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION				
ELEMENTO	**INSTRUMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
 **Manos**	Jabón líquido antibacterial, cepillo para uñas, toalla desechable.	Retirar anillos, pulseras, reloj, etc. Enjuagar con agua Aplicar jabón Frotar las manos, incluyendo antebrazos y codos. Frótese los dedos y los pulgares, entrelazándose y moviéndoselos primero en una dirección y luego en la dirección contraria, hasta los codos. Enjuagar las manos bajo el chorro de agua corriente limpia hasta que se elimine todo el jabón Secar las manos al ambiente o paños desechables NUNCA se secan en toallas de tela de uso continuo o sobre la ropa	Al iniciar y finalizar las labores de manipulación de alimentos Después de entrar en contacto con materias extrañas o cambiar de actividad Después de ir al baño Periódicamente durante la manipulación de alimentos Cada dos horas si realiza la misma actividad.	Todo el personal de talento humano Beneficiarios
Paños abrasivos y limpiones 	Balde, detergente dosificado, solución desinfectante.	Sumergir en solución detergente: solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10 ml del producto). Retirar el detergente por medio de abundante agua Sumergir en solución desinfectante (según tabla de preparación) Se deja actuar el tiempo estipulado según ficha técnica del desinfectante. Enjuagar con suficiente agua Escurrir	Al iniciar y finalizar labores, o cada que los niveles de suciedad lo requieran.	Manipuladora de alimentos
Medio ambiente	Solución desinfectante	Aplicar el desinfectante por el método de aspersión (spray) (según tabla de preparación de desinfectante) Asegurarse de que exista el cubrimiento total del área de producción.	Antes de las labores	Manipuladora de alimentos
Mesón, mesas de trabajo, escritorios, sillas	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	Despejar el área, retirar los utensilios, productos, basuras y materiales. Aplicación de la solución detergente. Frotar con paño abrasivo Enjuagar con agua por medio de baldes, paño húmedo o manguera con el fin de remover toda la solución detergente de la superficie y la suciedad en ella atrapada Escurrido al ambiente. Preparar solución desinfectante. (según tabla de preparación de desinfectante) Aplicación de la solución desinfectante, dejar actuar durante el tiempo indicado según ficha técnica del desinfectante utilizado. Enjuagar Escurrido al ambiente.	Al iniciar el proceso Cada vez que los niveles de suciedad lo ameriten. Al finalizar labores	Manipuladora de alimentos Auxiliar de servicios generales
Lavaplatos	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	Enjuagar la superficie abundante agua. Limpieza con jabón y agua. Solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10 ml del producto). Frotar con paño abrasivo Enjuagar Aplicación de solución desinfectante por medio de aspersión, se deja actuar durante el tiempo indicado en ficha técnica del desinfectante. Antes de iniciar labores y al terminarlas.	Antes, y después de su uso Durante las labores mantenerlo limpio.	Manipuladora de alimentos
 **Licuadoras**	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	Desmontar el vaso. Desarmar el vaso y la tapa de la licuadora. Limpiar con jabón y agua solución de jabón líquido (5 litro de agua y 50 ml del producto). Estregar con paño abrasivo Preparar solución desinfectante según ficha técnica. Desinfectar por medio de inmersión. La solución desinfectante se deja actuar durante el tiempo indicado Enjuagar con agua. El motor se limpia con un paño húmedo.	Antes y después de su uso.	Manipuladora de alimentos

		Registrar en el formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos.		
Utensilios y menaje (Ollas, platos, vasos cubiertos, jarras, bandejas, recipientes para muestra, coladores, ralladores, tablas para picar)	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo, recipiente limpio (balde, ponchera)	Eliminar residuos con un paño seco. Limpiar con jabón y agua, solución de jabón líquido (5 litro de agua y 50 ml del producto). Frotar con paño abrasivo. Enjuagar con agua Preparar solución desinfectante según tabla de preparación Desinfectar por medio de inmersión en un recipiente limpio y desinfectado (Balde, ponchera) destinado para tal fin. La solución desinfectante se deja actuar durante el tiempo indicado según ficha técnica. Enjuagar. Escurrir al ambiente. Incluir verificación y registro de la actividad en el formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos	Después de que se utilicen.	Manipuladora de alimentos
Lavado y desinfección de alimentos	Solución desinfectante, recipiente limpio(balde, ponchera)	Los alimentos deben ser adecuadamente higienizados con agua potable para eliminar las suciedades de todos ellos en la recepción. Todas las verduras y frutas deben ser sumergidas en una solución desinfectante, en concentración adecuada para tal fin. Los alimentos deben permanecer en esta solución el tiempo adecuado según la ficha técnica del producto a utilizar. Es de extrema importancia observar la dilución y tiempo de inmersión en las soluciones desinfectantes y posteriormente enjuagar con abundante agua limpia.	Diariamente	Manipuladora de alimentos
 **Gramera**	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	Retirar los residuos y separar el plato del mecanismo Limpieza: Barrido con paño seco. Limpieza: Barrido con paño húmedo. Desinfección: Barrido paño húmedo con solución desinfectante. permitida en el manual de la gramera Retirar el desinfectante con agua. Secado: Dejar secar al ambiente.	Se debe lavar y desinfectar antes y después que se utilice	Manipuladora de alimentos
 **Molino**	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	Agregar abundante agua, para facilitar la salida de comida. Desmontar el equipo para facilitar las operaciones de limpieza y desinfección Con la ayuda de un elemento de acero fuerte raspar las estrías que hay dentro del embolo y en la boca de este. Adicionar jabón con una esponja y refregar bien el embolo por dentro, las estrías, el tornillo sin fin. Estregar con un cepillo más pequeño las mismas partes. Adicionar agua caliente que facilita la eliminación de grasa. Secar con una toalla limpia. Lavar la base del molino, con agua y jabón, hacer énfasis en las esquinas y también las patas dela base. Adicionar jabón y repasar con esponjilla y estregar. Lavar el motor por fuera con cepillo pequeño Lavar con esponja con jabón el cable para conectar a la energía. Secar con toalla previamente limpia. Con un aspersor se debe adicionar desinfectante, el que este en uso ese día.	Se debe lavar y desinfectar posterior al uso.	Manipuladora de alimentos
Estufa	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	Desmontar las rejillas de la estufa Limpieza con un trapo húmedo limpio, con el fin eliminar el polvo Limpieza con jabón y agua solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10 ml del producto). Frotar con paño abrasivo con el fin de eliminar la grasa	Diariamente al finalizar labores cuando se utilice.	Manipuladora de alimentos

		Preparar solución (según tabla de preparación de desinfectante) Desinfección por medio de aspersión La solución desinfectante se deja actuar durante el tiempo indicado en ficha técnica, Se retira el desinfectante con agua.		
 **Termómetro**	Detergente dosificado, solución desinfectante, recipiente limpio.	Sumergir el termómetro en agua con jabón, solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10 ml del producto). Enjuagar con abundante agua. Preparar solución desinfectante permitida en el manual del termómetro y sumergir por el tiempo indicado. Incluir verificación y registro de la actividad en el formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos.	Se debe limpiar y desinfectar el termómetro antes y después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.	Manipuladora de alimentos
 **Lavado y desinfección de Loza**	Detergente dosificado, solución desinfectante, esponja o cepillo.	Para llevar a cabo adecuadamente el lavado y desinfección de la loza y cubiertos, se puede utilizar el método de los tres baldes así: Se debe realizar la limpieza, retirando los restos de comida de loza y menaje. En el primer balde, se deben lavar y cepillar los utensilios con detergente y agua caliente (aproximadamente 48oC) para eliminar la suciedad visible. En el segundo balde, se debe enjuagar los platos y utensilios con agua para remover completamente los restos de detergente. Se debe recordar que los desinfectantes no actúan en presencia de detergentes o materia orgánica (suciedad). En el tercer balde, se deben desinfectar los platos, utensilios, etc., sumergiéndolos en solución desinfectante y dejarlo actuar, según lo indique la ficha técnica del desinfectante a utilizar. Se deben secar al ambiente los utensilios o con toallas previamente limpiadas y desinfectadas, los vasos y pocillos deberán almacenarse boca abajo para evitar entrada de alguna suciedad del ambiente, y los cubiertos en recipientes que deberán permanecer siempre tapados.	Después de caso uso de la loza o si está se contamina por algún motivo deberá lavarse y desinfectarse	Manipuladora de alimento
 **Neveras**	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo, esponja, aspersor para desinfectante.	Apagar la nevera Sacar todos los alimentos de la nevera y ubicarlos en un lugar seguro de contaminación. Se debe retirar todas partes de la nevera como las bandejas y los cajones. Lavar las bandejas y los cajones con agua y jabón, estregar con esponja.: solución de jabón	1 vez por semana, antes del recibo de los alimentos	Manipuladora de alimentos
Bodegas y alacenas de almacenamiento	Escoba, trapeadora, balde, solución desinfectante previamente preparada, detergente dosificado, trapo o paños abrasivos.	Barrer con el fin de eliminar la basura gruesa o el polvo del piso. Trapear con mezcla de Agua y Desinfectante según la tabla de preparación. Mensualmente Desalojar completamente Barrer o sacudir con el fin de retirar trozos y residuos Limpiar con un trapo humedecido en solución detergente. Retirar el jabón. Aplicar solución detergente solución de jabón líquido al 1%. (1 litro de agua y 10 ml del producto). Estregar con paño abrasivo. Enjuagar Aplicar el desinfectante por aspersión (según tabla de preparación de desinfectante) y dejar actuar durante el tiempo indicado (de acuerdo a lo estipulado en la ficha técnica del desinfectante a utilizar) enjuagar con abundante agua. Secar con trapeadora limpia, paños, entre otros debidamente desinfectados.	Diario se retira residuos, polvo y basura. Mensualmente estibas, alacenas, recipientes.	Manipuladora de alimentos

 **Pisos, paredes**	Escoba, detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	Barrer o sacudir (según aplique) con el fin de eliminar la basura gruesa o el polvo. Cuando se amerite se recomienda el empleo de un trapero húmedo inicialmente para limpieza, con el fin de remover el polvo, en vez de barrer con escoba o sacudir, esto con el fin de evitar la propagación de microorganismos y polvo Estregar. Limpiar con jabón en polvo y agua solución de jabón líquido (5 litro de agua y 50 ml del producto). Estregar con escoba, cepillo, sabra o paño húmedo. Enjuagar con agua, trapeadora limpia o paño húmedo y desinfectado. Las paredes se desinfectan por medio de aspersión. La solución desinfectante se deja actuar durante el tiempo indicado según el desinfectante a utilizar (según tabla de preparación de desinfectante). Para desinfección del piso, sumergir el trapeador en la solución desinfectante y luego trapear toda la superficie, se deja actuar el tiempo correspondiente según ficha técnica. Secar con trapero limpio y desinfectado previamente.	Pisos diariamente antes y después de procesar alimentos. Paredes cada mes.	Manipuladora de alimentos Auxiliares de servicios generales
 **Traperos, escobas, recogederos**	Detergente dosificado, solución desinfectante, balde.	Retirar en lo posible tipo de material sólido incrustado Sumergir en solución detergente solución de jabón líquido (5 litro de agua y 50 ml del producto). Retirar el detergente enjuagando con agua Preparar solución desinfectante (véase ficha técnica del desinfectante a utilizar) Sumergir en solución desinfectante (según tabla de preparación de desinfectante) y se deja actuar durante el tiempo indicado en la ficha técnica del producto. El Balde en el cual se sumerge los traperos deben ser de uso exclusivo para dicha actividad No eliminar el agua residual en el lavaplatos. Enjuagar con suficiente agua a presión. Escurrir	Diariamente, después de las labores de procesamiento, y/o durante las mismas si se hace necesario.	Manipuladora de alimentos Auxiliares de servicios generales

Preparación de soluciones para desinfección a partir de hipoclorito de sodio al 5.25% (ver anexo B)



PROGRAMA DE CAPACITACION

Objetivo general:

Capacitar al personal manipulador de alimentos y de talento humano orientando los conceptos sobre las buenas prácticas de manufactura para garantizar que las operaciones se realicen higiénicamente desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto terminado.

Alcance:

Aplica a todas las personas del servicio de alimentación, manipuladores, personal de servicios generales, y todas aquellas personas que tengan relación con el servicio de alimentación.

Registro:

Actas de reunión establecidas por el ICBF

Responsable del programa:

Nutricionista Dietista del CDI

Definiciones:

Capacitación: Es el conjunto de actividades didácticas, orientadas a ampliar los conocimientos, habilidades y aptitudes del personal que labora en una empresa.
Formación: Acción de formar algo - Nivel de conocimientos que una persona posee sobre una determinada materia.
Nutrición: Consiste en la reincorporación y transformación de materia y energía de los organismos (tanto heterótrofos como autótrofos) para que puedan llevar a cabo tres procesos fundamentales: mantenimiento de las condiciones internas, desarrollo y movimiento,1 manteniendo el equilibrio homeostático del organismo a nivel molecular y microscópico.
Salud: Es un estado de bienestar o de equilibrio que puede ser visto a nivel subjetivo (un ser humano asume como aceptable el estado general en el que se encuentra) o a nivel objetivo (se constata la ausencia de enfermedades o de factores dañinos en el sujeto en cuestión).

Marco teórico y procedimiento:

Capacitar el recurso humano es un factor estratégico para alcanzar la calidad de los servicios de alimentación, los procedimientos efectuados se hacen más conscientes y con mayor responsabilidad, dicha capacitación debe ser continua para generar en la persona responsable del área de producción un desarrollo integral en su conocimiento.

Teniendo en cuenta que los usuarios tanto lactantes, como niños y niñas menores de 5 años, son grupos de población vulnerables para ser afectados por las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos y dando cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3075/97, Art 14, donde se especifica que todo establecimiento que tenga como fin fabricar alimentos debe contar con un plan de educación continua para el personal manipulador que además de garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos, garantice el cumplimiento del objetivo nutricional del programa establecido en los Lineamientos del ICBF.

Todo personal que ingrese se le debe realizar una inducción y el plan de capacitación debe ir orientado a cubrir todas las etapas de dicho proceso, para que finalmente se logre ofrecer productos o alimentos aptos y seguros para la población beneficiaria, con énfasis en:

Buenas prácticas de manufactura: prevención de contaminación Cruzada, Manejo adecuado de Minutas, Guías de preparaciones, listas de intercambio y estandarización de porciones.

Prevención de la contaminación cruzada

Durante la elaboración de los alimentos se debe prevenir la contaminación cruzada es la transferencia de sustancias peligrosas de un alimento al otro por medio de vehículos como las manos, superficies de contacto de equipo contaminado, utensilios, o directamente de un alimento crudo o listo para consumir.

Puede ocurrir por: Prácticas inadecuadas de almacenamiento, Contacto con los manipuladores de alimentos, Alimentos o ingredientes contaminados, Contacto con superficies contaminadas (equipo, utensilios, paños de limpieza), Uso de hielo contaminado, Contaminación por los consumidores.

Algunas medidas de Prevención

Trabajar en áreas separadas los alimentos que requieren cocción de los que se sirven frescos.
Trabajar en diferentes tiempos.
Mantener separados los utensilios para cada tipo de alimento y debidamente rotulado- use tablas y cuchillos de colores.
Higiene del personal durante el trabajo.
Manera correcta de probar la comida.
Uso correcto del termómetro.
Limpieza y sanitización correcta en todo momento del Servicio.
Mantener cubierto los alimentos o utilice.
Nunca mezcle alimentos frescos con lo que tiene en exhibición.
Mantenga las cucharas de servir dentro de las bandejas con los alimentos con la agarradera hacia fuera.
Nunca debe tocar el área de servir los alimentos.
Durante el Almacenamiento: en neveras separadas, de lo contrario separar mediante empaque hermético (recipiente con tapa, papel de aluminio).

Enfermedades trasmitidas por alimentos: "ETA"

Son aquellas que se originan por la ingestión de alimentos o agua infectados o con agentes contaminantes, se manifiestan por varios síntomas y pueden llevar a enfermedades de largo plazo

Los principales factores que contribuyen a su aparición son:
Preparación de alimentos con gran antelación a su consumo
Utilización de restos de alimentos
Contaminación Cruzada
Conservación de alimentos a temperaturas inadecuadas
Almacenamiento defectuoso

Utilización de agua no potable
Fala de higiene en locales, equipos, elementos de cocina
Sistema de eliminación de basuras defectuoso o insuficiente

Practicas higiénicas de manipuladoras de alimentos y medidas de protección

Las manipuladoras de alimentos debe ser personas sanas (certificación y laboratorios), acreditadas y con experiencia en Manipulación de Alimentos

Prácticas Higiénicas y medidas de protección:
No comer, no beber y o fumar en ninguna área del servicio de alimentos
Lavado y desinfección desde los codos las manos cada vez que sea necesario (si usan guantes, estos tienen igual tratamiento y no deben tener roturas)
Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
Evitar cualquier práctica antigénica (toser, estornudar, rascarse, escupir, entre otras)
No utilizar joyas u otros accesorios
Utilizar las medidas de protección (gorro, tapabocas, uniforme de color claro sin botones ni bolsillos, zapatos antideslizantes, delantal plástico)
El cabello debe estar recogido y cubierto totalmente mediante malla o gorro de manera efectiva.
El uso del tapabocas es obligatorio mientras se manipulan los alimentos (preparación y servido)
Cuando se utiliza delantal, este se encuentra atado al cuerpo en forma segura para evitar contaminación de los alimentos y accidentes de trabajo.

Las personas que actúan en calidad de seguimiento al servicio de preparación, deben cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas.

El programa de capacitación se llevará a cabo de forma mensual, en este programa se detalla por mes el tema a tratar, la metodología a aplicar, el objetivo por tema, el responsable, la duración, la forma de evaluación y el seguimiento. Los principales temas:

Cronograma de capacitación a manipuladoras de alimentos

MES	TEMA	OBJETIVO	METODOLOGÍA	RECURSOS	EVALUACION	RESPONSABLE	DURACIÓN	SEGUIMIENTO
FEBRERO	Socialización de: * Buenas Prácticas de Manufactura – BPM * Plan de Saneamiento Básico – PSB	Identificar los diferentes procesos y programas de los manuales de BPM y del PSB.	Participativa, conversatorio socialización de los diferentes procesos de BPM y PSB	Físicos: Manuales de BPM y PSB Humanos: Talento humano	Preguntas y respuesta y aclaración de inquietudes.	Nutricionista y auxiliar de enfermería	1 hora	*Acta *Listado de asistencia *Evidencia fotográfica
	Estandarización de porciones Socialización de los ciclos de menú, listas de intercambio, guías de preparaciones y	Garantizar la adecuada implementación de la minuta patrón y los ciclos de menú	Estandarización de porciones	Físicos: Ciclo de minutas Guía de preparación Lista de intercambio Calculadora Humanos:	Ejercicios prácticos sobre medidas estandarizadas para servir	Nutricionista	3 horas	*Acta *Listado de asistencia *Evidencia fotográfica

	formatos de orden de compra			Manipuladoras				
MARZO	Enfermedades trasmitidas por alimentos	Sensibilizar al personal manipulador de alimentos sobre el origen y las consecuencias de las enfermedades transmitidas por alimentos	Participativa Conversatorio	Físicos: Video Bean Humanos: Talento Humano	Preguntas y respuesta y aclaración de inquietudes	Nutricionista	1 hora	*Acta *Listado de asistencia *Evidencia fotográfica
ABRIL	Manejo higiénico de los alimentos a la salud familiar y de la población	Socializar las prácticas y los procesos higiénicos de los alimentos	Participativa. Conversatorio.	Físicos: Video Bean Humanos: Manipuladoras de alimentos	Preguntas y respuesta y aclaración de inquietudes	Nutricionista	1 hora	*Acta *Listado de asistencia *Evidencia fotográfica
MAYO	Condiciones para la aceptación o rechazo de la materia prima	Conocer las condiciones para aceptar o rechazar los alimentos	Taller	Físicos: Cartulinas Humanos: Manipuladoras de alimentos	Preguntas y respuesta y aclaración de inquietudes	Nutricionista	1 hora	*Acta *Listado de asistencia *Evidencia fotográficas
JUNIO	Seguimiento y retroalimentación sobre acciones de BPM	Garantizar la adecuada implementación de acciones de BPM	Participativa Conversatorio	Físicos: Manual de BPM Humanos: Manipuladoras de alimentos	Preguntas y respuesta y aclaración de inquietudes	Nutricionista	2 horas	*Acta *Listado de asistencia *Evidencia fotográficas
JULIO	Condiciones para el almacenamiento de alimentos	Conocer las condiciones para realizar un adecuado almacenamiento de los alimentos	Participativa Conversatorio	Físicos: Manual de BPM Humanos: Manipuladoras de alimentos	Preguntas y respuesta y aclaración de inquietudes	Nutricionista	1 hora	*Acta *Listado de asistencia *Evidencia fotográfica
AGOSTO	Seguimiento y retroalimentación sobre acciones del PSB	Garantizar la adecuada implementación de acciones del PSB	Participativa Conversatorio	Físicos: Manual de PSB Humanos: Manipuladoras de alimentos	Preguntas y respuesta y aclaración de inquietudes	Nutricionista	2 hora	*Acta *Listado de asistencia *Evidencia fotográficas
SEPTIEMBRE	Manejo de los grupos de alimentos	Conocer el manejo adecuado para llevar a caba con cada grupo de alimento	Taller	Físicos: Cartulinas Humanos: Manipuladoras de alimentos	Preguntas y respuesta y aclaración de inquietudes	Nutricionista	1 horas	*Acta *Listado de asistencia *Evidencia fotográficas
NOVIEMBRE	Cinco claves para la inocuidad de los alimentos	Identificar las 5 claves para la inocuidad de los alimentos	Entrega de folleto	Físicos: Hojas de papel Humanos: Manipuladoras de alimentos	Preguntas y respuesta y aclaración de inquietudes	Nutricionista	1 horas	*Acta *Listado de asistencia *Evidencia fotográficas
DICIEMBRE	Evaluación de minutas y de acciones de control de calidad y cantidad de alimentos	Garantizar la adecuada implementación y aceptabilidad de los menús	Taller	Físicos: Hojas de papel Humanos: Manipuladoras de alimentos	Observación Aceptabilidad, conversatorio, registros	Nutricionista	1 hora	*Acta *Listado de asistencia *Evidencia fotográficas

Cronograma de capacitación al talento humano

MES	TEMA	OBJETIVO	METODOLOGIA	RECURSOS	EVALUACION	RESPONSABLE	DURACIÓN	SEGUIMIENTO
FEBRERO	Enfermedades prevalentes e inmunoprevenibles y transmitidas por alimentos	Capacitar sobre el procedimiento de la detección y manejo de las enfermedades inmunoprevenibles y prevalentes y transmitidas por alimentos	Participativa, conversatorio	Físicos: Video Bean Humanos: Talento humano	Preguntas y respuesta y aclaración de inquietudes	Nutricionista y auxiliares de enfermería	4 horas	*Acta *Listado de asistencia *Evidencia fotográfica
	Buenas Prácticas de Manufactura – BPM Plan de Saneamiento Básico – PSB	Identificar los diferentes procesos de las BPM y del PSB y su cumplimiento. Manejo de registros	Explicativa					
	Socialización de minutas: Ciclos de menú.	Socializar al personal de talento humano las minutas en ejecución	Explicativa					
	Lactancia materna exclusiva y complementaria	Socializar del protocolo sobre lactancia materna y la importancia sobre la promoción de la lactancia materna	Explicativa					
MARZO	Educacion alimentaria y nutricional Huertos familiares y comunitarios	Definir de los contenidos de alimentación y nutrición, que se incluyen en la educación alimentaria nutricional de los niños, niñas y madres gestantes y su familia	Participativa, conversatorio	Físicos: Video Bean Humanos: Talento humano	Preguntas y respuesta y aclaración de inquietudes.	Nutricionista y auxiliares de enfermería	1 hora	*Acta *Listado de asistencia *Evidencia fotográfica
ABRIL	Valoración integral en salud	Conocer los aspectos que rodean el desarrollo y crecimiento de un niño o niña y mujer gestante para la detección temprana de riesgos	Explicativa	Físicos: Video Bean Humanos: Talento Humano	Preguntas y respuesta y aclaración de inquietudes	Nutricionista y Auxiliar de enfermería	1 hora	*Acta *Listado de asistencia *Evidencia fotográficas
MAYO	Desnutrición aguda	Capacitar sobre la detección y manejo de la desnutrición aguda	Participativa, conversatorio	Físicos: Video Bean Humanos: Talento Humano	Preguntas y respuesta y aclaración de inquietudes	Nutricionista y auxiliares de enfermería	1 hora	*Acta *Listado de asistencia *Evidencia fotográfica
JUNIO	Plato saludable de la familia colombiana	Reconocer la importancia de consumir una alimentación saludable y adecuada con el fin de prevenir enfermedades	Participativa, conversatorio	Físicos: Video Bean Humanos: Talento humano	Preguntas y respuesta y aclaración de inquietudes	Nutricionista y auxiliares de enfermería	1 hora	*Acta *Listado de asistencia *Evidencia fotográfica
JULIO	Manejo de accidentes en el hogar	Brindar información que permita prevenir accidentes en el hogar de los beneficiarios del CDI	Participativa, conversatorio	Físicos: Video Bean Humanos: Talento Humano	Ejercicios prácticos	Nutricionista	1 hora	*Acta *Listado de asistencia *Evidencia fotográfica
AGOSTO	Mes de la lactancia materna	Promoverla lactancia materna y alimentación complementaria	Actividades de celebración de la SMLM	Físicos: Video Bean Humanos: Talento Humano	Preguntas y respuesta y aclaración de inquietudes	Nutricionista y Auxiliar de enfermería	1 hora	*Acta *Listado de asistencia *Evidencia fotográficas

SEPTIEMBRE	Hábitos y estilos de vida saludable	Fomentar en el personal de talento humano, hábitos de vida saludables, recordando los beneficios que estos traen para la salud.	Teórico - Practico	Físicos: Video Bean Humanos: Talento Humano	Preguntas y respuesta y aclaración de inquietudes	Nutricionista y Auxiliar de enfermería	1 hora	*Acta *Listado de asistencia *Evidencia fotográficas
OCTUBRE	Alimentos fortificados y etiquetado nutricional	Reconocer la importancia de promover y consumir alimentos fortificados	Taller lúdico participativo	Humanos: Talento Humano	Preguntas y respuesta y aclaración de inquietudes	Nutricionista y auxiliares de enfermería	1 horas	*Acta *Listado de asistencia *Evidencia fotográficas
NOVIEMBRE	Alimentación de la mujer embarazada y madre lactante	Describir los elementos de una dieta balanceada y la influencia de la misma en la salud del individuo, de acuerdo a su edad y características biológicas.	Participativa, conversatorio	Físicos: Video Bean Humanos: Talento Humano	Preguntas y respuesta y aclaración de inquietudes	Nutricionista y Auxiliar de enfermería	1 hora	*Acta *Listado de asistencia *Evidencia fotográficas
	Prevención del abuso sexual y del uso de la pólvora	Realizar actividades con el fin de concientizar a los padres de familia y talento humano sobre la importancia de prevenir el abuso sexual y el uso de la pólvora	Participativa, conversatorio	Físicos: Video Bean Humanos: Talento Humano	Preguntas y respuesta y aclaración de inquietudes	Nutricionista y Auxiliar de enfermería	1 hora	*Acta *Listado de asistencia *Evidencia fotográficas



PROCEDIMIENTO SELECCIÓN Y EVALUACIÓN DE PROVEEDORES

Objetivo general:

Estructurar e implementar un sistema que permita realizar un control sobre los proveedores con el propósito de asegurar una compra teniendo en cuenta la calidad de las materias primas utilizadas en el servicio de alimentación de la unidad de atención.

Responsables:

El personal encargado de compras, el coordinador y la auxiliar de enfermería del CDI con la asesoría del Nutricionista Dietista del CDI.

Procedimiento y acciones correctivas:

Cuando un proveedor incumpla con los requerimientos establecidos deberá informársele sobre la situación encontrada y deberá plantear el plan de mejora para este proveedor y realizar el diagnóstico respectivo.

Alcance:

El presente programa de control de proveedores se articula con los procedimientos de compra y recepción de materia prima e insumos y se aplica a todas las compras destinadas al servicio de alimentos de la unidad de atención.

Registro:

Ficha selección de proveedores (Anexo F). Formato de lista de mercado (Anexo G). Formato de lista de materia prima rechazada (Anexo H). Formato listado de proveedores (Anexo I).

Definiciones:

Materia Prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
Proveedor: Persona o empresa que provee o abastece de todo lo necesario para un fin a grandes grupos, asociaciones, comunidades, etc.
Insumos: Bienes y servicios que las empresas compran y convierten en producción.

Marco teórico:

El control de Proveedores debe incluir:
Registro de control de materias primas
Registros de rechazos de materia prima
Fichas técnicas de materias primas
Conceptos sanitarios
Registros sanitarios
Búsqueda y registro de los proveedores

Ante la necesidad de adquirir un bien o contratar la prestación de un servicio, el comité de gestión logística y el representante legal deben realizar un análisis de los proveedores que podrían realizar tales actividades e invitarlos a presentar oferta. Para ello identificará en el mercado no más de cinco posibles proveedores y les comunicará los requisitos exigidos; detallados a continuación:



PERSONA NATURAL:

Cedula del representante legal
Fotocopia del RUT
Referencias Comerciales
Fichas técnicas de alimentos
Lista de precios
Concepto higiénico sanitario favorable
Concepto higiénico sanitario favorable del transporte



PERSONA JURÍDICA:

Cedula del representante legal
Fotocopia del RUT
Referencias comerciales
Certificado Cámara de comercio
Fichas técnicas de alimentos
Lista de precios
Concepto higiénico sanitario favorable
Concepto higiénico sanitario favorable del transporte

Características de la selección de proveedores

Precio (unitario y transporte): Corresponde al valor económico ofrecido por el proveedor para el producto/servicio. Si aplica se debe tener en cuenta el costo del transporte.
Ficha técnica del producto /servicio: Corresponde a la medición de calidad del producto/ servicio a adquirir. Se evalúa la ficha técnica al contener todas las especificaciones para el suministro.
Servicio posventa – atención al cliente: Corresponde a los canales de atención al cliente y la facilidad para acceder a ellos. También al soporte brindado posterior a la adquisición del producto/servicio.
Garantía del producto/servicio: Corresponde a la garantía de los productos/servicios en caso de falla asociada a un error del proveedor.
Tiempos de entrega: Corresponde a los tiempos ofrecidos por el proveedor para entregar o prestar el producto/servicio a adquirir.
Valor agregado: Corresponde a cualquier otra característica adicional que ofrezca el proveedor como por ejemplo servicios de entrenamiento para el uso, descuento especial, entre otros.

Evaluación y reevaluación

Para el evaluar la continuidad y el nivel del servicio de los proveedores de la corporación, se debe realizar un seguimiento teniendo en cuenta los criterios (Oferta de precios, Términos de pago, Plazos de entrega, Portafolio, Estructura Organizacional, Experiencia y posicionamiento en el mercado) durante cada año. La evaluación de los proveedores se hará haciendo uso del formato Selección de proveedores y en la evaluación participará el representante legal y el comité de gestión logística.

Alimentos que se requieren adquirir	
Materia prima - Racion servida	***Productos de aseo***
Arroz, pastas, leguminosas, azucar, panela, harina de maiz, harina de trigo, aceite, tuberculos, frutas, verduras, leche entera, yogurt, kumis, queso, huevo, carne de res, higado de res, pechuga de pollo.	Detergente, desinfectante, espojas abrasivas, lavaloza, esponja para loza, limpiones, escoba, traperos.

Requisitos para las fichas técnicas de los alimentos

Ficha técnica firmada
Registro de invima
Concepto higiénico sanitario del alimento o de la empresa donde se expende, fabrique o prepare el alimento
Laboratorios microbiológicos
Laboratorios fisicoquímicos
Laboratorio de los contaminantes o metales pesados
Laboratorios del análisis nutricional

Seguimiento de la calidad de los productos suministrados por los proveedores.

Se realiza seguimiento a la calidad de los productos suministrados por parte de los proveedores de manera diaria en las UDS, esta información se registra en el formato de recepción de las materias primas o insumos, de esta manera cuando se reciben los alimentos se inspeccionan y se verifican los criterios de calidad y cantidad, si por algún motivo se rechaza el alimento no se le da ingreso a la materia prima y se le comunica al proveedor el motivo del rechazo, de igual manera se deja registrado en el Formato de lista de materia prima rechazada.

Programa de asistencia técnica a proveedores.



Procedimiento:



Seleecion de los proveedores y estanadarizacion de los criterios de calidad para la compra de los alimentos



Recepcion de fichas tecnicas de los alimentos de la racion servida por parte de los proveedores



Revision mensual de las fichas tecnicas por parte de la nutricionistas de la EAS, teniendo en cuenta los criterios establecidos



Envio menusal de las fichas tecnicas de los alimentos con calidad a la nutricionista del Centro zonal para su aprobacion

Compra de los alimentos que fueron aprobados por medio de las fichas tecnicas



Anexos
Formatos

Anexo A

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES																						
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:					LUGAR:								FECHA:									
AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberías y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTEPRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA																				
BAÑO																				
SALA COMEDOR																				
SALONES																				
AREA ADMINISTRATIVA																				
EXTERIORES																				
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																				
(Incluir demás áreas)																				
(Incluir demás áreas)																				
RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN																				

(Firma representante legal)

Nombre

Cedula

Anexo B

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:		MES:	

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA																										
BAÑOS																										
SALON																										
COMEDOR																										
AREA																										
CUARTO DE EXTERIORES																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										

CRITERIOS DE EVALUACION

Tener en cuenta:
Estado de las canecas. (Limpios, con tapas, con su respectiva bolsa)Capacidad adecuada del contenedor
Ubicación de los contenedores

Para los espacios de almacenamiento verificar la organización, limpieza, ventilación, señalizado, control de vectores, entre otros.

PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																										TOTAL MES
TIPO DE RESIDUO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS																										
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS																										
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS																										
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON																										
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)																										
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES																										
TOTAL RESIDUOS DÍA																										

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:	

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS			
RESIDUOS ORDINARIOS			
RESIDUOS PLASTICOS			
RESIDUOS PAPEL Y CARTON			
CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)			
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES			

(Firma)

Nombre
Cargo

Anexo C

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE					
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		**LUGAR:**		**MES:**	

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																									
		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
SABOR																											
OLOR																											
COLOR																											
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA																											
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	**DATO**																										
	CUMPLE O NO CUMPLE																										

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN			
ELEMENTO	**FECHA**	**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD**	**OBSERVACIONES**
Redes hidrosanitarias			
Tanques elevados			
Tanques subterráneos			
Purificadores y/o filtros de agua			
(incluir otros)			

(Firma)

Nombre

Cedula

Anexo D

Corporación El Minuto de Dios de Garzón Componente de salud y nutrición Manual de Plan de Saneamiento Básico					
PREPARACIÓN DE SOLUCIONES PARA DESINFECCIÓN A PARTIR DE HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25 %					
Volumen de solución (Agua con hipoclorito)	**Desinfección de manos**	**Desinfección de frutas y verduras**	**Desinfección de utensilios, menajes, neveras, estanterías, recipientes de almacenamiento de alimentos**	**Desinfección de pisos, paredes, techos, ventanas, mallas y canastillas**	**Desinfección de canecas de basuras, traperos, escobas y limpiones**
	Tiempo de exposición: 5 minutos	Tiempo de exposición: 10 minutos	Tiempo de exposición: 20 minutos		Tiempo de exposición: 20 minutos
Litros	Mililitros de hipoclorito	Mililitros de hipoclorito	Mililitros de hipoclorito	Mililitros de hipoclorito	Mililitros de hipoclorito
1	1	3	4	8	12
2	2	6	8	16	24
3	3	9	12	24	36
4	4	12	16	32	48
5	5	15	20	40	60
6	6	18	24	48	72
7	7	21	28	56	84
8	8	24	32	64	96
9	9	27	36	72	108
10	10	30	40	80	120

Anexo E

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																											
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:						**LUGAR:**										**MES:**											
Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.																											
ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	**REGISTRO**																										
	1° Semana					**2° Semana**					**3° Semana**					**4° Semana**					**5° Semana**					
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**		
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS																											
SUPERFICIES-MESONES																											
EQUIPOS DE COCINA																											
BAÑO																											
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS																											
LAVAMANOS Y ACCESORIOS																											
SANITARIO																											
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																											
LAVAPLATOS																											
MENAJE																											
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA																											
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																											
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (si aplica)																											
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																											
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)																											
GRAMERAS																											
TERMOMETROS																											
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																											
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																											
ACCION DE MEJORA																											

(Firma)

Nombre

Cedula

Anexo F

Producto o servicio:	Complementos ,alimentos de racion servida y refrigerios		
Nit:	901250830-7	Contacto	DARWIN BADILLO ERAZO
Dirección	Carrera 10 # 8 -50	Telefono	3214454573

Selección de Proveedores

Criterios de selección	Ponderación	Parametros de calificación	Calificación	observaciones
Precio	30%	A: 10 B: 5 C: 0	A	Se ajusta el precio a la canasta asignada por el ICBF entendiendo la variación en los precio
Disponibilidad	20%	A: 10 B: 5 C: 0	A	Dispones de todos los productos que ya han sido avalados enteriormente en el ejercicio del entrega de complementos y refrigerios
Experiencia	20%	A: 10 B: 5 C: 0	A	Este proveedor tiene experiencia de mas de años y con nosotros lleva 2 años cumpliendo con las fechas de entrega
Oportunidad	20%	A: 10 B: 5 C: 0	A	Conocimiento de la forma como se trabaja bajo los contratos de ICBF en la modalidad de DIMF.
Atencion a las reclamos	10%	A: 10 B: 5 C: 0	A	100 % de disponibilidad a cambio o reposición de productos de ser necesario
Calificación			100%	

Resultados de la evaluación

Cumple	proveedores que cuente con una calificacion de un rango de 75 al 100	X
No cumple	Proveedores que obtenga una calificación menor o igual 74	

Jose Fernando Trujillo	Juan Felipe Trujillo
Nombre de quien realizo la evaluacion	Nombre de Quien aprobó

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581DE 2012

Anexo H

Corporación El Minuto de Dios de Garzón
Componente de salud y nutrición
Manual de Plan de Saneamiento Básico

FORMATO LISTA DE MATERIA PRIMA RECHAZADA

UDS:		Centro Zonal	

Fecha	Alimento	Cantidad	Motivo de rechazo	Firma

Anexo I

Listado de proveedores Modalidad Institucional							
Proveedor	**Nit**	**Nombre del representante legal**	**Correo electrónico**	**Ubicación o dirección del establecimiento**	**Teléfono**	**Productos suministrado**	**Documentos actualizados**
Lácteos Alegría y algo mas	52436315	Maria Argenis Carvajal 52436315	mac19771117@hotmail.com	Cra 5 # 7 - 59	3214454523	Lácteos y derivados, frutas, verduras, carnes, tubérculos, harinas, cereales, leguminosas y panela	Concepto higiénico sanitario Rut Cámara de comercio Manipulación de alimentos Fichas técnicas de los productos
Macadasa	901355052-5	Jimena Ramírez Navia 55060459	macadasagarzon@hotmail.com	Calle 2 # 10-28	8330061	Huevos y pollo	Concepto higiénico sanitario Rut Cámara de comercio Manipulación de alimentos Fichas técnicas de los productos