

	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PLAN DE SANEAMIENTO	F39.G7.ABS	25/09/2019
		Versión 1	Página 1 de 7



ASOCIACIÓN DE MUJERES PRODUCTORAS DE CARNICOS DEL CAQUETA

NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO:

No 41001182025
Fecha de aprobación: 3/02/2025
Fecha de terminación: 30/09//2025

OBJETO CONTRACTUAL: prestar los servicios de educación inicial en el marco de la atención integral a la primera infancia de conformidad con los manuales técnicos, guías operativas para la atención a la primera infancia y los lineamientos establecidos por el icbf, en armonía con la política de estado para el desarrollo integral de la primera infancia de “cero a siempre”.

INTRODUCCIÓN: El presente plan de saneamiento establece los procedimientos que permitan garantizar la inocuidad de los alimentos y así disminuir el riesgo de contaminación de los mismos, brindando alimentos seguros a las personas que asisten al programa Modalidad familiar y comunitaria, bajo la supervisión de la Asociación de Mujeres productoras de cárnicos del Caquetá.

El plan contempla los procedimientos en el desarrollo de los programas de limpieza, desinfección, manejo de residuos, de abastecimiento y suministro de agua potable, los insumos a utilizar, los responsables de la ejecución, la periodicidad.

Este plan brinda las herramientas para realizar una auto – evaluación para identificar debilidades o defectos, con la posibilidad de realizar las correcciones pertinentes.

OBJETIVO: Desarrollar sistemas de prevención, control y verificación de la seguridad de la calidad de los alimentos para su consumo, mediante procesos y procedimientos que apliquen las buenas prácticas de manufactura (BPM) y eliminación de focos de contaminación de los alimentos y así garantizar a los usuarios de la modalidad familiar que asisten a la unidad de servicio, alimentos inocuos, que no presenten ningún riesgo para la salud.

ALCANCE: El programa de limpieza y desinfección se aplicará en todas las superficies, ambientes, insumos, equipos y personal que tenga acceso directo a los alimentos; de igual manera, establece, el almacenamiento y la disposición final, de los residuos sólidos generados en cada uno de los procesos que se dan en la atención de los usuarios. De manera preventiva y en los casos que requiera una acción correctiva, se aplicará un sistema

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

	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PLAN DE SANEAMIENTO	F39.G7.ABS	25/09/2019
		Versión 1	Página 2 de 7

de fumigación en todas las instalaciones y se garantizará el suministro oportuno y adecuado de agua potable.

DESARROLLO: A continuación, se describen las actividades a realizar en cada uno de los programas que contempla el presente plan de saneamiento:

1. Programa de limpieza y desinfección

Introducción

El programa de limpieza y desinfección busca disminuir los riesgos de contaminación de alimentos y garantizar su inocuidad. El propósito del programa de limpieza y desinfección es garantizar a los participantes del centro de desarrollo infantil – CDI alimentos inocuos.

Objetivo General.

Implementar los procedimientos de Limpieza y Desinfección con el fin de garantizar las condiciones adecuadas de higienización durante el almacenamiento (Bodegas y Áreas de Almacenamiento), y distribución de las materias primas y raciones preparadas en los Servicios de Alimentación, evitando la contaminación y favoreciendo la inocuidad de los productos ofrecidos a los consumidores.

Objetivos Específicos:

Identificar los riesgos físicos, químicos o biológicos que pueden existir durante las etapas de almacenamiento, y distribución, previniendo la contaminación durante los procesos.

Garantizar que no exista contaminación en las áreas de preparación, almacenamiento y distribución, así como de los equipos, utensilios y menaje.

Fortalecimiento de las BPM, uso correcto de la dotación y procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios y enseres dirigido a los docentes, auxiliares pedagógicos, tomando como referencia el Plan de Capacitación diseñado para tal fin.

Dar a conocer los agentes químicos que se utilizarán durante las actividades de limpieza y desinfección, modo de uso y cuidados para evitar incidentes.

Alcance

Aplica para infraestructura, áreas, equipos, utensilios, menaje, superficies, personal gestor de alimentos, indumentaria y locación en general del servicio EIH administradas por la Asociación de Mujeres productoras de cárnicos del Caquetá.

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

	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PLAN DE SANEAMIENTO	F39.G7.ABS	25/09/2019
		Versión 1	Página 3 de 7

Definiciones:

Contaminación: Es la presencia de cualquier sustancia y/o agente de naturaleza biológica, física o química que representa un riesgo para la salud.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condiciones sanitarias adecuadas.

Limpieza: Proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos (escobas, recogedor, esponjas), el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, personal, etc.

Desinfección: La destrucción, inactivación o remoción de aquellos microorganismos que pueden causar infección u ocasionar otros efectos indeseables.

Desinfectante: Agente usualmente químico, que mata las formas en crecimiento de los microorganismos.

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.

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

Nota: Para el control de los procedimientos de limpieza y desinfección se diligencia el formato SA-FR-001.

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



PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

F39.G7.ABS

25/09/2019

PLAN DE SANEAMIENTO

Versión 1

Página 4 de 7

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
MESONES – MESAS	<ul style="list-style-type: none">- Retiro de residuos con un trapo limpio y húmedo- Aplicar solución detergente en los mesones, teniendo en cuenta la dosificación- restregar- Juagar con abundante agua- Aplicar solución desinfectante en los mesones, teniendo en cuenta la dosificación.- Juagar con abundante agua- Dejar secar	<ul style="list-style-type: none">- Limpiones limpios- Cepillo de mano- Detergente- Agua- Desinfectante	Tanque de almacenamiento de agua	Diario	Docentes y Auxiliares pedagógicas
SILLAS	<ul style="list-style-type: none">- Retiro de residuos con un trapo limpio y húmedo- Aplicar solución detergente en las sillas, teniendo en cuenta la dosificación- restregar- Juagar con abundante agua- Aplicar solución desinfectante en las sillas, teniendo en cuenta la dosificación.- Juagar con abundante agua- Dejar secar	<ul style="list-style-type: none">- Limpiones limpios- Cepillo de mano- Detergente- Agua- Desinfectante	Tanque de almacenamiento de agua	Diario	Docentes y Auxiliares pedagógicas
BANDEJAS DE SERVIDO	<ul style="list-style-type: none">- Retiro de residuos con un trapo limpio y húmedo- Aplicar solución detergente en las bandejas, teniendo en cuenta la dosificación- restregar- Juagar con abundante agua- Aplicar solución desinfectante en las bandejas teniendo en cuenta la dosificación.	<ul style="list-style-type: none">- Limpiones limpios- Cepillo de mano- Detergente- Agua- Desinfectante	Tanque de almacenamiento de agua	Diario	Docentes y Auxiliares pedagógicas

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 1581 DE 2012



PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

F39.G7.ABS

25/09/2019

PLAN DE SANEAMIENTO

Versión 1

Página 5 de 7

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
	<ul style="list-style-type: none">- Juagar con abundante agua- Dejar secar				
CANASTILLAS	<ul style="list-style-type: none">- Retiro de residuos con un trapo limpio y húmedo- Aplicar solución detergente en las canastillas, teniendo en cuenta la dosificación- restregar- Juagar con abundante agua- Aplicar solución desinfectante en las bandejas teniendo en cuenta la dosificación.- Juagar con abundante agua- Dejar secar	<ul style="list-style-type: none">- Limpiones limpios- Cepillo de mano- Detergente- Agua- Desinfectante	Tanque de almacenamiento de agua	Semanal	Docentes y Auxiliares pedagógicas
REFRIGERADOR	<ul style="list-style-type: none">- Desconectar el refrigerador- Retiro de residuos con un trapo limpio y húmedo- Aplicar solución detergente en el refrigerador, teniendo en cuenta la dosificación- restregar- Juagar con abundante agua- Aplicar solución desinfectante del refrigerador, teniendo en cuenta la dosificación.- Juagar con abundante agua- Dejar secar	<ul style="list-style-type: none">- Limpiones limpios- Jeringa- Detergente- Agua- Desinfectante	Tanque de almacenamiento de agua	Semanal	Docentes y Auxiliares pedagógicas
PISOS	<ul style="list-style-type: none">- Retiro de residuos con escoba- humedecer los pisos- Aplicar solución detergente en los pisos, teniendo en cuenta la dosificación- restregar con escoba o cepillo para pisos- Juagar con abundante agua- Aplicar solución desinfectante en los pisos, teniendo en cuenta la dosificación.- Juagar con abundante agua- secar con trapeador y desinfectado	<ul style="list-style-type: none">- Escoba- Trapero- Jeringa- Detergente- Agua- Desinfectante	Tanque de almacenamiento de agua	Diario	Docentes y Auxiliares pedagógicas
PAREDES VENTANAS	<ul style="list-style-type: none">- Retiro de polvo y residuos con escoba limpia o trapo- humedecer las paredes		Tanque de almacenamiento de agua	Mensual	Docentes y Auxiliares pedagógicas

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



PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

F39.G7.ABS

25/09/2019

PLAN DE SANEAMIENTO

Versión 1

Página 6 de 7

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
	<ul style="list-style-type: none">- Aplicar solución detergente en las paredes, teniendo en cuenta la dosificación- restregar con trapo o cepillo suave- Juagar con abundante agua- Aplicar solución desinfectante en las paredes, teniendo en cuenta la dosificación.- Juagar con abundante agua- Dejar secar				
BAÑO	<ul style="list-style-type: none">- Revisar actividades de paredes y pisos- Aplicar solución detergente en taza sanitaria, teniendo en cuenta la dosificación- restregar churrusco, toda la taza sanitaria- Juagar con abundante agua- Aplicar solución desinfectante a la taza sanitaria, teniendo en cuenta la dosificación.- Juagar con abundante agua- Dejar secar	<ul style="list-style-type: none">- Escoba- Trapero- Churrusco-Jeringa- Detergente- Agua- Desinfectante- Balde	Tanque de almacenamiento de agua	Diario	Docentes y Auxiliares pedagógicas
TANQUE ELEVADO	<ul style="list-style-type: none">- Retirar el agua sobrante- Aplicar solución detergente en las paredes, teniendo en cuenta la dosificación- restregar con cepillo- Juagar con abundante agua- Aplicar solución desinfectante, teniendo en cuenta la dosificación.- Juagar con abundante agua- Dejar secar	<ul style="list-style-type: none">- Cepillo-Jeringa- Detergente- Agua- Desinfectante- Balde	Mantenimiento	Semestral	Persona que escontratada por EASFundación Feliz.
CANECA DE BASURA	<ul style="list-style-type: none">- Retiro de residuos con cepillo- humedecer la caneca- Aplicar solución detergente en la superficie de la caneca, teniendo en cuenta la dosificación- restregar con cepillo para pisos- Juagar con abundante agua	<ul style="list-style-type: none">- Cepillo-Jeringa- Detergente- Agua- Desinfectante	Mantenimiento	Cada vez que se hace la disposición final	Docentes y Auxiliares pedagógicas

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 1581 DE 2012

	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PLAN DE SANEAMIENTO	F39.G7.ABS	25/09/2019
		Versión 1	Página 7 de 7

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar solución desinfectante, teniendo en cuenta la dosificación. - Juagar con abundante agua 				
FRUTAS	<ul style="list-style-type: none"> - Retiro de residuos - Enjuagar con abundante agua - Aplicar solución desinfectante a las frutas, teniendo en cuenta la dosificación. - Juagar con abundante agua - Dejar secar 	<ul style="list-style-type: none"> - Jeringa - Detergente - Agua - Desinfectante 	Tanque de almacenamiento de agua	Diario	Docentes
LAVADO DE MANOS	<ul style="list-style-type: none"> - Retiro de joyas - lavar con agua desde el codo - enjabonar con jabón para manos - juagar con agua abundante - dejar secar 	Agua jabón para manos	Tanque de almacenamiento de agua	Cada vez que se requiera	Todas las personas

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 1581 DE 2012

	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PLAN DE SANEAMIENTO	F39.G7.ABS	25/09/2019
		Versión 1	Página 8 de 7

DOSIFICACION DEL DETERGENTE Y DESINFECTANTE

Alimentos, áreas, superficies o equipos a desinfectar	Frecuencia de limpieza y desinfección	Detergente en polvo	Hipoclorito Comercial ml/L de agua	Tiempo de exposición
Equipos de Cocina (nevera.)	Diario	20 gr *1 lt agua	2ml*1lt de agua	1 minuto
Frutas, verduras	Diario	No aplica	3 ml * 1lt de agua	3 minutos
Material Didáctico, Mobiliario y Forros Colchonetas	Diario	10 gr *1 lt agua	2ml* 1lt de agua	15 minutos
Servicios sanitarios, vaserillas sifones, , recogedores, canecas residuos, trampagrasa	Diario	20 gr *1 lt agua	5ml* 1lt agua	Temperatura ambiente
Cocina (Todas las superficies)	Diario	15 gr *1 lt agua	4ml * 1lt de agua	Temperatura ambiente
Alimentos, áreas, superficies o equipos a desinfectar	Frecuencia de limpieza y desinfección	Detergente en polvo	Hipoclorito Comercial ml/L de agua	Tiempo de exposición
Salón/comedor (Pisos y Superficies)	Diario	20 gr *1 lt agua	4 ml* 1 lt de agua	Temperatura ambiente
Mesas y Sillas del Comedor	Diario	20 gr *1 lt agua	2ml* 1lt de agua	Temperatura ambiente
Ambientes	Diario	No aplica	2ml * lt de agua	N.A

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

	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PLAN DE SANEAMIENTO	F39.G7.ABS	25/09/2019
		Versión 1	Página 9 de 7

Procedimiento de lavado de manos.

El lavado de manos es una práctica que debe ser constante y cada vez que sea necesario, ya que elimina el 85% de los riesgos de contaminación de los alimentos ocasionada por el hombre., es por esto por lo que se hace indispensable un cambio de actitud y conducta hacia la higiene personal.



- **Materiales.**
 - 1 Jabón líquido.
 - 2 Cepillo pequeño especial para el lavado de uñas de uso individual.
 - 3 Toallas de papel.
 - 4 Caneca de pedal.
- **Procedimiento.**
 1. Abra la llave.
 2. Humedezca las manos y antebrazos.
 3. Adicione jabón líquido en la palma de las manos.
 4. Frote palma con palma, palma con dorso y entre los dedos por 30 segundos.
 5. Frote los antebrazos desde la muñeca hacia los codos.
 6. Cepille las uñas con el cepillo personal
 7. Enjuague los brazos y las manos desde la punta de los dedos hacia los codos.
 8. Enjuague el cepillo con abundante agua y ubíquelo en el lugar correspondiente.
 9. Seque las manos con una toalla de papel.
 10. Deseche la toalla en la caneca.

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

	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PLAN DE SANEAMIENTO	F39.G7.ABS	25/09/2019
		Versión 1	Página 10 de 7

2. Programa desechos solidos

Introducción

En el proceso de almacenamiento y distribución de alimentos se generan una serie de subproductos y desechos sólidos que deben ser manejados de tal forma que impida la contaminación del producto final y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos sólidos.

Objetivo General:

Garantizar un adecuado manejo de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) procedentes de la entrega de los refrigerios y los paquetes alimentarios, así como los demás residuos que se generan de las actividades realizadas en los encuentros educativos.

Objetivos específicos:

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de un correcto manejo de los residuos sólidos generados en las unidades y los hogares de los participantes.
- Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final.
- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en los encuentros educativos de la modalidad familiar y comunitaria EIH evitando contaminación o atracción de roedores o plagas en los sitios de disposición de residuos.

ALCANCE

El programa de residuos sólidos está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante los procesos de almacenamiento y distribución y consumo de los alimentos suministrados en la modalidad familiar y comunitaria EIH y debe ser implementado por todo el talento humano.

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

	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PLAN DE SANEAMIENTO	F39.G7.ABS	25/09/2019
		Versión 1	Página 11 de 7

Definiciones

- **Residuo sólido:** Es todo desecho en estado sólido que resulta después de realizar los procedimientos operacionales que se llevan a cabo en un proceso. Dicho residuo puede clasificarse como: material orgánico, inorgánico, reciclable y no reciclable, entre otros.
- **Vertimiento líquido:** Es cualquier descarga líquida hecha a un cuerpo de agua o a un alcantarillado.
- **Material reciclable:** Son todos los desechos que mediante determinados procesos de degeneración se pueden volver a utilizar. A este grupo pertenece el cartón, vidrio, papel y algunos materiales plásticos.
- **Material no reciclable:** Son todos los desechos que no pueden ser reutilizados debido a su composición fisicoquímica. A este grupo pertenecen el material orgánico en general, las latas y algunos plásticos.
- **Suciedad:** Cualquier residuo orgánico o inorgánico que se encuentre en las superficies o equipos.
- **Reciclaje:** Un beneficio directo de una buena gestión lo constituye la recuperación de recursos a través del reciclaje o reutilización de residuos que pueden ser convertidos en materia prima o ser utilizados nuevamente.

La basura puede fermentar y pudrirse, lo que permite la multiplicación de microorganismos, convirtiéndose en un foco de contaminación para los alimentos. Debido a este grado de infección se atraen insectos y roedores, convirtiéndose en foco de contaminación. El no permitir la acumulación de desechos en las áreas de manipulación y de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo ni en zonas circundantes es el cometido fundamental de este programa, en la medida en que el funcionamiento de éste sea el apropiado para las instalaciones de las bodegas de almacenamiento y en los sitios de los encuentros de la modalidad familiar y comunitaria EIH.

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

	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PLAN DE SANEAMIENTO	F39.G7.ABS	25/09/2019
		Versión 1	Página 12 de 7

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	ACTIVIDAD POR LA CUAL SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO	DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO DE RESIDUOS	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
SALON DE ATENCIÓN A LOS PARTICIPANTES	Entrega del refrigerio	Inorgánicos Orgánicos	Empaques de alimentos Cáscaras de los alimentos	Disposición de canecas con tapa y bolsa plástica	Canecas destinadas para tal fin	Carro de la basura
SALON DE ATENCIÓN A LOS PARTICIPANTES	Actividades pedagógicas	Inorgánico	Hojas de papel Materiales de reciclaje utilizados	Disposición de canecas con tapa y bolsa plástica	Canecas destinadas para tal fin	Carro de la basura
BAÑO	eliminación de heces y orina	Orgánico	Papel higiénico Pañales Toallas de papel	Disposición de canecas con tapa y bolsa plástica	Canecas destinadas para tal fin	Carro de la basura

Nota: Los procedimientos se deben registrar en el formato **SA-FR-002**.

3. Programa de control de plagas

Introducción.

En los diferentes ambientes y en las instalaciones de los sitios donde se realizan los encuentros educativos se pueden encontrar plagas y organismos que puedan generar peligro para la salud de los participantes (microorganismos, insectos, roedores, entre otros). Por lo tanto, es importante realizar el control de plagas a través de fumigaciones realizadas por expertos para garantizar la erradicación o prevención en la aparición de las plagas más comunes.

Objetivo General:

Garantizar la inocuidad de las diferentes áreas de las unidades de atención y la bodega de almacenamiento de los alimentos, evitando el ingreso o aparición de plagas, mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental como la fumigación realizada por personal experto.

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

	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PLAN DE SANEAMIENTO	F39.G7.ABS	25/09/2019
		Versión 1	Página 13 de 7

Objetivo específico:

Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior de la bodega de almacenamiento de los alimentos suministrados en la modalidad familiar y comunitaria EIH y en los encuentros educativos que requieran la realización de fumigación.

Alcance:

El programa de control de plagas cubrirá las necesidades presentes en las diferentes áreas de las instalaciones de la modalidad familiar y comunitaria EIH (bodega de almacenamiento) y sus alrededores más cercanos para evitar la infestación de plagas o roedores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos suministrados en la modalidad.

Definiciones:

- **Plaga:** Numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos o materias primas.
- **Cucaracha:** Insecto de cuerpo ovalado y aplanado, de color negruzco o rojizo, con seis patas, dos antenas muy largas y boca de tipo masticador; el macho tiene las alas protegidas por unas placas duras denominadas élitros, y la hembra carece de alas; se esconde en los sitios húmedos y oscuros, a menudo en zonas urbanas, y se mueve a gran velocidad. "Las cucarachas devoran toda clase de comestibles, llegando a constituir en ocasiones una verdadera plaga"
- **Ratón:** Mamífero roedor de pequeño tamaño, pelo fino, cola larga, patas cortas, cabeza pequeña y orejas tiesas; se reproduce a gran velocidad y vive en las casas o en el campo; hay muchas especies. "ratón de monte; ratón doméstico; a los ratones les gustan mucho el queso y las cosas dulces".
- **Mosca:** Insecto de cuerpo negro de unos 6 mm de largo, con dos alas transparentes cruzadas de nervios, seis patas muy finas con uñas y ventosas, ojos grandes y salientes, y un aparato bucal para chupar las sustancias de que se alimenta.
- **Hormiga:** Insecto de color generalmente negro o rojizo, con el cuerpo dividido por dos estrechamientos en cabeza, tórax y abdomen, y dotado de antenas, tres pares de patas largas y fuertes mandíbulas; vive en galerías que perfora bajo tierra o en los árboles, formando grandes colonias de machos, hembras y obreras; hay miles de especies, que varían en aspecto, tamaño y alimentación.
- **Control integral de plagas:** Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado, focalizando las acciones de saneamiento ambiental para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean.
- **Plaguicida:** Son sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas y animales indeseables.
- **Focos de plagas:** Lugares o espacios donde habitan y se concentran poblaciones de animales plaga como: Roedores, artrópodos, rastreros e insectos voladores que se

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

	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PLAN DE SANEAMIENTO	F39.G7.ABS	25/09/2019
		Versión 1	Página 14 de 7

encuentran en densidad o constituyen una amenaza para la salud pública.

- **Fumigación:** Método de control químico de plagas.
- **Desratización:** Es el control que se le hace a los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones.

LUGAR DE FUMIGACIÓN	VECTORES IDENTIFICADOS	PERIODICIDAD DE LA FUMIGACIÓN	INSUMO UTILIZADO	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIAS	EMPRESA FUMIGADORA	GESTOR PARA LOS RESIDUOS
SALON DE ATENCIÓN A LOS PARTICIPANTES Y SUS ALREDEDORES	Zancudos Moscas Ratones Cucarachas	Cada 6 meses	el previsto por la empresa fumigadora	Aplicar en periodos más cortos en caso de infestación	La contratada por la Entidad Administradora de servicios	Docente y empresa contratada
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	Zancudos Moscas Ratones	Cada 6 meses	El previsto por la empresa fumigadora	Aplicar en periodos más cortos en caso de infestación	La contratada por la Entidad Administradora de servicios	Docente y empresa contratada

En este programa se hace necesario implementar acciones preventivas para evitar la infestación de plagas; tales como:

1. Uso de rejillas en sifones y otros orificios
2. Evitar luz de las puertas mayores a 1 centímetro
3. Mantener en buenas condiciones de higiene y limpieza los espacios, en donde se desarrollan las diferentes actividades.
4. Uso de anjeos.
5. Dar a conocer a la autoridad competente la acumulación de residuos en los alrededores de las instalaciones.

Nota: Los procedimientos se deben registrar en el formato **SA-FR-003**.



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

	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PLAN DE SANEAMIENTO	F39.G7.ABS	25/09/2019
		Versión 1	Página 15 de 7

4. Programa de abastecimiento o suministro de agua potable

Introducción

En circunstancias habituales, el agua potable en las unidades de atención, no constituye un factor de riesgo en la transmisión de patógenos a los usuarios, y es suficiente para la atención de los mismos. El control de agua es un sistema de vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de proceso en las unidades de la modalidad familiar y comunitaria EIH, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar desde este punto la inocuidad de los alimentos que se suministran para preparar y los que se consumen en el encuentro.

Objetivo General

Garantizar el suministro de agua potable en todas las unidades de atención de la modalidad familiar y comunitaria EIH para garantizar procesos de lavado de manos y de limpieza y desinfección de áreas y materiales usados en la modalidad.

Objetivos específicos

- Delimitar los parámetros de referencia para el correcto uso del servicio del agua potable.
- Sensibilizar aplicando las capacitaciones al personal sobre los beneficios y ventajas del uso racional del agua.

Alcance

Dirigido al personal que labora en la modalidad familiar a fin de evitar el uso inadecuado durante las operaciones de alistamiento, y jornadas de aseo, en los cuales el suministro de agua debe garantizarse en calidad óptima de modo tal que no represente riesgo para los procesos que se ejecutan.

Definiciones:

Agua: Sustancia líquida sin olor, color ni sabor que se encuentra en la naturaleza en estado más o menos puro formando ríos, lagos y mares, ocupa las tres cuartas partes del planeta Tierra y forma parte de los seres vivos; está constituida por hidrógeno y oxígeno (H₂O).

Contaminación del agua: Cualquier cambio químico, físico o biológico en la calidad del agua que tiene un efecto dañino en cualquier cosa viva que consuma esa agua. Cuando los seres humanos beben el agua contaminada tienen a menudo problemas de salud.

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

	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PLAN DE SANEAMIENTO	F39.G7.ABS	25/09/2019
		Versión 1	Página 16 de 7

Agua contaminada: Cuando existe algún cambio en las características fisicoquímicas, microbiológicas u organolépticas de agua para consumo humano cuando el agua contiene residuos de alimentos, mugre o cualquier otro tipo de elemento que impida su utilización.

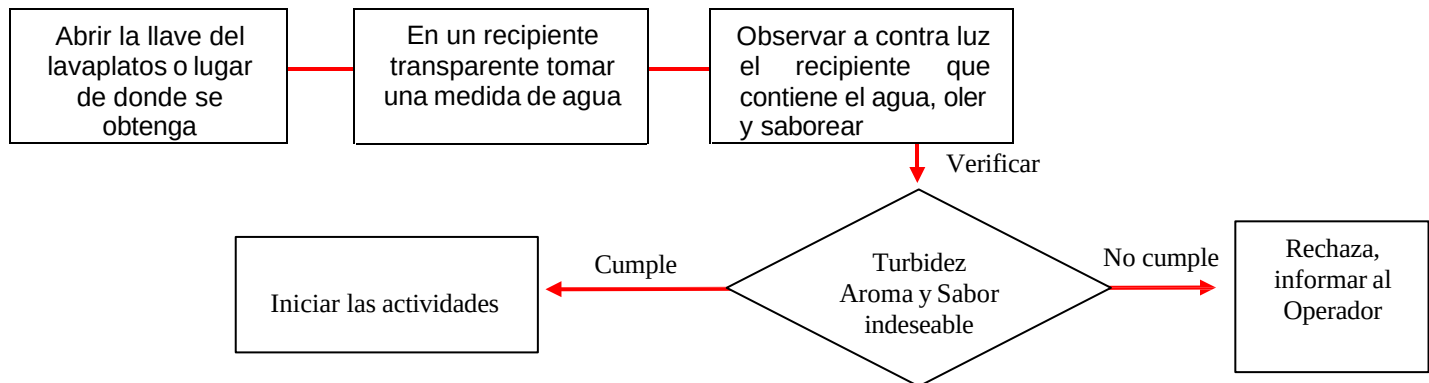
Potabilización: Es un proceso que se lleva a cabo sobre cualquier agua para transformarla en agua potable y de esta manera hacerla absolutamente apta para el consumo humano. La potabilización, mayormente, se realiza sobre aguas originadas en manantiales naturales y en aguas subterráneas.

Descripción general de la disponibilidad y calidad del agua

La docente debe revisar antes de la atención a participantes la disponibilidad de agua en el punto de encuentro con el fin de garantizar el lavado de manos y la higienización de las áreas de las unidades.

Para garantizar la potabilidad del agua en las unidades de atención se debe realizar el lavado de tanques de almacenamiento cada 6 meses, el proceso debe quedar registrado en el formato de lavado de tanques de agua.

PROCEDIMIENTO VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA



Nota: Teniendo en cuenta el procedimiento de limpieza y desinfección de tanques y/o lavaderos diligenciar formato **SA-FR-001**.

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

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PLAN DE SANEAMIENTO	F39.G7.ABS	25/09/2019
		Versión 1	Página 17 de 7

5. Programa de Capacitación



Introducción

La modalidad familiar desarrolla un programa permanente de capacitación a todo el talento humano. El plan de capacitación permite realizar la adecuada entrega de la minuta, garantizar las buenas prácticas de manufactura.

El plan permanente de capacitación al talento humano y demás personas involucrados en la modalidad familiar, garantiza la calidad de los productos suministrados en los refrigerios y los paquetes alimentarios y ofrecer alimentos inocuos a nuestros niños, niñas y gestantes.

Objetivo

Concientizar a nuestro talento humano y participantes el recibo de las capacitaciones, sobre su importancia en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) las cuales se constituyen en una herramienta para la calidad, confiabilidad e inocuidad de los alimentos elaborados y por tanto el bienestar de todo personal presente en la Modalidad Familiar y comunitaria EIH y aportar elementos conceptuales y metodológicos para las Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.).

Alcance

Este plan de capacitación es de obligatorio cumplimiento para todo el personal que interviene en la manipulación de alimentos de la Modalidad Familiar y comunitaria EIH.

Cronograma anual de capacitación

Las profesionales en Nutrición de la Asociación de mujeres productoras de cárnicos del Caquetá, programan para el año 2025 el siguiente plan de capacitación, teniendo en cuenta que entre el plan

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

	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PLAN DE SANEAMIENTO	F39.G7.ABS	25/09/2019
		Versión 1	Página 18 de 7

de saneamiento básico y las buenas prácticas de manufactura secumplan como mínimo 10 horas al año, según lo establecido por la Resolución 2674 de 2013.

FECHA	DURACIÓN (HORA)	TEMÁTICA	METODO LOGÍA	ENFOQUE Y ALCANCE DEL PROGRAMA
Marzo	1	Plan de saneamiento	Teórico	Socialización del plan de saneamiento al personal el cual incluye los programas para el control de plagas, agua potable, limpieza y desinfección y manejo de residuos, con el objetivo de prestar el servicio en un entorno salubre contribuyendo con el cumplimiento de la política ambiental.
Marzo	1	Manual Buenas Prácticas de	Teórico	Fortalecimiento del talento humano en cuanto a aspectos incluidos en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, enfatizando en las adecuadas prácticas higiénicas en la prestación del servicio con el objetivo de asegurar la inocuidad de los alimentos suministrados a los participantes de la Uds.
Abril	1	ETAS	Teórico	Capacitar al talento humano, en cuanto a la prevención, síntomas y ruta de notificación inmediata de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en la modalidad familiar y comunitaria EIH.
Mayo	2	Manejo de Minuta	Teórico	Socializar la minuta patrón y Ciclo de menú por grupo de edad, lista de intercambios y demás documentos.
Junio	1	Buenas prácticas de manufactura en la recepción y almacenamiento de los alimentos	Teórico	Capacitar al talento humano, en buenas prácticas de higiene y control de la calidad de los alimentos recepcionados, técnicas de almacenamiento, garantizando la inocuidad de los alimentos suministrados a los participantes de la modalidad familiar y comunitaria EIH.

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

	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PLAN DE SANEAMIENTO	F39.G7.ABS	25/09/2019
		Versión 1	Página 19 de 7

Julio	1	Protocolos de Limpieza y desinfección	Teórico-práctico	Capacitar al talento humano para que realicen una adecuada limpieza y desinfección de áreas, utensilios, ambientes y superficies en el área de almacenamiento, preparación y suministro de los alimentos en los tiempos estipulados y a concentraciones indicadas.
Septiembre	1	Manejo adecuado de los residuos	Teórico	Capacitar al personal en el adecuado manejo de los residuos generados durante la prestación del servicio: clasificación, recolección, pesaje y disposición final, siempre enfocados en la filosofía de las 3R, evitando la contaminación de los alimentos, proliferación de plagas, protegiendo el medio y salud de los participantes.
Octubre	1	Inocuidad alimentaria	Teórico-práctico	Capacitar al personal manipulador de los alimentos para prevenir cualquier tipo de contaminación en toda la cadena alimentaria desde el control de los proveedores hasta el suministro de preparaciones servidas, garantizando la inocuidad de los alimentos suministrados a los niños y niñas en la unidad de servicio.
Noviembre	1	Programa control de Plagas.	Teórico	Capacitar al talento humano en el control de plagas, garantizando la inocuidad de las diferentes áreas de las unidades de atención y la bodega de almacenamiento de los alimentos, evitando el ingreso o aparición de plagas, mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

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

	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PLAN DE SANEAMIENTO	F39.G7.ABS	25/09/2019
		Versión 1	Página 20 de 7

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Guía N53 Guías Técnicas Condiciones Cumplimiento Calidad Modalidades Educación Inicial
- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 del 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1575 de 2007
- Decreto 1270 de 17 de Julio de 2002, por medio del cual se adiciona un literal al artículo 50 del Decreto 3075 de 1997.
- Alinorma Codex Alimentarius de OMS Versión 04 2003. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMA ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
- Ley 09 de 1979 Título V Min Salud Colombia, Decreto 3075 de 1997 de Min Salud Colombia, por la cual se reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 5109 de diciembre de 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Modelo del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para las modalidades de atención integral hogares infantiles – cdi institucional (icbf)-Manizales – Caldas 2014.

Atentamente,

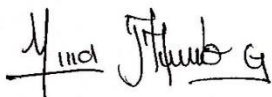


LINA SOFIA DELGADO LOPEZ

Nombre y apellidos

Cargo Nutricionista

Cédula 1004136485



MARIA JOSE REVELO GOMEZ

Nombre y apellidos

Cargo Nutricionista

Cédula 1193201478

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

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PLAN DE SANEAMIENTO	F39.G7.ABS	25/09/2019
		Versión 1	Página 21 de 7

ANEXO

FICHAS TECNICAS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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 1581 DE 2012

ANEXO FICHAS DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

DETERGENTE EN POLVO	
Definición	Detergente en polvo blanco, olor característico y soluble en agua.
Composición	Alquilarilsulfonato de sodio, fosfato de sodio, carboximetil celulosa, colorante y blanqueador. Ingrediente activo biodegradable. Contenido de fósforo menor al 6.5 %.
Presentación	Presentación granulada, se vende en bolsas plásticas con contenidos de 500g, 1000g y 2500g.
Modo de uso	Disolver completamente en agua antes de usarlo, no aplicar directamente sobre la ropa u otras superficies. Enjuague y seque bien las manos después de utilizar este producto.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en un lugar fresco y seco.
Precauciones	Mantener fuera del alcance de los niños. En caso de contacto con los ojos, enjuague con abundante agua; en caso de ingestión beber abundante agua y consultar al médico.



JABÓN AZUL EN BARRA	
Definición	Jabón en barra de color azul y olor característico.
Composición	Jabón anhidro, perfume, colorante, agua.
Presentación	Sólido, 250g y 450g.
Modo de uso	Frotar la barra sobre superficies absorbentes como zabras o paños humedecidos y pasarlos por la superficie a limpiar.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de los rayos directos del sol.
Precauciones	Mantener fuera del alcance de los niños.



HIPOCLORITO DE SODIO	
Definición	Líquido transparente amarillento
Composición	Propiedades desinfectantes blanqueadoras, comportamiento corrosivo con concentración del 5%



Presentación	Galón plástico	
Modo de uso	Desinfectante, blanqueador de amplio espectro, prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el desinfectante requerido, usando un recipiente previamente aforado como la jeringa	
Condiciones de almacenamiento	En un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo	
Precauciones	Altamente irritante, uso indispensable con guantes de caucho, en caso de contacto con los ojos o la piel lávese con abundante agua durante 20 minutos	
JABÓN LÍQUIDO PARA MANOS		
Definición	Jabón líquido que contiene agentes tenosactivos para la piel	
Composición	Líquido viscoso, traslucido incoloro	
Presentación	Envases de polietileno de alta densidad en unidades de galón	
Modo de uso	Se recomienda para el lavado de manos y antebrazos	
Condiciones de almacenamiento	En un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo	
Precauciones	NA	

**DESCRIPCION GENERAL**

Detergente de uso general, para el lavado de todo tipo de ropa. Presenta excelente desempeño en el lavado, saca la mugre y despercude. Su ingrediente activo es biodegradable.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

PROPIEDADES	ESPECIFICACION	METODO
Apariencia	Polvo granulado de color blanco	Visual
Fragancia	Ninguna	Organoléptico
Agente tensoactivo, %	18 Min	IN-450-011
Biodegradabilidad, %	60 Mín.	Guía OCDE 301D del 17/7/92
Fosfatos como P ₂ O ₅ , %	5.0 Máx.	IN-450-011
pH, solución al 1 %	10 ± 1	IN-450-011

Peso por unidad en gramos	Unidades por saco	Altura máx. de almacenamiento en sacos	Empaque / Embalaje
20000	1	30	Polipropileno
1000	20	25	Polietileno
500	40	20	Polietileno
250	48	30	Polietileno
125	96	30	Polietileno

ROTULADO	Nombre del producto, Razón social y logotipo de Detergentes Ltda., contenido nominal, número del lote, composición básica, instrucciones de uso (excepto presentación a granel) y número de registro sanitario.
ALMACENAMIENTO	Debe ser almacenado en lugar seco, fresco y libre de olores extraños.

ELABORO:

REVISO:

APROBO:

EDICION N°: 07

FECHA: 2016/06/08

ING. SOP. DE PROYECTOS

JEFE CONTROL DE CALIDAD

SUBGERENTE ADMINISTRATIVO

REVISION N°: 01

FECHA: 2016/06/09

DOCUMENTO DE REFERENCIA



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ESTANDAR

NORMA N°
HT-420-014

TITULO:
HOJA DE ESPECIFICACION TECNICA DE PRODUCTO
JABON EN BARRA - REY

PAGINA N°
1 DE 1

DESCRIPCION GENERAL

Jabón en barra, producido por saponificación de grasas, para el lavado de todo tipo de ropa. Es biodegradable.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

PROPIEDADES	ESPECIFICACION	METODO
Apariencia	Pasta cuadrada de color azul	Visual
Fragancia	Citronela herbal	Organoléptico
Jabón Anhidro, en %	68.0 ± 1.0	IN-450-006
Alcali libre como NaOH, en %	0.2 Máx.	IN-450-006
Materia insoluble en alcohol, en %	16 Máx.	IN-450-006
Materia insoluble en agua, en %	8 Máx.	IN-450-006

Presentación	Peso por unidad en gramos	Unidades por caja	Altura máx. de almacenamiento en cajas	Empaque / Embalaje
Rey	300	25	36	Polipropileno biorientado / caja de cartón corrugado
Rey	300	48	20	Cryovac / caja de cartón corrugado
Rey	300	50	20	Polipropileno biorientado / caja de cartón corrugado

ROTULADO	Nombre del producto, Razón social de Detergentes S.A., contenido nominal, número del lote, composición básica y número de registro sanitario.
ALMACENAMIENTO	Debe ser almacenado en lugar seco, fresco y libre de olores extraños.

ELABORO:	REVISO:	APROBO:	EDICION N°: 03 FECHA: 2000/04/25
JEFE DE CONTROL DE CALIDAD	JEFE DE PLANTA DE JABONERIA	SUBGERENTE ADMINISTRATIVO	REVISION N°: 01 FECHA: 2000/04/25

CÓDIGO: UEAFToo16 Versión: 6 Fecha: 07/12/2015		HIPOCLORITO DE SODIO PARA USO DOMESTICO CUIDADO DEL HOGAR		Brinsa		
FICHA TÉCNICA						
NOMBRE DEL PRODUCTO	BLANQUEADOR		DESINFECTANTE	BLANCOX	AROMA	PODER NATURAL
REGISTRO SANITARIO	NSOHo2800-14CO					
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Solución acuosa de Hipoclorito de Sodio al 5,25% (m/m), clara, ligeramente amarilla, olor característico dependiendo de la variedad.					
INGREDIENTES PRINCIPALES	Hipoclorito de sodio, fragancia.					
ESPECIFICACIONES DE CONTROL	CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		TÉCNICA	
			Min	Máx		
	Hipoclorito de sodio	%m/m NaOCl	5,25		Titulación Potenciométrica	
	Alcalinidad Total	%m/m NaOH		2,0	Titulación Potenciométrica	
	Olor	Cumple=1 No Cumple=0	Fuerte, sin fragancia.		Cualitativa-De acuerdo al patrón	
	Apariencia	Cumple=1 No Cumple=0	Claro, ligeramente amarillo.		Cualitativa-De acuerdo al patrón	
EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES	CANTIDAD ENVASADA	MATERIAL DEL EMPAQUE		PRESENTACION		
	125 mL	Envase PE, Tapa PP		Envase		
	500 mL	Envase PEAD, Tapa PP		Envase		
	600 mL	Envase PEAD, Tapa PP		Envase		
	1000 mL	Envase PEAD, Tapa PP		Envase		
	2000 mL	Envase PEAD, Tapa PP		Envase		
	3800 mL	Envase PEAD, Tapa PP		Envase		
	20 L	Envase PEAD, Tapa PP		Envase		
	100 mL	Polietileno película BNT de 7 láminas.		Cojin		
	500 mL	Polietileno película BNT de 7 láminas.		Cojin		
	600 mL	Polietileno película BNT de 7 láminas.		Cojin		
	Empaque primario: De acuerdo a la presentación. Empaque secundario: Caja de cartón corrugado.					
IDENTIFICACION DEL LOTE	<p>Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de fabricación e información para la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día-Turno/Máquina o línea de produccion. Por ejemplo si el número del lote es 0201271/11 corresponde a la fecha de fabricación 27 de Enero de 2002, en el turno de trabajo 01., en la máquina envasadora número 11.</p> <div><div>1108222/2A</div><div>Año Mes Día Turno / Línea de 12Horas producción</div></div> <p>Nota: la informacion de 12 horas se incluira en el lote siempre y cuando se esten manejando 2 turnos de 12 horas laboradas de lo contrario no se incluye en la codificacion</p> <div><div>FVFEB/2013</div><div>Fecha de Vencimiento Mes / Año</div></div> <p>Deben llevar una fecha de vencimientoa a un año y medio, a partir de la fecha de fabricacion</p>					
LEGISLACIÓN APLICABLE	Decisión 706, comisión de la comunidad Andina, 10 de Diciembre del año 2008, Lima Perú. Decisión 721, comisión de la comunidad Andina, 27 de Noviembre del año 2009, Lima Perú.					
USOS E INSTRUCCIONES	<p>PARA LAVADO DE ROPA BLANCA</p> <p>Separe las prendas de color. Úselo en telas blancas de algodón y lino. No debe emplearse en prendas de lana, seda, cuero y fibras sintéticas. Lavado a mano: Por cada 4 litros de agua, agregue 1/4 de taza de Producto, mezcle bien y sumerja las prendas. Remoje por 3 minutos y enjuague bien las prendas después de utilizar el blanqueador. Lavado en lavadora: Para una carga completa adicione una taza de Producto en el agua, puede dejar en remojo, agregue detergente e inicie el ciclo normal de lavado.</p> <p>PARA DESINFECTAR Y DESMANCHAR BAÑOS, COCINAS Y PISOS</p> <p>Diluya 1/4 de taza de Producto por cada litro de agua. Cepille con esta solución las áreas lavables que desee desinfectar, no lo utilice en superficies de hierro, aluminio o plata. Espere 10 minutos y enjuague. No mezcle este producto con ningún otro producto como ácidos (Ej. Vinagre. ácido muriático), sustancias amoniacales u otros limpiadores de sanitarios y baños. Enjuagar con agua.</p>					
CONDICIONES DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO	<p>Se debe almacenar en áreas con excelente ventilación. No se debe almacenar con sustancias incompatibles como ácidos y productos orgánicos. Las cajas selladas con los envases de hipoclorito de sodio para uso doméstico, se deben estibar separadas de la pared y con suficiente espacio que permita hacer revisión de aseo y evitar el contacto con posible humedad. Se debe utilizar rotación FIFO de inventario.</p>					
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	<p>El hipoclorito de sodio es corrosivo. Su inhalación o ingestión puede provocar desde leves irritaciones cutáneas hasta edemas pulmonares, perforaciones de esófago y estómago. Por contacto puede producir lesiones oculares, cutáneas, pulmonares y digestivas.</p> <p>NOTA: El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no substituye las patentes o licencias sobre el uso del producto.</p> <p>El contenido de hipoclorito reportado corresponde al análisis obtenido en el momento de llenado.</p>					

MANEJO Y TRANSPORTE	El hipoclorito de sodio se puede descomponer por acción del calor, por contacto con material férrico o por la acción de la luz solar, generando CLORO GASEOSO, altamente oxidante, irritante y corrosivo. Si se mezclan soluciones de hipoclorito de sodio con cualquier ácido, hay desprendimiento de cloro gaseoso.
INFORMACIÓN ADICIONAL	ATENCION DE EMERGENCIAS.Tel: (57) (1) 484 6000 Ext. 444. Planta Betania: km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tels: (57) (1) 484 6000 Fax: (57) (1) 4846001 Planta Mamonal: km. 11 via Mamonal - Cartagena Tel: (57) (5) 668 6212 Oficina Bogotá Tel: (+1) 4846000 Fax (+1) 4846000 Ext:1501 Oficina Medellín Tel: (57) (4) 3355060 Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2 A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América

LA IMPRESION DE ESTE DOCUMENTO ES COPIA NO CONTROLADA DEL SISTEMA DE CALIDAD



PRO

DETERGENTE EN POLVO BLANCO 3D MULTIUSOS PROFESIONAL

Detergente en polvo blanco 3D MULTIUSOS PROFESIONAL es un detergente en polvo blanco con bicarbonato, formulado para desmenuar, desmanchar y desengrasar un gran número de superficies efectivamente, gracias a su potente formulación de uso profesional. Libre de fragancia y color. En limpieza en general es ideal para limpiar pisos, paredes, baños y cocina. Excelente para el lavado de todo tipo de ropas como uniformes, tendidos, toallas, manteles y servilletas.



LIBRE DE FOSFATOS



INGREDIENTE ACTIVO
BIODEGRADABLE

CONTENIDO:

1kg | 5kg | 20kg

BENEFICIOS:

- Desempeño profesional gracias a su potente formulación.
- Acta efectivamente contra diferentes tipos de suciedad.
- Contiene un alto nivel de tensioactivos aniónicos que permiten eliminar todo tipo de suciedad, desengrasa, desmancha y desengrasa eficientemente.
- Cuenta con bicarbonato de sodio, ingrediente conocido por sus propiedades que potencian al poder de limpieza del agua y evita y contribuyen a la eliminación de olores.
- No contiene fragancia adicional, lo que lo hace apto para espacios de preparación/manejo de alimentos.
- Excelente solubilidad en todo tipo de agua generando buena espuma y evita la acumulación de partículas en la ropa.
- Ingrediente activo biodegradable, libre de fosfatos.

INSTRUCCIONES DE USO

LIMPIEZA DE SUPERFICIES



1. Agregar 100ml o 10g de 3D MULTIUSOS PROFESIONAL en 10l de agua.
2. Disuélvelo el contenido hasta que no se vean partículas gruesas aproximadamente 30 seg.
3. Usar la solución para limpiar las superficies sin fregar en exceso.
4. Enjuagar y secar.

LAVADO DE PRENDAS



1. Añadir el detergente en polvo 3D profesional al agua de lavado. Ropa sucia lavado a mano: 1 taza en 10 l de agua - lavado en máquina: 1 1/2 tazas por cada 10 l de agua. Ropa muy sucia lavado a mano: 1 1/2 tazas en 10 l de agua - lavado en máquina: 1 litro por cada 10 l de agua. 1 taza = 80 g = 100 ml.
2. Disuélvelo el contenido hasta que no se vean partículas gruesas aproximadamente 30 segundos.
3. Añadir las prendas garantizando que todas queden totalmente cubiertas con la solución de agua y detergente.
4. Remojar no más de 15 minutos para prendas manchadas y 45 minutos para prendas regulares.
5. Sacar/prender, enjuagar y lavar según.

UNILEVER PROFESIONAL COLOMBIA. SERVICIO ATENCIÓN AL CLIENTE SAC 018000527517

**LABORATORIOS
QUÍMICOS TOLIMA**
(Sede) - Pura - Boyacá



**HOJA DE SEGURIDAD
BLANQUEADOR ACRÍLICO**

Código: PQ - CT - 115

Versión: 01

Página 1 de 8

La presente hoja de seguridad describe todo el tipo de MSDS conforme al formato Modelo de cumplimiento de la Normativa en estos aspectos y seguridad

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA:

Nombre del producto: **BLANQUEADOR**
No. CAS: **7661-52-9**
No. LRI: **1791**

Nombre Químico: **HIPÓCLORITO DE SODIO EN SOLUCIÓN**
Fórmula Química: **NaClO**

Nombre del Fabricante: **LABORATORIOS QUÍMICOS TOLIMA S.A.S**
Carrera 18 N. 85 - 47 Bogotá
P.O.B. 3473813
Colombia

Número Telefónico de Emergencia: (01) 3473813

2. COMPOSICIÓN QUÍMICA:

Este producto es una mezcla en solución de:

Hipoclorito de Sodio al 5.25 % No. CAS 7661-52-9, 94 / 1791
Bisulfato de Sodio No. CAS 10895-01-8 LRI 1206

3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS:



Clasificación GHS 09

Clasificación MSDS







		FOLIO DE SEGURIDAD BLANQUEADOR	
Código: 107 – 017 – 029	Versión: 04	Página: 3 de 9	
<ul style="list-style-type: none"> • IRRADIACIÓN: Transferir al recipiente al aire libre. Si se producen efectos cutáneos inmediatos. • INGESTIÓN: No inducir el vómito. Tomar grandes cantidades de agua si el paciente está consciente para diluir el material y transportarlo a un servicio médico de urgencias. Si el vómito ocurre de manera natural, inclinarlo hacia delante para evitar aspiración, enjuagar la boca y dar de beber agua. Buscar atención médica inmediatamente. • ADVERTENCIA MÉDICA: No hay artículo específico. El tratamiento de la exposición se dirige al control de los síntomas y a las condiciones clínicas del paciente. • COMENTARIOS: No se sabe exactamente que la sobreexposición a este producto, genere efectos crónicos y condiciones crónicas. 			
5. MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO			
Medios de Extinción: Agua y agua pulverizada/atomizada. Extintores de polvo químico, Dióxido de Carbono, Espuma resistente al Alcohol.			
Procedimiento de lucha contra incendios: Mantener a las personas alejadas e impedir el acceso innecesario. No usar chorros de agua. El fuego puede extenderse.			
Equipo de Protección Especial para Bomberos: Utilizar equipo de respiración autónoma de presión positiva, traje para altas temperaturas y materiales aislantes. La ropa protectora contra incendios (incluye un casco contra incendios, chaqueta protectora, botas y guantes). Si el equipo protector de incendios no está disponible, apague el incendio desde un sitio protegido o a una distancia de seguridad.			
Riesgos no usuales de Fuego y Explosión:			
Puede ocurrir una generación de vapor violenta o explosión a temperaturas más altas de 85°C y se requieren herméticos se presenta un aumento de la presión con riesgo de explosión.			
Productos de Combustión Poligélicos:			
Durante un incendio, el fuego puede consumir el material original (como a productos de la combustión de materiales orgánicos, como también sus flamas y/o partículas. Los productos			

LABORATORIO QUÍMICO INDUSTRIAL S.A. 		FICHA DE SEGURIDAD BLANQUEADOR	
Código: QP - 01 - 119	Versión: 04	Página: 2 de 6	
Revisión General de Emergencia:			
Estado Físico: Anaranjado Olor: Característico (Cloro) Estado Físico: Líquido Pastoso Blanco.			
Peligros del Producto: <ul style="list-style-type: none"> - Irritante ojos y Piel - Nocivo por ingestión. 			
Efectos Potenciales sobre la Salud:			
<ul style="list-style-type: none"> ● CONTACTO CON LOS OJOS: Es irritante y doloroso, puede llegar a generar quemaduras. Sierven bien la parte afectada con abundante agua y a baja presión durante por lo menos 15 minutos y luego que cese la irritación y consulte al Oftalmólogo. ● CONTACTO CON LA PIEL: Si hay contacto con el líquido, lave con abundante agua durante quince minutos, retire la ropa contaminada y repita el lavado, si persiste la irritación solicite atención médica. ● ABSORCIÓN POR LA PIEL: No es probable que un contacto prolongado con la piel provoque una absorción en cantidades perjudiciales. ● INGESTIÓN: Puede causar lesiones pulmonares y quemaduras en boca, garganta, esófago y estómago. ● INHALACIÓN: Causa irritación del tracto respiratorio con síntomas como tos y falta de respiración. 			
4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS:			
<ul style="list-style-type: none"> ● CONTACTO CON LOS OJOS: Lavar inmediatamente los ojos con abundante agua a baja presión durante 15 minutos como mínimo. Ofertar atención médica inmediata preferiblemente de un Oftalmólogo. ● CONTACTO CON LA PIEL: Si hay contacto con la piel, lave con abundante agua retire la ropa contaminada y repita el lavado, si presenta alguna irritación consulte al médico. 			

	FOLIA DE SEGURIDAD BLANQUEADOR
Código: EP - 111 - 125	Versión: 01
Página 4 de 6	
<p>de la constitución pueden variar, pero no exclusivamente: Monóxido de Carbono, Dioxido de Carbono.</p>	
<p>E. MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL.</p>	
<p>Precauciones Individuales: Antes al área. Mantener fuera del área al personal no necesario y en protección. El personal necesario puede ingresar en riesgo de salud por su exposición. Protección del medio ambiente. Evitar la contaminación de los aguas de la superficie y subterráneas.</p>	
<p>Métodos de Limpieza: Derivare de pequeñas cantidades: Cubrir y limpiar con un material absorbente adecuado. Retirar con una pala... Se recogerá en recipientes apropiados y debidamente etiquetados. Derivare de grandes cantidades: Contener con un dique. Removerlo a recipientes adecuados y debidamente etiquetados.</p>	
<p>F. MANEJO Y ALMACENAMIENTO</p>	
<p>El blanqueador por ser una solución de hipoclorito de sodio, es inestable debido a la inestabilidad química, la estabilidad depende de muchos factores, físicos (Temperatura, exposición a la luz, etc.) y químicos (Concentración, pH, contenido de sales y de materia orgánica).</p> <p>La descomposición del hipoclorito depende de la temperatura, por cada 10°C de aumento se la temperatura de almacenamiento, la estabilidad del almacenamiento aumenta 3.5 veces por hora.</p> <p>La luz natural o artificial destruye significativamente la concentración inicial del producto, se recomienda tener alejado el producto de la luz y no utilizar recipientes transparentes.</p>	
<p>MANEJO:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - No comer ni beber durante el manipuleo, lavándose las manos inmediatamente con productos de limpieza adecuados. - Mantener orden y limpieza donde se manipule el producto. - Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto. - Evitar el contacto con los ojos, piel y ropa. 	

		FOLIO DE SEGURIDAD BLANQUEADOR	
Código: BP - 017 - 128	Version: 04	Página 9 de 9	
<ul style="list-style-type: none"> No utilizar sobre maíces, superficies primarias, metal, material, látex, cuero y superficies de papel ya que pueden dañarse. Si el producto se usa para desinfectar alimentos, se deben seguir las instrucciones del Ministerio de Salud. 			
ALMACENAMIENTO: <ul style="list-style-type: none"> Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos y alejados de la luz (Natural o artificial). Se recomienda que en el almacenamiento o durante el transporte, la temperatura no exceda los 30°C. En las condiciones de almacenamiento se debe almacenar en la parte inferior ya que son lugares más frescos y alejados de la luz. Proteger los envases del ruido fuerte y mantenerlos bien cerrados. Las operaciones de carga y descarga deben hacerse con la debida precaución personal. Evitar almacenamiento cerca de bombas, compuestos volátiles, aerosoles, aceites, o hidrocarburos. No almacenar en tanques subterráneos. Evitar fuentes de calor, radiación, electricidad estática y el contacto con alimentos. Las operaciones de carga y descarga deben hacerse con la debida precaución personal. 			
USOS DEL PRODUCTO: <p>El Blanqueador es un producto con propiedad desinfectante y antibacterial. Es utilizado para la desinfección y blanqueamiento de superficies como pisos, baños, paredes, cocinas, etc. Es utilizado también en lavanderías, tratamiento de aguas y de algunos desechos.</p>			
TIEMPO DE VIGENCIA: Use el producto dentro de 36 meses.			
8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL: <p>Límites de Exposición: No hay información disponible.</p> <p>Equipo de Protección personal:</p> <ul style="list-style-type: none"> Protección de Ojos y Cara: Utilice anteojos de seguridad. Protección Cutánea: Use guantes y ropa de trabajo apropiada. 			

LABORATORIO INDUSTRIAL  Código: BP - 017 - 128		FOLIO DE SEGURIDAD BLANQUEADOR	
Código: BP - 017 - 128		Version: 04	Página 7 de 9
<p>Piel: Una exposición prolongada o repetida puede irritar la piel.</p> <p>Ojos: Irritante.</p> <p>Características de Peligro: Peligro cutáneo.</p> <p>Mutagenicidad: No se encontró información.</p> <p>Onco: No se encontró información.</p>			
12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA			
Destino en el Medio Ambiente			
<ul style="list-style-type: none"> Monitoreo y Reporte: <ul style="list-style-type: none"> En muy bajas para peces LC₅₀ = 0.5-1.80 mg/l En muy bajas para algas marinas IC₅₀ = 0.11-0.19 mg/l Irrita todos organismos en plantas de tratamiento de aguas: 1 mg/l Persistencia y Degradabilidad: <p>Presenta su actividad en fuentes de agua.</p> <p>La actividad BIOLOGICA a 21 días es del 82% y en consecuencia el producto es degradable.</p> 			
13. CONSIDERACIONES PARA LA DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO			
No arrojar en fuentes de agua. Usar con agua y reactivos.			
14. INFORMACIÓN SOBRE TRANSPORTE			
Durante el transporte se deben garantizar las condiciones descritas en el numeral 7. MANEJO Y ALMACENAMIENTO)			
Este producto no presenta ninguna restricción de tipo legal para su transporte a nivel nacional. El Ministerio de Transporte les indicará como.			
UN: 1791	ADRIRED Clase 8	Preocupación Nivel Corrosión 8	
MSD:	Clase 8 Líquido corrosivo grupo 2 UN 1791 (MSD): 1791		

		FOLIO DE SEGURIDAD BLANQUEADOR	
Código: BP - 017 - 128	Version: 04	Página 6 de 9	
Medidas de Orden Técnico: Puede ser necesario la ventilación local en algunas operaciones.			
9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS			
COLOR	Amarillo		
ASPECTO	Líquido de fácil flujo		
pH	12.5 ± 0.2		
DENSIDAD	1.000 - 1.100 g/ml		
% ACTIVO	4.50 - 4.25 % NaOCl		
PUNTO DE INFLAMACIÓN	No es inflamable		
SOLUBILIDAD	Completamente soluble en agua		
BIODEGRADABILIDAD	Producto biodegradable		
El Blanqueador es una solución de Hipoclorito de Sodio al 5.25%, ligeramente amarillo, fuertemente oxidante, color característico persistente al oxidarse.			
10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD			
Estable a un alto rango condiciones normales de almacenamiento y manipulación. La estabilidad depende con el color, exposición a la luz ultravioleta y contaminación con metales pesados como cobre, níquel, hierro y cobalto. Evite almacenarlo a temperaturas superiores a los 30 °C o con exposición a la luz.			
INCOMPATIBILIDAD CON OTROS MATERIALES: Evitar contacto con productos ácidos, metales oxidantes, sustancias con amoníaco, níquel y cobre.			
11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA			
Toxicidad: Aguda Ingestión: Datos Adversos y venenos. Absorción de la Piel: No se encontró información. Inhalación: Larga exposición.			

		FOLIO DE SEGURIDAD BLANQUEADOR	
Código: BP - 017 - 128	Version: 04	Página 8 de 9	
15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA: <p>Ley 65 de 1993 de la Presidencia de la República, por medio de la cual se aprueba el Decreto No 173 y la recomendación No 177 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo.</p>			
16. OTRAS INFORMACIONES <p>No Aplica</p> <p>La información relacionada con este producto puede no ser válida si este es usado en combinación con otros materiales o en otros procesos.</p> <p>Los datos indicados corresponden a nuestros procedimientos actuales y no representan una garantía de las propiedades. El receptor de nuestro producto deberá observar, bajo su responsabilidad, las implementaciones y modificaciones correspondientes.</p>			
PREPAREDADO Y APROBADO: 		REVISADO Y APROBADO: 	

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PLAN DE SANEAMIENTO	F39.G7.ABS	25/09/2019
		Versión 1	Página 1 de 7

ANEXO

FICHA TECNICA PRODUCTO CONTROL DE PLAGAS

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 1581 DE 2012



FICHA TECNICA **SOLFAC® EC050**

(Cyfluthrin 50 g/Litro)

Emulsión Concentrada

RGSP- 0071-97. Registro INVIMA V-000964-R2

CATEGORIA TOXICOLOGICA III

MEDIANAMENTE TOXICO – CUIDADO



1. INFORMACION GENERAL

Solfac® EC050 es un insecticida piretroide, concentrado emulsionable, que actúa por contacto e ingestión. Es muy estable a la luz solar. De amplio espectro de acción contra plagas en diferentes instalaciones. Rápido efecto inicial sobre los insectos.

Solfac® EC050 aplicado según las recomendaciones de uso, se caracteriza por su benevolencia con las personas y el ambiente. Su acción residual combinada con bajas frecuencias de aplicación y a concentraciones muy bajas hacen que sea un insecticida adecuado para ser usado en múltiples áreas. No hay manchado de las superficies tratadas, deja un mínimo olor, hay desalojo de los insectos de sus escondrijos, facilitando las labores de higiene.

Solfac® EC050 es un insecticida para el control de plagas en aplicaciones domésticas, en la industria de alimentos e industria en general.

CARACTERISTICAS GENERALES:

Amplio espectro de acción.

Toxicidad muy benevolente para humanos y animales de sangre caliente

No deja olores desagradables

No oxida

No mancha

Rápido reingreso a las áreas tratadas

Controla por períodos prolongados de tiempo por su alto poder residual

Excelente efecto de repelencia

Bajas reacciones alérgicas

2. INGREDIENTE ACTIVO

INGREDIENTE ACTIVO: Cyfluthrin

Cyfluthrin: (RS)- α -cyano-4-fluoro-3-phenoxybenzyl (1RS,3RS;1RS,3SR)-3-(2,2-dichlorovinyl)-2,2-dimethylcyclopropanecarboxylate 50 gramos por litro de formulación a 20°C.

CONCENTRACION: 50 g de i.a. x litro

GRUPO QUIMICO: Piretroide

FORMULACION: Concentrado Emulsionable.

3. MODO Y MECANISMO DE ACCION:

Contacto e ingestión. Actúa sobre el sistema nervioso central de los insectos, interfiriendo la conducción normal de los impulsos nerviosos. Inicialmente produce una fase de intensa agitación, seguida de parálisis general y posteriormente la muerte de los mismos.

4. RECOMENDACIONES DE USO REGISTRADAS EN LA ETIQUETA:

Este producto tiene registradas ante la autoridad competente las siguientes recomendaciones de uso que están reportadas en su etiqueta:

DOSIFICACION Y APLICACIÓN:

Contra insectos voladores como moscas (*Musca doméstica*, *Fannia canicularis*, etc.), se aplica 6 cm³ de **Solfac® EC050** por cada litro de agua, rociando todos los lugares donde se posan las moscas y mosquitos como: paredes, marcos de ventanas, puertas, cielorrasos, etc.

Contra insectos rastreros como cucarachas (*Blattella germanica*, *Blatta orientalis*, *Periplaneta americana*), pulgas (*Xenopsylla*), chinches de cama (*Cimex lectularius*), hormigas (*Lasius spp.*, *Tetramorium spp.*, etc.), grillos, etc. Se recomienda 8 cm³ de **Solfac® EC050** por cada litro de agua rociando los escondrijos de los insectos como: guardaescobas, marcos de las puertas y ventanas, entrepaños de estantes, cuartos de baño, etc. Cubriendo estas superficies con el rociado en forma homogénea.

En las instalaciones industriales **Solfac® EC050** se aplica 8 cm³ por litro de agua para controlar gorgojos de los productos almacenados, de las alfombras, pieles y otras plagas de importancia en instalaciones pecuarias, industriales alimenticias, bodegas, etc.

En los tres casos aplicar 50 cm³ de mezcla por m² de superficie aplicado con aspersora manual o de motor.

Tratamiento adulticida espacial: Para el control de Aedes y Culex se utiliza dosis de 1 a 2 gramos de ingrediente activo por hectárea en nebulización espacial. Para tratamientos ULV, en máquina tipo LECO sobre vehículo, a una velocidad de 10 km/h y un descargue de 208 cm³/min:

- Utilizar 20 cm³ de **Solfac® EC050** diluidas en 480 cm³ de ACPM para una dosis de 1 g/ha.
- En caso de mucha vegetación e infestaciones altas se recomienda diluir 40 cm³ de **Solfac® EC050** diluidas en 460 cm³ de ACPM para una dosis de 2

g/ha. Realizar tres tratamientos consecutivos con una semana de intervalo, con el fin de romper el ciclo del vector.

5. OTRAS RECOMENDACIONES:

Este producto por experiencias en su uso en el mercado también puede ser aplicado según las siguientes recomendaciones (esta información es complementaria a la información registrada ante la autoridad competente y no es una información oficial por lo cual debe ser validada antes de hacer uso del producto).

Aplicación: **Solfac® EC050** puede ser aplicado en aspersión, nebulización o diluido en agua para el control de insectos voladores y rastreros en las diferentes industrias donde se hacen presentes, así como también en medios de transporte, edificios, hospitales, habitaciones, bodegas, etc.

En la aplicación de **Solfac® EC050** no hay manchado de las superficies tratadas y no deja olores desagradables, ni residuos visibles.

APLICACION

Aspersión manual o de motor.

Nebulización en caliente o en frío.

ASPERSION

Control de Insectos Voladores:

Como moscas y mosquitos, por aspersión directa sobre las superficies, se recomienda aplicar 6-8 ml de **Solfac® EC050** por litro de agua en paredes, puertas, ventanas, cielorasos, techos, etc.

Control de Insectos Rastreros:

Como cucarachas, chinches, grillos, garrapatas, hormigas, etc., se recomienda aplicar 8 ml de **Solfac® EC050** por litro de agua en guardaescobas, marcos de puerta, de ventanas, entrepaños de closet, estanterías de cocina, armarios, baños, etc.

En los dos casos, aplicar 50 ml de mezcla por m² para obtener mayor residualidad del insecticida.

NEBULIZACION EN CALIENTE O FRIO:

Solfac® EC050 se aplica a la dosis de 20 ml por litro de agua o solvente (ACPM o Aceite Mineral). Esta mezcla alcanza para tratar de 1.000 m³ de espacio.

PRINCIPALES LUGARES DE APLICACIÓN:

Hormigas: Aplicar de manera que las hormigas entren en contacto con el producto, tratar siempre de localizar los nido o colonias y aplicar en el hormiguero hasta que rebose.

Cucarachas: Ubicar lugares de refugio, escondrijos, rincones oscuros, grietas en las paredes, detrás de neveras, estufas y muebles.

Moscas y Mosquitos y Zancudos: Aplicar sobre paredes y techos, hacer tratamientos alrededor de los criaderos de mosquitos. En rellenos sanitarios.

FORMA DE APLICACIÓN:

La aplicación debe ser racional, prudente y obedecer a criterios técnicos muy claros, utilizándose el material y procedimiento apropiados. El control y la vigilancia en el uso y manejo deben efectuarse con el fin de evitar que afecten la salud humana, la sanidad animal o vegetal, o causen deterioro del ambiente.

TIEMPO DE RE-ENTRADA:

El tiempo de re-entrada depende de algunas condiciones como son: área aplicada, método de aplicación, ventilación y dosis. En términos generales se recomienda un periodo de re-entrada de 2 horas, verificando previamente que la superficie esté seca y garantizando una excelente ventilación antes del re-ingreso.

6. BENEFICIOS:

- **Solfac® EC050** es efectivo contra insectos rastreros y voladores, dentro y fuera de las instalaciones; además de actuar de forma inmediata y ofrecer alta residualidad.
- **Solfac® EC050** se caracteriza por su gran efecto expulsor garantizando un excelente control de poblaciones ocultas de las plagas.

- **Solfac® EC050** por su baja frecuencia de aplicación en concentraciones muy bajas permite que sea usado en la mayoría los ambientes.
- **Solfac® EC050** es económico por que requiere un menor número de aplicaciones que otros insecticidas menos residuales.
- **Solfac® EC050** es una excelente opción para tratamientos en áreas intradomiciliarias porque que no deja olores desagradables, ni residuos visibles, ni manchado.
- **Solfac® EC050** es ideal para ser incluido en los programas de manejo integrados de plagas por su seguridad y benevolencia para el medio ambiente

7. PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS DE USO:

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

- No debe almacenarse con alimentos, bebidas o drogas para uso humano y animal.
- Mantenerlo en su envase original, debidamente identificado y cerrado, fuera del alcance de los niños, personas ajenas a su uso y animales domésticos, en un lugar fresco y bajo llave.
- Las existencias de producto deben ser apiladas metódicamente y marcadas claramente de forma que puedan ser identificadas e inspeccionadas fácilmente; los envases se deben almacenar verticalmente y se debe limitar la altura de las pilas, para evitar desperfectos por aplastamiento. Los envases no deben estar almacenados directamente en el suelo, sino preferentemente sobre estibas y apartados de la pared, para permitir la ventilación.
- Todas las existencias se deben inspeccionar regularmente, para detectar signos de deterioro o pérdida.

ELIMINACION DE RESIDUOS

Se debe tratar que las cantidades de residuos se reduzcan al máximo. Sin embargo, cuando éstos se producen se pueden eliminar por métodos que sean seguros para aquellos que los manejan, dejen limpias las áreas y los objetos contaminados y reduzcan el peligro de contaminación ambiental.

Se deben cumplir los siguientes principios generales, cumpliendo siempre las normas locales:

- Para el envasado usar siempre recipientes de tamaño manejable y embudos para pequeñas aberturas.
- Eliminar siempre los residuos cuando surjan. Evitar la acumulación de grandes cantidades a eliminar.
- En lo posible, se debe calcular cuidadosamente la cantidad correcta de plaguicida que se precisa para el trabajo de un área específica o del día.
- Consultar la etiqueta del producto para conocer las instrucciones específicas.
- En caso de existir dudas, solicitar asesoría de las autoridades locales.
- Vestir siempre ropa protectora adecuada cuando se eliminen los residuos.
- No eliminar nunca los residuos de plaguicidas de modo que se pueda poner en peligro a personas, ganado doméstico, fauna silvestre, alimentos almacenados o suministros de agua.
- Nunca deshacerse de los plaguicidas indiscriminadamente.

DESTRUCCION DE ENVASES

LOS ENVASES Y EMBALAJES DE PLAGUICIDAS NUNCA DEBEN SER UTILIZADOS PARA CONTENER AGUA O ALIMENTOS PARA EL CONSUMO HUMANO O DE ANIMALES.

Se deben vaciar totalmente los envases y los embalajes antes de su destrucción. Luego deben ser agujereados para hacerlos inservibles.

Se deben escurrir los líquidos de los bidones, latas y botellas, invirtiéndolos sobre los depósitos mezcladores o tanques pulverizadores, permitiendo que escurran durante 30 segundos después que el líquido haya salido. Cada envase debe ser enjuagado tres veces añadiendo agua, hasta la cuarta parte de su volumen, cerrándolo, agitándolo y escurriendo el agua de enjuagar dentro del tanque mezclador o pulverizador, poniendo cuidado en no salpicar. Cuando se dispone de chorros de agua a presión, se deben usar para reemplazar los tres lavados. Los envases deben ser agujereados después de escurrirlos, para hacerlos inservibles.

El método más seguro para el medio ambiente, utilizable para la destrucción de materiales de embalaje combustibles como el papel, cartón o plástico, es quemándolos en un incinerador AUTORIZADO. Sin embargo, el papel limpio, el cartón externo y los envases de plástico (excepto PVC) limpios y enjuagados, se deben quemar en un sitio aislado, siempre que la ley local lo permita. Para mayor información de los programas de recolección de envases, consultar en la dirección campolimpiocolombia@andi.com.co

INFORMACION TECNICA SOBRE PRECAUCIONES

- Nocivo si es ingerido
- No debe transportarse ni almacenarse con alimentos, bebidas o drogas para uso humano y animal.
- Evitar el contacto con la piel.
- Manipular con cuidado el insecticida evitando derrames.
- No comer, beber ni fumar durante la manipulación.
- Al final de cualquier manipulación, lavarse las manos y la piel con abundante agua y jabón. Bañarse y cambiarse de ropa después del uso y antes de tomar alimentos o de fumar.
- Las personas encargadas de la aplicación deben usar el equipo de protección personal de acuerdo con las indicaciones de la etiqueta.
- No se debe aplicar donde haya productos alimenticios o utensilios de cocina, o donde se envasan productos alimenticios.
- Mantenerlo en su envase original, debidamente identificado y cerrado, fuera del alcance de los niños, personas ajenas a su uso y animales domésticos, en un lugar fresco y bajo llave.
- No arrojar residuos a los ríos. Recoger los roedores muertos y enterrarlos en hoyos profundos.
- Tratar a favor del viento.
- Estructurar en las unidades operativas el programa integral de salud ocupacional con sus componentes de medicina, higiene y seguridad industrial, conforme a lo dispuesto por la ley.

MANEJO DE INTOXICACIONES

PRIMEROS AUXILIOS:

- En caso de intoxicación del operario llame al médico inmediatamente o lleve el paciente al médico y muéstrelle la etiqueta.
- Retire la ropa y lave las partes contaminadas del cuerpo con agua y jabón.
- Lave inmediatamente los ojos contaminados con agua pura durante 10 a 15 minutos.
- En caso de salpicaduras en la piel lavar con abundante agua y jabón.

GUIA PARA EL MEDICO

- En caso de contacto importante con el **Solfac® EC050**, asegurarse que se han tomado las medidas de descontaminación y completarlas según las necesidades.
- Evitar el enfriamiento del afectado, colocarlo en un ambiente cálido.

- En caso de irritación cutánea, evitar la exposición a una luz viva.
- Tratar la irritación mediante una crema humectante.
- En caso de irritación persistente, utilizar un ungüento anestésico local.
- En caso de inhalación, tratar al afectado con un derivado de la cisteína, en forma de aerosol, durante 15 minutos.
- En caso de ingestión, no inducir el vómito. Administrar 200 cm³ de parafina líquida, seguido de lavado gástrico con 4 litros de agua, terminando con carbón activado y sulfato sódico.
- Si hay convulsiones usar Diazepam IV. Después seguir tratamiento sintomático.
- Contraindicaciones: Derivados de la adrenalina (Epinefrina).

RECOMENDACIONES:

Se deben tomar medidas de seguridad incluyendo la protección de los operarios cuando manipulan y aplican el producto y la protección de las personas durante la aspersión en y alrededor de las residencias y/o edificaciones ocupadas.

El buen funcionamiento de la aspersora depende del cuidado y mantenimiento que se le dé. Para lograr esto es necesario que el operario haga limpieza diaria y revisión de la aspersora para asegurarse de que las conexiones de la manguera estén fijas y las válvulas no goteen por desgaste de ellas o empaques.

Guardar el insecticida en recipientes con rótulos claros. No debe quedar expuesto a los rayos del sol y la lluvia. La bodega debe estar ventilada y seca, preferible con piso de concreto y sobre tarimas de madera y mantenida bajo llave.

10. PRESENTACION:

Frasco x 1 litro

Frasco x 30 ml

11. INFORMACION DE CONTACTO:

Líneas Servicio al cliente: 018000111212, 1-4234275

Mail: ciencias.ambientales@bayer.com

Tels: 3174326282, 1-4234536

NOTA: Esta versión de ficha técnica reemplaza todas las anteriores existentes.



PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS
REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F40.G7.ABS
Versión 1
Página 1 de 1
25/09/2019
Clasificación de la Información
Pública

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE																										
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		ASOCIACIÓN DE MUJERES PRODUCTORAS DE CARNICOS DEL CAQUETA - ASOMUPCAR										LUGAR:		MES:												
<p>Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:</p> <p>Sabor: Aceptable Olor: Aceptable Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros</p> <p>Metodología de diligenciamiento: C: Cumple NC: No cumple</p>																										
ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																								
		1ª Semana					2ª Semana					3ª Semana					4ª Semana					5ª 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																									
REPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN																										
ELEMENTO		FECHA		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD										OBSERVACIONES												
Redes hidrosanitarias																										
Tanques elevados																										
Tanques subterráneos		N/A		N/A										N/A												
Purificadores y/o filtros de agua																										

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS			
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		FUNDACIÓN CAMINOS DE PAZ PARA LA CONVIVENCIA SOCIAL	
		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
Cedula



PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS																											
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	ASOCIACIÓN DE MUJERES PRODUCTORAS DE CARNICOS DEL CAQUETA - ASOMUPCAR										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	1ª Semana					2ª Semana					3ª Semana					4ª Semana					5ª Semana					CRITERIOS DE EVALUACION	
	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																										<p>Tener en cuenta: Estado de las canecas (limpias, con tapas, con su respectiva bolsa/Capacidad adecuada del contenedor) Ubicación de los contenedores</p> <p>Para los espacios de almacenamiento, verificar la organización, limpieza, ventilación, señalización, control de visitantes, entre otros.</p>	
BAÑOS																											
SALON																											
COMEDOR																											
AREA ADMINISTRATIVA																											
CUARTO DE RESIDUOS																											
EXTERIORES																											
PESO DE RESIDUOS SÓLIDOS GENERADOS (Kg)																											
TIPO DE RESIDUO	1ª Semana					2ª Semana					3ª Semana					4ª Semana					5ª Semana					TOTAL MES	
	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																										0	
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS																										0	
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS																										0	
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON																										0	
KILOS DE CERVEZA DE COCINA USADO (FRASCOS)																										0	
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES																										0	
TOTAL RESIDUOS DIA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	



REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																											
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	ASOCIACIÓN DE MUJERES PRODUCTORAS DE CARNICOS DEL CAQUETA - ASOMUPCAR										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	1ª Semana					2ª Semana					3ª Semana					4ª Semana					5ª 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																											
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS																											
MANIJAS DE PUERTAS, PERILLAS, INTERRUPTORES ELECTRICOS																											
LAVAMANOS Y ACCESORIOS																											
SERVICIOS SANITARIOS																											
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																											
LAVAPLATOS																											
MENAJE																											
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																											
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL																											
CONTENEDORES Y PUNTOS ECOLOGICOS PARA RESIDUOS																											
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)																											
MATERIAL DIDÁCTICO, ESTANTERÍA																											
MOVIILIARIO Y EQUIPOS DE APOYO (COMPUTADORES, SONIDO, TV, TELEFONOS, VENTILADORES)																											
ESTANTE ALMACENAMIENTO SUSTANCIAS QUIMICAS																											
<p align="center">Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!</p>																											
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	<p align="center">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 1581 DE 2012</p>																										
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																											



FORMATO CONTROL FÍSICO DE PLAGAS Y VECTORES																				
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		ASOCIACIÓN DE MUJERES PRODUCTORAS DE CARNICOS DEL CAQUETA - ASOMUPCAR						LUGAR:				FECHA:								
AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagües con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin aberturas entre piso y puerta		Tuberías y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA 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																				
BAÑOS																				
SALA COMEDOR																				
SALONES																				
AREA ADMINISTRATIVA																				
EXTERIORES																				
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																				
RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN																				

Nombre
Cedula