PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL

EDUCACION INICIAL CAMPESINA

FUNDACION EL SEMBRADOR
SEMILLAS PARA EL FUTURO

SONSÓN-ANTIOQUIA

2025

INTRODUCCION

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 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.

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.

OBJETIVO GENERAL

Orientar la implementación en los procesos y procedimientos de distribución de alimentos parael 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 está dirigido a profesionales del área administrativa, salud, nutrición y en general a todo el personal a fin de garantizarla calidad en la prestación del servicio en todas las UCAS operadas por la FUNDACION EL SEMBRADOR SEMILLAS PARA EL FUTURO y consta de tres Programas a saber:

1.Limpieza y desinfección.
2. Residuos sólidos.
3. control de vectores.

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.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

1. OBJETIVOS

- Establecer los procedimientos de limpieza y desinfección con el fin de garantizar las condicionesadecuadas 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.

2. 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 paraobtener una distribución homogénea de los componentes.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- 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.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. **COCINA Y/O 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 Toallas papel Detergente líquido Hipoclorito Guantes Tapabocas	**Limpieza:** 1. Preparar las soluciones de detergente y desinfectante. 2. Retirar los restos de alimentos u otro cualquier residuo. 3. Limpiar con una toalla con la solución de hipoclorito 4. Secar con toalla desechable seca **Desinfección:** 1. Humedecer la superficie con la solución del desinfectante y pasarlo por la superficie, dejarlo actuar 2. Enjuagar con agua si es necesario o dejar secar	Agentes educativos Equipo psicosocial Equipo en salud y nutrición

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

Paredes	2 veces al mes (cada que se asiste al encuentro comunitario)	Agua Cepillos o esponjas Detergente Desinfectante Paños Guantes	**Limpieza** **En caso de rayones:** 1. Preparar la mezcla de detergente con agua 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. 3. Enjuagar de arriba hacia abajo con agua y secar con toallas de papel. **Desinfección:** 1. Aplicar la solución de hipoclorito con toalla de arriba hacia abajo, dejar actuar por 10 minutos. 2. Enjuagar de arriba hacia abajo con agua y dejar secar.	Agentes educativos Equipo psicosocial Equipo en salud y nutrición

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

Estufa y / o fogón	2 veces al mes (cada que se asiste al encuentro comunitario)	Agua Esponjilla Jabón líquido (lava loza) Desengrasante Desinfectante Guantes.	**Limpieza:** 1. Preparar las soluciones de detergente y desengrasante a utilizar. 2. Retirar de los utensilios los restos de alimentos o cualquier otro residuo y colocarlos en las canecas correspondientes. 3. Con una esponja distribuir el desengrasante y dejar actuar por 3 minutos, para que despegue la grasa. 4. Con una toalla desechable retirar el desengrasante hasta que no quede rastro de éste. 5. Si es necesario, utilizar agua caliente para retirar cualquier partícula. 6. Enjuagar con agua (ser cuidadoso con los Fogones y/o estufas.) y dejar secar. **Desinfección:** 1. Humedecer un paño limpio y seco con la solución del desinfectante y pasarlo por la superficie de la estufa, dejarlo actuar 10 minutos. 2. Enjuagar con agua si es necesario y dejar secar.	Agentes educativos Equipo psicosocial 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 Escoba y Recogedor Trapero Cepillos Detergente Desinfectante Guantes negros	**Limpieza:** 1. Barrer debajo y alrededor de los equipos, mesas, estanterías, etc. 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. 3. Luego humedecer con agua el piso del área a limpiar. 4. Agregar la solución del detergente, dejarlo actuar y restregar con escoba o cepillo. 5. Enjuagar con abundante agua y dejar secar **Desinfección:** 1. Preparar la solución desinfectante.	Agentes educativos Equipo psicosocial Equipo en salud y nutrición

			2. Aplicar con un cepillo y dejar actuar por 10 minutos. 3. Enjuagar con abundante agua.	

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

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

			2. Rociar completamente la superficie y dejar actuar por 10 minutos. 3. Enjuagar con agua.	
Juguetes Madera	2 veces al mes (cada que se asiste al encuentro comunitario)	Toallas de papel Desinfectante Aspersor Guantes Toalla desechable	**Limpieza** 1. Humedezca los juguetes con la toalla para retirar el polvo y suciedad superficial. 2. Usar aspersor con limpia juguetes de madera para mantener la madera de los juguetes. **Desinfección:** 3. Preparar la solución del desinfectante. 4. Humedezca los juguetes con el trapo 5. Dejar actuar por 3 minutos. 6. Realizar limpieza con un trapo de agua y retirar el producto.	Agentes educativos Equipo psicosocial 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)	. Cepillo o esponja Agua Detergente Desinfectante Guantes Balde con agua limpia	**Limpieza:** 1. Preparar la solución detergente. 2. Humedecer las paredes y el lavamanos. 3. Con la esponja o cepillo limpiar de arriba hacia abajo (paredes) y de adentro hacia afuera (lavamanos). 4. Enjuagar con agua **Desinfección** 1. Preparar la solución desinfectante. 2. Con un trapo aplicar el desinfectante sobre la superficie y dejar actuar por 10 minutos. 3. Enjuagar con agua.	Agentes educativos Equipo psicosocial Equipo en salud y nutrición

Inodoro	2 veces al mes (cada que se asiste al encuentro comunitario)	Cepillo Esponja Detergente Desinfectante Guantes Balde con agua limpia	**Limpieza:** 1. Preparar la solución detergente. 2. Humedecer el inodoro. 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. 4. Enjuagar con agua **Desinfección** 1. Preparar la solución desinfectante. 2. Con un trapo aplicar el desinfectante sobre la superficie y dejar actuar por 10 minutos. 3. Enjuagar con agua.	Agentes educativos Equipo psicosocial Equipo en salud y nutrición

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

VENTANAS Y PUERTAS

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

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

MANEJO 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, residuos en general) en bolsas plásticas del color correspondiente al residuo de acuerdo a la resolución 2184 del 2022 designados para este fin, y cumpliendo con el siguiente requisito:

- Diligenciamiento de planillas de control de residuos.
- Hacer seguimiento a la disposición final, de acuerdo a la disposición final que le dan las familias.
- Fortalecer en las comunidades campesinas la implementación del reciclaje .



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, entre otros.
-**Color verde**: Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas etc.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

En las diferentes UCAS de la modalidad propia e intercultural de Educación inicial campesina en el municipio de Sonsón, acorde con su compromiso con el cuidado del medio ambiente y con la prestación de un servicio de calidad a la comunidad campesina, promueve el programa de abastecimiento de agua, como un sistema de control que está diseñado para garantizar la calidad del agua empleada en las diferentes actividades. Se tiene en cuenta que en las UCAS no se cuenta con un tanque de almacenamiento con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de servicio, lo que implica el trabajo en los diferentes espacios con agua de la red, la que en su mayoría es agua no potable, lo que implica que a la misma debe realizarse tratamiento antes de su consumo.

- Hervir el agua entre 15 a 20 minutos
- Llevar agua en botellas o bolsas, las cuales vienen debidamente almacenadas y listas para su consumo.

MANEJO DE CONTROL DE PLAGAS

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 adecuado 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.

Fundacion EL SEMBRADOR
Semillas para el Futuro

ANEXOS:

TABLA DE DOSIFICACIÓN DE HIPOCLORITO DE SODIO PARA DESINFECCIÓN

Elementos a desinfectar	p.p.m.*	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Cantidad de desinfectante (13%)	Cantidad de desinfectante (15%)	Tiempo de acción	Frecuencia
Agua para consumo en tiempo normal		1 litro	2 ml	1ml	0.5ml	20 min	Antes del consumo
Agua para consumo en emergencias						20 min	Antes del consumo
Alimentos (frutas)	50	1 litro	1 ml	0.7 ml	0.5 ml	5 min	Antes del proceso
Utensilios: Menaje, loza, bandejas, vasos y cubiertos.	100	1 litro	3 ml	0.76	0.45	10 min	Diario
Utensilios y equipos: licuadora y lavaplatos	200	1 litro	4 ml	1.53	1 ml	15 min	Diario
Utensilios y equipos: nevera.	200	1 litro	4 ml	1.53	1 ml	15 min	Semanal
Canastillas	200	1 litro	4 ml	1.53	1 ml	15 min	Antes del proceso
Superficies: mesas y mesones	200	1 litro	4 ml	1.53	1 ml	15 min	Antes del proceso
Paredes, techos, puertas y ventanas.	300	1 litro	6 ml	2.3	1.8ml	15 min	Semanal
Pisos	300	1 litro	6 ml	2.3	1.8ml	15 min	Diario
Baños	400	1 litro	8 ml	3	2.3 ml	15 min	Diario
Traperos y limpiones	400	1 litro	8 ml	3	2.3ml	No enjuagar	Cada vez que se utilice.
Guantes de limpieza y desinfección.	200	1 litro	4 ml.	0.76	0.45	15 min	Diario
Uniformes	200	1 litro	4 ml.	0.76	0.45	15 min	Diario
Manos	50	1 litro	1 ml	0.7 ml	0.4 ml	5 min	Antes del proceso
Chut de basuras	500	1 litro	10 ml	4 ml	3 ml	No enjuagar	Posterior a la recolección de basuras (Control externo de residuos).
Canecas de basuras	500	1 litro	10 ml	4 ml	3 ml	No enjuagar	Posterior a la recolección de basuras (Control externo de residuos).
Colchonetas	200	1 litro	4 ml	1.53	1 ml	No enjuagar	quincenal
Juguetes	200	1 litro	4 ml	1.53	1 ml	No enjuagar	Semanal

Elementos a desinfectar	p.p.m.*	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Cantidad de desinfectante (13%)	Cantidad de desinfectante (15%)	Tiempo de acción	Frecuencia
Cepillos de dientes y porta cepillos	50	1 litro	1 ml	0.7 ml	0.4 ml	5 min - Enjuagar con abundante agua caliente.	Diario
Ambientes	200	1 litro	6 ml.	0.7	0.4	----	En caso de epidemia y/o riesgo a contaminación microbiana.

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												
Archivador												
Desinfeccion de ambiente												
Equipos de medicion (tazas medidores, grameras, balanzas pesa alimentos)												
Frutas y Verduras-Tuberculos, Raices, entre otros												
platos, vasos, pocillos y Bandejas												
Ollas y Utensilios(tablas de picar, ralladores, coladores, cuchillos, entre otros)												
Estufa, fogón, horno												
Mesones												
Canecas y /o espacios de recoleccion de residuos												

Nombre de la UCA: **Municipio: Sonsón - Antioquia**

Responsables del diligecimiento del formato: Agentes Educativos

L: Limpieza

D: Desinfección

Observaciones

Fundacion
EL SEMBRADOR
Semillas para el Futuro

FORMATO DE CONTROL DE RESIDUOS

FORMATOS INSPECCIÓN DE CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DEPÓSITOS DE RESIDUOS SÓLIDOS 2025

Registrar C (Cumple) NC (No cumple)

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

Fundacion EL SEMBRADOR Semillas para el Futuro

Fundacion EL SEMBRADOR
Semillas para el Futuro

FORMATO SEGUIMIENTO CONTROL DE PLAGAS

Fecha:		Diligenciado por:	

Proceso	Actividad	Criterios	NO	SI	NO APLICA	OBSERVACIONES
GESTIÓN OPERACIONAL	Control de Plagas	El personal está debidamente capacitado. Tiene conocimiento acerca de cómo reaccionar ante una emergencia.				
		El personal cuenta y hace uso de elementos de protección (guantes, tapabocas)				
		El control de plagas contempla el control y ahuyentamiento de aves.				
		El control de plagas contempla el control y ahuyentamiento de roedores.				
		El control de plagas contempla el control y ahuyentamiento de insectos.				
		Los sistemas, dispositivos, trampas, estaciones, métodos, entre otros, se encuentran debidamente señalizados.				
		Los sistemas, dispositivos, trampas, estaciones, métodos, entre otros, están ubicados en un plano general de la institución.				
		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 las comunidades en las UCAS.				
		Se evidencian espacios con evidencias de presencia de plagas				
		se evidencias espacios con evidencias de presencia de vectores				
		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.				

: de la UCA :

Municipio: SONSÓN-ANT

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/