# PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

## MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACION INICIAL

## CAMPESINA

## UCA: LLANADAS ARRIBA

**FUNDACION EL SEMBRADOR SEMILLAS PARA EL FUTURO**

**SONSÓN-ANTIOQUIA**

**2025**

## INTRODUCCION

El saneamiento básico es un derecho fundamental para toda la población, ya que garantiza el acceso a condiciones de vida dignas, saludables y sostenibles. En el contexto de las comunidades que adopta la modalidad propia e intercultural, el enfoque del saneamiento debe ser sensible a las particularidades culturales, económicas y sociales de cada una de las UCAS con las que se trabaja.

Este Plan de Saneamiento Básico tiene como objetivo implementar soluciones adaptadas a las realidades y cosmovisiones de las comunidades campesinas, promoviendo un enfoque propositivo que respete sus conocimientos y culturas y sus prácticas tradicionales, al mismo tiempo que incorpora la implementación de huertas caceras y productos propios de las unidades comunitarias de atención.
Se asegurará las condiciones higiénico-sanitarias dentro de las UCAS de la modalidad Propia e intercultural – Educación inicial campesina en el municipio de Sonsón, a través de la implementación del Plan de Saneamiento Básico, el cual puede fortalecer la bioseguridad en cada uno de los espacios donde se realizan los encuentros comunitarios, además sirve de guía para brindar una atención de calidad, basada en los programas de Salud Pública y seguridad en la alimentación.

El presente plan busca mejorar las condiciones de higiene, salud y bienestar en las comunidades, a través de estrategias de manejo de residuos sólidos, desinfección y limpieza y control de plagas y vectores. Además, pretende fomentar la participación activa de las familias en la toma de decisiones, asegurando que las intervenciones sean culturalmente apropiadas y efectivas a largo plazo.

Es fundamental que las acciones contempladas en este plan no solo se centren en los aspectos del plan de saneamiento, sino que también promuevan el fortalecimiento de la apropiación comunitaria de las soluciones, respetando la diversidad cultural y fortaleciendo la identidad de una de las comunidades campesinas. De esta manera, se contribuirá al desarrollo sostenible y al bienestar integral de las comunidades desde la educación inicial campesina.

## CARACTERIZACIÓN GENERAL DE LA UNIDAD DE SERVICIO

La UCA Llanadas Arriba está localizada en la vereda Llanadas Arriba en la zona rural del municipio de Sonsón, La UDS es un espacio del restaurante de la Escuela, el cual es muy amplio, cuenta con excelentes mesas y silleterías, allí se realizan los diferentes encuentros; además de los encuentros educativos con las familias beneficiarias del programa. Su infraestructura es de techo plancha, tiene piso de baldosa, un servicio sanitario, tiene acceso al aire fresco donde las familias se encuentran muy cómodas para realizar las actividades.

Nuestro talento humano está conformado por: 3 docente, 3 auxiliares pedagógicas, 1 psicosocial, 1 auxiliar de enfermería

## OBJETIVO GENERAL

Orientar la implementación en los procesos y procedimientos de distribución de limpieza, desinfección, fumigación, manejo de residuos para garantizar los alimentos de manera inocua para el consumo y raciones para preparar en las unidades comunitarias de educación inicial campesina, involucrando al personal que allí labore para el cumplimiento de los criterios de calidad establecidos para tal fin.

Documentar los procesos llevados a cabo en el servicio de alimentación de las unidades comunitarias considerando las normas sanitarias vigentes para la Republica de Colombia aplicables a la Modalidad.

## ALCANCE

El PLAN SANEAMIENTO BASICO a todas las personas involucradas en la modalidad Propia e intercultural como el talento humano, las familias, los beneficiarios a fin de garantizar la calidad y la prestación del servicio en todas las UCAS operadas por la FUNDACION EL SEMBRADOR SEMILLAS PARA EL FUTURO y consta de cuatro Programas a saber:

1. **MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

   - Limpieza y desinfección de paredes, pisos, techos, equipos y otros.
   - Identificación de las condiciones ambientales del lugar.

2. **RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

   - Condiciones generales
   - Manejo de residuos sólidos y líquidos dentro del servicio
   - Disposición final de residuos

## 3. CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

- Acciones preventivas
- Cronograma de fumigación
- Control físico y químico de insectos y roedores

## 4. ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

- Almacenamiento de agua para cuando hay corte del servicio
- Utilización del agua de recambio en la UDS

## DEFINICIONES

- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Son los principios básicos y prácticas generales dehigiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condiciones sanitariasadecuadas.
- **Contaminación:** Es la presencia de cualquier sustancia y/o agente de naturaleza, biológica, física o química que representa un riesgo para la salud.
- **Desinfección:** Es el tratamiento físico, químico o biológico aplicado a las superficies limpias encontacto con el alimento con el fin de eliminar o bajar a niveles aceptables los microorganismosque pueden ocasionar riesgos para la salud, sin que dicho tratamiento afecte adversamente lacalidad e inocuidad del alimento.
- **Desinfectante:** Sustancia, agente o proceso que al ser aplicado es capaz de eliminar, destruiro reducir la contaminación microbiana.
- **Detergente:** Sustancia que tiene la propiedad de disolver la suciedad o las impurezas de unobjeto o superficie.
- **Higiene de los alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizarla seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Inocuidad:** Se refiere a la garantía que los alimentos no causaran daño al consumidor cuandose preparen y/o consuman de acuerdo al uso que están destinados
- **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otrasmaterias 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.
- **Solución o Dilución:** Mezcla de un sólido o de un producto concentrado

con agua para obtener una distribución homogénea de los componentes.

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

### 1. OBJETIVOS

- Establecer los procedimientos de limpieza y desinfección con el fin de garantizar las condiciones adecuadas de higiene para la distribución de alimentos, en los puntos de atención y disponer de los espacios de forma adecuada, con seguridad en salud por medio de los diferentes programas que este dispone.
- Combatir la proliferación y actividad de microorganismos que pueden contaminar los alimentos y ser causa de su deterioro.
- Contribuir a la ausencia de suciedad visible.
- Eliminar el número de bacterias que se encuentran en un determinado ambiente o superficie.
- Garantizar la calidad microbiológica de los alimentos preparados
- Disminuir los riesgos asociados a proliferación de microorganismos o la presentación de ETAS (enfermedades trasmitidas por alimentos).
- Prevenir la contaminación biológica de los productos que finalmente puedan afectar a los consumidores.
- Prevenir riesgos de contagio por enfermedades garantizando espacios limpios y desinfectados en donde las niñas, los niños, las familias gestantes y sus acompañantes reciban una atención integral en áreas con la Bioseguridad requerida.

### Recomendaciones

- Contar con todos los insumos necesarios para implementar limpieza y desinfección de las áreas, superficies y equipos.
- Esta limpieza se debe realizar diariamente dos veces en los diferentes encuentros comunitarios o cada vez que se requiera.
- En nuestro plan de saneamiento se encontrará la descripción de limpieza de cada espacio de las UCA
- El personal que realice la limpieza y desinfección debe usar los siguientes elementos de bioseguridad: tapabocas y guantes.
- Los elementos de aseo como escobas, traperos, recogedor de basura y baldes se deben desinfectar antes de realizar la primer limpieza y desinfección en la UCA.

**Mecanismos del proceso de limpieza:**

Retirar manualmente la mugre visible
Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa
Estregar con ayuda de cepillo o esponja de cerdas suaves
Enjuagar con agua
Verificar que el área este completamente limpia, sino repita los pasos 3 y 4
Para una buena limpieza se deben tener en cuenta:
No es conveniente mezclar el detergente con el desinfectante, y la manipulación de los productos de limpieza y desinfección requiere cuidado y manejo controlado, no exponer al contacto con los ojos o a sus vapores cuando estén puros.

Para llevar el proceso de limpieza se cuenta con agua y jabones (detergentes) los cuales desprenden las capas de suciedad y las mantiene en suspensión para ser arrastrados posteriormente por el agua. El usar mayor jabón, no garantiza que sea mayor limpieza: Esto solo ocasiona mayores costos aumentando además el gasto de agua potable.

Este proceso lo aplicaremos para lavado de manos, mesones, pisos, paredes, techos, ventanas, material didáctico, colchonetas, equipos, utensilios y demás áreas de la unidad de servicio con la debida periodicidad usando detergentes o jabones.

**Métodos de desinfección:**

**ASPERSION:** Esparcir el desinfectante por medio de lluvia localizada con ayuda de atomizadoro aspersor. Se puede desinfectar de esta manera el ambiente, las superficies de mesones, etc.
**INMERSION:** Hundir o sumergir alimentos o utensilios en recipiente con solución de agua con desinfectante. Se puede desinfectar de esta manera los equipos desmontables, trapeadoras, etc.
**CONTACTO:** Aplicar el desinfectante por medio de un limpión impregnado de la solución desinfectante.

**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

1. **LUGAR DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**

| ÁREA | PERIODICIDAD | UTENSILIOS Y PRODUCTOS | PROCEDIMIENTO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| Mesones y mesas | 2 veces al mes (cada que se asiste al encuentro comunitario) | Agua<br>Toallas papel<br>Detergente líquido<br>Hipoclorito<br>Guantes<br>Tapabocas | **Limpieza:**<br>1. Preparar las soluciones de detergente y desinfectante.<br>2. Retirar los restos de alimentos u otro cualquier residuo.<br>3. Limpiar con una toalla con la solución de hipoclorito<br>4. Secar con toalla desechable seca<br>**Desinfección:**<br>1. Humedecer la superficie con la solución del desinfectante y pasarlo por la superficie, dejarlo actuar<br>2. Enjuagar con agua si es necesario o dejar secar | Agentes educativos<br>Equipo psicosocial<br>Equipo en salud y nutrición |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Pisos | 2 veces al mes (cada que se asiste al encuentro comunitario) | Agua<br>Escoba y Recogedor<br>Trapero<br>Detergente líquido<br>Hipoclorito<br>Guantes | **Limpieza:**<br>1. Barrer debajo y alrededor de los equipos, mesas, estanterías, etc.<br>2. Recoger la basura y depositarla en bolsas correspondientes, quitar las bolsas con residuos, cerrarlas, y llevarlas al depósito de desechos correspondientes.<br>3. Luego humedecer con agua el piso del área a limpiar.<br>4. Agregar la solución del detergente, dejarlo actuar y restregar con escoba o cepillo.<br>5. Enjuagar con abundante agua y dejar secar<br>**Desinfección:**<br>1. Preparar la solución de hipoclorito<br>2. Aplicar con un cepillo y dejar actuar por 10 minutos.<br>3. Enjuagar con abundante agua. | Agentes educativos<br>Equipo psicosocial<br>Equipo en salud y nutrición |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Paredes | 2 veces al mes (cada que se asiste al encuentro comunitario) | Agua<br>Cepillos o esponjas<br>Detergente<br>Desinfectante<br>Paños<br>Guantes | **Limpieza**<br>**En caso de rayones:**<br>1. Preparar la mezcla de detergente con agua<br>2. Aplicar la solución de detergente con una esponjilla y limpiar desde la parte superior hacia la inferior y luego de manera circular de tal forma que se acceda a todos los lugares.<br>3. Enjuagar de arriba hacia abajo con agua y secar con toallas de papel.<br>**Desinfección:**<br>1. Aplicar la solución de hipoclorito con toalla de arriba hacia abajo, dejar actuar por 10 minutos.<br>2. Enjuagar de arriba hacia abajo con agua y dejar secar. | Agentes educativos<br>Equipo psicosocial<br>Equipo en salud y nutrición |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Utensilios de cocina | 2 veces al mes (cada que se asiste al encuentro comunitario) | Agua<br>Esponjilla<br>Jabón líquido (lava loza)<br>Desinfectante<br>Guantes | **Limpieza:**<br>1. Preparar las soluciones de detergente y desinfectante a utilizar.<br>2. Retirar de los utensilios los restos de alimentos o cualquier otro residuo y colocarlos en las canecas correspondientes.<br>3. Lavar con agua los utensilios.<br>4. Con una esponja y con jabón lavar cada utensilio con abundante agua, y si es necesario, utilizar agua caliente para retirar la grasa.<br>5. Enjuagar con agua y dejar secar.<br>**Desinfección:**<br>1. Colocar los utensilios en un recipiente, sumergidos en la solución desinfectante de hipoclorito dejar actuar 10 minutos<br>2. Enjuagar con agua, escurrir y dejar secar al aire | Agentes educativos<br>Equipo psicosocial<br>Equipo en salud y nutrición |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Estufa y / o fogón | 2 veces al mes (cada que se asiste al encuentro comunitario) | Agua Esponjilla<br>Jabón líquido (lava loza)<br>Desengrasante<br>Desinfectante<br>Guantes. | **Limpieza:**<br>1. Preparar las soluciones de detergente y desengrasante a utilizar.<br>2. Retirar de los utensilios los restos de alimentos o cualquier otro residuo y colocarlos en las canecas correspondientes.<br>3. Con una esponja distribuir el desengrasante y dejar actuar por 3 minutos, para que despegue la grasa.<br>4. Con una toalla desechable retirar el desengrasante hasta que no quede rastro de éste.<br>5. Si es necesario, utilizar agua caliente para retirar cualquier partícula.<br>6. Enjuagar con agua (ser cuidadoso con los Fogones y/o estufas.) y dejar secar.<br>**Desinfección:**<br>1. Humedecer un paño limpio y seco con la solución del desinfectante y pasarlo por la superficie de la estufa, dejarlo actuar 10 minutos.<br>2. Enjuagar con agua si es necesario y dejar secar. | Agentes educativos<br>Equipo psicosocial<br>Equipo en salud y nutrición |

2. **SALONES**

| ÁREA | PERIODICIDAD | PRODUCTOS Y UTENSILIOS | PROCEDIMIENTO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| Pisos | 2 veces al mes (cada que se asiste al encuentro comunitario) | Agua<br>Escoba y Recogedor<br>Trapero<br>Cepillos<br>Detergente<br>Desinfectante<br>Guantes negros | **Limpieza:**<br>1. Barrer debajo y alrededor de los equipos, mesas, estanterías, etc.<br>2. Recoger la basura y depositarla en las canecas correspondientes, retirar la caneca y quitar las bolsas con residuos, cerrarlas, y llevarlas al depósito de desechos correspondientes.<br>3. Luego humedecer con agua el piso del área a limpiar.<br>4. Agregar la solución del detergente, dejarlo actuar y restregar con escoba o cepillo.<br>5. Enjuagar con abundante agua y dejar secar<br>**Desinfección:**<br>1. Preparar la solución desinfectante. | Agentes educativos<br>Equipo psicosocial<br>Equipo en salud y nutrición |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 2. Aplicar con un cepillo y dejar actuar por 10 minutos.<br>3. Enjuagar con abundante agua. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Colchonetas | 2 veces al mes (cada que se asiste al encuentro comunitario) | Paño<br>Detergente<br>Desinfectante<br>Aspersor<br>Guantes | **Limpieza**<br>1. Preparar la solución desinfectante<br>2. Restregar las colchonetas suavemente con la toalla y la solución desinfectante<br>3. Con un paño humedecido ligeramente retirar los excesos de solución.<br><br>**Desinfección:**<br>1. Envasar el desinfectante en el aspersor.<br>2. Rociar completamente la superficie y dejar actuar por 10 minutos.<br>3. Secarlas con toallas de papel. | Agentes educativos<br>Equipo psicosocial<br>Equipo en salud y nutrición |
| Juguetes impermeables | 2 veces al mes (cada que se asiste al encuentro comunitario) | Esponja<br>Toallas de papel<br>Detergente<br>Desinfectante<br>Aspersor<br>Guantes negros | **Limpieza**<br>1. Preparar la solución detergente.<br>2. Humedezca los juguetes con la toalla de papel<br>3. Restregar los juguetes con la esponja y la solución detergente, dejar actuar por 3 minutos. | Agentes educativos<br>Equipo psicosocial<br>Equipo en salud y nutrición |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 4. Enjuagar con agua.<br><br>**Desinfección:**<br>1. Envasar el desinfectante en el aspersor.<br>2. Rociar completamente la superficie y dejar actuar por 10 minutos.<br>3. Enjuagar con agua. | |
| Juguetes plásticos | 2 veces al mes (cada que se asiste al encuentro comunitario) | Esponja<br>Toallas de papel<br>Detergente<br>Desinfectante<br>Aspersor<br>Guantes negros | **Limpieza**<br>1. Preparar la solución detergente.<br>2. Humedezca los juguetes con la toalla<br>3. Restregar los juguetes con la esponja y la solución detergente, dejar actuar por 3 minutos.<br>4. Enjuagar con agua.<br>**Desinfección:**<br>1. Envasar el desinfectante en el aspersor. | Agentes educativos<br><br>Equipo psicosocial<br><br>Equipo en salud y nutrición |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 2. Rociar completamente la superficie y dejar actuar por 10 minutos.<br>3. Enjuagar con agua. | |
| Juguetes<br>Madera | 2 veces al mes (cada que se asiste al encuentro comunitario) | Toallas de papel<br>Desinfectante<br>Aspersor<br>Guantes<br>Toalla desechable | **Limpieza**<br>1. Humedezca los juguetes con la toalla para retirar el polvo y suciedad superficial.<br>2. Usar aspersor con limpia juguetes de madera para mantener la madera de los juguetes.<br>**Desinfección:**<br>3. Preparar la solución del desinfectante.<br>4. Humedezca los juguetes con el trapo<br>5. Dejar actuar por 3 minutos.<br>6. Realizar limpieza con un trapo de agua y retirar el producto. | Agentes educativos<br>Equipo psicosocial<br>Equipo en salud y nutrición |

4. **BAÑOS:**

| ÁREA | PERIODICIDAD | PRODUCTOS Y UTENSILIOS | PROCEDIMIENTO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| Lavamanos y paredes | 2 veces al mes (cada que se asiste al encuentro comunitario) | .<br><br>Cepillo o esponja<br>Agua<br>Detergente<br>Desinfectante<br>Guantes<br>Balde con agua limpia | **Limpieza:**<br>1. Preparar la solución detergente.<br>2. Humedecer las paredes y el lavamanos.<br>3. Con la esponja o cepillo limpiar de arriba hacia abajo (paredes) y de adentro hacia afuera (lavamanos).<br>4. Enjuagar con agua<br>**Desinfección**<br>1. Preparar la solución desinfectante.<br>2. Con un trapo aplicar el desinfectante sobre la superficie y dejar actuar por 10 minutos.<br>3. Enjuagar con agua. | Agentes educativos<br><br>Equipo psicosocial<br><br>Equipo en salud y nutrición |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Inodoro | 2 veces al mes (cada que se asiste al encuentro comunitario) | Cepillo<br>Esponja<br>Detergente<br>Desinfectante<br>Guantes<br>Balde con agua limpia | **Limpieza:**<br>1. Preparar la solución detergente.<br>2. Humedecer el inodoro.<br>3. Con la esponja limpiar de arriba hacia abajo la parte exterior del inodoro y de adentro hacia afuera con el cepillo la parte interna.<br>4. Enjuagar con agua<br>**Desinfección**<br>1. Preparar la solución desinfectante.<br>2. Con un trapo aplicar el desinfectante sobre la superficie y dejar actuar por 10 minutos.<br>3. Enjuagar con agua. | Agentes educativos<br>Equipo psicosocial<br>Equipo en salud y nutrición |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Pisos | 2 veces al mes (cada que se asiste al encuentro comunitario) | Agua<br>Escoba y Recogedor<br>Trapero<br>Cepillos<br>Detergente<br>Desinfectante<br>Guantes<br>Trapero | **Limpieza:**<br>1. Barrer debajo y alrededor de los elementos.<br>2. Recoger la basura y depositarla en la caneca correspondientes, retirar la caneca y quitar las bolsas con residuos, cerrarlas, y llevarlas al depósito de desechos correspondientes.<br>3. Luego humedecer con agua el piso del área a limpiar.<br>4. Agregar la solución del detergente, dejarlo actuar y restregar con escoba o cepillo.<br>5. Enjuagar con abundante agua y dejar secar<br>**Desinfección:**<br>1. Preparar la solución desinfectante.<br>2. Aplicar con un cepillo y dejar actuar por 10 minutos.<br>3. Enjuagar con el trapero y abundante agua. | Agentes educativos<br>Equipo psicosocial<br>Equipo en salud y nutrición |

**VENTANAS Y PUERTAS**

| ÁREA | PERIODICIDAD | PRODUCTOS Y UTENSILIOS | PROCEDIMIENTO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| Ventanas | 1 vez al mes | Desinfectante<br>Aspersor<br>Paño<br>Guantes | **Limpieza**:<br>1. Limpiar con papel periódico de arriba hacia abajo y de manera circular.<br><br>**Desinfección:**<br>1. Envasar el desinfectante en el aspersor.<br>2. Aplicar el desinfectante en toda la superficie y dejar actuar por 10 minutos.<br>3. Con un paño secarlas | Agentes educativos<br>Equipo psicosocial<br>Equipo en salud y nutrición |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Puertas | 1 vez al mes | Detergente Agua<br>Desinfectante<br>Aspersor<br>Guantes<br>Trapos<br>Paños | **Limpieza:**<br>1. Preparar la solución detergente.<br>2. Con un trapo aplicar el detergente de arriba hacia abajo.<br>3. Con un paño húmedo eliminar los excesos de detergente.<br>**Desinfección:**<br>1. Envasar el desinfectante en el aspersor.<br>2. Aplicar el desinfectante en toda la superficie y dejar actuar por 10 minutos.<br>3. Con un paño secarlas | Agentes educativos<br>Equipo psicosocial<br>Equipo en salud y nutrición |

La Periodicidad detallada de la limpieza y desinfección es de acuerdo al numero de encuentros comunitarios que se realizan, siendo en rural dispersa un encuentro comunitario al mes y en rural dos encuentros comunitarios, por lo que se dispone el mismo para que se realice una vez cada que se realizan los encuentros en cada una de las UCAS.

**Acciones correctivas**

Cuando de manera repetida se evidencien fallas en la ejecución de los procesos de limpieza y desinfección, se amerita que se lleven a cabo las siguientes medidas correctivas:

- Se refuerza el proceso de capacitación a todo el personal.
- Se aplica un programa de monitoreo y verificación de las actividades.
- Revisión de la preparación de soluciones desinfectantes.

**Plan de contingencia**

Con el fin de continuar con el adecuado proceso de limpieza y desinfección en la UCA, cuando se presenten situaciones de emergencia como la suspensión de los servicios públicos, la falta de insumos para dar cumplimiento a los procesos que hacen parte de este programa (Limpieza ydesinfección), se tomaran las siguientes medidas:

- Mantener reservas de los productos utilizados en las actividades de limpieza y desinfección, en las despensas de almacenamiento de productos químicos.
- Se dará prioridad a la limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos y áreas de lavado manos de personal y de los niños y niñas y unidades sanitarias.

**Procedimiento para el lavado de manos**

**Frecuencia:** Después de salir del baño, después de toser o estornudar y antes de manipular alimentos.

1. Introducir las manos en el agua.
2. Humedecer las manos completamente con suficiente agua.
3. Tomar jabón del dispensador.
4. Enjabonar y frotarse las manos en forma circular, incluyendo los espacios entre los dedos y el antebrazo.
5. Lavarse entre las uñas.
6. Enjuagar con abundante agua que corra.
7. Secar con las toallas de tela limpias o toallas desechables.

(Véase Ilustración 1).

**Procedimiento para desinfección de manos con alcohol**

**Frecuencia:** Después de salir del baño, después de toser o estornudar y antes de manipular

alimentos, cuando no se pueda realizar el proceso de lavado de manos con agua y jabón.

1. Aplicar en las manos suficiente cantidad de alcohol.
2. Frotar las manos entre sí, palma con palma en movimientos vigorosos y envolventes.
3. Frote la palma de la mano derecha con el dorso de la mano izquierda, y viceversa.
4. Frote los dedos en la cara interna y dedo por dedo con movimientos circulares.
5. Frote la punta de los dedos contra el dorso contrario.
6. Dejar secar y no enjuagar.

*Ilustración 1. Cómo Lavarse las Manos*

Fundacion
EL SEMBRADOR
Semillas para el Futuro

# ¿Cómo lavarse las manos?

**¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica**

**Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos**



0 Mójese las manos con agua;



1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



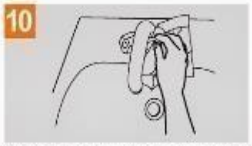
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



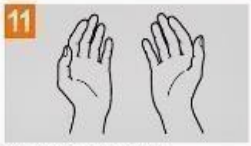
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.

Organización Mundial de la Salud | Seguridad del Paciente
UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES
Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud ha tomado todas las precauciones razonables para comprobar la información contenida en esta documento. Sin embargo, el material publicado se distribuye sin garantía de ningún tipo, ya sea expresa o implícita. Compete al lector la responsabilidad de la interpretación y del uso del material. La organización Mundial de la Salud no podrá ser considerada responsable de los daños que pudiera ocasionar su utilización. La OMS agradece a la Universidad Universitaria de Ginebra (HUG, en parte, en el ejercicio del Programa de Control de Infecciones, su participación activa en la redacción de este material.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

## EFECTOS NOCIVOS EN LA SALUD DEL HIPOCLORITO DE SODIO

Puede causar irritación en los ojos y las vías respiratorias. La ingestión de hipoclorito de sodio puede producir quemaduras de la boca, la garganta y el estómago. Los síntomas de intoxicación incluyen sensación de ardor, tos, dolor de garganta, dificultad al respirar, náusea y vómito. En caso de tener contacto inadecuado del producto realizar las siguientes acciones:

**Exposición en Ojos**: Lavar los ojos con abundante agua durante por lo menos 15 minutos. Se deben levantar ocasionalmente los párpados para permitir que el agua irrigue todo el ojo y el tejido del párpado; si la víctima tiene lentes de contacto, éstos se deben retirar.

**Exposición en la Piel**: Si la ropa ha quedado impregnada de solución de hipoclorito de sodio, ésta se debe retirar inmediatamente. Las zonas expuestas se deben lavar con abundante agua durante por lo menos 15 minutos.

**Inhalación**: La víctima se debe ubicar rápidamente en lugares donde se pueda tener acceso al aire fresco. Si la víctima deja de respirar se debe administrar respiración artificial.

La persona afectada se debe mantener caliente y en reposo. La víctima siempre debe recibir atención médica inmediata.

**Ingestión**: No se debe inducir el vómito a las víctimas que han ingerido esta sustancia. La victima debe recibir atención médica inmediatamente.

## PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS:

En cada una de las UCAS somos conscientes de los requerimientos ambientales y de la necesidad actual de realizar una gestión integral de los residuos sólidos. Es por esto que hemos establecido y estandarizado los lineamientos para el manejo de los residuos sólidos desde su generación hasta su disposición final.

En la modalidad propia e intercultural – educación inicial campesina, se realiza el manejo de cada uno de nuestros residuos (orgánicos, inorgánicos y aprovechables) en bolsas plásticas del color correspondiente al residuo de acuerdo a la resolución 2148 del 2019 designados para este fin, y cumpliendo con los siguientes objetivos específicos:

- Hacer seguimiento a la disposición final, de acuerdo a la disposición final que le dan las familias.
- Fortalecer en las comunidades campesinas la implementación de practicas ambientales que impacten positivamente el medio ambiente
- ~~Llevar a cabo una correcta clasificación y almacenamiento de los residuos sólidos~~ y líquidos generados en todas las áreas
- Prevenir la contaminación de los alimentos y la propagación de plagas; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.




**Los colores y sus especificaciones son de la siguiente manera:**

**-Color blanco:** Para depositar los residuos aprovechables como plástico, 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, residuos del barrido, entre otros.
-**Color verde**: Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida y desechos agrícolas.

**Alcance**

Este programa aplica para todas las áreas de las UCAS y sus alrededoresdonde se produzcan desechos, desde su generación hasta su disposición final.

**Residuos sólidos:** Cualquier objeto, material, sustancia o elemento solido que se abandona, bota o rechaza después de haber sido consumido o usado en actividades domésticas, industriales, comerciales, (entre otros); que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico. Estos se dividen en aprovechables y no aprovechables.

**Residuos líquidos:** son los residuos provenientes de aguas de lavado de materias primas, utensilios, aparejos y cavas de almacenamiento; una de sus características es el gran contenido de materia orgánica que llevan consigo. La disposición final de los residuos líquidos debe hacerse en forma inmediata en las tuberías de drenaje diseñadas e instaladas para ello.

**Recomendaciones Generales**

- Los residuos cuando se hallan por separado, están limpios y son fáciles de manejar, no generan contaminación. Lo que contamina es la mezcla de los desperdicios cuando se los coloca en un solo lugar, por ejemplo, en una sola bolsa.
- Al haber materia orgánica (cáscaras, yerba, restos de comida) mezclada con materia inorgánica (plásticos, pañales, etc.) se produce la muerte de los organismos vivos y comienza a crearse la contaminación, las enfermedades y el mal olor.
  Por lo tanto, si reducimos la cantidad y clasificamos, podremos manejar desde las unidades los residuos inorgánicos, contribuyendo así a evitar la contaminación.
- Doble el papel. Nunca lo arrugue. Así ocupará menos espacio.
- Si tiene dudas sobre si el papel que está separando es recuperable, moje un poco los dedos con agua y frote el papel, si se deshace: es reciclable.
- Retire las grapas y cintas adhesivas de los papeles. Estos elementos dificultan los procesos del reciclaje.
- Cuando manipule el vidrio no recuperable, asegúrese de empacarlo de manera segura, así evitará accidentes.
  Recuerde: antes de almacenar los materiales reciclables revíselos bien y si estos contienen sustancias que los contaminan, escúrralos o enjuáguelos.

**Características generales**

| | |
|---|---|
| MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL | UCA Llanadas Arriba |
| Actividad que se desarrolla: | Encuentros Educativos Grupales, realización de la olla comunitaria y entrega de RPP. (madres gestantes, niños y niñas de 0 años – 4 años y 11 meses) |
| Número de beneficiario: | 24 beneficiarios |
| Número de empleados: | 6 empleados |
| Jornada laboral: | 1:00pm a 4:00pm |
| Residuos que se generan | Orgánicos aprovechables, aprovechables y residuos no aprovechables |
| Días en los que pasa el carro recolector de residuos | Los martes. |
| Empresa encargada de la recolección | Carro de la basura municipal. |

**Prevención y Minimización**
La prevención y la minimización en la generación de los residuos desde su origen es la forma más eficaz de reducir la cantidad de residuos a manejar, el costo asociado a su manipulación y los impactos a la salud y el medio ambiente.

**Esta actividad implica:**
- La adopción de buenas prácticas y la optimización de los procesos.
- La reutilización de elementos que se generan en los procesos de organización.
- La utilización de menor cantidad de empaque, solicitando al proveedor la entrega de productos sin envolturas innecesarias y el empleo de elementos que sean susceptibles de aprovechamiento para reemplazar el uso de aquellos que no lo son.

**Recolección**
La frecuencia de recolección interna dependerá de la capacidad de almacenamiento, los días que la empresa recolectora de los residuos y el tipo de residuo generado.

El tiempo de permanencia de estos residuos en los puntos de generación debe ser el mínimo posible. Es necesario disponer de un lugar adecuado de almacenamiento, lavado, limpieza y desinfección, de los recipientes, esto se debe realizar periódicamente, permitiendo su uso en condiciones higiénicas adecuadas.

**Almacenamiento**
Para el almacenamiento interno de los residuos, las sedes con las que se tienen los convenios deberán contar con un sitio de almacenamiento central.

**PLAN DE CONTIGENCIA EN EL MANEJO DE RESIDÚOS**

Con el fin de tomar acciones para prevenir la contaminación por la acumulación forzosa de residuos en las instalaciones sede de debe contar con:

- Disponer de varias bolsas en caso de acumulación de residuos, con el fin de evitar el acceso de plagas a los mismos.
- Ubicarlos en un espacio si se dispone en la sede, diferentes en una caneca y no acumularlos más de dos días. Según la norma que lo establece el DECRETO 1713 DE 2002 (Agosto 6) Art.15.
- Artículo 22. Obligación de trasladar residuos sólidos hasta los sitios de recolección. En el caso de urbanizaciones, barrios o conglomerados cuyas condiciones impidan la circulación de vehículos de recolección, así como en situaciones de emergencia, los usuarios están en la obligación de trasladar los residuos sólidos hasta el sitio determinado.

**PROGRAMA DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS Y ROEDORES**

Las medidas permanentes de control integral de plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas al a cada una de las UCA en eliminar aquellas que logren entrar. Dado lo anterior, las UCA deberá procurar el cumplimiento de las siguientes actividades y acciones:

**Para prevenir, se deben seguir los siguientes pasos:**

- Revisar el estado de las puertas
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas
- Verificar el estado de las ventanas
- Realizar el diligenciamiento del formato de inspección y control de plagas y vectores, además de hacer vigilancia de cada uno de los espacios donde se realizan los encuentros comunitarios.

## CONTROLES FISICOS DE AHUYAMIENTO DE PLAGAS Y VECTORES

Son medidas dirigidas a minimizar e impedir el acceso y el establecimiento de las plagas y/o vectores en las instalaciones. La adopción de alguna o la combinación de algunas de estas recomendaciones disminuirá la probabilidad de presencia de plagas en el punto.

| CONTROLES FISICOS |
|---|
| **ACTIVIDAD** |
| • Mantener el entorno de las edificaciones limpio y libre de acumulación de desechos, malezas, charcos, depósitos de basuras y cualquier otra cosa que las atraiga, esto es simplemente crear un espacio libre llamado barrera sanitaria que separa suficientemente la planta de las fuentes de infestación. |
| • Asegurar que los sifones y desagües cuentan con su respectiva rejilla en buen estado. |
| • Adecuar, en la medida de lo posible, barreras físicas tales como mallas en las ventanas, bandas de caucho en las puertas, taponamiento de orificios y grietas. |
| • Asegure que las áreas circundantes se encuentren en buen estado y sean aseadas regularmente. |

## IDENTIFICACION DE VECTORES Y SU CONTROL

**Cucarachas**

| | |
|---|---|
| **Cucarachas** | **Hábitat:** Su ambiente ideal es en lugares sucios oscuros, húmedos y calientes, pueden encontrarse en alimentos o bolsas mal almacenadas los cuales quedan contaminados por los desechos de esta plaga. |
| **CONTROLES PREVENTIVOS:** | |
| • Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura. | |
| • Revisar los rincones y puntos oscuros. Determinar los sitios en los cuales existen nidos, donde pueden esconderse y en donde pueden encontrar agua y comida. | |
| • Mantener los productos alimenticios en envases sellados | |
| • Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso. | |
| • Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados. | |
| • Recoger inmediatamente todos los derrames y regueros. | |
| • Limpiar las áreas debajo de gabinetes, muebles, equipos, fregaderos, estufas, cajones, etc. donde se puedan acumular restos de comida. | |
| • Evitar las acumulaciones de papel, cartón, madera, chatarra, etc. | |

## Moscas

| | |
|---|---|
| **Moscas** | **Hábitat:** Las moscas se alimentan de materias fecales a la intemperie, residuos contaminados y alimentos descompuestos por bacterias. |
| **CONTROLES PREVENTIVOS:** | |
| • Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura. | |
| • Mantener los productos alimenticios en envases sellados | |
| • Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso. | |
| • Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados. | |
| • Recoger inmediatamente todos los derrames y regueros. | |
| • Eliminar cualquier foco de contaminación generado por excretas humanas o animales. | |

## Roedores

| | |
|---|---|
| **Roedores** | **Hábitat:** Son animales que habitan lugares sucios, oscuros, desordenados y donde se encuentre alimento cercano. Tienen poco desarrollado el sentido de la vista, detectan formas y movimientos, pero no colores. Son de hábitos nocturnos. Están adaptados para andar, correr, trepar, excavar o nadar. Sus bigotes son los órganos del tacto, que usan habitualmente para guiarse en los desplazamientos, pueden memorizar los senderos y moverse en la oscuridad hasta encontrar sus madrigueras. Contaminan los alimentos y las superficies con sus excrementos, orina, pelos, gérmenes y patógenos. Destruyen diferentes materiales de empaque y embalaje. |
| **CONTROLES PREVENTIVOS:** | |
| • Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura. | |
| • Mantener los productos alimenticios en envases sellados. | |
| • Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados. | |
| • El control se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los puntos de preparación y servido. | |
| • Hacer un control de malezas, eliminación de basuras y detección Y control de madrigueras. | |

## CONTROLES GENERALES

| CONTROLES GENERALES |
|---|
| **ACTIVIDAD** |
| • Mantener las zonas, superficies, equipos y utensilios limpios y desinfectados. |
| • Controlar y evitar la acumulación de materiales en desuso. |
| • Asegurar que las zonas de manipulación de alimentos y las zonas de almacenamiento de basuras se mantengan siempre limpias, ordenadas y que se desinfecten regularmente. |
| • Recoger los alimentos y residuos derramados sobre el suelo lo antes posible. |
| • Almacenar los alimentos separados del suelo en estibas o plataformas y separados de la pared para facilitar la inspección. |

- Almacenar los alimentos en recipientes cerrados (preferiblemente de plástico) y coloque la tapa tras su uso.

## ALCANCE

Garantizar espacios de encuentros grupales seguros libres de roedores, insectos voladores y rastreros, mediante el uso de agentes físicos y químicos con el fin de minimizar los peligros ocasionados por estas plagas

## OBJETIVO

Definir el programa a seguir para prevenir y garantizar el mantenimiento bajo control de insectos, roedores y cualquier otro tipo de plagas dentro de las unidades de servicio.

## Caracterización

| **NOMBRE SEDE:** | **UCA Llanadas Arriba** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ESPACIO** | **DESCRIPCIÓN** | **NÚMERO** | **PROBLEMÁTICAS** | **NECESIDADES** |
| Áreas comunes | Baños, parque, zona verde, restaurante | 4 | No se evidencia presencia de plagas, ni falta de agua potable | No se requiere fumigación |
| Alrededores | No aplica | No aplica | No aplica | No aplica |

## PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

## ALCANCE

El presente procedimiento comprende todas las actividades y procesos a realizar en las unidades de servicio, mediante las que se presta atención a la primera infancia, en el cual se garanticen los suministros de Agua potable.

## Objetivo

Garantizar el suministro de agua potable para la atención de un día en las diferentes unidades de servicio en las que se presta servicio, dando cumplimiento a las condiciones higiénico sanitarias.

---

## Objetivos específicos

- Disminuir el riesgo de contaminación del agua potable, requerida en las actividades propias de distribución de los alimentos y labores de limpieza y desinfección.
- Disminuir la probabilidad de intoxicación a los usuarios por medio de un mal manejo del agua.
- Garantizar un adecuado servicio a los niños y niñas y familias

**Definiciones**

**Agua potable:** Se entiende por agua potable la que es apta para beber y para los demás usosdomésticos, debe ser limpia e inodora, fresca y agradable, no debe poseer materias orgánicas, gérmenes patógenos ni sustancias químicas.

**Agua contaminada:** Es el agua que contiene organismos patógenos, es decir, transmisores ocausantes de enfermedades. La contienen en cantidades que superan los límites fijados por lasnormas sanitarias – sustancias toxicas, sustancias orgánicas o minerales (uno solo de estos factores determina la “no potabilidad” del agua.

**CARACTERIZACIÓN**

El abastecimiento de agua para la UCA Llanadas Arriba se realiza por medio de acueducto, suministrado de agua de nacimiento.

**Ruta de Contingencia**

En caso de haber suspensión de servicio de agua en la UCA, por medio de las familias se solicitará suministro con baldes de agua para realizar la limpieza y desinfección de la sede.

**ANEXOS:**

**TABLA DE DOSIFICACIÓN Y FRECUENCIA DE DESINFECCIÓN CON HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% Y 10 13%**

| Elementos para desinfectar | Cantidad de agua | Cantidad de desinfectante (5.25%) | Cantidad de desinfectante (13%) | Tiempo de acción | Frecuencia | Método |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Alimentos (frutas) y bolsas de alimentos | 1 litro | 2 ml | 0.4 ml | 3 a 5 min | Antes del proceso | Inmersión |
| Utensilios: Menaje, loza, bandejas, vasos y cubiertos. | 1 litro | 4 ml | 0.8 ml | 3 min | Diario, antes, durante y después | Inmersión |
| Utensilios y equipos: licuadora y lavaplatos | 1 litro | 4 ml | 0.8 ml | 3 min | Diario antes de iniciar | Contacto |
| Canastillas | 1 litro | 4 ml | 0.8 ml | 3 min | Diario antes de Iniciar | Contacto |
| Superficies: mesas y mesones | 1 litro | 4 ml | 0.8 ml | 10 min | Diario antes de iniciar | Contacto |
| Paredes, techos, pisos puertas y ventanas. | 1 litro | 4 ml | 0.8 ml | 10 min | Semanal | Contacto |
| Ambiente | 1 litro | 2 ml | 0.4 ml | Realizar la desinfección por aspersión antes, durante y después | | |
| Baños | 1 litro | 8 ml | 1.6 ml | 10 min | Diario | Contacto |
| Traperos y limpiones | 1 litro | 8 ml | 1.6 ml | 10 min | Cada vez que se utilice. | Inmersión |
| Manos | Se realiza lavado con jabón para manos durante 40 a 60 segundos | | | | Antes, durante y después | Contacto |
| Canecas de basuras | 1 litro | 8 ml | 1.6 ml | 10 min | Posterior a la recolección de basuras (Control externo de residuos). | Contacto |
| Colchonetas | 1 litro | 4 ml | 0.8 ml | 10 min | Quincenal | Contacto o aspersión |
| Juguetes | 1 litro | 4 ml | 0.8 ml | 10 min | Semanal | Aspersión |

FORMATO DESINFECCION Y LIMPIEZA.

**FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION 2025**

| ACTIVIDAD A REALIZAR | SEMANA 1 | | | SEMANA 2 | | | SEMANA 3 | | | SEMANA 4 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Fecha: | | | Fecha: | | | Fecha: | | | Fecha: | | |
| | L | D | RESPONSABLE | L | D | RESPONSABLE | L | D | RESPONSABLE | L | D | RESPONSABLE |
| Pisos y paredes | | | | | | | | | | | | |
| Sillas y mesas | | | | | | | | | | | | |
| Jugueteria y libros | | | | | | | | | | | | |
| Colchonetas | | | | | | | | | | | | |
| Switches de bombillos | | | | | | | | | | | | |
| Baños | | | | | | | | | | | | |
| Trapeadores, escobas y recogedores, paños, limpiones | | | | | | | | | | | | |
| Perillas de las puertas y ventanas | | | | | | | | | | | | |
| Desinfeccion de ambiente | | | | | | | | | | | | |
| Frutas y Verduras-Tuberculos, Raices, entre | | | | | | | | | | | | |
| platos, vasos, pocillos y Bandejas | | | | | | | | | | | | |
| Ollas y Utensilios(tablas de picar, ralladores, coladores, cuchillos, entre otros) | | | | | | | | | | | | |
| Estufa, fogón, horno | | | | | | | | | | | | |
| Mesones | | | | | | | | | | | | |
| residuos | | | | | | | | | | | | |
| **Nombre de la UCA:** | | | | | | **Municipio: Sonsón - Antioquia** | | | | | | |
| Responsables del diligecimiento del formato: Agentes Educativos | | | | | | | | | | | | |

L: Limpieza

D: Desinfección

Observaciones _

# FORMATO DE CONTROL DE RESIDUOS

**FORMATO INSPECCIÓN DE CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DEPÓSITOS DE RESIDUOS SÓLIDOS**
**2025**

**Registrar C (Cumple) NC (No cumple) NA (No aplica)**

| FECHA DE INSPECCION | CANECA CON BOLSA Y TAPA | CORRECTA CLASIFICACION DE RESIDUOS | DEMARCACION DE ZONA | CANECAS MARCADAS | ASEO CANECAS | ASEO AREA RECOLECCION DE RESIDUOS | OBSERVACIONES | NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA INSPECCIÓN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

*La Clasificacion de residuos debe corresponder a la Resolucion No. 2184 de 2019. Los colores y sus especificaciones de las canecas recolectoras son de la siguiente manera:
-Color blanco: Para depositar los residuos aprovechables como plástico, 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.

**Nombre de la UCA:** **Municipio: SONSÓN-ANTIOQUIA**

Responsable del diligencimiento del formato: Agentes educativos

# FORMATO DE CONTROL DE PLAGAS

**FORMATO SEGUIMIENTO CONTROL DE PLAGAS**
**2025**

| **Fecha:** | | **Diligenciado por:** | |
|---|---|---|---|

| Proceso | Actividad | Criterios | NO | SI | NO APLICA | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|
| GESTION OPERATIVA | CONTROL DE PLAGAS | El personal cuenta y hace uso de elementos de protección (guantes, tapabocas) | | | | |
| | | Los residuos generados son manejados y dispuestos de manera adecuada. | | | | |
| | | la disposicion de residuos tiene una disposicion final de acuerdo a las condiciones y normativas de cada UCA | | | | |
| | | Se evidencian espacios con presencia de plagas o roedores | | | | |
| | | Las zonas se encuentran debidamente aseadas y cumplen con los requerimientos del plan de saneamiento basico . | | | | |
| | | En general, la infraestructura y las condiciones de mantenimiento son amigables con el medio ambiente y consistentes con las políticas y procedimientos de la Institución. | | | | |

**Nombre de la UCA :** **Municipio: SONSÓN-ANTIOQUIA**

Responsable del diligencimiento del formato: Agentes Educativos

## BIBLIOGRAFÍA


- Lineamientos para la prestación del servicio de educación en casa y en presencialidad bajo el esquema de alternancia y la implementación de prácticas de bioseguridad en la comunidad educativa.

- Organización Mundial de la Salud

- Resolución 666 del 24 de abril del 2020

- https://www.mineducacion.gov.co

- https://www.minsalud.gov.co/