Compromiso Inquebrantable con la Seguridad

El CEE culmina el mes con una capacidad preventiva y de respuesta significativamente fortalecida. La actualización de las brigadas, la verificación de equipos críticos, la adecuación de la infraestructura y la exitosa ejecución del simulacro evidencian un compromiso institucional inquebrantable con la seguridad.

Estas acciones consolidan una cultura de autocuidado y corresponsabilidad, alineada con los más altos estándares del SG-SST y los lineamientos del ICBF, reafirmando nuestra misión de proporcionar un entorno seguro, organizado y protector para toda nuestra institución.

Registro Fotográfico:












¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.



Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
▪ **Protección Prioritaria:** Garantizar la **protección de la vida** y la **integridad física** de toda la población del CEE (colaboradores y NNA). ▪ **Capacidad de Respuesta:** Establecer, documentar y mantener **actualizados y**	Auxiliar de Gestión /SIGE	*mensual*

accesibles todos los procedimientos y planes de respuesta ante emergencias. ▪ **Marco Normativo:** Asegurar el **estricto cumplimiento** de la normatividad nacional vigente en gestión del riesgo, SG-SST (Decreto 1072/2015, Resolución 0312/2019) y los lineamientos del ICBF. ▪ **Formación Continua:** Capacitar y entrenar permanentemente a todo el personal en prevención, primeros auxilios, evacuación y respuesta a emergencias. ▪ **Fortalecimiento Operativo:** Conformar, entrenar y mantener **activas y operativas** las brigadas de emergencia institucionales, asegurando su capacidad de liderazgo y respuesta. ▪ **Simulación Práctica:** Programar y ejecutar **simulacros de evacuación** de manera regular y con complejidad progresiva para evaluar y mejorar la capacidad de reacción. ▪ **Fomento Cultural:** Promover y consolidar una **cultura de autoprotección, prevención y corresponsabilidad** en toda la comunidad del CEE.		

FIRMA ASISTENTES			
Nombre *Marcela Londoño García*	**Cargo o rol / Dependencia** Auxiliar de Gestión /SIGE	**Entidad** Centro de Educación Especial de Villavicencio	**Firma**
Próxima reunión *n/a*	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	N/A	N/A	N/A
Colaborador que elabora el acta:	*Marcela Londoño García*		

PÚBLICA

ANEXO 3

CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL	**Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo**	
	ACTA DE COMITE	
SG-SST	**Código: FO-SST-15**	**Fecha:** 04/03/2021 **Versión:** 004 **Página** 1 de 5

Reunión Copasst ☐ **Reunión Comité de Convivencia Laboral** ☐ **Reunión de Brigada X** ☐
Otra ☐ **Indique:**

Reunión de : REUNION ACTA BRIGADA DE EVACUACIÒN		**Fecha: 22-11-25** **Hora: 7:00 AM A 8:00 AM**
Lugar: CEE	**Duración: 1** HORA	**N° Asistentes:** 5 PERSONAS

ORDEN DEL DIA

En el Centro de Educación Especial de Villavicencio, a los veintidós días del mes de noviembre de 2025 a las 7:00 a.m, se reunieron los integrantes de la BRIGADA DE EVACUACION DEL CEE:

- Edilsa Badillo Santiago
- Yeny Yasmin Laverde Pérez
- Angélica María Torres Torres
- Ana Cecilia Gaviria Aizpurúa
- July Paola Ortiz Roa

ORDEN DEL DÍA

1. Lectura del acta anterior
2. Llegada y bienvenida de la profesora July Paola Ortiz Roa
3. Recordatorio de roles dentro de la brigada
4. Capacitación sobre protocolos de evacuación ante amenaza de artefacto explosivo o amenaza externa
5. Actividad pedagógica sobre salidas de emergencia y uso de la camilla
6. Puntos varios

DESARROLLO DEL TEMA

1. **Lectura del acta anterior**
   Se procedió a la lectura del acta anterior, validando los compromisos previamente adquiridos. Se aprobó sin observaciones.

2. **LLEGADA Y BIENVENIDA A LA BRIGADA DE EVACUACIÓN**
   Se realizó la bienvenida a la profe **July Paola Ortiz Roa**, quien se integra como nuevo miembro de la **Brigada de Evacuación**. Durante su llegada, se le explicó de manera detallada la importancia de la brigada dentro de los protocolos del

Scanned with CamScanner

Sistema Integrado de Gestión de riesgos institucional, así como las responsabilidades individuales y colectivas que se asumen en caso de una emergencia.

3. **Recordatorio de roles dentro de la brigada**
Se repasaron los roles asignados a los miembros de la brigada, haciendo énfasis en la responsabilidad individual y colectiva durante situaciones de emergencia y simulacros. Se entregó una copia actualizada del organigrama de la brigada.

Edilsa Badillo Santiago

Encargada de llevar un botellón de agua con vasos al punto de encuentro, dado que se encuentra en la cocina. Después del conteo en el punto de encuentro, regresa a las instalaciones junto con la Dra. Ana Cecilia Gaviria Aizpurúa para verificar si hay personas heridas.

Profesores responsables de grupos de participantes

- **Yeny Yasmin Laverde Pérez**
- **Angélica María Torres Torres**
- **July Paola Ortiz Roa**
- Cada uno debe estar pendiente de su respectivo grupo de participantes durante la evacuación, asegurando que todos lleguen al punto de encuentro.

Dra. Ana Cecilia Gaviria Aizpurúa

- Encargada de regresar con Edilsa Badillo Santiago a las instalaciones del CEE, una vez realizado el conteo, para revisar si existe alguna persona herida o que requiera atención en caso de emergencia.

4. **CAPACITACIÓN SOBRE PROTOCOLOS DE EVACUACIÓN ANTE AMENAZA DE ARTEFACTO EXPLOSIVO O AMENAZA EXTERNA**
Se llevó a cabo una capacitación en articulación con el Cuerpo de **Bomberos liderada por el instructor Fernando Garzón**, orientada a fortalecer los protocolos de actuación frente a una **amenaza con artefacto explosivo** o cualquier **amenaza externa** que ponga en riesgo la integridad de la comunidad del Centro de Educación Especial, CEE.
Durante la jornada, se explicó detalladamente el procedimiento que debe seguirse en este tipo de emergencias, destacando que **todas las brigadas** (evacuación, primeros auxilios, contra incendios y apoyo logístico) deben activarse y cumplir con

Scanned with CamScanner

sus funciones específicas de manera coordinada.

La indicación principal brindada por el instructor del cuerpo de Bomberos fue que, ante la presencia o sospecha de un artefacto explosivo **dentro o cerca de la institución**, la primera acción es **alejarse lo más posible del área de riesgo**, manteniendo la calma y asegurando que los participantes se desplacen de forma ordenada. Una vez garantizado el distanciamiento seguro, se debe proceder a activar el plan de emergencia, **contactar de inmediato a los organismos de socorro** y dar orientación clara a los participantes desde cada docente y brigadista. En el caso en que la explosión de un artefacto se produzca de manera intempestiva la acción de seguridad es tirarse al piso, abrir y mantener la boca abierta y así deben indicarlo los profesores a los niños, niñas y adolescentes.

Esta capacitación permitió reforzar la preparación del personal frente a situaciones de alto riesgo, fortaleciendo la capacidad institucional para proteger la vida y responder oportunamente ante este tipo de amenazas.

Al finalizar la reunión, las integrantes de la brigada de evacuación hicieron entrega a cada uno de los funcionarios del CEE de un pito y una tarjeta tipo carnet con los principales números de emergencia a donde se puede reportar y solicitar ayuda en caso de una situación que ponga en riesgo la integridad de todas las personas en el CEE.

5. PROPOSICIONES Y VARIOS

- Está pendiente realizar una reunión con **todas las brigadas** con el fin de unificar criterios y establecer acuerdos relacionados con los sonidos de emergencia de tal manera que se estandaricen los diferentes sonidos o llamadas de emergencia con el propósito de que todas las personas en el CEE conozcan la ruta a seguir en situaciones de emergencia. De esta manera se podrá formalizar y/o recordar: El tipo de sonido o patrón que se utilizará, la duración y repetición del sonido (pito o alarma) según el tipo de emergencia, la forma en que cada brigada deberá reaccionar una vez escuchada la señal, la orientación que se brindará a navegantes, participantes y personal administrativo.

Esta coordinación permitirá que todos los equipos actúen de manera sincronizada y que las señales de alerta sean claras, oportunas y comprendidas por toda la comunidad institucional.

OBSERVACIONES

Ninguna

Nº	Nombres y apellidos	ID	Cargo	Firma
1	EDILA BADILLO SANTIAGO	CC 1115727674	Auxiliar de apoyo logístico	EdilaBadillo

Scanned with CamScanner

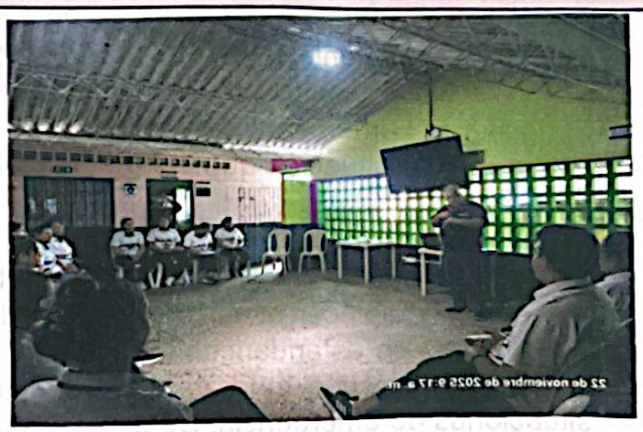
2	YENY YASMIN LAVERDE PEREZ	CC 52119748	Docente	
	ANGELICA MARIA TORRES TORRES	CC 40325700	Docente	
4	ANA CECILIA GAVIRIA AIZPURUA	CC 40919814	Nutricionista	
5	JULI PAOLA ORTIZ ROA	CC 1093738714	Docente	JULY ORTIZ ROA

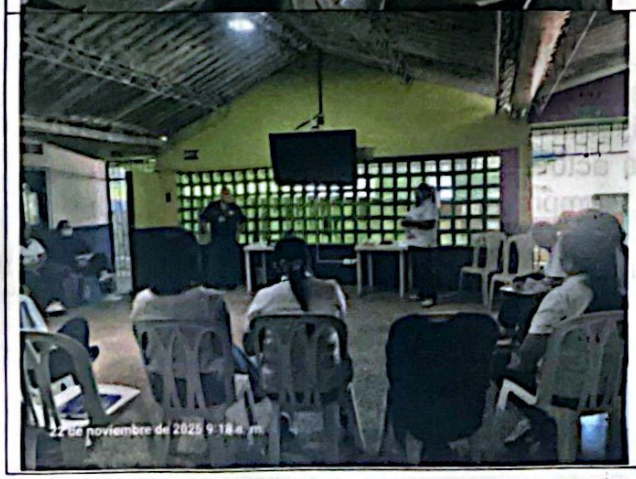
Comentarios / Compromisos / Anexos:

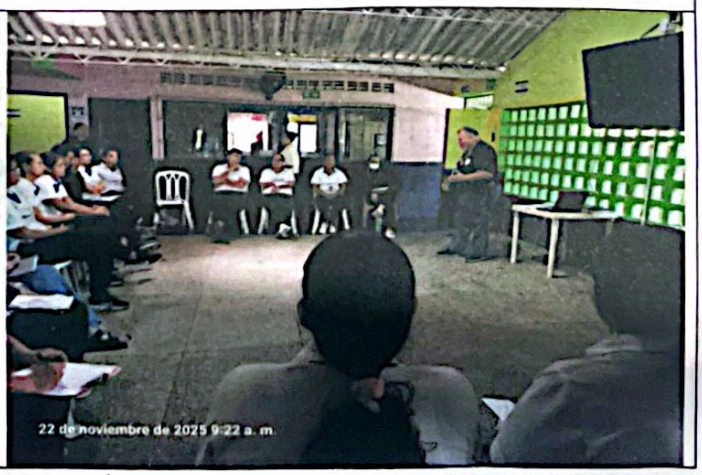
Sin novedad

Anexo Fotográfico









Scanned with CamScanner

CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL	**Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo**	
	ACTA DE COMITE	
SG-SST	**Código: FO-SST-15**	**Fecha:** 04/03/2021 **Versión:** 004 **Página** 1 de 4

Reunión Copasst ☐ **Reunión Comité de Convivencia Laboral** ☐ **Reunión de Brigada** ☐ **Otra Indique: CONTRA INCENDIOS**		
Reunión de : Brigada Contra incendios		**Fecha: 19/11/2025** **Hora: 11:30 AM**
Lugar: Centro de Educación Especial de Villavicencio	**Duración: 40 MINUTOS**	**N° Asistentes: 5**

ORDEN DEL DIA

1. Verificación de asistencia de los integrantes
2. Lectura y revisión de compromisos del acta anterior
3. Inspección de extintores
4. Planteamiento de proposiciones y compromisos
5. Reporte de novedades al área administrativa

DESARROLLO DEL TEMA

Siendo el 19 de noviembre de 2025 se realiza reunión de la brigada de contra incendios del presente año en las instalaciones del Centro de Educación Especial de Villavicencio, conformado de la siguiente manera: dos integrantes del grupo de Apoyo Logístico, María del Pilar Suarez, María del Transito Guerrero, Psicóloga Daira Alejandra Parra Gallo, la Auxiliar Administrativa Diana Marcela Méndez Cruz y el Docente Jesús Daza Vega, siendo el ultimo mencionado designado como líder.

Durante la reunión se realiza lectura y revisión de los compromisos del acta anterior, donde se vuelve hacer la solicitud del cambio de extintor de Ludoteka, del cual estamos pendientes del cambio por parte del área administrativa. Se hace la revisión de las diapositivas, folleto y video sobre la capacitación de manejo seguro y respuesta ante una fuga.

Seguidamente se procede a revisar los extintores donde se evidencia que todos los extintores se encuentran al día. Finalmente, cada uno de los miembros del comité realizo inspección de los extintores que están ubicados en cada punto de la institución.

El día 22 de noviembre de 2025 se realiza capacitación a los funcionarios del Centro de Educación Especial de Villavicencio con el de que conozcan el manejo seguro y respuesta seguro ante una fuga.

Roles de los Integrantes de la Brigada Contraincendios

- **Profesor Jesús Daza Vega,** verificara que cada extintor se encuentra ubicado en su lugar.
- **Apoyo Logístico Sra. María del Pilar Suarez,** se encargará de informarle a los

Scanned with CamScanner

funcionarios cuando se realice simulacros de desconectar los equipos electrónicos de los puestos de trabajo.

- **Apoyo Logístico Sra. María del Transito Guerrero,** se encargará de cerrar la línea de gas natural.
- **Psicóloga Daira Alejandra Parra Gallo y Auxiliar Administrativa Diana Marcela Méndez Cruz,** se encargarán del traslado de los extintores.

Siendo la 12:10 pm se da por finalizada la reunión de la brigada, agradeciendo a los presentes por su asistencia y compromiso.

PROPOSICIONES Y VARIOS

Próximos pasos

- Queda pendiente el cambio de extintor de Ludoteca.

OBSERVACIONES

No se evidencian observaciones generales

Nº	Nombres y apellidos	ID	Cargo	Firma
1	Jesús Guillermo Daza Vega	1.006.773.494	Auxiliar pedagógico (Líder)	
2	Daira Alejandra Parra Gallo	1.121.963.414	Psicóloga	
3	María del Pilar Suarez	1.121.851.204	Apoyo Logístico	
4	Diana Marcela Méndez Cruz	40.329.949	Auxiliar Administrativo	
5	María del Transito Guerrero	40.378.955	Apoyo Logístico	

Comentarios / Compromisos:

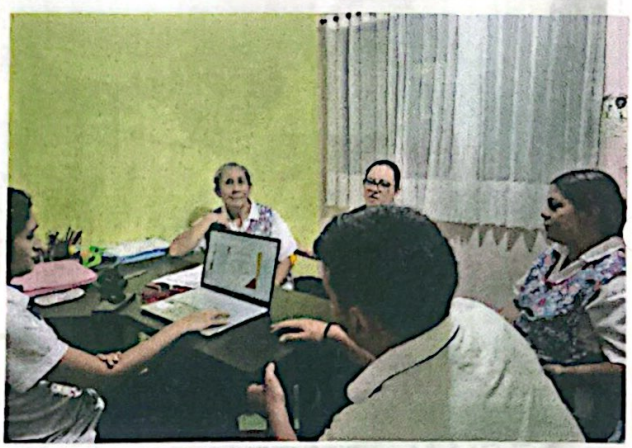
Compromisos mensuales:

1. Revisión mensual de los extintores de incendio.
2. Verificación de la disponibilidad y acceso a los equipos de emergencia.
3. Reunión mensual para discutir temas de seguridad y prevención.
4. Señalización de ubicación de los extintores.

Anexo Fotográfico

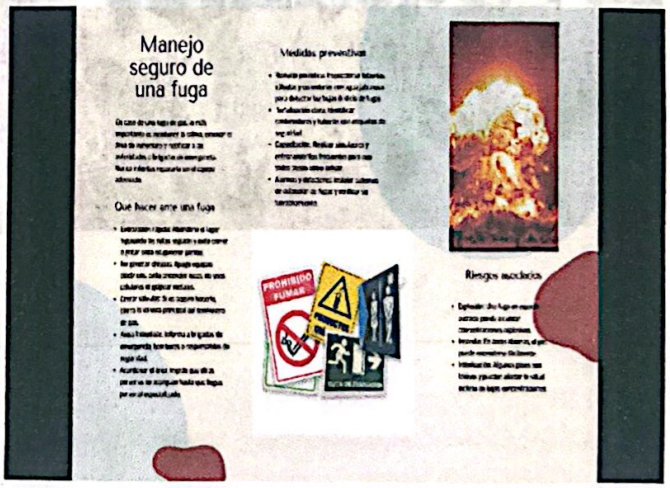
Scanned with CamScanner





Anexo Fotográfico





Scanned with CamScanner



Scanned with CamScanner

Reunión Copasst ☐ Reunión Comité de Convivencia Laboral ☐ Reunión de Brigada X
Otra Indique: _ _

Reunión de: Brigada de Primeros Auxilios		**Fecha:** 22/11/2025 **Hora:** 10:00 Am
Lugar: Centro de Educación Especial Villavicencio	**Duración:** 2 horas y 30 min	**No. Asistentes: 7**

ORDEN DEL DIA

1. Saludo.
2. Verificación de participantes del comité.
3. Lectura y aprobación del acta anterior
4. Revisión de compromisos del acta anterior
5. Inspección de botiquines
6. Incorporación de elementos utilizados
7. Cierre

DESARROLLO DEL TEMA

1. **Saludo**
   Siendo el 22 de noviembre del 2025 a la 10:00 am se reúnen todos integrantes de la brigada con el fin de brindar capacitación a todos los funcionarios del Centro de Educación Especial, con el tema de capacitación traslado de pacientes y evaluación de la escena desde la brigada de Primeros Auxilios.

2. **Verificación de participantes**
   Se realiza llamado a lista y verificación de los participantes que conforman el grupo para responder a situaciones de emergencia en el lugar de trabajo, siendo el 100% de cumplimiento de los asistentes.

3. **Lectura y aprobación del acta anterior**
   Se realiza lectura y aprobación del acta del

4. **Revisión Compromisos del acta anterior**
5. Al revisar el acta anterior, se evidenció el cumplimiento del compromiso establecido para el mes de noviembre, relacionado con la capacitación a los funcionarios sobre el traslado de pacientes y la evaluación de la escena e inspección de botiquines. Para ello, se gestionó el apoyo de una persona externa a la institución, el brigadista Yair Rozo encargado de impartir dicha formación, Asimismo, se confirmó la realización de la inspección de botiquines, dando cumplimiento a lo acordado.

6. **Inspección de botiquines**

   Se realizó la verificación del estado y dotación de los botiquines ubicados en las diferentes áreas de la institución, durante la inspección se evidenció lo siguiente:

   1. Entrada
   2. Desarrollo integral Licenciada Johana Soto
   3. Nutrición

7. **Incorporación de elementos utilizados**
   Botiquín de la entrada:

Scanned with CamScanner

Se cambio el morral del botiquín que se encontraba en regular estado incorporando en este todos los elementos requeridos en este botiquín.

Botiquín del área de desarrollo integral:
Por consumo y otro por vencimiento se integraron de gasas, solución salina, guantes al botiquín que está ubicado en el salón de la profesora Jhoana Marcela Soto Morales.
Botiquín que está en el área de nutrición
No se encontró ningún elemento vencido ni próximo a vencer.



8. **Cierre**
Siendo las 12:30 pm se da por finalizada la reunión.

PROPOSICIONES Y VARIOS

- Informar a la administración sobre la compara de los elementos que están por vencerse y los que más se utilizan(gasas).

OBSERVACIONES

Se anexan formatos de inspección

N.°	Nombres y apellidos	ID	Cargo	Firma
1	Johanna Marcela Soto Morales	1.121.889.153	Aux. pedagógico	Johana Soto
2	Mayra Alejandra Torres García	1.121.873.955	Aux. pedagógico	
3	Leonor Isabela Peña Peña	1.121.902.138	Asistencia de vida independiente	

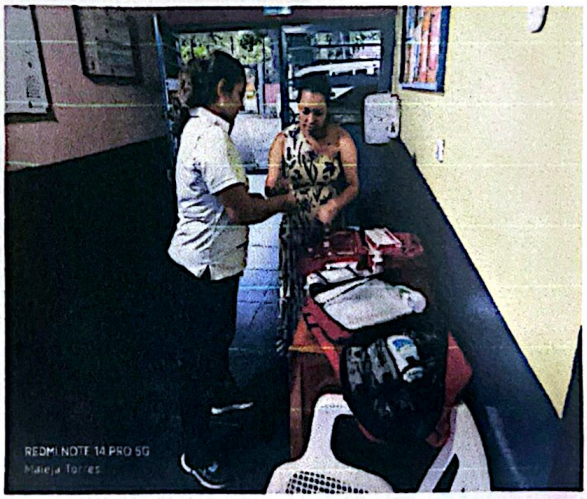
Scanned with CamScanner

4	Luz Marina Pardo Garay	30.082162	Apoyo logístico	
5	Ana Milena Arévalo Diaz	28.544.249	Docente	
6	Deycy Caterine Henao Herrera	40.329.279	Orientadora	
7	Sebastián Vásquez		Orientador	

Comentarios / Compromisos / Anexos:

Registro Fotográfico





Scanned with CamScanner













Scanned with CamScanner

EJE AMBIENTAL

OBLIGACION 1

ANEXO 1

EL CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL DE VILLAVICENCIO

Con relación a la obligación contractual referente al cumplimiento de la Política Ambiental del ICBF, mediante la implementación de buenas prácticas ambientales en el ahorro y uso eficiente de agua, energía, papel y el manejo adecuado de residuos, se certifica lo siguiente:

Durante la ejecución del contrato vigente entre el ICBF y el Centro de Educación Especial, se implementaron buenas prácticas ambientales, logrando principalmente los siguientes resultados:

Actividad	Logros	Dificultades	Acciones de mejora
Ahorro y uso eficiente de agua	• Concientización a los funcionarios en el uso adecuado del agua. • Se mantuvo durante el periodo un promedio mensual de 43 M3. • Fortalecimiento de las campañas institucionales del cuidado de los recursos naturales.	Ninguna	• Mantener las campañas instituciones de uso adecuado del agua en las actividades de formación al inicio de cada semana. • Mantener el refuerzo del uso adecuado del agua a los y las funcionarias de la institución en todos los encuentros que se realicen.
Ahorro y uso eficiente de energía	• Concientización por parte de los beneficiarios y funcionarios, el uso racional de la energía. • Mantener el refuerzo sobre la importancia del cuidado del medio ambiente a través de charlas formativas todos los lunes en las formaciones de inicio de semana para hacer uso razonable de la energía.	A pasar de las campañas institucionales se ve variación en algunos meses, es de aclarar que en este factor influye el ambiente ya que en días calurosos se deben prender los ventiladores en los salones y el comedor cuando se está haciendo uso de ellos,	• Mantener Desconectado los ventiladores cuando no se necesite utilizar, y la nevera de agua solo es conectada durante la jornada de atención a los niños y niñas, y los funcionarios apagan los equipos tecnológicos cuando no los están usando.
Ahorro y uso eficiente de papel	• Se mantiene la implementación del uso del papel por ambas caras. • Se mantiene la estrategia institucional de enviar las planeaciones de los docentes e instructores en medio digital. • Se mantiene la impresión de los documentos solicitados por el ICBF.	Ninguna	La institución utiliza los medios digitales para el almacenamiento de la información, manteniendo las solicitudes impresas por parte del ICBF. La empresa Mundo Metales Mincho realiza la recolección de los elementos aprovechables de la institución.

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

Manejo de residuos (Separación en la fuente, almacenamiento, aprovechamiento y disposición final)	• Se utilizan los puntos ecológicos. • Las cajas de cartón son entregadas a un proveedor que las reutiliza. • Se clasificaron residuos en canecas diferenciadas y se entregaron adecuadamente a gestores autorizados.	Ninguna	Mantener el desarrollo de las actividades organizadas en torno al tema anteriormente expuesto. Reforzar la capacitación sobre separación en la fuente y señalizar mejor los puntos de recolección. Se cuenta con el convenio con la empresa DESCONT Gestión Ambiental de Residuos para la recolección de los desechos peligrosos. Para este mes de julio no se generaron residuos peligrosos.
Ecotips	• Se elaboran ecotips que se envían por medio de WhatsApp en el grupo institucional que se tiene, donde se trata de concientizar a los funcionarios sobre la importancia del cuidado y preservación del medio ambiente y la importancia de ser parte del cambio que necesita el planeta.	Ninguna	• Continuar con el desarrollo de esta actividad para crear conciencia y cambio de actitud y cultura.

Registro Fotográfico:





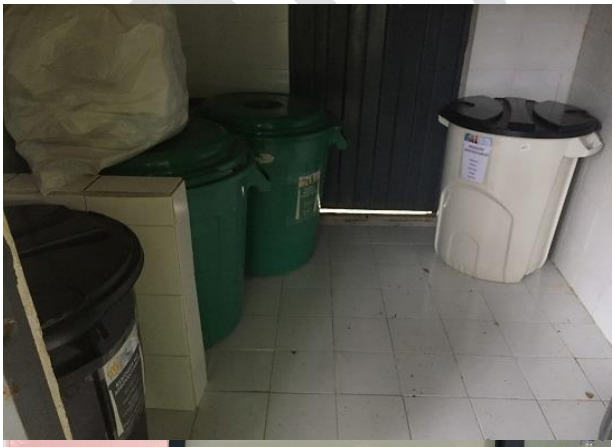
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012





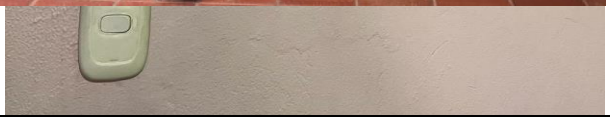












Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012











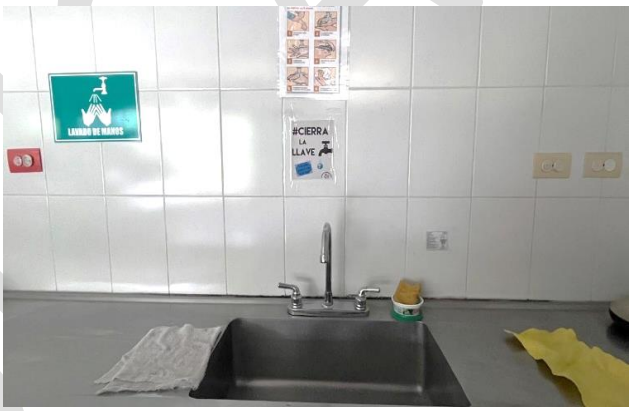


Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012









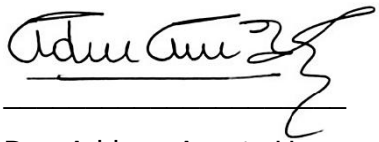




Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Dado en Villavicencio, el día 29 del mes de noviembre de 2025.

Atentamente,



Dra. Adriana Acosta Herrera
Directora Ejecutiva y Representante legal
CC 51.958.645

PÚBLICA

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

ANEXO 2

EL CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL DE VILLAVICENCIO

Con relación a la obligación contractual "**Adoptar las medidas necesarias para el ahorro y uso eficiente de agua, energía, papel, y manejo de residuos que se generen durante la ejecución del contrato, de acuerdo con la política ambiental de la Entidad".**

Se certifica mediante la presente que para el contrato **N°50003162025 del 19 de mayo de 2025**, se implementaron buenas prácticas ambientales durante la ejecución del contrato, obteniendo principalmente los siguientes resultados:

Buena práctica ambiental	Describir las actividades realizadas	Registro fotográfico
Ahorro y uso eficiente de agua	• Se realizó la sensibilización de funcionarios sobre el uso responsable del agua, promoviendo prácticas de consumo racional en las actividades diarias. • Se adelantó el fortalecimiento de las campañas institucionales orientadas a la preservación de los recursos naturales, reforzando el compromiso ambiental de la institución. • Se integraron campañas de uso adecuado del agua en las actividades de formación desarrolladas al inicio de cada semana, garantizando continuidad en el mensaje ambiental. • Se efectuó el refuerzo de buenas prácticas en el uso del agua durante los encuentros de formación familiar, incentivando la adopción de hábitos sostenibles en los hogares. • Se promovieron hábitos sostenibles entre funcionarios y funcionarias mediante sesiones periódicas de capacitación y sensibilización. • Se llevaron a cabo acciones de reparación oportuna de fugas en grifos, tuberías y cisternas, contribuyendo a la optimización del consumo de agua.	  

PÚBLICA

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

Buena práctica ambiental	Describir las actividades realizadas	Registro fotográfico
Ahorro y uso eficiente de energía	• Sensibilización de beneficiarios, funcionarios y familias sobre el uso responsable del agua. • Refuerzo constante de la importancia del cuidado ambiental mediante charlas formativas cada lunes, promoviendo el uso racional de la energía. • Optimización del consumo energético: los ventiladores permanecen apagados cuando no son necesarios, la nevera de agua se conecta únicamente durante la jornada de atención a los niños y niñas, y los funcionarios apagan los equipos tecnológicos cuando no los utilizan. • Fomento de hábitos sostenibles, apagando luces y dispositivos electrónicos cuando no estén en uso. • Implementación de bombillas LED o de bajo consumo como alternativa eficiente a las incandescentes. • Aprovechamiento máximo de la luz natural durante el día, manteniendo cortinas y persianas abiertas para reducir el uso de iluminación artificial.	  

PÚBLICA

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

Buena práctica ambiental	Describir las actividades realizadas	Registro fotográfico
Ahorro y uso eficiente de papel	• Se mantiene la implementación del uso eficiente del papel, priorizando la impresión a doble cara. • Avance en la consolidación de la estrategia institucional para el envío digital de planeaciones por parte de docentes e instructores. • Limitación de impresiones exclusivamente a documentos exigidos por el ICBF, optimizando así el uso de recursos. • Uso preferente de medios digitales para el almacenamiento de información, respetando los requerimientos impresos establecidos por el ICBF. • Gestión responsable del papel y documentos archivados mediante la recolección realizada por la empresa Mundo Metales Mincho. • Impulso al uso racional del papel mediante la promoción de la impresión a doble cara. • Fomento del uso de papel reciclado o con certificaciones ecológicas. • Reutilización de hojas impresas por una sola cara para notas internas y borradores, maximizando su aprovechamiento.	   

PÚBLICO

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

Buena práctica ambiental	Describir las actividades realizadas	Registro fotográfico
Manejo de residuos	• Se instalaron puntos ecológicos en ubicaciones estratégicas como la cocina, el patio y el cuarto de residuos sólidos, facilitando la adecuada disposición y separación de los desechos. • Se entregaron cajas de cartón a un proveedor especializado para su reutilización, promoviendo activamente la economía circular. • Se establecieron procesos claros para la gestión de residuos, acompañados de un monitoreo constante que garantiza una separación eficiente. • Los residuos generados se clasifican de manera sistemática en tres categorías: aprovechables, ordinarios y especiales. • Se desarrollan campañas de sensibilización de forma continua mediante carteles, correos electrónicos, boletines informativos y charlas, fomentando la separación adecuada de residuos y la adopción de prácticas sostenibles por parte de toda la comunidad.	  

Dado en Villavicencio, el 29 del mes de noviembre del año 2025.

Atentamente,

Dra. Adriana Acosta Herrera
Directora Ejecutiva y Representante legal
CC 51.958.645

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

OBLIGACION 2

ANEXO 1

EL CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL DE VILLAVICENCIO

En Cumplimiento de la obligación contractual relacionada con **"Utilizar productos, empaques y materiales amigables con el medio ambiente".**

Se certifica mediante la presente que para el contrato **No. 50003162025 del 19 de mayo de 2025,** que para el cumplimiento de la obligación en mención se utilizaron los siguientes productos, empaques y/o materiales durante la ejecución del contrato:

NOMBRE DEL PRODUCTO	DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	FICHA TÉCNICA (*SI/NO*)
Report Suzano	*Resma de papel tamaño carta.* *Cuentan con el compromiso Suzano de respeto al medio ambiente y a las personas reflejado en la calidad y la sustentabilidad de nuestros productos.* *Los papeles Suzano Report® tienen el sello FSC®* *(Forest Stewardship Council® - Consejo de Manejo* *Forestal) y carbón Trust, reforzando todo el empeño de una de las mayores productoras de papel y celulosa de eucalipto 100% plantados de América Latina, en la reducción de las emisiones de gases de efecto invemadero.*	*No*
Reprograt	*Resma de papel tamaño carta y oficio.* *Papel blanco en 75 g, alcalino y libre de cloro elemental (EFC) para impresión, fotocopia y escritura.* *Sello Ambiental Colombiano, Propuesto por el Ministerio del Medio Ambiente y construido por ICONTEC.* *Basado en estándares europeos que busca comunicar de forma clara y verificable al consumidor que está eligiendo un producto que se preocupa por el cuidado del medio ambiente gracias a la gestión integral en toda su cadena productiva.*	*No*
Biovarsol biodegradable	*Varsol* *Biovarsol es el limpiador multiusos biodegradable, es ideal parala limpieza de oficina, baños no mancha, no decolora y rinde.Biodegradable* *No es corrosivo* *No es toxico*	*Si*

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

NOMBRE DEL PRODUCTO	DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	FICHA TÉCNICA (*SI/NO*)
Detergente Top terra Ecológico	*Detergente en polvo* *Ingredientes activo biodegradable de origen vegetal y cero fosfatos*	*Si*
Lavaloza ecológico	*Jabón lavaloza* *Cuenta con el poder ECOACTIVO, que está en todos los productos, cuya principal función es conservar el buen estado e la ropa, fibras y al mismo tiempo proteger el agua la piel.* *100% en botellas reciclajes.*	*No*
Mantenedor polimérico auto brillante BioMaty	*Es una formulación compuesta por una mezcla de poliméricos acrílicos de última tecnología, producto libre de VOC.*	*Si*
Jabón en barra ecológico Top Terra	*Jabón en barra* *Producto 100% biodegradable* *Formula de origen natural* *Jabón en barra con eco activos un ingrediente activo renovable que contribuye el cuidado y conservación del planeta*	*No*
Observaciones:		

Dado en Villavicencio, a los 29 días del mes de noviembre de 2025.

Atentamente,

Dra. Adriana Acosta Herrera

Directora Ejecutiva y Representante Legal
CC. 51.958.645

PÚBLICA

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 2

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: 7:00AM	**Fecha: 29 de noviembre de 2025**
Lugar:	Instalaciones del Centro de Educación Especial de Villavicencio
Dependencia que Convoca:	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN- SST
Proceso:	*Eje ambiental-uso de productos amigables con el medio ambiente.*
Objetivo:	– **Demostrar el compromiso institucional con la sostenibilidad**, implementando productos ecológicos y resaltando las iniciativas para reducir la huella ambiental. – **Fomentar el consumo consciente y responsable entre los funcionarios**, incorporando el uso de productos sostenibles en sus actividades diarias. – **Generar conciencia sobre la conservación del medio ambiente,** capacitando a los funcionarios para que se conviertan en agentes de cambio y promuevan la sostenibilidad en sus redes y actividades.

Agenda:

- Cumplimiento político ambiental.
- Registro fotográfico detallado de los productos biodegradables actualmente en uso.
- Seguimiento y verificación de las prácticas ambientales.

Desarrollo:

Compromiso Ambiental Institucional: Gestión Sostenible y Bienestar Integral

El Centro de Educación Especial (CEE) de Villavicencio reafirma su compromiso con la construcción de un entorno sostenible y protector, integrando prácticas ambientales responsables en cada una de sus actividades. Este compromiso, alineado con los lineamientos del ICBF, se vive como un pilar fundamental en la atención de nuestros Niños, Niñas y Adolescentes (NNA), entendiendo que un planeta sano es la base para su desarrollo y bienestar integral.
Nuestra misión es doble: garantizar un espacio físico más saludable y seguro, mientras formamos en valores de consciencia y respeto por el medio ambiente. Priorizamos el bienestar de toda nuestra institución a través de acciones concretas, desde la compra de insumos hasta la correcta disposición de residuos.

Acciones y Estrategias Implementadas

Durante el periodo reportado, se consolidaron las siguientes iniciativas, demostrando nuestro avance continuo:

- **Transición a Productos Eco-amigables:** Se incorporaron de manera progresiva insumos biodegradables, materiales reutilizables y artículos escolares reciclables. Esta medida no solo minimiza nuestra huella ambiental, sino que sirve de modelo tangible para que nuestros NNA aprendan y adopten una cultura de respeto hacia el planeta.

PUBLICA

- **Alianzas con Proveedores Responsables:** Fortalecimos nuestra cadena de suministro priorizando la vinculación de aliados comerciales que poseen certificaciones ambientales, asegurando así que la calidad de los productos utilizados esté a la altura de nuestros estándares de sostenibilidad y seguridad.

- **Reducción Activa de Desechables:** Logramos un avance significativo en la sustitución de artículos de un solo uso (como vajillas y utensilios) por alternativas duraderas y reutilizables. Esto promueve un consumo racional y se alinea con nuestras terapias ocupacionales que fomentan la autonomía y el cuidado del entorno.

- **Adopción de Papel Ecológico:** Implementamos el uso de papel ecológico y reciclado en nuestras comunicaciones internas y material didáctico, reduciendo nuestra huella de carbono y reforzando una política de consumo responsable de manera coherente.

- **Campañas de Sensibilización Permanente:** Ejecutamos jornadas de capacitación y concienciación dirigidas a todo el personal, enfocadas en fomentar hábitos sostenibles clave, como el apagado sistemático de luces, la desconexión de equipos y el uso optimizado del agua, convirtiendo estas prácticas en parte de nuestra cultura institucional.

- **Evaluación y Mejora Continua:** Mantuvimos un proceso cíclico de revisión y actualización de nuestras prácticas, lo que nos permitió identificar oportunidades de optimización e innovación para aumentar la efectividad de nuestro sistema de gestión ambiental.

Seguimiento y Fortalecimiento de la Cultura Ambiental del mes

Para medir el impacto y consolidar los avances, implementamos mecanismos de seguimiento y formación:

- **Registro y Evidencia Fotográfica:** Establecimos un banco de imágenes que documenta periódicamente los insumos adoptados y las prácticas implementadas. Esta herramienta facilita el monitoreo, la rendición de cuentas y se ha convertido en un valioso recurso pedagógico para la capacitación de nuestros equipos.

- **Capacitación Continua en Sostenibilidad:** Integramos de forma permanente un plan de formación en prácticas sostenibles dentro de nuestro sistema de gestión de la calidad. Esto garantiza que todo el personal no solo conozca los criterios, sino que los aplique y replique de manera natural en su día a día.

Impacto y Conclusión

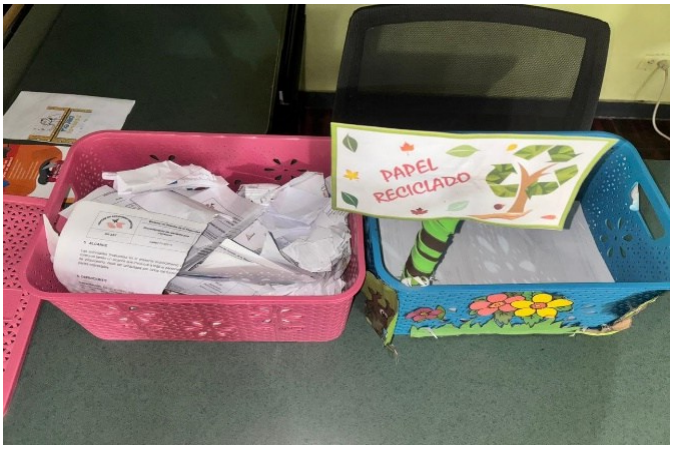
El equipo de trabajo ha tomado estas iniciativas con un alto sentido de responsabilidad. Prácticas como la separación de residuos en la fuente, el uso eficiente de la energía y la optimización del agua ya forman parte inherente de la rutina del CEE, generando un impacto positivo y tangible en nuestro ambiente laboral.

El Centro de Educación Especial de Villavicencio se consolida como una institución referente en la gestión ambiental aplicada a la atención de la infancia y adolescencia con discapacidad. Con un enfoque preventivo, participativo y proactivo, reafirmamos nuestro compromiso de seguir protegiendo el medio

PÚBLICA

ambiente y construyendo entornos más seguros, saludables y sostenibles para el desarrollo pleno de nuestros NNA.

Registro fotográfico:

















Decisiones y Cultura Ambiental: Compromiso Colectivo en Acción

Fundamento de Nuestra Cultura Ambiental

En el Centro de Educación Especial de Villavicencio (CEE) estamos convencidos de que una cultura ambiental sólida se construye a partir de acciones cotidianas y un compromiso genuino, que va más allá del cumplimiento normativo. Por esta razón, hemos integrado de manera progresiva y constante prácticas sostenibles en el corazón de nuestra rutina institucional, entendiendo que cada pequeña decisión cuenta.

Compromiso y Colaboración: El Poder del Colectivo

Nuestro enfoque es proactivo: no solo buscamos reducir nuestro impacto ambiental, sino también posicionarnos como un referente en la construcción de entornos sostenibles para nuestros NNA. Este objetivo se sustenta en fomentar una conciencia ambiental auténtica en cada colaborador, donde el ejemplo y la participación son nuestros pilares.

Reconocemos que el éxito de esta transformación depende de un esfuerzo conjunto. Por ello, uno de nuestros ejes principales es promover la colaboración activa del personal en la adopción y réplica de buenas prácticas. Estamos seguros de que el cambio inicia con decisiones individuales, pero es la sinergia del equipo la que genera transformaciones profundas y perdurables.

Reconocimiento para un Impacto Duradero

Para visibilizar, valorar y motivar estos esfuerzos diarios, hemos implementado una estrategia de reconocimiento que incluye:

- **Programas de incentivos** que premian la constancia y la creatividad en las prácticas sostenibles.
- **Menciones especiales** en nuestros canales internos, destacando las iniciativas más destacadas.

PÚBLICO

- **Espacios de divulgación** para compartir casos de éxito y lecciones aprendidas, fomentando el aprendizaje entre pares.

Estas acciones no solo fortalecen el sentido de pertenencia, sino que también estimulan una participación cada vez más amplia, creando un ciclo virtuoso de mejora continua.

Conclusión:

Un Camino que Recorremos Juntos

Gracias a esta visión compartida, el CEE avanza con paso firme hacia la consolidación de una cultura institucional que valora, cuida y protege activamente su entorno. Una cultura que se teje en el día a día, donde la suma de nuestras decisiones individuales construye, de forma colectiva, un impacto positivo y duradero para nuestra institución y para el planeta.

Compromisos / tareas	**Responsable(s): Nombre / Cargo o rol**	**Fechas**
Continuar promoviendo la participación y el reconocimiento de las buenas prácticas ambientales en el centro de educación especial de Villavicencio.	Auxiliar de Gestión /SIGE	*mensual*

FIRMA ASISTENTES			
Nombre *Marcela Londoño García*	**Cargo o rol / Dependencia** Auxiliar de Gestión /SIGE	**Entidad** Centro de Educación Especial de Villavicencio	**Firma** 
Próxima reunión *n/a*	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	N/A	N/A	N/A
Colaborador que elabora el acta:	*Marcela Londoño García*		

PÚBLICA

OBLIGACION 3

ANEXO 1

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: 8:00AM	**Fecha: 29 de noviembre de 2025**
Lugar:	Instalaciones del Centro de Educación Especial de Villavicencio
Dependencia que Convoca:	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN- SST
Proceso:	*Eje ambiental*
Objetivo:	• **Garantizar el cumplimiento de los lineamientos** establecidos en la Política Ambiental del CEE, asegurando una gestión responsable y sostenible. • **Difundir el procedimiento y aplicación del manejo seguro de productos químicos**, capacitando a todo el personal para prevenir riesgos y minimizar impactos ambientales. • **Fomentar una cultura de seguridad y protección ambiental**, sensibilizando a las personas sobre la importancia de adoptar prácticas seguras en sus actividades laborales, promoviendo el autocuidado y el compromiso con el medio ambiente.

Agenda

- **Manejo seguro de productos químicos:** Se garantiza la aplicación de protocolos claros de seguridad para minimizar riesgos, proteger la salud del personal y reducir el impacto ambiental.
- **Cumplimiento normativo:** Se asegura que todas las prácticas se desarrollen en armonía con la normativa ambiental vigente y con los estándares técnicos definidos por las autoridades competentes.
- **Controles en limpieza y desinfección:** Se promueve el uso racional, eficiente y seguro de insumos químicos, garantizando condiciones de higiene sin comprometer la salud ni el medio ambiente.
- **Registro fotográfico:** Se mantiene documentación visual organizada y actualizada sobre el uso y almacenamiento de productos químicos, como mecanismo de seguimiento y verificación de la gestión ambiental responsable.

Desarrollo del Programa: Gestión Segura de Productos Químicos

Marco General

El Centro de Educación Especial de Villavicencio (CEE) ha implementado de manera formal el Programa Integral de Manejo de Productos Químicos, una iniciativa fundamental dentro de nuestro Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).

Este programa, de carácter permanente y que cubre desde la adquisición hasta la disposición final, tiene como objetivo central identificar, evaluar y controlar de manera proactiva los riesgos asociados al manejo de sustancias químicas. Su propósito es garantizar la seguridad de nuestros colaboradores, la integridad de las familias y NNA que atendemos, y la protección del medio ambiente, en estricta adherencia a la normativa legal colombiana.

PÚBLICA

Componentes Clave del Programa

Para asegurar un manejo responsable, el programa se sustenta en los siguientes pilares operativos:

- **Control de Adquisiciones:** Se realiza una evaluación técnica previa para evitar compras innecesarias, mantener inventarios ajustados y garantizar la trazabilidad completa de cada producto desde su ingreso.
- **Registro y Seguimiento Continuo:** Mantenemos una bitácora digital y física permanentemente actualizada, que registra fechas de ingreso y vencimiento, cantidades, consumos y observaciones técnicas, facilitando la trazabilidad y la toma de decisiones basada en datos.
- **Gestión Documental (Hojas de Seguridad - MSDS):** Todas las áreas de almacenamiento y manipulación cuentan con acceso inmediato a las Hojas de Seguridad actualizadas, proporcionando información vital sobre riesgos, manejo seguro y protocolos de actuación en caso de emergencia.
- **Matriz de Compatibilidad Química:** Hemos implementado una matriz gráfica en el cuarto de almacenamiento, fundamental para prevenir mezclas peligrosas por incompatibilidad y para optimizar la organización espacial basada en la seguridad.
- **Etiquetado Normalizado:** Todos los envases están rotulados bajo el **Sistema Globalmente Armonizado (SGA)**, asegurando la identificación clara e inequívoca de los peligros asociados a cada sustancia.
- **Sustitución por Biodegradables:** Priorizamos de manera progresiva la adquisición de insumos de limpieza y desinfección biodegradables, reduciendo significativamente nuestra huella ambiental y los riesgos para la salud.
- **Uso Obligatorio de Elementos de Protección Personal (EPP):** Hemos establecido un protocolo estricto que exige el uso de guantes, gafas de seguridad, tapabocas y batas para todo el personal durante la manipulación de cualquier producto químico.

Actividades de Seguridad del Mes

Durante el periodo reportado, se ejecutaron las siguientes acciones de mantenimiento y mejora del programa:

- **Instalación de matriz de compatibilidad en área de almacenamiento de productos químicos:** Se realiza la instalación de la matriz actualizada, de acuerdo a algunos cambios realizados en cuanto a productos químicos en la institución, se realiza la socialización de esta al personal de apoyo logístico quienes son las encargadas de la manipulación de estos productos.
- **Actualización de la Matriz de Compatibilidad Química**, como resultado del cambio de un proveedor estratégico, asegurando que los nuevos productos se almacenen de forma segura.

PÚBLICA

- **Revisión y Actualización del Archivo de Hojas de Seguridad (MSDS)**, verificando que toda la documentación de los productos en uso esté completa y sea la versión más reciente proporcionada por el fabricante.
- **Verificación de la Adecuada Rotulación de Productos**, mediante una auditoría interna que confirmó el correcto etiquetado de todos los contenedores en las zonas de almacenamiento y uso.

Conclusión y Proyección

El Programa Integral de Manejo de Productos Químicos se consolida como una estrategia preventiva y de responsabilidad institucional, guiada por los principios de seguridad, legalidad y sostenibilidad.

Su implementación rigurosa nos permite proteger la salud de nuestro equipo humano, fortalecer nuestra gestión ambiental y cimentar una cultura organizacional profundamente comprometida con la creación de espacios más seguros, saludables y sostenibles para el bienestar de toda nuestra institución en el CEE.

Registro fotográfico:





Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.






BioMaty
PORCELANATOS
Y LAMINADOS


ALKOSTO
superahorro
LIMPIAPISOS ECOLÓGICO
Aroma Lavanda
Antibacterial


Protex
Líquido multiusos altamente concentrado
Desengrasante
Línea Profesional





Decisiones:

Como parte de la implementación continua de nuestro Programa de Manejo Seguro, durante este periodo se ejecutaron y consolidaron las siguientes acciones críticas:

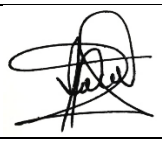
- **Implementación de Rotulación Estandarizada:** Se completó la rotulación adecuada del 100% de los productos químicos y de bioseguridad**,** utilizando el Sistema Globalmente Armonizado (SGA)**.** Esta medida garantiza una identificación clara e inmediata de los riesgos, minimizando errores en el manejo y fortaleciendo la cultura de seguridad entre el personal.

- **Actualización y Digitalización del Inventario:** Se mantuvo y optimizó un inventario dinámico y actualizado en tiempo real**.** Esta herramienta nos permite ejercer un control preciso sobre las existencias**,** fechas de vencimiento y patrones de consumo, facilitando una reposición oportuna y evitando el almacenamiento excesivo o la escasez de insumos críticos.

- **Reorganización del Cuarto de Almacenamiento:** Se llevó a cabo una reorganización completa del cuarto de productos químicos**,** basada en la matriz de compatibilidad y en las mejores prácticas de almacenamiento. Este nuevo orden no solo cumple estrictamente con las normativas de seguridad para prevenir reacciones peligrosas, sino que también optimiza los espacios y facilita un acceso rápido y seguro durante las operaciones diarias.

Compromisos / tareas	**Responsable(s): Nombre / Cargo o rol**	**Fechas**
Continuar con la rotulación de todos los productos químicos y realizar inventario.	Auxiliar de Gestión /SIGE	*mensual*

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Marcela Londoño García	Auxiliar de Gestión /SIGE		

		Centro de Educación Especial de Villavicencio	
Próxima reunión *n/a*	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
Colaborador que elabora el acta:	*Marcela Londoño García*		

PÚBLICA

ANEXO 2

CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Formato control de Productos Quimicos y de Aseo	Código: FO-SST-19 Fecha: 18-04-2021 Version: 02

LUGAR DE ALMACENAMIENTO: Bodega RESPONSABLE: Jeanette C.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Hipoclorito de sodio

FECHA			MARCA	FECHA DE RECEPCIÓN			FECHA DE CADUCIDAD			INGRESOS	SALIDAS	SALDO	OBSERVACION
D	M	A		Día	Mes	Año	Día	Mes	Año				
27	09	25	el trebol								10 litros	40 litros	
06	10	25	el trebol								8 litros	32 litros	
09	10	25	el trebol								8 litros	24 litros	
14	10	25	el trebol								4 litros	20 litros	
20	10	25	el trebol								14 litros	6 litros	
24	10	25	Alkosto	24	10	2025				38 litros	6 litros	38 litros	
27	10	25	Alkosto								4 litros	34 litros	
03	11	25	Alkosto								12 litros	22 litros	
10	11	25	Alkosto								10 litros	12 litros	
19	11	25	Alkosto	19	11	2025				40 litros	4 litros	48 litros	
21	11	25	Alkosto								4 litros	44 litros	
24	11	25	Alkosto								4 litros	40 litros	

Scanned with CamScanner

CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Formato control de Productos Quimicos y de Aseo	Código: FO-SST-19 Fecha: 18-04-2021 Version: 02

LUGAR DE ALMACENAMIENTO: Bodega RESPONSABLE: Francisco G

DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Ambientador.

FECHA			MARCA	FECHA DE RECEPCIÓN			FECHA DE CADUCIDAD			INGRESOS	SALIDAS	SALDO	OBSERVACION
D	M	A		Día	Mes	Año	Día	Mes	Año				
04	09	25	el trebol.								4 litros	4 litros	
15	09	25	el trebol.								4 litros	0	
19	09	25	el trebol.	19	09	2025				16 litros	4 litros	12 litros	
29	09	25	el trebol								4 litros	8 litros	
06	10	25	el trebol								4 litros	4 litros	
15	10	25	el trebol								4 litros	0.	
24	10	25	Alkosto	24	10	2025				10 litros	2 litros	8 litros	
03	11	25	Alkosto								3 litros	5 litros.	
10	11	25	Alkosto								2 litros.	3 litros.	
19	11	25	Alkosto	19	11	2025				10 litros	4 litros	9 litros.	
24	11	25	Alkosto								2 litros	7 litros	

Scanned with CamScanner

CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: FO-SST-19
	Formato control de Productos Quimicos y de Aseo	Fecha: 18-04-2021 Version: 02

LUGAR DE ALMACENAMIENTO: Bodega **RESPONSABLE:** Francisco C

DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Jabon liquido desengrasante.

FECHA			MARCA	FECHA DE RECEPCIÓN			FECHA DE CADUCIDAD			INGRESOS	SALIDAS	SALDO	OBSERVACION
D	M	A		Día	Mes	Año	Día	Mes	Año				
10	09	25	Eltrebol								5 litros	0	
19	09	25	Eltrebol	19	09	2025				4 litros	4 litros	0	
25	09	25	Frotres	25	09	2025				8 litros	8 litros	0	
24	10	25	frotex	24	10	2025				8 litros		8 litros	
29	10	25	frotex								4 litros	4 litros	
03	11	25	frotex								4 litros	0	
19	11	25	frotex	19	11	2025				8 litros		8 litros	

Scanned with CamScanner

CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Formato control de Productos Quimicos y de Aseo	Código: FO-SST-19 Fecha: 18-04-2021 Version: 02

LUGAR DE ALMACENAMIENTO: Bodega **RESPONSABLE:** tramitos c.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO: jabon liquido de manos

FECHA			MARCA	FECHA DE RECEPCIÓN			FECHA DE CADUCIDAD			INGRESOS	SALIDAS	SALDO	OBSERVACION
D	M	A		Día	Mes	Año	Día	Mes	Año				
25	01	25	Alkasto	25	01	2025				4 litros		20 litros	
10	02	25	Alkasto								4 litros	16 litros	
19	02	25	Alkasto	19	02	2025				4 litros		20 litros.	
20	02	25	Alkasto								4 litros	16 litros	
17	03	25	Alkasto								4 litros	12 litros.	
25	03	25	Alkasto	25	03	2025				4 litros		16 litros	
08	04	25	Alkasto								4 litros	12 litros.	
25	04	25	Alkasto	25	04	2025				4 litros		16 litros.	
30	04	25	Alkasto								4 litros	12 litros	
16	05	25	Alkasto	16	05	2025				4 litros		16 litros.	
04	06	25	Alkasto								4 litros	12 litros.	
16	06	25	Alkasto								4 litros	8 litros.	
28	08	25	Alkasto	28	08	2025				4 litros		12 litros.	
19	11	25	Alkasto	19	11	2025				4 litros		16 litros	

Scanned with CamScanner

CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: FO-SST-19
	Formato control de Productos Quimicos y de Aseo	Fecha: 18-04-2021
		Version: 02

LUGAR DE ALMACENAMIENTO: Bodega **RESPONSABLE:** Transito 6.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Varsol

FECHA			MARCA	FECHA DE RECEPCIÓN			FECHA DE CADUCIDAD			INGRESOS	SALIDAS	SALDO	OBSERVACION
D	M	A		Día	Mes	Año	Día	Mes	Año				
25	06	25	lajoya.								2 litros.	0	
07	07	25	lajoya.	02	07	25.				4 litros.		4 litros.	
11	07	25	lajoya								2 litros	2 litros	
29	07	25	La joya								2 litros	0	
29	07	25	El trebol	29	07	2025				8 litros		8 litros	
19	08	25	el trebol								4 litros	4 litros	
26	08	25	el trabol	26	08	2025				4 litros		8 litros	
04	09	25	el trebol								4 litros	4 litros	
19	09	25	el trebol	19	09	2025				8 litros	4 litros	4 litros	
09	10	25	el trebol								4 litros	0	
19	11	25	el original	19	11	2025				4.2 litros		4.2 litros	

Scanned with CamScanner

CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Formato control de Productos Quimicos y de Aseo	Código: FO-SST-19 Fecha: 18-04-2021 Version: 02

LUGAR DE ALMACENAMIENTO: Bodega. **RESPONSABLE:** Tranab G.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Jabon en Polvo.

FECHA			MARCA	FECHA DE RECEPCIÓN			FECHA DE CADUCIDAD			INGRESOS	SALIDAS	SALDO	OBSERVACION
D	M	A		Día	Mes	Año	Día	Mes	Año				
25	03	25	Altasto	25	03	25				5 Kilos		11 Kilos	
15	04	25	Altasto								1Kilo	10 Kilos	
02	05	25	Altasto								3Kilos	7 Kilos	
12	05	25	Altasto								2Kilos	5 Kilos	5 Kilos
15	07	25	Altasto.								2Kilos	3Kilos	
21	07	25	Alkosto								1 Kilo	2 Kilos	
11	08	25	Alkosto								1 Kilo	1 Kilo	
26	08	25	Eltrebol	26	08	2025				5 Kilos	1 Kilo	5 Kilos	
08	09	25	Eltrebol								2 Kilos	3 Kilos	
23	09	25	Eltrebol								1 Kilo	2 Kilos	
06	10	25	el trebol								2 Kilos	0.	
24	10	25	Alkosto	24	10	2025				5 Kilos	2 Kilos	3 Kilos	
19	11	25	Beroa	19	11	2025				4 Kilos		7 Kilos	

Scanned with CamScanner

OBLIGACION 4

ANEXO 1

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.
CENTRO DE EDUCACION ESPECIAL DE VILLAVICENCIO

Villavicencio, Junio de 2025

CONTENIDO

1. Introducción 4
2. Propósito 4
3. Alcance 5
4. Normograma 5
5. Plan de saneamiento del Centro de Educación Especial de Villavicencio 7
7. INFORMACIÓN GENERAL 9
8. CRONOGRAMA DEL PLAN DE SANEAMIENTO 10
9.1. INTRODUCCIÓN 11
9.2. OBJETIVO GENERAL 11
9.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 11
9.4. Alcance 12
9.5. Definiciones 12
9.6. MARCO TEORICO 16
9.7. MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES 18
9.7.1. Métodos de higienización 19
9.7.1.1. Actividades para la limpieza y desinfección 19
9.7.2. Métodos de limpieza 20
9.7.3. Agentes de limpieza o limpiadores 20
9.7.4. Técnicas de aseo para pisos 21
9.7.5. Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección 21
9.7.6. Desinfección 21
9.7.7. Clases de desinfectantes 21
9.7.8. Técnica de desinfección por sustancia química 22
9.7.9. Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante 22
9.7.10. Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección 24
9.7.11. Manejo de productos químicos 24
9.7.12. Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios 26
9.7.13. Guía para limpieza y desinfección 27
9.7.14. HOJAS DE DATOS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. 35
9.8. PLAN DE CONTINGENCIA 36
10. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS 37
10.1. INTRODUCCIÓN 37
10.2. OBJETIVO GENERAL 37
10.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 37
10.4. ALCANCE 37
10.5. DEFINICIONES 38
10.6. MARCO TEÓRICO 40
10.7. PROCEDIMIENTO 42
10.7.1. CARACTERIZACION DE RESIDUOS SOLIDOS 43
10.8. GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES. 46
10.8.1. TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS. 46

10.8.2. RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS 47
10.8.3. ALMACENAMIENTO TEMPORAL. 49
10.8.4. RECICLAJE 49
10.8.5. DISPOSICIÓN FINAL. 50
10.9. GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.. 50
10.10. PLAN DE CONTINGENCIA 50
11. PROGRAMA DE AGUA SEGURA 51
11.1. INTRODUCCIÓN 51
11.2. OBJETIVO GENERAL 51
11.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 51
11.4. ALCANCE 51
11.5. DEFINICIONES 52
11.6. MARCO TEORICO 53
11.7. GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE AGUA 54
11.7.1. FUENTES DE AGUA 54
11.7.2. TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA..... 55
11.7.3. ACCIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE LOS TANQUES 55
11.7.4. GUÍA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE AGUA..... 58
11.7.5. PLAN DE CONTINGENCIA 58
12. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS..... 60
12.1. INTRODUCCIÓN 60
12.2. OBJETIVO GENERAL 60
12.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 60
12.4. DEFINICIONES 61
12.5. MARCO TEÓRICO 62
12.6. MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS..... 63
12.6.1. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS Y LA HERMETICIDAD:..... 63
12.6.2. ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO . 63
12.6.3. VERIFICAR E INSPECCIONAR LAS ZONAS INDICADAS EN EL FORMATO.. 64
12.7. MEDIDAS CORRECTIVAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS. 64
12.7.1. MEDIDAS CORRECTIVAS: 64
12.8. PROCEDIMEINTO..... 65
12.9. PLAN DE CONTINGENCIA 67
12.10. RECOMENDACIONES 67
13. CAPACITACION EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION..... 70
13.1. OBJETIVO 70
13.2. ALCANCE..... 70
13.3. DEFINICIONES 70
13.4. MARCO TEORICO 71
13.5. PROCEDIMIENTO..... 71
14. PROTOCOLO DE MANTENIMIENTO EN INFRAESTRUCTURA 73
15. MANUAL DE ORDEN Y ASEO 78
16. MANUAL DE BIOSEGURIDAD 83

1. Introducción

El plan de saneamiento básico pretende a través de adecuadas prácticas ambientales evitar y/o disminuir los riesgos hacia las personas y el medio ambiente.
Con el manejo bajo estrictas normas de higiene y seguridad se pueden evitar incidentes o accidentes que pueden dejar secuelas irreversibles ya sea en las personas o en el medio ambiente.
Los programas que hacen parte del plan de saneamiento básico deberán ser socializados a todos los funcionarios del servicio de alimentación, implementados posterior al adiestramiento de las personas responsables de ellos y evaluados continuamente para reforzar adecuadas prácticas, corregir las que estén deficientes y ajustar de acuerdo a las condiciones de cada momento.
En el plan de saneamiento básico se contemplan los siguientes programas:

1. Programa de limpieza y desinfección
2. Programa de manejo de desechos sólidos y líquidos
3. Programa de control de plagas
4. Programa de agua segura
5. Programa de Capacitación

El Centro de Educación Especial de Villavicencio cuenta con una oferta de servicio de alimentación para las niñas, niños, y adolescentes, en las cuales se debe garantizar un ambiente adecuado y seguro en el total de sus áreas y dependencias donde se prestan dichos servicios.

Por lo anterior y en concordancia con la normatividad vigente, el **CEE** elaboró el presente plan de saneamiento la cual es una herramienta estratégica compuesta de cuatro programas: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Desechos Sólidos, Programa de Agua Segura y Programa de Control de Plagas, Programa de capacitación; el cual está diseñado para que sea adaptado e implementado de acuerdo sus particularidades y necesidades, este documento, parte de la revisión e inventario de todas las áreas y espacios que hacen parte de la institución, relacionadas o no con el servicio de alimentación y vinculando en la ejecución de los cuatro programas mencionados a todo el personal de la institución.

2. Propósito

Garantizar las actividades y cumplimiento de los principios y consignas en saneamiento ambiental, aprovechamiento y conservación del recurso agua, prevención de la contaminación del aire y suelo, la integridad de funcionarios, contratistas, visitantes, usuarios y demás actores del presente Plan de Saneamiento, en el manejo seguro de los residuos peligrosos y no peligrosos, la seguridad en el almacenamiento y disposición final de los residuos generados por los procesos propios de la Institución. Adicionalmente se

tendrán en cuenta las normas de buenas prácticas de manufactura que son exigibles en los diferentes procesos que son llevados a cabo en los servicios de alimentación del **CEE.**

3. Alcance

Este Plan establece en los cuatro programas, las normas y disposiciones técnicas y ambientales, las cuales tienen como finalidad mantener las diferentes áreas del **Centro de Educación Especial de Villavicencio** libres de posibles focos de contaminación e infestación y proporcionar un área de trabajo limpia y segura; su implementación permite establecer frecuencias en los procesos de aplicación del plan de saneamiento y control para cada una de las actividades, definiendo a los responsables de cada proceso.

El alcance de este documento aplica para los servicios de alimentación que se ofrecen en la institución.

4. Normograma

A continuación, se hace referencia a la base legal (leyes, decretos, resoluciones y normas) que hace parte integral para el desarrollo del presente plan de saneamiento.

LEYES AGUA POTABLE Y SANEAMIENTO

NORMA	TEMA
Ley 09 de 1979	Código Sanitario
Ley 373 de 1997	Ahorro y uso eficiente del agua.
Ley 1450 de 2011	Plan Nacional de Desarrollo 2014-2018
Resolución 12186 de 1991	Por la cual se fijan las condiciones para los procesos de obtención, envasado y comercialización de agua potable tratada con destino al consumo humano.

Norma técnica colombiana

NORMA	TEMA
NTC 5465 de 2006	Requisitos para el rotulado o etiquetado de productos de aseo y limpieza.
GTC 24 de 2009	Guía para la separación en la fuente.

Otras normas, resoluciones, decretos

NORMA	OBJETO
Constitución Política de Colombia, artículo 49	"La atención en salud y el saneamiento básico son servicios públicos a cargo del Estado"; artículo 79: "Todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano", y Artículo 366: "El bienestar general y el mejoramiento de la calidad de vida de la población son finalidades sociales del Estado".
Decreto 2811 de 1974.	Código Nacional de los Recursos Naturales Renovables y no Renovables y de Protección al Medio Ambiente.
Ley 9 de 1979	Mediante la cual se establece los criterios generales de saneamiento básico
Resolución 02400 de mayo 22 de 1979	Por la cual se establecen algunas Disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.
Decreto 3075 de 1997	Por el cual se reglamenta parcialmente Ley 9 de 1979. Establece los criterios y condiciones Para la formulación del plan de saneamiento; este debe contener, como mínimo, los programas de limpieza y desinfección, desechos sólidos y control de plagas. Para efectos de la sustentación del estándar, en adición a la Ley 9 de 1979, esta es la pieza legal más importante.
Decreto 1550 de 2003	Por medio del cual regula los planes de Gestión integral de residuos sólidos.
Ley 1098 de 2006	Código de Infancia y Adolescencia, en donde se establece el saneamiento básico como un derecho. Según el artículo 17, los niños, las niñas y los adolescentes tienen derecho a la vida, a una buena calidad de vida y a un ambiente sano en condiciones de dignidad y goce de todos sus derechos.
Decreto 3039 de 2007	A través de la prioridad número 8 "mejorar la seguridad sanitaria y ambiental" y sus respectivas líneas de políticas.
Resolución 0425 de 2008	La cual establece la metodología para la formulación de los planes de salud territoriales; en lo concerniente a salud ambiental, se cuenta con el eje programático de salud pública.
Ley 1438 2011, artículo primero	"Esta ley tiene como objeto el fortalecimiento del Sistema General de Seguridad Social en Salud, a través de un modelo de prestación del servicio público en salud que en el marco de la estrategia Atención Primaria en Salud permita la acción coordinada del Estado, las instituciones y la sociedad para el mejoramiento de la salud y la creación de un ambiente sano y saludable"
Séptimo objetivo de desarrollo del milenio.	Sostenibilidad del medio ambiente.

5. Plan de saneamiento del Centro de Educación Especial de Villavicencio

Teniendo en cuenta la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en su capítulo VI artículo 26, el plan de saneamiento debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de cuatro programas, los cuales se establecen en el desarrollo del presente Plan:

a) Programa de limpieza y desinfección.
b) Programa de desechos sólidos y líquidos.
c) Programa de control de plagas.
d) Programa de agua segura.
e) Programa de capacitación al servicio de alimentación

Para cada uno de los programas se estableció el siguiente contenido:

Introducción: tiene como propósito describir el contenido del mismo, se espera que el lector se ponga al tanto de los antecedentes necesarios para comprender y evaluar la importancia, necesidad y objetivos del documento.

Objetivo general: definir de forma clara el resultado esperado al realizar los procesos establecidos en cada programa.

Objetivos específicos: establecer las actividades a realizar en cada uno de los programas que integran el plan de saneamiento.

Alcance: establecer el ámbito de aplicación de cada una de las acciones descritas en los procesos de los programas que constituyen el plan de saneamiento.

Glosario: lista de conceptos de carácter técnico relacionados con el contenido de cada programa y que sirven de apoyo para su uso o consulta y que es herramienta básica para el adecuado desempeño del personal vinculado a la institución.

Marco Teórico: el marco teórico, presenta una referencia, es el soporte teórico, contextual o legal de los conceptos que se utilizaron para el planteamiento de cada uno de los programas.

Con esta recopilación de información, también se intenta demostrar cuál es el aporte novedoso que se va a hacer en su área de conocimiento respectiva.

Procedimiento: presenta la descripción secuencial que debe seguirse en la realización del método, actividad, guía o acción en los programas que componen el plan de saneamiento; en este se encuentra registrada la información básica referente a cada uno de los

programas del plan de saneamiento y permite conocer el funcionamiento interno que respecta a la descripción de las tareas a realizar, frecuencia y elementos requeridos.
Plan de contingencias: un plan de contingencia detalla las medidas que se deben tomar para garantizar que el servicio de alimentación pueda continuar operando en caso de alguna crisis o emergencia.

6. Responsables

El **Centro de Educación Especial de Villavicencio** será el área encargada de liderar el proceso de actualización del documento Guía plan de saneamiento con las áreas responsables.

Para el acompañamiento de los diferentes programas los responsables son:

PROGRAMA	RESPONSABLE
Limpieza y desinfección	Profesional en Nutrición, SIGE, Asistente Administrativa.
Desechos sólidos	SIGE, personal de apoyo logístico.
Control de plagas	Profesional en Nutrición, SIGE, Asistente Administrativa.
Agua segura	SIGE, Asistente Administrativa, Profesional en Nutrición.
Capacitación	Profesional en Nutrición.

La responsabilidad de gestionar oportunamente los seguimientos, acompañamientos y acciones de mejora para garantizar la implementación del plan de saneamiento es de la Dirección Ejecutiva del **Centro De Educación Especial De Villavicencio**.

7. INFORMACIÓN GENERAL

Tabla No.1 Información general del servicio social.

RAZON SOCIAL	ASOCIACION DE PADRES DEL CENTRO DE EDUCACION ESPECIAL DE VILLAVICENCIO
NOMBRE COMERCIAL	CENTRO DE EDUCACION ESPECIAL DE VILLAVICENCIO
SIGLA	CEE
PERSONERIA JURIDICA	587 DE 1982
NIT	892099299-7
DIRECCION	CRA 42 # 37-92 BARZAL ALTO
CIUDAD	VILLAVICENCIO - META
NUMERO DE TRABAJADORES	22
CAPACIDAD DE ATENCION	220 NNA
CARACTERÍSTICAS DE LA EDIFICACIÓN	**Planta Física de un (1) piso:** **Área administrativa:** 5 Oficinas, 1 Archivo, 3 bodegas. **Consultorios:** 2 consultorios compartidos por Psicología y Trabajo Social, 1 consultorio de nutrición. **Área Pedagógica:** 6 aulas, 3 talleres, 1 Ludoteca, 1 Sala de Sistemas, 1 salón de música y danza. **Áreas Comunes:** 1 sala de espera, 1 comedor y aula múltiple, 11 unidades Sanitarias para el uso de los niñas, niños y funcionarios. Parqueadero, parque infantil, cancha de futbol. Zona verde. **Área de Servicios Generales:** 1 Cuarto de aseo, 1 Cocina, 1 Shut de basuras, 1 bodega de elementos de aseo, 1. **Abastecimiento de agua:** 3 tanques elevados, 1 tanque subterráneo, 1 tanque lavadero.

8. CRONOGRAMA DEL PLAN DE SANEAMIENTO

El Plan de Saneamiento Básico se constituye en un conjunto organizado de acciones que buscan la protección y mejora del ambiente y entorno del **Centro De Educación Especial De Villavicencio - CEE**, con el fin de disminuir los riesgos potenciales de contaminación e infección y garantizar un nivel de salubridad óptimo para los niños, niñas, jóvenes y adultos en situación de discapacidad cognitiva y/o asociada a otros síndromes que atiende el CEE, los funcionarios y las personas externas que lo visitan.

El plan de saneamiento básico del **Centro De Educación Especial De Villavicencio - CEE** busca crear condiciones adecuadas de salubridad para garantizar un entorno saludable para sus habitantes, a través de la implementación del Protocolo de Mantenimiento en infraestructura, el Protocolo de lavado de tanques, Protocolo de Fumigación, Manual de orden y aseo, el Manual de Limpieza y desinfección, el Protocolo de lavado y desinfección de canecas y almacenamiento central de residuos, Manual de Bioseguridad, y el Manual de Manejo de Residuos.

Ver Anexo 12. Cronograma general de Saneamiento Básico

9. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

9.1. INTRODUCCIÓN

Para garantizar que en el **Centro de Educación de Villavicencio** se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas legales y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja **CEE** aplicará las BPM y los procesos de higienización descritos en el presente programa.

La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos.

El proceso de higienización entendido como la suma de los procesos de limpieza y desinfección, redunda en el estado de salud de los participantes al proveerles espacios y ambientes con menor riesgo de transmisión de microorganismos patógenos.

El presente programa define las actividades de limpieza y desinfección y listas de chequeo para ser aplicadas en el servicio de alimentación del **Centro de Educación de Villavicencio** y así garantizar una eficiente higienización de los espacios y ambientes.

9.2. OBJETIVO GENERAL

Diseñar e implementar una guía para los procedimientos de limpieza y desinfección en los servicios de alimentación del **Centro de Educación de Villavicencio**, con el fin de garantizar la seguridad del producto ofrecido a los usuarios.

9.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Sensibilizar al personal de la institución sobre la importancia de realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección dentro del servicio de alimentación.
- Conocer e implementar los procesos de higienización de alimentos, áreas, superficies, equipos, utensilios, elementos y ambientes por parte del personal encargado de los procesos de limpieza y desinfección.
- Conocer y aplicar los formatos del programa de limpieza y desinfección por parte del personal encargado del servicio de alimentación y partes involucradas para llevar un registro y control de los procesos.

9.4. Alcance

Este programa aplica para todas las prácticas en el servicio de alimentación del CEE.

9.5. Definiciones

- **Agentes desinfectantes**: son aquellos productos y/o elementos, que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor; entre los químicos se encuentra: el hipoclorito, yodo, etc.

- **Alimento**: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias. [1]

- **Amonio cuaternario**: los compuestos de amonio cuaternario son habitualmente utilizados como desinfectantes en medicina humana, en ganadería y en la industria alimentaria, con baja toxicidad y excelente eficacia frente a gérmenes.

- **Bacteria**microorganismo unicelular sin núcleo diferenciado, algunas de cuyas especi es descomponen la materia orgánica, mientras que otras producen enfermedades[2].s on organismos vivos invisibles al ojo humano, algunas de ellas pueden causar intoxicaciones alimentarías cuando se permite su multiplicación y crecimiento incontrolado (proliferación).

- **Biguanidas poliméricas**: agentes desinfectantes que tienen la capacidad de evitar que las bacterias generen resistencia ante el uso continuo del mismo desinfectante, lo cual le confiere a este producto una alta eficacia bactericida, aún en presencia de residuos orgánicos y aguas duras. Este producto también tiene actividad esporicida, sobre varias cepas de bacilos formadores de esporas tales como: subtilis, cereus, megaterium, lichenformis y pumilus.[3]

- **Brote**: la presencia de cualquier proceso relevante de intoxicación aguda colectiva, imputable a causa accidental, manipulación o consumo. [4]

---

[1] Resolución 2674/2013, de 22 de julio, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.

[2] Tomadodo de: http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=bacteria

[3] http://www.bioquimat.com/producto/desinfectante-y-sanitizante-con-base-en-biguanida/

[4] Tomado de: http://www.isciii.es/ISCIII/es/contenidos/fd-servicios-cientifico-tecnicos/fd-vigilancias-alertas/fd-brotes/fd-procedimientos/definicion-brote.shtml

- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.[5]

- **Cloro y sus derivados**: es un elemento esencial para muchas formas de vida. En la naturaleza no se encuentra en estado puro ya que reacciona con rapidez con muchos elementos y compuestos químicos, por esta razón se encuentra formando parte de cloruros (especialmente en forma de cloruro), cloritos y cloratos, en las minas de sal y disuelto en el agua de mar. El cloro es una sustancia importante para la purificación del agua (como en plantas de tratamiento de agua) y en desinfectantes.

- **Concepto sanitario**: es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada[6].

- **Contaminación**: es la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía generadas por la actividad humana o de la naturaleza, en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.

- **Contaminación cruzada**: es el proceso por el cual los microorganismos de un área son trasladados, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que estos microorganismos pueden contaminar alimentos, superficies o ambientes.

- **Contaminación física**: consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento durante el almacenamiento, la elaboración o la cocción. (Papel, vidrio, metal, madera entre otros)

- **Contaminación química**: puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

[5] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018.

[6] Ibid.

- **Contaminación biológica**: es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación; es ocasionada por animales (insectos, roedores, etc.) y manipuladores con deficiente estado de salud o aplicación incorrecta de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).

- **Desinfección**: es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.[7]

- **Desinfectante**: agente químico que disminuye la carga microbiana.

- **Detergente**: sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

- **Enjuague**: es el proceso mediante el cual se retira con agua limpia los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de higienización.

- **Ficha técnica del producto utilizado y ficha técnica de seguridad**: es un documento que contiene la descripción de las características de un producto. Los contenidos varían dependiendo del tipo de producto, pero en general debe contener datos como el nombre del producto, características físicas, modo de uso y datos del fabricante.

- **Guía**: instrucciones basadas en el consenso de diferentes puntos de vista, cuya finalidad es orientar el curso de una actividad. Para los casos en que su implementación sea por parte de una entidad u organización externa su aplicación será voluntaria por parte del tercero.

- **Haragán**: goma natural con diseño de célula cerrada con soporte de metal o plástico reforzado que permite un fácil secado de superficies (pisos).

- **Higienización**: es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro elemento que pueda estar en contacto con los alimentos. Se define en dos pasos fundamentales: Limpieza que es la eliminación de las impurezas visibles, escombros, partículas visibles, polvo, entre otros y Desinfección que es la eliminación o reducción de las impurezas no visibles de microorganismos vivos (especialmente infecciosos) a niveles seguros, por medio de agentes químicos o métodos físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros

[7] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

bacterianos, que no generen riesgo de contaminación y que en ningún caso comprometan la inocuidad del alimento.

- **Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA):** síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población.[8]
- **Infección**: es la invasión de un anfitrión por un microorganismo patógeno, su multiplicación en los tejidos y la reacción del anfitrión a su presencia y a la de sus posibles toxinas. Las infecciones pueden deberse a bacterias, hongos, virus, protozoos o priones. Las infecciones pueden ser además locales o sistémicas[9].

- **Inocuidad de los alimentos**: es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.[10]

- **Limpieza**: es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.[11]

- **Medidor**: recipiente para añadir la cantidad justa de producto que se requiera para el procedimiento. Podrán usarse vasos medidores, tubos falcón. Se prohíbe el uso de jeringas como medidor de soluciones. Microorganismo: también llamado microbio u organismo microscópico, es un ser vivo que sólo puede visualizarse con el Microscopio. Son organismos dotados de individualidad que presentan, a diferencia de las plantas y los animales, una organización biológica elemental. En su mayoría son unicelulares, aunque en algunos casos se trate de organismos cenóticos compuestos por células multinucleadas, o incluso multicelulares[12].

- **pH**: el pH es una medida de acidez o alcalinidad de una disolución. El pH indica la concentración de iones hidrógeno presentes en determinadas disoluciones.[2] La sigla significa potencial de hidrógeno o potencial de hidrogeniones.[13]

---

[8] Adaptado de: Protocolo de Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos –ETA- INS

[9] Dr. Jorge Antonio Amézquita Landeros, Dr. José Luis Jiménez Corona (29-ago-2011). «Capítulo8: Infección en cirugía». En Dr. Jesús Tápia Jurado; Dr.Abel Archundia García; Dr. Wulfrano Antonio Reyes Arellano. *Introducción a la cirugía*. México: McGraw-Hill (publicado el 20-sep-2011). pp. 119-134. ISBN 978-607-02-2469-0.

[10] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

[11] Ibid.

[12] Tomado de: https://www.ecured.cu/Microorganismo

[13] López, Raymond Chang, Kenneth A. Goldsby ; revisión técnica, Rodolfo Álvarez Manzo, Silvia Ponce (2013). *Química* (11a. ed. edición). México; Madrid [etc.]: MacGraw-Hill. ISBN 978-607-15-0928-4.

- **Producto químico**: es un conjunto de compuestos químicos (aunque en ocasiones sea uno solo) destinado a cumplir una función. Generalmente el que cumple la función principal es un solo componente, llamado componente activo.

- **Proveedor**: son las personas u organizaciones que aportan insumos a un determinado proceso, pueden ofrecer servicios de apoyo dentro de la cadena productiva interna de la organización; o externos, si ofrecen insumos a la organización.

- **Registro sanitario**: es el acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.[14]

- **Registro sanitario (productos de aseo)**: es el acto administrativo expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), por el cual se autoriza previamente a una persona natural o jurídica, para producir, comercializar, importar, exportar, envasar, procesar y/o expender un producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico.

- **Seguridad**: es la característica de un producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico que permite su uso sin posibilidades de causar efectos tóxicos.

- **Sustancia peligrosa:** Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.[15]

- **Toxicidad**: Capacidad intrínseca que posee un agente químico de producir efectos adversos sobre un órgano.[16]

9.6. MARCO TEORICO

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

[14] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

[15] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

[16] Tomado de: http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/TextosOnline/EnciclopediaOIT/tomo1/33.pdf

Limpieza.

La limpieza es el proceso mediante el cual se retiran todos los residuos sólidos indeseables. La limpieza tiene como propósito:

- Eliminar suciedad y los residuos para evitar el desarrollo de microorganismos y plagas.
- Reducir los riesgos de contaminación cruzada.
- Remover en buena proporción microorganismos de las superficies y ambientes.
- Preparar las superficies para desinfección.
- Retirar la materia extraña que pueda afectar la calidad de los productos durante procesos futuros.
- Prevenir el deterioro de equipos y utensilios, por eliminación de residuos que puedan causar remoción, picadura, grietas u otros.
- Contribuir con el mantenimiento de un ambiente ordenado e higiénico.
- Evitar la generación de malos olores.

Desinfección.

La desinfección es tratamiento para reducir la carga microbiana existente en las superficies, utensilios y ambientes. Esta debe realizarse sobre superficies limpias. Dentro de los métodos de desinfección se encuentran:

- **Calor:** La eficiencia de los procesos de desinfección por calor depende de la temperatura alcanzada, tiempo mantenido y de la humedad. El grado de destrucción requerido se alcanzará siempre y cuando el método de aplicación y el diseño del equipo permita la penetración adecuada del calor en todas las partes del equipo. Para la desinfección con calor se puede utilizar vapor, agua caliente o hirviente.
- **Agentes Químicos**: Utilización de agentes químicos; la eficacia de los agentes de desinfección está influenciada por la concentración, el tipo de contacto, la temperatura, la materia orgánica (suciedad), pH. En la acción de los desinfectantes se distinguen las siguientes etapas:
- **Fijación:** Ocurre en la pared bacteriana. Es un fenómeno de naturaleza química o eléctrica.
- **Penetración:** Los desinfectantes atraviesan la pared bacteriana y la membrana celular.

Limpieza en áreas de servicios de alimentos
La limpieza es la etapa de la remoción de suciedad orgánica y físico química, sus objetivos son eliminar la mugre visible, evitar la contaminación cruzada y disminuir los riesgos de contaminación microbiológica, mantener el funcionamiento adecuado de equipos y preparar las diferentes superficies para la desinfección.

9.7. MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES

Limpieza y desinfección de la planta física: Antes de iniciar este proceso se retiran todos los alimentos, se desconectan los aparatos eléctricos y se barren los pisos. Posteriormente se humedece la superficie que se va a limpiar iniciando desde las partes más altas hacia las más bajas, luego se aplica detergente, se retira con agua y se aplica desinfectante.

Limpieza y desinfección de la vajilla y cubiertos: Los equipos y utensilios deben facilitar los procesos de limpieza, lavado y desinfección de los mismos, deben ser de material no toxico, lisos, que no sean absorbentes y fácilmente desmontables o desarmables. Luego de recoger las vajillas y los cubiertos se retiran los alimentos, posteriormente se clasifican de acuerdo con el tipo de lavado y desinfección manual o mecánico. Tanto para el lavado mecánico como el manual el secado debe realizarse idealmente en estanterías con rejillas para permitir que el agua escurra y haya circulación del aire.

Limpieza e higiene del menaje y utensilios:

- Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada. Los que están en contacto con alimentos crudos (pescados, carne, frutas y hortalizas) se deben limpiar frecuentemente durante el día, y después de cada interrupción o cuando se cambie de un producto alimenticio a otro.
- El menaje se debe lavar cada vez que se utilice.
- El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable.
- La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (manteles, servilletas y cubre manteles) ésta se realizará siempre por separado. Almacenamiento de “sustancias químicas de limpieza y desinfección en los servicios de alimentos:
- Se debe destinar un área única y exclusivamente para el almacenamiento de sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, así como para guardar los elementos de higiene del establecimiento.
- Se debe mantener esta área limpia y aireada.

- Los productos deben estar debidamente ordenados y etiquetados.
- Nunca se deben usar embalajes vacíos de alimentos para almacenar químicos, así como tampoco nunca se almacenarán alimentos en envases vacíos de productos químicos.
- Los productos químicos deben ser mantenidos en su envase original y en caso que se requiera transferirlos a otro envase, es necesario etiquetar los nuevos envases y escribir las advertencias del fabricante sobre su uso.

A continuación, se describen las diferentes acciones que se deben realizar dentro del proceso de limpieza y desinfección en **El Centro de Educación Especial de Villavicencio,** para lograr el objetivo del programa de conformidad a las condiciones físicas, estructurales y de servicio misional del servicio de alimentación de la institución.

9.7.1. Métodos de higienización

- **Cepillado:** se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminar la suciedad, según el tipo de superficie.
- **Aspersión:** se usa para desinfectar grandes superficies (paredes, techos, ambientes, entre otros). Se debe tener en cuenta el control del tiempo de contacto del desinfectante.
- **Inmersión:** puede realizarse con o sin agitación según el caso. Se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.
- **Directa:** generalmente se usa para superficies o áreas con alta carga microbiana.

9.7.1.1. Actividades para la limpieza y desinfección

- **Limpieza principal**: consiste en la remoción o eliminación de residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, entre otros, de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja. en el servicio de alimentación para la limpieza de menaje con alimentos, esta se realizará a chorro de agua.
- **Aplicación de producto químico**: consiste en la aplicación de un producto detergente biodegradable, que ayuda a la remoción de partículas o suciedad. Esta actividad no aplica para la limpieza y desinfección de alimentos.
- **Enjuague:** es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente biodegradable empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación.
- **Desinfección:** es la aplicación del producto químico usado en el servicio de alimentación para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto y las concentraciones definidas en el presente documento

- **Enjuague final**: es la remoción de los restos del desinfectante usado en la fase anterior mediante el uso de agua.

9.7.2. Métodos de limpieza

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes biodegradables.

La limpieza se refiere a la remoción de polvo, grasa, resto de comida u otros elementos visibles en partículas en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua limpia y de un agente de limpieza.

- **Métodos físicos:** es la limpieza realizada con productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, escobas, entre otros. Se usan para la limpieza de platos, superficies, utensilios, entre otros.
- **Métodos químicos:** esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. p. ej.: detergentes biodegradables.
- **Métodos manuales:** esta limpieza se realiza por contacto o por inmersión, y se utilizan cuando es necesario remover la suciedad refregando con soluciones detergentes. Para ello se recomienda utilizar un recipiente que contenga las soluciones detergentes para sumergir las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.
- **Limpieza in situ:** es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar; las cuales se lavan con una solución de agua y detergente biodegradable a una presión suficiente para realizar una limpieza óptima.

9.7.3. Agentes de limpieza o limpiadores

Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que ésta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

- Biodegradable
- Inoloro
- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua
- No corrosivo
- Estable durante el almacenamiento
- Fácil de dosificar

- No tóxico en el uso indicado
- Fácil eliminación por enjuague

Así mismo, debe tener las siguientes funciones:

- Separar las suciedades
- Disminuir la tensión superficial
- Destrucción final de grasas

9.7.4. Técnicas de aseo para pisos

Técnica de arrastre: consiste siempre en limpiar en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante limpiar muy bien los imperfectos y grietas en las cuales se puede acumular suciedad.

Técnica del ocho: se inicia con el trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio, haciendo movimientos semicirculares de borde a borde hacia el lugar de la salida para asegurarse que todo el piso quede debidamente trapeado.

9.7.5. Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección

- Carga microbiana
- Concentración del agente desinfectante
- Materia orgánica
- Duración de la acción germicida
- Temperatura del agua
- Humedad
- pH

9.7.6. Desinfección

Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:

- No tóxicos
- Alta actividad antimicrobiana
- Cumplir con las normas legales

9.7.7. Clases de desinfectantes

Existen cuatro agentes desinfectantes de uso común: biguanidas poliméricas, yodo, amonio cuaternario y cloro. Independiente de cuál se use, existen tres reglas que deben aplicarse para que el saneamiento sea efectivo:

- **Regla No. 1:** todos los residuos visibles deben eliminarse previamente, de lo contrario estos consumirán gran parte de la acción del agente desinfectante.
- **Regla No. 2:** verificar la correcta dosificación y dilución del desinfectante.
- **Regla No. 3:** tener en cuenta el tiempo de acción de la solución desinfectante.

9.7.8. Técnica de desinfección por sustancia química

Consiste en la utilización de un agente químico desinfectante por aspersión, inmersión o vertimiento directo. Los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

- **Inactividad debida a la suciedad:** la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto antes de realizar la desinfección, debe existir un adecuado proceso de limpieza.
- **Temperatura de la solución:** por lo general, cuanta más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría. Sin embargo, debe verificarse la ficha técnica del producto para confirmar la temperatura recomendada por el fabricante.
- **Tiempo:** todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.
- **Dilución:** la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará.
- **Estabilidad:** la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

9.7.9. Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante

Es importante considerar que cuando se va a usar el hipoclorito de sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del hipoclorito de sodio.
Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes:

- **Concentración para uso industrial:** 13%
- **Concentración para uso doméstico:** 5,25%

La dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de hipoclorito de sodio (NaClO) sugerida por la entidad, concentración para uso doméstico: 5,25%, se encuentra relacionada a continuación en la tabla N° 2.

Tabla No. 2 Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO)

CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PD-SST-11
	PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION	Fecha: 11-05-2021
		Version: 2

CONCENTRACION DEL HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% A UTILIZAR EN DESINFECCIONES				
ELEMENTOS A DESINFECTAR	**CANTIDAD DE AGUA**	**CANTIDAD DE DESINFECTANTE**	**TIEMPO DE ACCION**	**CANTIDAD TOTAL DE LA DILUCION**
UTENSILIOS Y EQUIPOS. PAÑOS Y LIMPIONES	950 cc	50 cc	5 - 10 minutos	1 litro
ESCOBAS Y TRAPEROS	4500 cc	500 cc	5 - 10 minutos	5 litros
PAREDES, TECHOS Y PISOS	4500 cc	500 cc	5 - 10 minutos	5 litros
BAÑOS	4500 cc	500 cc	10 - 15 minutos	5 litros
SUPERFICIES	950 cc	50 cc	5 - 10 minutos	1 litro
AMBIENTES	1 Litro	6 ml		

Nota 1: Para tomar la medida del desinfectante se deben utilizar vasos medidores y/o probetas y/o tubos falcón. No se permiten elementos medidores que no garanticen exactitud en la toma del desinfectante.

Nota 2: Cuando se efectué el re-envase del desinfectante, éste deberá contener una etiqueta que identifiqué el producto según la NTC5465, a su vez NO podrá ser re-envasado en envases plásticos que hayan sido utilizados anteriormente en alimentos o bebidas. Así mismo el rotulo debe contener información referente a los riesgos del producto para la salud. Tener en cuenta que no todos los envases contienen exactamente un litro. Adicionalmente se debe tener en cuenta que el re-envase debe efectuarse en recipientes opacos, debido a que estos productos se inactivan con la luz solar.

Nota 3: Todo proceso en el que se utilice agua caliente, previo al vertimiento de estas aguas a los sistemas de alcantarillado deberán someterse a un tiempo de reposo para enfriamiento.

Las ppm utilizadas para la preparación de la solución desinfectante son las siguientes:

- Alimentos (frutas y verduras), bolsas de leche, empaques de lácteos, bolsas de pulpa de frutas, enlatados, empaques de embutidos: 50 ppm
- Utensilios y equipos, ambiente, puertas y ventanas: 150 ppm
- Superficies, uniforme (peto plástico y botas), cepilleros y protectores de cepillos de dientes: 200 ppm
- Puntos ecológicos, paredes, techos y pisos: 300 ppm
- Contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos, mallas y anjeos, baños, área lava-colas, implementos de aseo: 400ppm.

9.7.10. Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección

Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

El **CEE** debe implementar la clasificación de elementos de aseo de acuerdo a la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible.

Los elementos para realizar la limpieza y desinfección deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas. Es necesario usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados. ***No se permite el lavado y la ubicación de elementos de aseo en área de preparación ni en el área de almacenamiento de alimentos*.**

Se recomiendan el tapabocas y otros elementos de protección personal contra salpicaduras o irritaciones de las vías respiratorias, teniendo en cuenta que el hipoclorito de sodio es una sustancia corrosiva e irritante. En todo caso se deberá dar cumplimiento a las fichas de seguridad del producto y a las indicaciones de seguridad.

9.7.11. Manejo de productos químicos

Identificar que los insumos para el aseo se encuentren debidamente sellados y cumplan con requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento.

- Todo producto químico que sea utilizado en el **CEE** deberá contar con la ficha técnica y de seguridad o impresa en un lugar accesible; la cual deberá ser divulgada a todo el personal que manipule y tenga contacto con estos productos y tener constancia de esta divulgación.
- Clasificar los insumos por sus características, teniendo en cuenta las indicaciones de almacenamiento establecida en la hoja de seguridad o ficha técnica, que debe entregar el proveedor. Garantizando la publicación de la matriz de compatibilidad de los productos en un lugar visible.
- Los insumos se deben almacenar por grupos y sus etiquetas deben estar a la vista.
- Mantener una adecuada rotación del stock de insumos de aseo. Rotación de acuerdo al método primeros en entrar, primeros en salir (PEPS).

Lavado de Manos
Las manos son el vehículo principal para los microorganismos, lo que puede afectar la calidad del alimento.

El siguiente procedimiento debe realizarse cada vez que cambie de actividad, los pasos son:



Fuente: OMS. 2017.

9.7.12. Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios

El Centro de Educación Especial de Villavicencio, realiza un inventario de todas las instalaciones y equipos conforme a la información contenida en la Tabla No. 3; para facilitar la adopción del plan. El inventario se ha realizado por áreas, espacios, especificando instalaciones, equipos y utensilios. Cada elemento inventariado tiene una guía de limpieza y desinfección asociado.

La aplicación del inventario de áreas y espacios es conjunta con un profesional de nutrición y SIGE acorde con el área que corresponda y el responsable del área.

Tabla No. 3 Inventario de áreas y espacios.

ZONAS DE ALIMENTOS			
Son los lugares donde existe tránsito de alimentos crudos o preparados.			
Área	**Instalaciones**	**Equipos**	**Utensilios**
Preparación, servido y distribución de alimentos	Paredes	Licuadora	Utensilios de cocina
	Pisos	Nevera	Estantes
	Techo Lámparas	Congelador	Canecas de cocina
	Puerta	Campana extractora	Menaje
	Ventanas	Báscula - gramera	
		Termómetros	
		Hornos	
		Estufa	
Salón comedor	Paredes	Mesas	Bandejas de plástico
	Pisos	Sillas	Carros transportadores
	Techo		
	Puerta		
	Ventanas		
Almacenamiento de alimentos	Pisos	Estantes	Recipientes para almacenamiento de alimentos Canastillas Canecas
	Paredes	Estibas	
	Techo	Báscula	
	Ventanas		
	Puerta		
	Mesones		
	Abarrotes		

A partir de los inventarios de las áreas, instalaciones, maquinaria-equipos y utensilios se han desarrollado las guías de actuación para la correcta limpieza y desinfección.

9.7.13. Guía para limpieza y desinfección

La distribución de espacios y equipos en el servicio de alimentación del **CEE** aseguran realizar la correcta limpieza y desinfección en todas las áreas, para tal fin en la tabla No.4 se presenta la frecuencia, implementos, actividades y responsables.

Limpieza y desinfección:

- Como primer paso en todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas.
- El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable.
- La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, luego se procede a enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón detergente con una esponja, cepillo o escoba. Seguidamente se debe restregar las superficies hasta que toda el área que se esté trabajando esté completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos
- El enjuague final se hace con suficiente agua potable hasta que desaparezca completamente el jabón.
- Posterior a la limpieza se continúa con la desinfección, de acuerdo a las especificaciones para cada área y/o producto. El cuadro sobre los procedimientos para la limpieza y desinfección muestra la manera adecuada como se realizan los procedimientos de limpieza y desinfección en el servicio de alimentación.
- Cada vez que se realicen las labores de limpieza y desinfección en el servicio de alimentos el supervisor deberá verificar lo realizado, lo cual se encuentra consignado en el ***formato lista de verificación de limpieza y desinfección*** **(anexo 1)** el cual debe diligenciarse una vez al finalizar las labores del día.
- Para la limpieza y desinfección de los alimentos se iniciará retirando los residuos de polvo o mugre visible, enjuagando con suficiente agua limpia y sumergiendo el alimento en la solución desinfectante durante máximo 5 minutos y posteriormente enjuagando con agua limpia y dejando secar.

Tabla No. 4 Guía de limpieza y desinfección

	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	**Código: PD-SST-11**
	PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION	**Fecha:** 15/0/2025 **Versión: 4**

QUE	QUIEN	COMO	CUANDO	SOLUCION DESINFECTANTE
ALACENAS, GABINETES, RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	Manipuladoras de alimentos	Desocupar completamente la alacena o los gabinetes. Sacudir con un paño seco para retirar residuos. Aplicar solución desinfectante por todas las paredes de la alacena o recipiente. Dejar secar y volver a introducir los víveres	Semanalmente	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua.
NEVERA	Manipuladoras de alimentos	Apagar la nevera. Sacar todos los alimentos. Retirar las partes de la nevera como rejillas, bandejas, gabetas. Aparte, sumergir estas partes en un recipiente hondo con solucion desinfectante durante 5 minutos. Con la ayuda de un paño absorbente empapado en la misma solución desinfectante, limpiar todas las paredes de la nevera por dentro, cuidando de que se llegue a todos los rincones y partes pequeñas. Retirar el exceso de humedad con el mismo paño, Dejar secar y volver a poner las rejillas y/o partes que se hayan retirado. Se debe limpiar también la nevera por fuera y retirar del sitio donde se encuentra para lavar el piso y las paredes.	Semanalmente	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua.

	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	**Código: PD-SST-11**
		Fecha: 15-01-2025
	PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION	**Versión: 4**

QUE	QUIEN	COMO	CUANDO	SOLUCION DESINFECTANTE
CONGELADOR	Manipuladoras de alimentos	Se realiza el mismo procedimiento de la limpieza de la nevera.	Cada 15 días	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua.
ESTUFA - HORNO	Manipuladoras de alimentos	Desmontar las rejillas de la estufa. Limpiar con un paño húmedo para retirar el polvo y algunos residuos. Con la ayuda de una esponja abrasiva aplique y frote solución detergente. Retire con un paño húmedo toda la solución. Deje secar. Semanalmente después del lavado con detergente, aplicar solución desinfectante con un paño humedecido en la solución. Retirar el exceso de humedad, dejar secar.	Diariamente. Desinfección: Semanalmente	
LICUADORA	Manipuladoras de alimentos	Desmontar las partes de la licuadora. Con la ayuda de una esponja abrasiva aplique y frote bien para limpiar con solución detergente. Retire el jabón con agua limpia. Sumerja las partes en la solución desinfectante y deje actuar durante 5 minutos. Escurra bien y termine de secar con un paño seco. El motor se limpia con un paño húmedo.	Diariamente. Desinfección: Semanalmente	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua.

	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	**Código: PD-SST-11**
		Fecha: 15-01-2025
	PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION	**Versión: 4**

QUE	QUIEN	COMO	CUANDO	SOLUCION DESINFECTANTE
GRAMERA	Manipuladoras de alimentos	Retirar los residuos del plato de la gramera. Con la esponja mojada en solución desinfectante limpiar bien el plato y toda la gramera. Pasar un paño seco para retirar el exceso de humedad. Dejar secar al medio ambiente.	Cada vez que se utilice	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua.
LAVAPLATOS	Manipuladoras de alimentos	Enjuagar la superficie con suficiente agua. Con la ayuda de una esponja abrasiva aplique y frote solución detergente. Retire con abundante agua limpia. Aplicar solución desinfectante al finalizar las labores del día.	Al iniciar y terminar labores del día. Desinfección: al terminar labores del día.	
MESONES	Manipuladoras de alimentos	Retirar los utensilios, equipos y la basura que haya quedado sobre los mesones. Con suficiente agua y con la ayuda de una esponja abrasiva aplique y frote solución detergente. Retire el detergente con abundante agua limpia. Con un paño limpio retire el exceso de humedad. Aplique solución desinfectante. Deje secar.	Al iniciar y terminar labores del día.	20 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua.

	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	**Código: PD-SST-11**
		Fecha: 15-01-2025
	PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION	**Versión: 4**

QUE	QUIEN	COMO	CUANDO	SOLUCION DESINFECTANTE
PISOS Y PAREDES	Manipuladoras de alimentos	Retirar los residuos de suciedades que halla en las paredes y esquinas del techo. Barrer con el fin de eliminar la basura y el polvo. Limpiar las paredes con un paño empapado en solución detergente. Retirar el detergente utilizando un paño humedecido en agua limpia. Aplicar solución desinfectante y dejar secar. Barrer el piso para retirar la mugre. Aplicar detergente y restregar con la ayuda de una escoba cuidando de limpiar bien en las esquinas. Enjuagar con suficiente agua. Retirar el exceso de humedad. Aplicar solución desinfectante.	Paredes: Mensualmente. Pisos: Diariamente	Revisar tabla de dilución con desinfectante hipoclorito de sodio
PAÑOS, LIMPIONES	Manipuladoras de alimentos	Sumergir las esponjas y paños en el balde con solución detergente. Refregar muy bien. Retirar el jabón con abundante agua y sumergirlos en solución desinfectante. Dejar actuar por 10 minutos. Enjuagar con suficiente agua limpia. Escurrir y dejar secar.	Al finalizar labores diariamente	Desinfectante: 50 cc de hipoclorito al 5.25% por 950 cc de agua

	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	**Código: PD-SST-11**
		Fecha: 15-01-2025
	PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION	**Versión: 4**

QUE	QUIEN	COMO	CUANDO	SOLUCION DESINFECTANTE
ESCOBAS, TRAPEROS	Manipuladoras de alimentos	Retirar el material sólido que tengan incrustados los traperos y las escobas. Sumergir en la solución detergente. Restregar bien. Enjuagar muy bien con agua. Aparte preparar la solución con desinfectante y sumergir los implementos. Dejar actuar por 10 minutos. Enjuagar y escurrir. El balde para este procedimiento debe ser de uso exclusivo para esto.	Al terminar labores del día.	Desinfectante: 100 cc de hipoclorito al 5.25% por 900 cc de agua
UTENSILIOS Y MENAJE (Ollas, platos, vasos, cubiertos, jarras, bandejas, coladores, ralladores, tablas para picar)	Manipuladoras de alimentos	Eliminar los residuos con una servilleta o un paño seco. Lavar con una solución de jabón detergente. Refregar muy bien con la esponja abrasiva y enjugar con suficiente agua limpia. Escurrir, Secar bien. Semanalmente preparar la solución desinfectante y sumergir los utensilios y el menaje. Escurrir bien. Almacenar.	Al terminar labores del día. Desinfección: Semanalmente	Revisar tabla de dilución con desinfectante hipoclorito de sodio

	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	**Código: PD-SST-11**
		Fecha: 15-01-2025
	PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION	**Versión: 4**

QUE	QUIEN	COMO	CUANDO	SOLUCION DESINFECTANTE
VERDURAS DE HOJAS	Manipuladoras de alimentos	Retirar los residuos de polvo o mugre visible. Enjuagar con suficiente agua limpia. Sumergir en la solución desinfectante con la debida dilución y el tiempo de exposición.	Cada vez que se preparen	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua. Tiempo de exposición: 1 minuto
FRUTAS CON CASCARA	Manipuladoras de alimentos	Retirar los residuos de polvo o mugre visible. Enjuagar con suficiente agua limpia. Sumergir en la solución desinfectante con la debida dilución y el tiempo de exposición.	Cada vez que se vayan a ofrecer	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua. Tiempo de exposición: 5 minutos
FRUTAS SIN CASCARA	Manipuladoras de alimentos	Retirar los residuos de polvo o mugre visible. Enjuagar con suficiente agua limpia. Retirar la parte no comestible. Sumergir en la solución desinfectante con la debida dilución y el tiempo de exposición.	Cada vez que se preparen	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua. Tiempo de exposición: 2 minutos
HORTALIZAS O VERDURAS CON CASCARA	Manipuladoras de alimentos	Retirar los residuos de polvo o mugre visible. Enjuagar con suficiente agua limpia. Sumergir en la solución desinfectante con la debida dilución y el tiempo de exposición.	Cada vez que se preparen	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua. Tiempo de exposición: 5 minutos
HORTALIZAS O VERDURAS SIN CASCARA	Manipuladoras de alimentos	Retirar los residuos de polvo o mugre visible. Retirar las partes no comestibles. Enjuagar con suficiente agua limpia. Sumergir en la solución desinfectante con la debida dilución y el tiempo de exposición.	Cada vez que se preparen	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua. Tiempo de exposición: 2 minutos

	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	**Código: PD-SST-11**
		Fecha: 15-01-2025
	PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION	**Versión: 4**

QUE	QUIEN	COMO	CUANDO	SOLUCION DESINFECTANTE
HUEVOS	Manipuladoras de alimentos	Retirar los residuos de polvo o mugre visible. Enjuagar con suficiente agua limpia. Sumergir en la solución desinfectante con la debida dilución y el tiempo de exposición	Cada vez que se preparen	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua. Tiempo de exposición: 1 minuto
BOLSAS DE LECHE	Manipuladoras de alimentos	Retirar los residuos de polvo o mugre visible con la ayuda de un paño húmedo. Sumergir las bolsas en solución desinfectante con la debida dilución y el tiempo de exposición.	Cada vez que se vayan a utilizar	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua. Tiempo de exposición: 5 minutos

Los cepillos, paños e implementos utilizados para la limpieza serán lavados y desinfectados periódicamente. Así mismo para evitar contaminación cruzada no se deben utilizar los mismos implementos de limpieza para todas las zonas o equipos.

El horario de limpieza y desinfección debe planearse se realizan de tal manera que no se ejecuten al mismo tiempo que se preparan los alimentos o momentos en que se suministra

alimentos que represente un riesgo para los participantes.

En caso dado que se presente un brote viral debe seguir las recomendaciones dadas por Secretaria de Salud frente al manejo y dosificación del desinfectante.

9.7.14. HOJAS DE DATOS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

La Ficha Técnica de producto es un documento que presenta de forma concreta las características, usos y aplicaciones de una sustancia.
La Hoja de Seguridad es un documento mucho más amplio que presenta varias secciones de acuerdo con lo dispuesto normativamente donde se incluye riesgos, almacenamiento, elementos de protección personal a emplear, disposición final y medidas de transporte entre otros. Las fichas de seguridad de los productos utilizados en las actividades de limpieza y desinfección se encuentran en el **anexo No.2.**

A continuación, se enlistan las hojas de seguridad y fichas técnicas que deben adjuntar (según corresponda) de los productos químicos de aseo usados en el **CEE,** las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto.

9.7.14.1. Jabones Y Detergentes

Hoja(s) de seguridad y ficha técnica No. 1 y 2: detergente(s) y jabón usados por el personal de apoyo logístico, encargadas de realizar las actividades de limpieza y desinfección.

9.7.14.2. Desinfectantes

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 3: desinfectante(s) usados por el personal de apoyo logístico, encargadas de realizar las actividades de limpieza y desinfección. Se debe aclarar la concentración de Hipoclorito que contiene el producto.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 4: desinfectante(s) de frutas y verduras usados por el personal de apoyo logístico, encargadas de realizar las actividades de limpieza y desinfección.

9.7.14.3. Desengrasante.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 5: desengrasante(s) usados por el personal de apoyo logístico, encargadas de realizar las actividades de limpieza y desinfección.

9.7.14.4. Productos lava loza.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica del No. 6: lava loza(s) usados por el personal de apoyo logístico, encargadas de realizar las actividades de limpieza y desinfección.

9.7.14.5. Limpiadores.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 7: limpiador(es) de vidrio usados por el personal de apoyo logístico, encargadas de realizar las actividades de limpieza y desinfección.

9.7.14.6. Productos de bioseguridad

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 8 y 9: jabón de manos y gel antibacterial usados por el personal de apoyo logístico, encargadas de realizar las actividades de limpieza y desinfección.

9.8. PLAN DE CONTINGENCIA

Los planes de contingencia deben permitir reaccionar en forma coordinada, oportuna y eficaz frente a situaciones accidentales, que puedan ocasionar riesgo o daño al momento de desarrollar los procesos o acciones del programa descritos. Estos contienen las medidas técnicas, humanas y organizativas necesarias para dar continuidad al servicio de alimentación. La situación que puede presentarse se relaciona con la falta de agua, la cual se trata en el plan de contingencia en el programa de agua segura.

Las demás acciones del programa limpieza y desinfección, son de tipo preventivo a través del uso de los formatos de verificación en la periodicidad establecida.

10. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

10.1. INTRODUCCIÓN

El Programa de Gestión de Residuos Sólidos y Líquidos, establece los lineamientos para el manejo y la gestión integral de residuos sólidos, ya sean estos ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, los cuales son generados al interior del servicio de alimentación de la institución. Dichos lineamientos establecen las diferentes directrices a nivel institucional que se deben adelantar para la gestión ambiental de los mismos.

Por este motivo el presente programa se encuentra articulado con las directrices ambientales que tiene la institución, bajo los diferentes procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos del **CEE.**

10.2. OBJETIVO GENERAL

Recoger y manejar racionalmente los residuos sólidos y líquidos generados por las actividades realizadas en los Servicios de Alimentación optimizando su manejo y disposición dentro y hacia el exterior de los mismos, para evitar procesos de alteración en la inocuidad de los productos, afección a la salud de las niñas, niños adolescentes y/o deterioro al medio ambiente.

10.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adoptar, articular e implementar los lineamientos ambientales que aplican para la gestión integral de los residuos.

- Garantizar el cumplimiento, actualización y comunicación de la normatividad legal vigente, aplicable al Programa de Gestión integral de Residuos en el servicio de alimentación de la institución.

- Prevenir la contaminación de fuentes hídricas, el suelo y la atmósfera, mediante la implementación de cada lineamiento ambiental, reduciendo el riesgo de contaminación generado por la inadecuada manipulación de residuos sólidos.

10.4. ALCANCE

Aplica a las instalaciones de los Servicios de Alimentación del **Centro de Educación Especial de Villavicencio** que generan diferentes tipos de residuos sólidos que puedan tener impacto sobre la inocuidad de los alimentos, el ambiente y/o con los funcionarios que se encuentren desarrollando sus actividades diarias.

10.5. DEFINICIONES

Aceite Vegetal Usado – AVU: se entiende por Aceite Vegetal Usado aquel producto "Lípido" desnaturalizado por su utilización a altas temperaturas, que se genera en los establecimientos indicados en el presente Acuerdo, al cual se le han modificado las características organolépticas y fisicoquímicas del producto original produciendo cambios en la composición de los ácidos grasos saturados que lo forman.

Alimentos: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

Almacenamiento: acopio temporal de residuos sólidos en contenedores, depósitos y/o contenedores retornables en el lugar de generación, para su posterior entrega a la organización de recicladores de oficio y a la empresa de aseo según las características que presente el material almacenado.

Almacenamiento temporal: es la acción de depositar segregada (separada) y temporalmente los residuos.

Aprovechamiento: reincorporación de los residuos recuperados al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje, o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos.

Certificado de entrega de residuos sólidos: documento en el cual la asociación de recicladores o el reciclador valida la cantidad y tipo de material recuperado mensualmente.

Disposición final de residuos: es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.

Frecuencia del servicio: es el número de veces por semana en el que se recolectan los residuos generados en el CEE por parte de un operador de aseo.

Generador o productor: funcionario, visitante o participante del servicio, que produce residuos sólidos en el desarrollo de sus actividades dentro de la institución

.

Gestión integral de residuos sólidos: es el conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos el destino más adecuado desde el punto de

vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia, costos, tratamiento, posibilidades de recuperación, aprovechamiento, comercialización y disposición final.

Parte interesada: es la persona natural o jurídica que se beneficia con la prestación de un servicio público, bien como propietario del inmueble en donde este se presta dicho servicio, o como receptor directo del servicio.

Punto Ecológico: conjunto de tres canecas unidas entre sí, del mismo tamaño y la misma capacidad, caracterizadas por los colores institucionales amarillo, verde y azul, rotulada cada una con su respectivo adhesivo informativo que describe el tipo de elementos a disponer en cada una de las canecas.

Reciclador de oficio: se entiende por reciclador de oficio en condiciones de pobreza la persona natural que deriva su sustento y el de su familia del reciclaje de residuos sólidos y que tiene su lugar de residencia en inmuebles clasificados en los estratos 1 ó 2.

Reciclaje: proceso mediante el cual se aprovecha y transforma los residuos sólidos recuperados restableciendo a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.

Recolección: es la acción y efecto de recoger y retirar los residuos sólidos de uno o varios generadores efectuada por la persona prestadora del servicio.

Recuperación: es la acción que permite seleccionar y retirar los residuos sólidos que pueden someterse a un nuevo proceso de aprovechamiento, para convertirlos en materia prima útil en la fabricación de nuevos productos.

Relleno sanitario: es el lugar técnicamente seleccionado, diseñado y operado para la disposición final controlada de los residuos sólidos, sin causar peligro, daño o riesgo a la salud pública, minimizando y controlando los impactos ambientales y utilizando principios de ingeniería, para la confinación y aislamiento de los residuos sólidos en un área mínima, con compactación de residuos, cobertura diaria de los mismos, control de gases y lixiviados, y cobertura final.

Residuo o desecho peligroso: es aquel que, por sus características infecciosas, tóxicas, explosivas, corrosivas, inflamables, volátiles, combustibles, radiactivas o reactivas puedan causar riesgo a la salud humana o deteriorar la calidad ambiental hasta niveles que causen riesgo a la salud humana. También son residuos peligrosos aquellos que sin serlo en su forma original se transforman por procesos naturales en residuos peligrosos. Así mismo, se consideran residuos peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

Residuo sólido aprovechable: es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.

Residuo sólido no aprovechable: es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición.

Residuo sólido o desecho: es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final.

Reutilización: es la prolongación y adecuación de la vida útil de los residuos sólidos recuperados y que mediante procesos, operaciones o técnicas devuelven a los materiales su posibilidad de utilización en su función original o en alguna relacionada, sin que para ello requieran procesos adicionales de transformación.

Servicio ordinario de aseo: es la modalidad de prestación de servicio público domiciliario de aseo para residuos sólidos de origen residencial y para otros residuos que pueden ser manejados de acuerdo con la capacidad del prestador del servicio de aseo y que no corresponden a ninguno de los tipos de servicios definidos como especiales. Está compuesto por la recolección, transporte, transferencia, tratamiento y disposición final de los residuos sólidos originados por estas actividades.
Unidad de almacenamiento: es un área definida y cerrada, que cumple con la normatividad aplicable vigente, donde se disponen temporalmente los residuos sólidos para su posterior entrega al Operador de Aseo de la zona o al Reciclador de oficio.

10.6. MARCO TEÓRICO

Los residuos sólidos siempre han estado y estarán ligados a todas las actividades humanas y animales, es por ello que el hombre, históricamente les ha manejado de acuerdo a las condiciones de cada época. La evacuación inapropiada de “las basuras” en la edad media y renacentista generó una gran cantidad de vectores que afectaron significativamente la salud pública de los habitantes de estos periodos y fue solo hasta el siglo XIX cuando se tomó conciencia de la importancia que tiene el manejo adecuado de los residuos sobre la salud humana y se empezaron a desarrollar prácticas más apropiadas para la disposición de los desechos. Más adelante aparece el concepto de Gestión de Residuos Sólidos que no solo

involucra la salud pública como único principio sino también la estética, la economía, la ingeniería y otras consideraciones ambientales.

Es importante resaltar que el **Centro de Educación Especial de Villavicencio** cuenta con diferentes lineamientos ambientales, que establecen las directrices para el manejo integral de los diferentes residuos producidos a nivel institucional desde su generación hasta su disposición final, por lo cual la implementación de dichos lineamientos en el servicio de alimentación que le aplique le dará estricto cumplimiento a este programa.

Reciclaje

El reciclaje aplica tanto para residuos biodegradables como para los de difícil degradación. El reciclaje generalmente incluye: la separación en la fuente y recuperación de materiales; el procesamiento intermedio, a través de la selección, embalaje y almacenamiento, transporte y comercialización para su procesamiento final (materia prima o producto).

El proceso de reciclaje o reúso como tal, comienza con la separación en la fuente (lugar de origen), o la selección de materiales por parte del generador; siguiendo el procesamiento primario que consiste en la recolección selectiva hacia centros de acopio, donde la clasificación de los materiales, es un asunto técnico para el que se ofrecen soluciones múltiples. Abordando el reciclaje desde el punto de vista mundial, éste se ha convertido en una actividad importante, tanto en países desarrollados, con sistemas más consolidados, donde existen programas de recogida organizados y centros de procesamiento adecuados; como también en países del tercer mundo donde el reciclaje informal existe hace muchos años. Es importante señalar que el reciclaje formal apenas comienza a tomar fuerza hace casi una década, es desde este periodo de tiempo que han empezado a surgir una serie de requerimientos a tener en cuenta a la hora de realizar el proceso, ellos son: buena disponibilidad de espacio y control de sus condiciones higiénico-sanitarias para evitar que se conviertan en focos de infección, con los consecuentes problemas de contaminación y salud pública.

Compostificación o compostaje

Se denomina compostificación al proceso controlado mediante el cual los residuos sólidos orgánicos se convierten en un mejorador del suelo. Su producto, el compostado, se puede usar en biohuertos comunales, viveros y recuperación de terrenos eriazos. El compostado provee nutrientes esenciales a las plantas, entre ellos, el nitrógeno, fósforo y potasio. Además, mejora la estructura física del suelo al incrementar su capacidad para retener agua y contribuye al desarrollo de una importante flora microbiana que mejora su calidad orgánica.

10.7. PROCEDIMIENTO

Para la correcta segregación de los residuos generados, se debe contar con contenedores suficientes, de acuerdo a las necesidades de cada área (pasillos, cocina) lo mismos deben cumplir con el código de colores establecido en la Resolución No. 2184 de 2019, el cual es: Negro, Verde y Blanco.

A continuación, se presenta en la **Tabla No. 1**, el consolidado de la ubicación general y las especificaciones de las canecas a utilizar.

Tabla 1 Ubicación general y las especificaciones de canecas

COLOR DEL RECIPIENTE Y ROTULO	CLASE DE RESIDUO	CONTENIDO BASICO
	**RECICLABLES APROVECHABLE**	• Cajas de cartón (Cartón delgado). • Plástico • Vidrio • Metales
	**ORGANICOS APROVECHABLES**	• Residuos de alimentos. • Cascaras de frutas y verduras. • Residuos de jardinería
	**NO APROVECHABLES**	• Papel higiénico • Servilletas • Papeles y cartones contaminados con comida • Papeles metalizados

Nota 1. Para lo anterior cada una de las bolsas debe coincidir con el color de las canecas, con el fin de garantizar una comunicación pedagógica (visual) y articulada con cada persona que realice la separación en la fuente “funcionarios, contratistas y/o participantes, también cada caneca contará con un rótulo visible y legible, que permita determinar por color el tipo de residuos sólidos que deben ser depositados en cada caneca.

Para llevar a cabo una adecuada disposición de residuos, es importante entender cómo se clasifican los residuos, realizar una adecuada separación de los mismos y trabajar bajo la norma reutilizar, reducir, reciclar. Las normas que rigen una adecuada recolección de residuos deben garantizar que la ruta de los mismos no genere alteración en los procesos que se llevan a cabo en el servicio de alimentación y buscan ofrecer no solo una ración alimentaria de excelente calidad, sino que también se promueva el cuidado de los recursos y del medio ambiente.

El Centro de Educación Especial de Villavicencio cuenta con canecas de color verde y negro con sus respectivas bolsas del mismo color en el área de servicio de alimentación, con el fin de realizar la segregación adecuada de residuos.

Adicionalmente en el Patio interior 1 el **CEE** cuenta con un punto ecológico para atender los requerimientos en cuanto al manejo de residuos sólidos.

10.7.1. CARACTERIZACION DE RESIDUOS SOLIDOS

El manejo de residuos sólidos tiene como finalidad el uso conveniente de los mismos generados dentro de las instalaciones del Servicio de Alimentación del **Centro de Educación Especial de Villavicencio**, con el fin de eliminar la generación de malos olores, y evitar la contaminación por la llegada de plagas a las diferentes zonas de proceso y almacenamiento. Este manejo debe ser continuo por parte del personal, quienes deben estar capacitados en el tema para proporcionar un ambiente inocuo y seguro para la manipulación de los productos.

Para dar cumplimiento al programa de residuos sólidos se deben adoptar las siguientes medidas:

- La adecuada separación en la fuente de los residuos sólidos.
- La clasificación clara de los residuos
- El correcto almacenamiento de los residuos para su posterior recolección.

La separación de los residuos dentro del Servicio de Alimentación debe realizarse en dos (2) grupos así:

- **Residuos orgánicos:** Como son; residuos de materias primas de alimentos, residuos de comida, cáscaras de frutas, residuos de café, cáscaras de huevo, etc. Estos deben ir en canecas y bolsas de color **VERDE.**

- **Residuos ordinarios**: Como empaques de alimentos que hayan estado en contacto directo con éste (envases, servilletas, individuales, bolsas, residuos de barridos). Estos deben ir en bolsa de color **NEGRO** y en recipiente del mismo color.

En la clasificación de residuos sólidos el personal deberá:

- Separar los residuos en el origen y disponerlos en los recipientes y áreas destinadas para tal fin.
- Realizar la clasificación correctamente, para reducir volumen, y permitir el uso del espacio sobrante en el almacenamiento de otros residuos.
- Los recipientes para la recolección de los residuos sólidos deben estar debidamente identificados, dotados de bolsas del color correspondiente a la clasificación del residuo generado, ubicados en sitios estratégicos para su uso. Son de material plástico resistente, o acero inoxidable (Aros), impermeable, lavables, son de boca ancha y cuentan con tapa que permite mantener los recipientes cubiertos constantemente.
- Los recipientes para la recolección de residuos sólidos se deben evacuar diariamente y su proceso de higienización se debe realizar al retirar los residuos.
- Las áreas de contenedores para el almacenamiento final de residuos deben ser cubiertas para proteger los recipientes de almacenamiento de aguas lluvias, poseer una adecuada ventilación e iluminación. Su ubicación debe impedir el acceso de insectos o plagas y su fácil higienización.

CLASIFICACIÓN	RESIDUO SUBPRODUCTO	ORIGEN	CARACTERÍSTICAS	TIPO DE RECIPIENTE
Reciclable Aprovechable	Papel cartón Plástico y vidrio	Empaques en Centro de Acopio y Centro de producción.	Biodegradable, aprovechable, no peligroso.	Color Blanco
Orgánico	Residuos de materias primas y alimentos	Alistamiento de alimentos y productos terminados	Biodegradable, aprovechable, no peligroso	Color Verde

Para el manejo y clasificación de residuos sólidos se debe tener en cuenta:

- El encargado de transportar los residuos hasta el cuarto debe usar elementos de seguridad como: Guantes, Tapabocas, especialmente en el manejo de residuos orgánicos de fácil descomposición.
- Después de manipular los residuos se debe lavar las manos y guantes antes de ingresar a las instalaciones de los Servicios de Alimentación, así se reducen los riesgos por contaminación cruzada y los peligros de tipo biológico, químico y/o físico.
- Para la disposición final de residuos sólidos las botellas en vidrio y frascos en plástico se deben encontrar sin residuos de alimentos.
- El almacenamiento del cartón debe hacerse en el mismo cuarto de los demás residuos, el área debe estar seca y estibada; para este residuo no aplica recipiente.
- Las rutas de evacuación de residuos sólidos o basuras no debe cruzarse en horarios con las rutas o flujos de salida de los alimentos y productos terminados.

Para realizar la ruta sanitaria se debe tener en cuenta:

- El tiempo de permanencia de los residuos en los sitios de generación debe ser el mínimo posible con el fin de preservar la inocuidad de los alimentos allí almacenados o elaborados.
- La recolección se debe efectuar en el horario de la tarde donde hay menor circulación de empleados o visitantes.

10.8. GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES.

El Centro de Educación Especial de Villavicencio, consciente de los requerimientos ambientales y de la necesidad actual de realizar una gestión integral de los residuos sólidos, durante la prestación de los servicios sociales, establece y estandariza los lineamientos para el manejo de los residuos sólidos desde su generación hasta su disposición final.

10.8.1. TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS.

El personal que realiza el proceso de aseo y limpieza en el servicio de alimentación deberá extraer las bolsas de cada contenedor, sellarlas con un nudo y posteriormente llevarlas hasta el cuarto temporal de almacenamiento de residuos sólidos.

Para llevar a cabo esta actividad, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Los residuos contenidos en las canecas blancas no deben ser traspasados entre bolsas bajo ningún concepto.
- Los residuos contenidos en las canecas verdes y negras pueden ser traspasados entre bolsas, siempre y cuando la separación en la fuente sea la correcta, de lo contrario deberán sellarse individualmente.

Lo anterior, con el fin de que no se contaminen los residuos potencialmente recuperables y evitar la contaminación cruzada.

La frecuencia de recolección y transporte de residuos al cuarto de almacenamiento se realizará diariamente o cada vez que se requiera, siempre y cuando dicha actividad no interfiera con la prestación de los servicios, y se haga en horarios donde se presente menor afluencia de participantes.

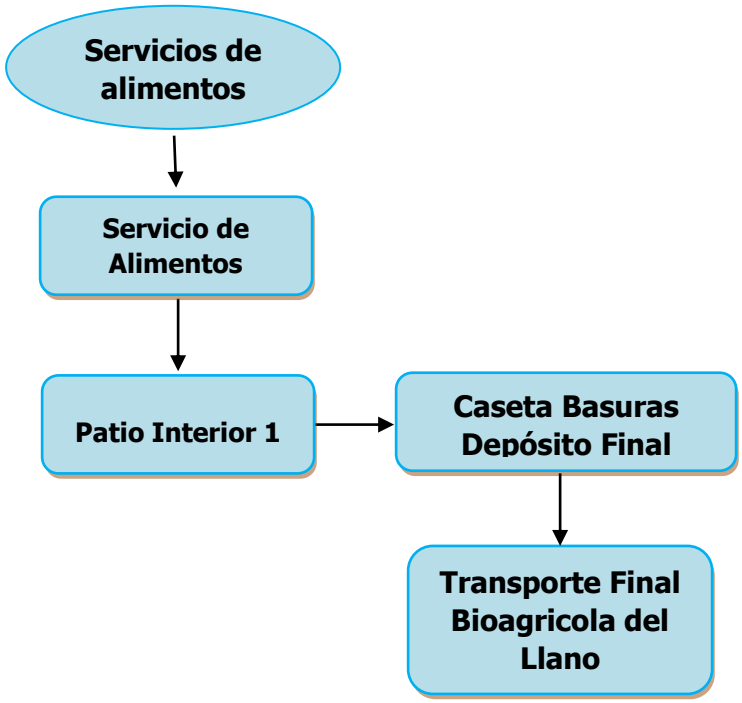
Durante el traslado interno se debe considerar lo siguiente:

- Las rutas internas deben garantizar que se recolecte la totalidad de los residuos generados.
- La frecuencia de recolección interna debe considerar que el tiempo de permanencia de los residuos, en los tiempos de generación sea el mínimo posible.
- Las actividades de recolección deben ser realizadas de forma segura, evitando al máximo el derrame de los residuos.
- La recolección interna no debe ocasionar que la separación de residuos realizada previamente se desaproveche.

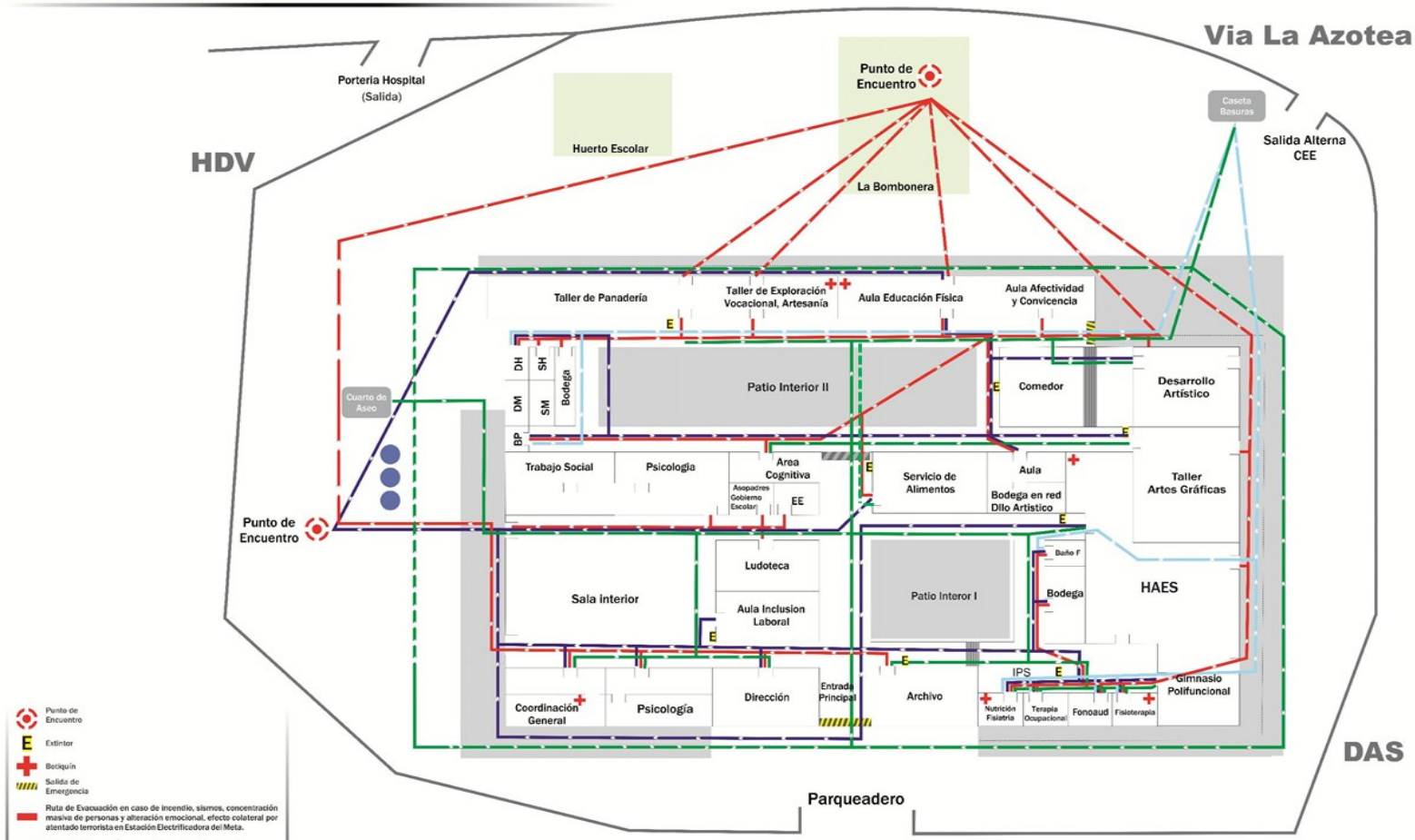
10.8.2. RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS

La Ruta de Recolección Interna de Residuos Sólidos – RRIRS, es el esquema mediante el cual se evidencia y se establece la ubicación de las diferentes canecas existentes en el servicio de alimentación, así como el recorrido interno de los residuos sólidos, desde la recolección en el área de cocina, hasta el cuarto de almacenamiento para su posterior entrega. Para visualizar mejor la ruta de evacuación, **ver anexo No.3**

Recorrido Cuarto Residuos Sólidos



PLANO SISTEMA INSTITUCIONAL DE EVACUACION



10.8.3. ALMACENAMIENTO TEMPORAL.

La ruta de recolección termina en el cuarto de almacenamiento de residuos, y es allí donde se ubican las bolsas recolectadas en los contenedores plásticos y espacios correspondientes. El personal de apoyo logístico organizará estos residuos y el personal responsable SIGE señalizará, la ubicación por tipo de residuos generados. Los contenedores plásticos deberán garantizar el almacenamiento del volumen de residuos generados; así mismo, las bolsas no deben estar fuera del contenedor, y no deben generar derrames.
Se requiere que el almacenamiento temporal cuente con:

- Acabados que permitan su fácil limpieza e impidan la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos.
- Sistemas que permitan la ventilación, tales como rejillas o ventanas.
- Una construcción que evite el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores, y que impida el ingreso de animales domésticos.
- Contenedores de almacenamiento de residuos, para realizar su adecuado almacenamiento y presentación, teniendo en cuenta la generación de estos, así como las frecuencias y horarios de prestación del servicio de recolección y transporte.

10.8.4. RECICLAJE

El aprovechamiento o reciclaje es un proceso que consiste, en someter una materia o un producto ya utilizado dentro de un ciclo de tratamiento total o parcial, para obtener una materia prima o producto nuevo, a fin de incrementar, ampliar y recuperar los determinados recursos.

A través del reciclaje, se logran recuperar materiales como el papel, plástico, vidrio y metales, entre otros, los cuales luego de un proceso de separación, recolección y almacenamiento temporal, dejan de ser residuos y se transforman en materia prima para ser re manufacturados.

Esta actividad es una labor que representa un ingreso económico para los recicladores de oficio, permitiendo el desarrollo de la economía individual, local y social, contribuyendo a la generación de empleos y ahorros cuantitativos en las administraciones del estado, sumado a los grandes beneficios en materia ambiental debido al impacto positivo generado.

Para el desarrollo de estas actividades se cuenta con un reciclador de oficio carnetizado y reconocido por una organización de recicladores; este es el primer eslabón en la cadena de comercialización y recuperación de material.
Por lo anterior y para dar cumplimiento a la normatividad impartida para la entrega de material reciclado, generado en el servicio de alimentación, se realizara el diligenciamiento del formato ***FO-SST-38*** *Formato de Recolección de Reciclaje* ***(anexo No. 4)*****,** donde se registra las cantidades y se firma por parte de quien entrega y de quien recibe.

10.8.5. DISPOSICIÓN FINAL.

Los residuos recuperables serán entregados a la organización de recicladores o al reciclador de oficio, quienes se encargarán de incluirlos en nuevos procesos productivos; y el material no aprovechable se entregará a la empresa prestadora del servicio público domiciliario de aseo de la zona, para su disposición final en el relleno sanitario, la empresa que realiza esta gestión es Bioagricola del Llano, y realiza la recolección tres veces a la semana los días Martes, jueves y sábado en horario nocturno.

10.9. GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

Los residuos de Aceites Vegetales Usados (A.V.U) generados en la cocción de alimentos, son un factor importante en la contaminación hídrica. Su vertimiento a las redes de alcantarillado forma gruesas películas en las tuberías causando obstrucción en las mismas, produce efectos negativos en la regeneración de quebradas, ríos, fauna y flora; además, conlleva a la generación de malos olores, desbordamiento de las aguas servidas, ambientes propicios para la proliferación de roedores, insectos y microorganismos patógenos, así como contaminación de los cuerpos de agua en los que las redes realizan la descarga.

El encapsulamiento de aceites y grasas tiene como fin, realizar un procedimiento adecuado durante y después de la preparación de alimentos, con el objetivo de regular, controlar y gestionar, la recolección y encapsulamiento de estas sustancias de características especiales generadas en las unidades operativas.

El aceite vegetal y grasas generadas en el servicio de alimentación del CEE se depositan en una botella plástica de 3 litros, para su almacenamiento y disposición final, cuando se complete la capacidad de la botella esta es entregada a **Gircol (Gestor Integral de Residuos Colombia)** empresa que se encarga de realizar su disposición final.

10.10. PLAN DE CONTINGENCIA

En este programa, se contemplan un solo aspecto relevante así:

- Como medida de contingencia se debe contar con capacidad de bolsas para dos (2) semanas, en caso de la no recolección de residuos, teniendo en cuenta que el Shut de residuos del CEE tiene una capacidad de 500 kilos.
- De igual manera se debe tener en cuenta que los residuos que se generan del servicio de alimentación en su gran mayoría son reutilizados para la realización de compostaje como parte de las actividades que realizan las niñas, niños y adolescentes.

11. PROGRAMA DE AGUA SEGURA

11.1. INTRODUCCIÓN

El Centro de Educación Especial de Villavicencio , acorde a su compromiso con el cuidado del medio ambiente y con la prestación de un servicio de calidad a la comunidad, promueve el programa de abastecimiento de agua potable, como un sistema de control que está diseñado para garantizar la calidad del agua empleada en las diferentes actividades, especialmente en el servicio de alimentación; teniendo en cuenta, que se debe contar con un tanque de almacenamiento, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de servicio, y que la construcción y/o mantenimiento del mismo, deberá ser acorde a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los ductos, tuberías y fallas del sistema de acometidas permite prevenir, subsanar y controlar abastecimiento de agua en el **Centro de Educación Especial de Villavicencio.**

11.2. OBJETIVO GENERAL

Verificar las condiciones del agua utilizada en el servicio de alimentación y labores de limpieza de las áreas del mismo, con el fin de garantizar sanidad y un producto final de excelente calidad e inocuidad.

11.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer acciones para el ahorro y uso eficiente del agua.
- Fomentar la optimización y conservación de los recursos no renovables, mediante el mejoramiento de la infraestructura física de las unidades operativas y la implementación de capacitaciones de sensibilización y concientización, dirigidos a los funcionarios, contratistas, personal de apoyo logístico, participantes y visitantes.
- Implementar semestralmente el lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua.
- Prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar la inocuidad de los productos alimenticios.

11.4. ALCANCE

Aplica al agua usada en todas las actividades de los Servicios de Alimentación del Centro de Educación Especial De Villavicencio.

11.5. DEFINICIONES

Acueducto: sistema de abastecimiento de agua.

Abrasivo: es una sustancia que tiene como finalidad actuar sobre otros materiales con diferentes clases de esfuerzo mecánico.

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

Agua potable: agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.

Abastecimiento de agua potable: sistema o servicio de captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo de agua.

Agua residual domestica: desechos líquidos provenientes de la actividad doméstica en residencias, edificios e instituciones.

Agua residual no domestica: son los residuos líquidos provenientes de una actividad comercial, industrial o de servicios y que en general tiene características notablemente distintas a las domesticas.

Agua segura: es el agua que cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto 475/98) y puede ser consumida sin riesgos para la salud.

Almacenamiento seguro de agua: acción con el propósito de recolectar en condiciones sanitarias, agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo o en la escasez de esta.

Contaminación del agua: presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos y/o Aguas).

Desinfectante: agente químico o físico con el propósito de eliminar los microorganismos, o disminuir al máximo su población hasta llegar a un nivel seguro que no atente contra la salud humana.

Desinfección: proceso al que se somete el agua para eliminar los microorganismos patógenos, se puede realizar a través de la filtración, la cloración, el hervido o la luz ultravioleta.

Grasas y aceites: son todas aquellas sustancias de naturaleza lipídica, que, al ser inmiscibles con el agua, van a permanecer en la superficie dando lugar a la aparición de natas y espumas, interfiriendo el cambio de gases entre el agua y la atmósfera.

Tanque: depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección. Los materiales más comunes son: fibra de vidrio y plástico polietileno.

Microorganismos patógenos: son las bacterias, virus, hongos y protozoarios que pueden enfermar al ser humano, y pueden estar presentes en las fuentes de agua utilizadas para preparación de alimentos.

Tratamiento: conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación y/o descontaminación del agua.

11.6. MARCO TEORICO

- Resolución 2115 de 2007. Por medio del cual se señalan, características, instrumentos básicos, y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano. Ministerio de Protección Social; y Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.
- Decreto 1575 de 2007. Por el cual se establece el sistema para la protección y control de la calidad del agua para el consumo humano. Ministerio de la Protección Social.
- Resolución 2674 de 2013, Capítulo I art. 3, Capítulo II, Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, numeral 3. Abastecimiento de agua. Capítulo VI art. 26. Ministerio de Salud y Protección Social.

El agua y la salud de las personas

Los microorganismos ingresan a nuestro organismo cuando ingerimos agua contaminada, alimentos mal lavados o cuando no nos lavamos bien las manos y pueden provocar cuadros de escariosas, fiebre tifoidea, botulismo, cólera, disentería, teniasis, la cisticercosis, entre otras. De acuerdo con la OMS, un 88% de las enfermedades diarreicas son producto de un abastecimiento de agua insalubre y de un saneamiento e higiene deficientes.

Control de la calidad del agua

El control de la calidad del agua puede definirse como el conjunto de actividades ejercidas en forma continua por el prestador del servicio con el objetivo de verificar que la calidad del agua suministrada a la población cumpla con la legislación. La definición de control de la calidad implica que el prestador del servicio de agua es responsable de la calidad del agua que produce y distribuye, y de la seguridad del sistema que opera. Ello es posible a través de una combinación de mantenimiento preventivo y de buenas prácticas operativas, apoyado por la evaluación continua de la calidad de las fuentes, de los procesos de tratamiento y del sistema de distribución, conjuntamente con las inspecciones sanitarias, lo que asegura la buena calidad del agua y la ausencia de su re contaminación en el sistema de distribución.

11.7. GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE AGUA

El acceso al agua potable es fundamental para la salud, uno de los derechos humanos básicos y un componente de las políticas eficaces de protección de la salud. El suministro del agua potable debe ser suficiente, salubre y accesible. El agua debe ser potable cumpliendo con la normatividad vigente para consumo de agua, mitigando cualquier agente patógeno (bacterias, virus, protozoos y helmintos). Para evitar diarrea, disentería, cólera, hepatitis, fiebre tifoidea, entre otras.

Para el desarrollo de las actividades en el servicio de alimentación del Centro de Educación Especial de Villavicencio se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

11.7.1. FUENTES DE AGUA

AGUA NO POTABLE
Este programa tiene como fin mantener la calidad del agua potable suministrada. El suministro de agua lo realiza la empresa de acueducto y alcantarillado de Villavicencio. Esta agua se utiliza básicamente para las labores de limpieza y desinfección de la infraestructura de la institución y para los baños.

AGUA POTABLE
En el área de la cocina, que es de donde se toma el agua a utilizar en la limpieza, desinfección y preparación de alimentos se utiliza agua potable de botellones la cual es comprada a una empresa que cumple con toda la documentación reglamentaria para la potabilización y comercialización del agua para consumo humano, y quienes cuentan con **Ver anexo No. 5**.

- El agua potable debe cumplir con los parámetros microbiológicos y físico químicos definidos la Resolución 12186 de 1991; los estándares allí descritos deben ser verificables en cualquier punto de la red de distribución. **Ver Anexo No. 6.**
- El Centro de Educación Especial de Villavicencio realiza control de los botellones que ingresan y de sus fechas de vencimiento y de la existencia en almacenamiento por medio del Formato control botellones de agua. **Ver Anexo No. 7.**

11.7.2. TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

El Centro de Educación Especial de Villavicencio cuenta con cuatro (4) tanques aéreos de 1000 litros cada uno para una capacidad total de 4000 litros y además cuanta con un tanque subterráneo de una capacidad de 10000 litros.

Esta agua se utiliza como ya se mencionó anteriormente para las labores de limpieza y desinfección de la infraestructura (aseo), para el sistema de hidráulico de los baños, lavado de manos y otras actividades, que **NO** incluyen el consumo humano y la limpieza y preparación de alimentos.

La limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento se realiza de forma semestral dando cumplimiento a la normatividad legal vigente, además también se muestra el producto que se utiliza para realizar la desinfección del mismo. **Ver anexo No. 8 y 2.**

11.7.3. ACCIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE LOS TANQUES

Para el lavado y desinfección de tanques aéreos y subterráneo, cuando se requiera y se dé cumplimiento a los tiempos establecidos de acuerdo a la normatividad la asistente administrativa se encarga de realizar la solicitud a la empresa contratista, quien se encarga de realizar la actividad.
Cada que se realiza esta actividad el técnico se dirige a la oficina de la asistente administrativa para firmar la planilla, registro de lavado de tanques.

La periodicidad del lavado del tanque deberá realizarse mínimo cada seis (6) meses.

QUE	QUIÉN	CUÁNDO	CÓMO	DÓNDE
Aviso	Asistente Administrativo	Dos días antes de que se realice el lavado de tanques, se cierra la llave de paso para evitar desperdicio de agua.	Se le informa al personal por medio del grupo de WhatsApp del CEE el día y hora en que se realizara el mantenimiento y recomendaciones a tener en cuenta, adicionalmente se cierra el registro para evitar que los tanques sigan llenándose de agua y consumir la que está en almacenamiento y así mismo no botar tanta agua en el lavado.	En lugares visibles de la institución
Limpieza de los tanques	Contratista	En el momento de realizar la tarea	Se realiza mediante un riguroso cepillado sobre la superficie a tratar, complementándose tal tarea con la utilización de los elementos destinados para tal fin, haciendo especial hincapié en grietas y/o fisuras por ser estos, sitios donde pululan los microorganismos.	En los tanques
Lavado de tanques	Contratista	En el momento de realizar la tarea	Los tanques tratados se vacían hasta llegar a un nivel aproximado de 20 cm a fin de disponer de agua para la etapa inicial de la limpieza; acto seguido, se agrega al agua una solución desinfectante que tiene como base una solución de Hipoclorito al 10%, hasta llegar a una concentración final de 2 partes por millón (2 miligramos por litro). Estos compuestos agregados tienen acción bactericida, fungicida y plaguicida.	En los tanques
Enjuague	Contratista	Después de agregar la solución desinfectante	Se vacía el agua el agua de lavado por el desagüe, y luego se procede a enjuagar reiteradamente la zona tratada hasta que el agua se vea bien limpia.	En los tanques

QUE	QUIÉN	CUÁNDO	CÓMO	DÓNDE
Colocar tapa protectora al tanque	Contratista	Después de realizar el enjuague	Se colocan las tapas de acceso y se llenan los tanque, antes de esto se verifica el correcto funcionamiento de flotantes y válvulas de cierre.	En los tanques
Llenado del tanque	Contratista	Después de tapar los tanques	El tanque se llena hasta la mitad con agua limpia y se agrega ½ litro de Hipoclorito por cada 1000 litros de la capacidad total del tanque lleno. Se llena completamente el tanque procurando que se produzca una buena mezcla. Una vez realizada esta operación se abren todas las llaves hasta percibir olor a desinfectante.	En los tanques
Desagüe del tanque	Contratista	Después del llenado de los tanques	El tanque y las cañerías se mantienen llenos con la solución por lo menos durante 3 horas. Posteriormente, se elimina el agua tratada con el desinfectante haciéndola correr por todas las llaves de la red interna. Finalmente, se cierran todas las llaves y se llena el tanque para su utilización.	En los tanques
Limpieza y desinfección total	Contratista	En el momento en que se realiza el desagüe.	Desinfección de la red de cañerías de distribución: Al abrir las llaves de las distintas dependencias, corre el agua con Hipoclorito que desinfecta todo el recorrido de las cañerías.	En la institución

11.7.4. GUÍA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE AGUA

El servicio de alimentación del **CEE** cuenta con agua potable en botellones que es la que se utiliza para la preparación de los alimentos y todo lo que esto implica, esta es suministrada por la empresa **avalada por el Centro de Educación Especial,** la cual garantiza que ésta cumple con las características físicas, químicas y microbiológicas del agua para consumo humano, de igual manera la institución cuenta con tanques de almacenamiento de agua, para lo cual se realizan contratos de lavado y desinfección de tanques los cuales son realizados cada seis (6) meses.

11.7.5. PLAN DE CONTINGENCIA

En caso de no contarse con suministro de agua por medio del acueducto de Villavicencio, el **CENTRO DE EDUCACION ESPECIAL DE VILLAVICENIO** tiene un tanque subterráneo con capacidad de 10.000 litros para atender las actividades de aseo y baños durante un promedio de cuatro (4) días.

De igual manera si se presenta desabastecimiento por la red de acueducto, el Centro de Educación Especial se comunica directamente con el acueducto de Villavicencio, para solicitar agua la cual es suministrada por carro tanques.

Para el caso de agua potable, se cuenta con diferentes empresas quienes cuentan con toda la documentación y registro sanitario INVIMA para realizar el abastecimiento. **Ver Anexo No. 9.**

REGISTRÓ DE LAVADO DE TANQUES

FECHAY HORA DE LAVADO	TANQUE QUE HA SIDO LAVADO	NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA A CARGO	NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA QUE SUPERVISO

12. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

12.1. INTRODUCCIÓN

Las plagas son los artrópodos, roedores y todo animal que pueda dañar o contaminar el alimento o las materias primas utilizadas en el procesamiento de alimentos. El control de las plagas bajo las normas establecidas para ello, previene daños en las materias primas, equipos y evita alteraciones en la salud de los usuarios del servicio de alimentación. En los servicios de alimentación del **Centro de Educación Especial de Villavicencio**, se lleva a cabo este control a través de la fumigación realizada por una empresa contratada para tal fin.

En los diferentes ambientes presentes dentro del **Centro de Educación Especial de Villavicencio** pueden aparecer plagas como roedores e insectos que pueden proliferar causando situaciones de contaminación y enfermedades, por tal motivo el presente programa cuenta con actividades de saneamiento ambiental que previenen y controlan todas las áreas de la institución.

La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los espacios permite prevenir, subsanar y controlar el ingreso y propagación de plagas en el **CEE.**

12.2. OBJETIVO GENERAL

Este programa tiene como objetivo impedir el ingreso de plagas al servicio de alimentación y en dado caso en que ingresen, evitar la proliferación y garantizar la eliminación.

12.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Difundir las medidas implantadas para la intervención de personal técnico de plagas en el CEE.
- Sensibilizar y preparar al personal responsable sobre el control integral y tiempos de aplicación de las acciones y/o medidas preventivas y correctivas.
- Adoptar controles químicos, mediante la aplicación de agentes químicos si se requiere.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana generado por la presencia de plagas (artrópodos y roedores) en el **CEE.**

12.4. DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo y correctivo de plagas:

Actividad de saneamiento ambiental: son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

Control integral de plagas: es el conjunto de actividades, acciones y políticas que implementa una organización para evitar el ingreso, y la posterior proliferación de plagas mediante el uso de técnicas, métodos y prácticas de saneamiento ambiental.

Desuso: falta de uso o inactividad de algún objeto.

Hermeticidad: garantizar que el sistema este aislado de otros sistemas exteriores; en el contexto de Control de Vectores es garantizar que un lugar este totalmente aislado y protegido de insectos y roedores.

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

Medidas preventivas: son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

Plaga: la Organización Mundial de la Salud (OMS) considera que una plaga es una especie implicada en la transferencia de enfermedades infecciosas para el hombre y en el daño o deterioro del hábitat y del bienestar urbano, cuando su existencia es continua en el tiempo y está por encima de los niveles considerados de normalidad y su control representa una actividad de prevención primaria dentro de la protección de la salud, ligadas a las políticas de higiene y saneamiento medioambiental.

Nivel de normalidad o umbral de tolerancia: es el límite a partir del cual la densidad de población que forma la plaga es tal que sus individuos pueden provocar problemas sanitarios o ambientales, molestias, o bien, pérdidas económicas.

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

Saneamiento del medio: es el conjunto de medidas aplicadas para corregir factores del medio ambiente que influyen o pueden influir en la expansión vectorial de plagas: incluye la higiene de alimentos, eliminación de basuras, control de aguas residuales, entre otros.

Vector: animal (por lo general artrópodo y roedor) que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

12.5. MARCO TEÓRICO

Una plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación. Las plagas más comunes que podemos encontrar en los servicios alimentarios son:

- Roedores, como ratas y ratones.
- Insectos, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo, gorgojos).

Es importante que se identifiquen los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas de grasa que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

La ejecución estricta del programa de limpieza y desinfección en todas las áreas permite obtener resultados satisfactorios en todos los espacios, pero si no se aplican las acciones a tiempo pueden desencadenar problemas al programa de control integral de plagas; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

NORMATIVA

- Resolución 2674 de 2013 capítulo IV Requisitos higiénicos de fabricación, y capítulo V Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad. Ministerio de Salud y Protección Social.

12.6. MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL 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 a la cocina y las segundas (correctivas) en eliminar aquellas que logren entrar. Dado lo anterior, el **CEE** deberá procurar el cumplimiento de las siguientes actividades y acciones:

12.6.1. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS Y LA HERMETICIDAD:

Mediante la inspección rutinaria de las instalaciones, se detectan posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de las instalaciones* de todas las áreas de la cocina y relacionadas", **Ver anexo No. 10**, en donde los aspectos a revisar son:

- Verificar el estado de las puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm. Si la distancia es mayor a 1 cm., se debe disponer de cauchos en buen estado que bloqueen la abertura.
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
- Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos (mallas) en las ventanas.
- Revisar que no existan agujeros en paredes, pisos ni techos.
- Inspeccionar la entrada de las tuberías de acometida de las redes de acueducto, gas y alcantarillado.
- Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, estos deben estar fijos y no ser removibles.

El personal de apoyo logístico, con la supervisión de la profesional en Nutrición, deben adoptar la frecuencia y la persona responsable de diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación*.

12.6.2. ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO

Describe las actividades de manejo y evacuación de aquellos elementos en desuso como equipos de cocina, inmobiliario, embalajes como: cubetas de huevos, cajas de cartón, costales, guacales en madera con el propósito de evitar cualquier riesgo de infestación de plagas en los mismos.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación*, para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:
Si durante la inspección se llegan a encontrar acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques se debe realizar búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área de la institución como: muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, etc. Y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente, la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas, esto debe reportarse en la parte de abajo del formato en *Observaciones*, para tomar acciones correctivas inmediatas.

12.6.3. VERIFICAR E INSPECCIONAR LAS ZONAS INDICADAS EN EL FORMATO.

Sí se evidencian elementos que no corresponden a la zona que se está verificando, registrar el hallazgo e informar para que tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques).

12.7. MEDIDAS CORRECTIVAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS.

Cuando las medidas preventivas fueron ineficaces y se presenta presencia de plagas se debe ejecutar un control integral de plagas correctivo (control químico), para lo cual se requiere de la guía técnica del insecticida o rodenticidas, suministrada por la empresa contratada para tal fin.

12.7.1. MEDIDAS CORRECTIVAS:

Control Químico:

Los pasos a seguir en el momento de identificar un foco de plagas son los siguientes:

La nutricionista de la institución y/o el personal de apoyo logístico, deben realizar inspección permanentemente sobre la aparición de las plagas, que se registrara en el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad* página 1 Inspección de Plagas, **Ver Anexo No. 10**, en caso de identificar que la causa de la presencia de plagas es generada por deficiencias en la infraestructura, se informara a la Dirección Ejecutiva para que se tomen las acciones correspondientes sobre las condiciones en la infraestructura, si no se corrige este aspecto serán ineficaces los controles químicos realizados.

Contactar a la empresa prestadora del servicio de fumigación, y definir la fecha y hora de la actividad. Se debe solicitar a la empresa la empresa contratada y que ejecutara el servicio la siguiente información:

- Ficha técnica del producto utilizado en la fumigación.
- Hojas de seguridad de las sustancias químicas empleadas.

El control químico (fumigaciones) se realiza cada tres (3) meses por parte de la empresa avalada por el **Centro de Educación Especial**, quien cumple con los requisitos y normatividad. **Ver anexo No. 11.**

12.8. PROCEDIMEINTO

Ver a continuación:

QUE	QUIÉN	CUÁNDO	CÓMO	DÓNDE
Inspección completa	Encargado de realizar la Fumigación	En el momento de iniciar el proceso de fumigación	Se realiza fumigación por aspersión con maquina fumigadora, en todas las áreas de la institución, teniendo especial cuidado en el sector de la cocina y panadería, que pueden ser fuentes de posible plagas.	En las instalaciones del CEE
Visita de seguimiento	Encargado de realizar la Fumigación	Una semana después de la fumigación.	Se realiza una visita una vez después de realizada la fumigación, para verificar la efectividad de esta. .	En las instalaciones del CEE
Desinfección	Personal de apoyo logístico	Dos días después de la fumigación.	Es una técnica de saneamiento que tiene como finalidad la eliminación de bacterias, virus y hongos que perjudican la salud del hombre y su hábitat. Al eliminarlos se evita, infecciones.	En las instalaciones del CEE
Desinsectación	Encargado de realizar la Fumigación	En el momento final de la fumigación	Es una técnica de saneamiento que tiene como finalidad el control de insectos rastreros y voladores como cucarachas, pulgas, moscas, mosquitos, hormigas, garrapatas y polillas. Que perjudican la salud y afecta la calidad de vida del ser humano.	En las instalaciones del CEE

12.9. PLAN DE CONTINGENCIA

Este plan de contingencia se implementa una vez que los métodos de control de plagas no hayan sido efectivos, para lo cual es necesario que la empresa encargada se encuentre debidamente avalada por Secretaria de Salud para desempeñar su función. Lo cual garantiza que cualquier tratamiento químico que se realice debe garantizar la no contaminación de los alimentos.

La empresa encargada debe realizar rotación de los productos químicos o plaguicidas empleados con el fin de que estas plagas no se vuelvan resistentes a sus componentes activos. Teniendo en cuenta que los productos que se empleen deben tener registro sanitario y ser autorizado su uso por las autoridades de salud.

Es menester de la coordinación técnica, dirección ejecutiva, Nutricionista y SIGE estar inspeccionando permanentemente frente a la resistencia de las plagas.

Alertar al responsable (Asistente Administrativa) de tomar las medidas correctivas frente a las debilidades en la hermeticidad en la infraestructura y de ser necesario realizar una nueva fumigación.

12.10. RECOMENDACIONES

- La prevención juega un papel importante en el control de las plagas, por tal motivo los espacios adecuados para el depósito de los diferentes residuos se deben mantener bien tapados, rotulados y evitar rupturas en estos que puedan causar la salida de lixiviados que atraen a la mayoría de los insectos, y roedores.
- Así mismo deben llevarse a cabo todas las recomendaciones para el manejo adecuado de residuos; de esta manera se evitará el ingreso y la proliferación de insectos y roedores.
- Para evitar el ingreso de plagas provenientes de la materia prima, se debe realizar la recepción de esta en canastas limpias y desinfectadas.
- En los servicios de alimentación del Centro de Educación Especial de Villavicencio se han colocado cauchos en la parte inferior de las puertas de los servicios de alimentación para disminuir la distancia entre la puerta y el piso y así evitar la entrada de roedores.
- Se deberá ser estricto con el cumplimiento del cuadro de limpieza y desinfección de tal manera que las áreas del servicio de alimentación permanezcan limpias.
- No se deben dejar restos de alimentos o preparaciones sin tapar. Todos los alimentos se mantendrán en recipientes con tapa.
- La fumigación debe realizarse con una periodicidad de 3 meses.
- Siempre que se reciban alimentos, se verificarán sino transportan ninguna plaga.

- El **anexo 12** corresponde al cuadro de programación de saneamiento del Centro de Educación Especial de Villavicencio.
- Cada que se realiza la fumigación de las instalaciones, el técnico se dirige a la oficina de la asistente administrativa para firmar la planilla, registro de fumigación.

REGISTRO DE FUMIGACION

FECHAY HORA DE FUMIGACION	SITIO DE FUMIGACION	NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA A CARGO	NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA QUE SUPERVISO

13. CAPACITACION EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

13.1. OBJETIVO

La capacitación continua en el servicio de alimentos permite mantener actualizados los conceptos relacionados con la labor y funciones que se desarrollan diariamente, así como también a través de ésta, se amplían conocimientos, se corrigen inadecuadas prácticas y se afianzan las fortalezas.

13.2. ALCANCE

- Las funcionarias Jefe de cocina, auxiliares como las directas responsables de la manipulación de alimentos.
- La asistente administrativa como jefe inmediato del grupo de apoyo logístico.
- La nutricionista como profesional que lleva a cabo las funciones técnicas del servicio de alimentación.
- La profesional del sistema integrado de gestión de la institución, como la persona que lidera el cumplimiento de los procesos del plan de saneamiento básico.

13.3. DEFINICIONES

- **Educación:** Es la transmisión de conocimientos de una persona a otra o a otras, con el fin de que adquiera una formación o conocimientos, aclare dudas, establezca relaciones.
- **Capacitación laboral:** Es el método que se utiliza para que los funcionarios de una institución aprendan habilidades y conocimientos necesarios, con el fin de perfeccionar su desempeño en el trabajo
- **Educación nutricional:** De acuerdo a la Organización Mundial de la Salud OMS, la educación nutricional se refiere a la difusión de información útil acerca de los alimentos y sus nutrientes, como también se ocupa de ofrecer las herramientas necesarias para mejorar los hábitos de alimentación y en consecuencia los procesos de nutrición.
- **Educación en buenas prácticas de manufactura:** Impartir conocimientos con el fin de que los conocimientos y procedimientos dentro y alrededor de un servicio de alimentos, se lleven a cabo bajo las normas que garanticen la inocuidad de los alimentos.

13.4. MARCO TEORICO

La capacitación continua en el servicio de alimentación promueve en las auxiliares del servicio, la realización de sus funciones y actividades de manera adecuada con bases científicas para ofrecer un producto de óptima calidad, garantizando la seguridad de los usuarios, funcionarios del servicio de alimentos y de la institución.
Los temas a desarrollar son referentes a las labores que se desarrollan cotidianamente con relación al manejo y a la manipulación de alimentos, limpieza y desinfección en el servicio de alimentación, manejo de residuos, manejo de sustancias químicas entre otros; pero también es un espacio que puede contribuir al desarrollo de otros temas como por ejemplo de salud, recreación; ya que en el ámbito laboral estos encuentros pueden generar momentos de esparcimiento, que fortalecen y motivan a mayor compromiso con el trabajo y sentido de pertenencia con la institución.
Respecto al manejo de alimentos dentro del servicio de alimentación y teniendo en cuenta que las preparaciones que se distribuyen en los tiempos de comidas son las establecidas en el ciclo de menús aprobado por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, ICBF; el programa de capacitación en el CEE contempla charlas educativas sobre el manejo de las minutas y los documentos que las conforman, como son el ciclo de menús, las listas de intercambio, la guía de preparaciones y la estandarización de medidas de servido.

13.5. PROCEDIMIENTO

Las capacitaciones dirigidas a las funcionarias de apoyo logístico se desarrollan a través de charlas, una vez al mes en el marco de las reuniones generales de equipo donde se evalúa lo realizado durante el mes y se programa o proyecta lo que se va a realizar el mes siguiente.
En el año 2020 las capacitaciones se realizaron de forma virtual, acatando las medidas de confinamiento debido a la emergencia sanitaria por la pandemia de la Covid 19.
Las capacitaciones pueden desarrollarse de manera recíproca entre docente de panadería, nutricionista, jefe y auxiliar de cocina, asistente administrativa, profesional del sistema de gestión de calidad y/o demás profesionales del CEE.

La fecha y hora de las capacitaciones en el servicio de alimentación del CEE, se determinó para el último viernes y sábado de cada mes, ya que es el espacio donde se realizan las reuniones mensuales de equipo y el personal cuenta con el tiempo para atender cada uno de las diferentes temas programados en el cronograma.

Al encuentro educativo del grupo de apoyo logístico siempre asisten la asistente administrativa, las auxiliares de apoyo logístico, la nutricionista. La Directora Ejecutiva de la institución y demás funcionarios también hacen parte de las reuniones cuando se amerita.

En cada reunión, se explica el objetivo de la charla de educación y posterior a esto, se procede a desarrollar el tema. Una vez se hayan expuesto los conceptos, se despejan las inquietudes que se deriven del tema y se realizarán preguntas que permitan verificar el entendimiento de los conceptos tratados. Seguidamente se registra la asistencia y la evidencia fotográfica del encuentro en cada una de las actas de las reuniones.

A este documento se adjunta el cronograma de las reuniones del grupo de apoyo logístico, que se evidencia en el **Anexo No. 13**. donde se consigna la fecha en que se llevara a cabo la reunión, el tema, objetivo, los conceptos tratados y las personas que asistirán.
Vale la pena señalar que el cronograma de capacitaciones podrá modificarse de acuerdo a las necesidades que se presenten y que se consideren sean temas relevantes que contribuyan al adecuado funcionamiento del servicio de alimentación.

14. PROTOCOLO DE MANTENIMIENTO EN INFRAESTRUCTURA

OBJETIVO GENERAL:

Efectuar el mantenimiento a la infraestructura, de acuerdo a las solicitudes y requerimientos de las dependencias para que las instalaciones se mantengan en buen estado y así haya certidumbre de que la infraestructura es apropiada para el desarrollo de las actividades de los funcionarios y navegantes.

ALCANCE:

Inicia desde que se detectan las necesidades de mantenimiento de infraestructura hasta que se revisa la calificación del servicio de mantenimiento.

DEFINICIONES

Mantenimiento: Acción eficaz para mejorar aspectos operativos relevantes de un establecimiento tales como funcionalidad, seguridad, productividad, confort, imagen corporativa, salubridad e higiene. El mantenimiento debe ser tanto periódico como permanente, preventivo y correctivo.

Proveedor: Proveedor escogido al inicio de año para que suministre los insumos requeridos para efectuar el manteniendo de la infraestructura de la sede durante todo el año de acuerdo a una cuantía determinada.

INDICACIONES

Este procedimiento se realiza una vez al año general (techos, ramplas, paredes, pupitres, mesas etc.) y de acuerdo a la necesidad y riesgo cuando este se genere.

EQUIPO MULTIDISCIPLINARIO:

Personal de mantenimiento

MATERIAL Y EQUIPOS:

Equipo de protección personal, materiales requeridos según el mantenimiento a realizar.

PROCEDIMIENTO:

Ver Cuadro.

RECOMENDACIÓN:

- Utilizar los equipos de protección personal.
- Utilizar la señalización.

DOCUMENTOS

Registro de Mantenimiento Infraestructura

QUE	QUIÉN	CUÁNDO	CÓMO	DÓNDE
Detectar necesidades de mantenimiento de infraestructura	Funcionarios	En el momento que se detecte	De forma verbal y/o escrita	En la oficina de administración
Efectuar programación de mantenimiento	Administración	Cuando se realiza el cronograma de actividades	En la reunión de equipo se establece el tiempo	En la oficina de administración
Informar sobre programación	Asistente Administrativa	En el momento en que se vaya a realizar el mantenimiento	De manera verbal a cada uno de los coordinadores de programa para que estén atentos de los riesgos que pueden surgir	En la institución
Revisar si hay el material requerido	Contratista	En el momento de iniciar la obra	Verificar si existen existencias de material	En la institución
Efectuar pedido de material	Asistente Administrativa	En el momento de inicio de la obra	Solicitud escrita de cada uno de los materiales necesarios para efectuar la obra	En la oficina de administración

QUE	QUIÉN	CUÁNDO	CÓMO	DÓNDE
Entregar materiales	Asistente Administrativa	En el momento en que los materiales llegan a la institución	Luego de que se hace la requisición el proveedor envía este y la auxiliar administrativa entrega al contratista para el inicio del mantenimiento	En la institución
Efectuar mantenimiento	Contratista	Al contar el contratista con los materiales este inicia el mantenimiento	Desarrollar las labores de mantenimiento para las cuales fue contratado	En la institución
Inspeccionar mantenimiento	Asistente Administrativa	En el desarrollo de la obra	Verificar cada una de las actividades realizadas por el contratista.	En la institución
Recibido a satisfacción	Administración	Cuando se termina el mantenimiento.	Una vez terminadas las labores de mantenimiento estas son verificadas y recibidas por parte de la administración	En la institución

REGISTRÓ DE MANTENIMIENTO INFRACESTRUCTURA

FECHAY HORA DE MANTENIMIENTO	MANTENIMIENTO AREA	NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA A CARGO	NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA QUE SUPERVISO

15. MANUAL DE ORDEN Y ASEO

Para que las instituciones sean más productivas y competitivas, necesitan incluir en su planeación compromisos y desafíos que involucren aspectos como el orden y el aseo que, en el trabajo son factores de gran importancia para la salud, la seguridad, la calidad y en general para la eficiencia del sistema productivo.

También son factores esenciales para la convivencia social, tanto dentro del hogar como de nuestra comunidad; por lo que requieren de unos estándares claros de desempeño, un trabajo en equipo y de la participación responsable de todos. El orden y el aseo en los lugares de trabajo, se inician desde la construcción y diseño de las edificaciones; se mantienen eliminando lo innecesario y clasificando lo útil, acondicionando los medios para guardar y localizar el material fácilmente, evitando ensuciar y limpiando enseguida y promoviendo los comportamientos seguros. Como resultado de lo anterior se logra:

- Salud y eficiencia personal
- Seguridad y eficiencia del sistema productivo
- Reducción de los costos
- Conservación del medio ambiente

Lo primero que debe hacer una persona responsable de un área de trabajo, antes de comenzar sus labores, es ordenarla. El orden y el aseo deben hacer parte de un proceso de mejora continua, que parta de una política y acción gerencial claras con las cuales se logre mantener en los puestos de trabajo sólo lo que sea útil para la operación y en las cantidades necesarias, y se promueva la solución de los problemas por las personas de las áreas de trabajo. Además, se debe proyectar la definición de los estándares de desempeño para garantizar la permanencia en el tiempo de las mejoras logradas, así como establecer quiénes son los responsables de su seguimiento y retroalimentación; sólo así el orden y el aseo podrán convertirse en valores fundamentales para toda la organización. El ambiente de trabajo tiene una gran influencia en el comportamiento de los trabajadores y es el punto de partida para disminuir la frecuencia de los accidentes de trabajo, pues la falta de orden y limpieza es una causa frecuente de los mismos.

Orden y aseo significan tener en el puesto de trabajo los que se requiere y asignarle un sitio adecuado a cada cosa. También significa limpieza, mantenimiento, áreas libres de obstáculos, materiales organizados, pisos limpios entre otros. Por lo tanto, una eficiente administración es más que la limpieza y el orden porque una institución limpia es segura y una institución segura posee un ambiente de trabajo positivo.

GENERALIDADES

Cuando hablamos de orden y Aseo, hacemos referencia a las condiciones de organización y limpieza adecuada de un lugar ya sea en el hogar, sitio de trabajo o ambientes abiertos.

Generalmente en toda la Institución las actividades que tienen que ver con el orden y el aseo son delegadas exclusivamente al personal del área de aseo, descargando en ellos la responsabilidad de mantener las instalaciones en perfecto estado. Existe una responsabilidad administrativa en este proceso. Ello quiere decir que cualquier programa de orden y aseo está integrado a otros procesos de mejoramiento en el campo de la calidad, la seguridad o el control de pérdidas. Por lo tanto, la responsabilidad es ante todo de los Gerentes, jefes de dependencias, pero también de cada una de las personas que laboran en la empresa.

Se dice que la Institución maneja estándares adecuados de orden y limpieza cuando:

- Permanentemente elimina lo innecesario y clasifica lo útil.
- Adecua espacios para almacenar materiales y poderlos localizar fácilmente.
- Cuenta con sitios o los adecua para hacer una correcta disposición de residuos.
- Hace remoción rápida de derrames y mantenimiento de instalaciones.
- Controla oportunamente escapes, derrames y goteras.
- Hace seguimiento a las condiciones de Orden y Aseo a partir de una lista de chequeo.

Los beneficios que traen el orden y la limpieza en la Institución son:

- Se disminuyen los riesgos de accidentalidad.
- Se logra el mayor provecho del espacio.
- Se hace buen uso de los recursos disponibles.
- Se genera confianza en los padres, estudiantes, proveedores y visitante.
- Se aumenta nuestro rendimiento en el trabajo puesto que se reduce el tiempo invertido en la búsqueda de objetos.
- Se mantienen inventarios en el mínimo necesario.
- Se estimulan comportamientos seguros de trabajo.
- Se genera un ambiente de trabajo agradable.

LUGAR ORDENADO

- Un lugar está en orden cuando no hay cosas innecesarias y las necesarias están en su lugar.
- Un lugar está en orden cuando se han eliminado los pasos innecesarios
- Un lugar está en orden cuando se localizan fácilmente los elementos de trabajo.

¿POR QUÉ APLICAR EL ORDEN Y EL ASEO?

- Ayuda a identificar, medir y evaluar el desempeño de su sitio de trabajo.
- Ayuda a retroalimentar en forma positiva motivando a los trabajadores a corregir hábitos y condiciones de orden y aseo de los sitios de trabajo.

DEFINICIONES

Aseo: Conjunto de actividades que permiten mantener las áreas de trabajo libres de residuos orgánicos e inorgánicos, los cuales pueden afectar la salud y el bienestar de los trabajadores.

Clasificación: Dividir u ordenar por clases o categorías.

Inspección: Examen o reconocimiento realizados con atención.

Orden: Conjunto de actividades que permiten ubicar los elementos de un área o puesto de trabajo en el lugar que le corresponde o que fue diseñado para tal fin. Colocación con determinado criterio de organización en el lugar apropiado o en el que corresponde.

Residuos: Material que queda como inservible después de haber realizado algún trabajo u operación.

Reciclaje: Sometimiento de desperdicios o de materiales usados a un proceso que los haga nuevamente utilizables.

PAUTAS PARA ORDENAR EL PUESTO DE TRABAJO

- Separe aquellos objetos que no son de su utilidad en su área o puesto de trabajo, deséchelos o entréguelos a la sección o área que los pueda necesitar. En ocasiones es necesario involucrar en la selección a las personas que tengan más experiencia y que puedan tomar este tipo de decisiones.
- Organice los objetos de acuerdo con la clase de insumo y la frecuencia con que los utiliza. Es decir, ubique en el lugar de más fácil acceso, aquellas cosas que requiere para el ciclo del proceso.
- Disponga de estanterías en cada una de las áreas, para la disposición de insumos y equipos de trabajo.
- Clasifique los diferentes tipos de desechos de acuerdo a lo establecido en el plan integral de residuos. Así mismo reutilicé o recicle materiales sin que con ello se comprometa la calidad del proceso efectuado en su dependencia.
- Mantenga los cajones y las puertas cerradas. Las gavetas y cajones no deben contener materiales innecesarios y deben permanecer limpios y ordenados.
- Conserve vacíos el techo de los armarios. Evite almacenar temporalmente objetos sobre los mismos.
- Consuma los alimentos sólo en los sitios indicados.

- Las zonas de trabajo individual cara al público (mostradores o mesas) deben ofrecer un aspecto ordenado, libre de elementos impropios de la actividad, incluidos objetos personales.
- Evitar exhibir publicidad de productos o casas comerciales.
- Utilice los recipientes indicados para la basura según su clasificación.

COMO LOGRAR AMBIENTES LIMPIOS

- Recoger periódicamente los residuos que se producen durante el desarrollo de la labor. Cada empleado es el responsable del orden y el aseo de su puesto de trabajo.
- Disponer de diferentes recipientes para basura, teniendo en cuenta la clasificación de residuos.
- Hacer inspecciones especiales, de acuerdo con los puntos críticos definidos y durante estas utilizar los cinco sentidos: visión, olfato, tacto, audición y gusto.
- Renovar, cuando así se requiera, la pintura de las instalaciones y equipos.
- Para mejorar en su área o puesto de trabajo las condiciones de orden y limpieza, pregúntese:

RECURSOS

Humanos: Equipo Directivo, Personal Docente y Asistencial y demás servidores.

Físicos: Se cuenta con computadores, material de papelería, elementos para capacitaciones, equipamiento, maquinas, estantería y espacios que se irán adecuando para organización, almacenamiento y recipientes para disposición de residuos entre otros.

Financieros: Recursos necesarios para la ejecución.

RESPONSABLES

Todos y cada uno de los miembros del Centro de Educación Especial: Directivos, Administración, Padres, Docentes e Instructores, Personal Asistencial, Estudiantes, Servicios Generales y Vigilancia de tal forma que se garantice el apoyo, la cooperación y la participación para el cambio.

FUNCIONES DE LOS RESPONSABLES

Directivos

- Destinar los recursos humanos, técnicos y financieros.
- Vigilar el cumplimiento del programa.

Administración

- Asumir la responsabilidad del cumplimiento del manual de Orden y Aseo.
- Cumplir y hacer cumplir los objetivos establecidos.
- Apoyar el desarrollo de las actividades propuestas para el cumplimiento del programa.

Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo COPASST

- Participar en las actividades de promoción, divulgación e información.
- Participar en la evaluación de las actividades.
- Colaborar en la divulgación de las actividades para lograr una participación activa de los trabajadores.
- Hacer inspecciones con lista de chequeo para verificar el cumplimiento de los objetivos.

Trabajadores

- Participar activamente de las capacitaciones.
- Cumplir con las recomendaciones e instrucciones que se den para alcanzar los objetivos del programa.
- Hacer que su puesto de trabajo cada día esté en mejores condiciones de orden y aseo
- Informar cuando sucedan actos que impidan el cumplimiento de los objetivos.

Se debe realizar una lista de chequeo preliminar, que permita registrar las condiciones de trabajo buenas o malas observadas en las áreas de trabajo. Además debe hacerse una lista de correcciones inmediatas, que identifique aquellas condiciones que requieren previa solución para que el Centro de Educación Especial pueda aplicar el orden y el aseo dentro de la institución. Las campañas de orden y el aseo son muy importantes. Sin embargo, por sí solas no son suficientes, ya que se requiere de un proceso de mejoramiento continuo, en el cual se resaltan los siguientes componentes:

- Identificar los problemas más críticos de orden y aseo, utilizando una lista de chequeo. Analizar las causas y priorizar las soluciones con la participación de las personas. Llevar a cabo las soluciones y hacerles seguimiento.
- Definir criterios de orden y aseo para el lugar y divulgarlos a quien corresponda.
- Hacer seguimiento al comportamiento de las personas, una vez se realizan las mejoras.

En el siguiente esquema se resumen las razones del porque con EL ORDEN un trabajo se hace más eficiente y seguro:

MAS EFICIENTE	MAS SEGURO
Porque se economiza tiempo y energía cuando: • Se transita libremente por los corredores y puestos de trabajo. • Los insumos y equipos se encuentran fácilmente y en buenas condiciones.	Porque se previenen accidentes e incendios cuando: • Los insumos y equipos están bien almacenados y no se encuentran en la vía de circulación. • Se hace un buen manejo de los residuos. • Se puede acceder a los extintores y a las puertas de salida

16. MANUAL DE BIOSEGURIDAD

BIOSEGURIDAD

Se define como “un conjunto de medidas organizadas que comprenden y comprometen el elemento humano, técnico y ambiental, destinado a proteger a todos los actores y al medioambiente, de los riesgos que entraña la práctica ontológica, con énfasis en el proceso de enseñanza-aprendizaje”

OBJETIVOS

General:

Minimizar los factores de riesgo definiendo las condiciones óptimas de trabajo del personal, de manera que, sus acciones sean seguras, saludables, eficientes, eficaces y oportunas, con el fin de preservar la integridad física y mental, la salud de la comunidad y del ambiente.

Específicos:

- Reducir el riesgo de afección a la salud del navegante, del personal y del ambiente.
- Mantener actualizado al personal y a los usuarios acerca de las Normas de Bioseguridad.
- Orientar al personal para que minimice los factores de riesgo con el fin de prevenir problemas de infecciones cruzadas, intoxicaciones, etc.
- Promover estilos de vida saludables y controles médicos preventivos en el personal.

- Dar a conocer y facilitar los instrumentos de monitoreo y evaluación de los diferentes riesgos a los cuales estamos expuestos.
- Producir cambios de actitud

TIPOLOGÍA DE RIESGOS

Se considera que un establecimiento está destinado a uso docente, cuando en él se desarrolla esta actividad en cualquiera de sus niveles: escuelas infantiles, centros de enseñanza primaria, secundaria, universitaria, formación profesional, academias particulares, centros de educación especial, etc.

Cada uno de estos centros posee características propias que configuran riesgos de diferentes categorías. Éstas varían con respecto a la capacidad de sus ocupantes para prevenir las situaciones de riesgo, y hacer frente a una evacuación. Los alumnos de menor edad (Escuelas infantiles y centros de enseñanza primaria). Estos alumnos requieren además, una especial atención dada su limitada o nula habilidad para atravesar escaleras y desplazarse rápidamente ante una emergencia.

NORMAS DE COMPORTAMIENTO Y MANEJO PREVENTIVO FRENTE A MICROORGANISMOS POTENCIALMENTE PATÓGENOS.

Conjunto de medidas preventivas para proteger la salud y la seguridad de las personas en el ambiente institucional, frente a diferentes riesgos biológicos, físicos, químicos, psicológicos, mecánicos.

En La Institución

Se define como todos aquellos procedimientos utilizados para intentar prevenir la exposición a patógenos (vehiculizados a través de la sangre y fluidos contaminados) por vía parenteral, mucosas y piel no intacta y aplicados a todos los usuarios.

La cadena de Bioseguridad, es un proceso dinámico y equilibrado entre: agente, hospedador y ambiente. Hay muchos procedimientos invasivos que tienen alto riesgo para el personal, en nuestra entidad no se realizan procedimientos invasivos.

Hay que recordar siempre que la seguridad no es únicamente un hecho individual, sino colectivo y que nuestro descuido o falta de rigor puede estar causando perjuicios a otros.

INDIVIDUO, COMUNIDAD Y MEDIO AMBIENTE

Del contacto accidental con agentes potencialmente nocivos Funciones del Área encargada de la Bioseguridad:

- Coordinar las acciones con la administración

- Dictar normas generales de bioseguridad
- Definir riesgos por áreas y por actividad
- Señalizar puntos críticos o áreas de peligro
- Establecer mecanismos de auto evaluación o auditoria externa (de los servicios, personal y procesos).
- Llevar a cabo programas de educación continua: La concientización a los usuarios externos e internos debe ser constante.
- Exigir cumplimiento de las normas a los jefes, subalternos y visitantes
- Evaluar anualmente el cumplimiento de las Normas de Bioseguridad

FUNDAMENTOS Y PRINCIPIOS DE BIOSEGURIDAD

Se refiere a la protección fundamentalmente de piel y mucosas, debido a que puede ocurrir un accidente en el cual se puede tener contacto con sangre y demás fluidos orgánicos.

Normas Generales de Bioseguridad

- Aplicar en todas las prácticas las Precauciones Universales

Precauciones Universales

- Normas de Higiene
- Elementos de protección de barrera
- Eliminación de desechos
- Desinfección.

Normas de Higiene:

- Cubrir Cortes y Heridas primeros auxilios
- Retirar anillos y joyas.
- Lavado de las manos.

Uso de Barreras:

Uso de implementos que representan obstáculos en el contacto con fluidos contaminados o sustancias peligrosas por su potencial para causar daño, como ejemplo el uso de guantes, batas con manga larga, lentes o máscaras de protección.

Eliminación de Materiales Tóxicos:

Referido a deshacerse de los materiales, generados en la asistencia sanitaria. Comprende dispositivos y mecanismos empleados para su eliminación, sin riesgo.

PRINCIPIOS

Universalidad, utilización de elementos de protección personal, evitar exposición directa a contaminantes.

GRUPOS DE POBLACION DE RIESGO:

"Todos" unos más que otros de acuerdo con el área de trabajo.

FACTORES DE RISGOS DE TRASMISION:

Identificar los focos.

TIPO DE ACCIDENTE:

- **Dudosa**: sin lesión, ejemplo: gota de sangre
- **Probable:** Hay herida superficial sin sangrado.
- **Definida:** herida penetrante por un instrumento. Ejemplo: pinchazo.
- **Masiva:** transfusión de sangre infectada, exposición a materiales contaminados.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- Lavado de manos, rutinario o social, aséptico o clínico.
- Elementos de protección personal.
- Limpieza y desinfección de los equipos.

ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL:

Son una barrera física entre nuestro cuerpo y los desechos estos son:

- Tapabocas
- Guantes
- Delantal impermeable
- Zapatos antideslizantes
- Monógafas
- Gorro.

ANEXO 2

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: 10:00AM	**Fecha: 29 de noviembre de 2025**
Lugar:	Instalaciones del Centro de Educación Especial de Villavicencio
Dependencia que Convoca:	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN- SST
Proceso:	*Eje ambiental*- Plan de Saneamiento del Centro de Educación Especial de Villavicencio.
Objetivo:	• **Garantizar el cumplimiento de los lineamientos** establecidos en la Política Ambiental del CEE, asegurando una gestión responsable y alineada con las normativas ambientales. • **Difundir el procedimiento y aplicación del manejo seguro de productos químicos**, capacitando a todo el personal para prevenir riesgos y proteger la salud y el entorno. • **Fomentar una cultura de seguridad y responsabilidad ambiental**, sensibilizando a todas las personas sobre la importancia de adoptar prácticas seguras en sus actividades laborales, promoviendo el autocuidado y la preservación del medio ambiente.

Agenda:

- Revisión y cumplimiento de los protocolos de limpieza y desinfección, asegurando condiciones óptimas de higiene en todas las áreas.
- Evaluación del cronograma de capacitación, garantizando su actualización y pertinencia con las necesidades del personal.
- Monitoreo del control de botellones de agua segura, verificando su correcta gestión y disponibilidad.
- Supervisión del control de plagas, aplicando medidas preventivas y correctivas efectivas.
- Revisión del manejo de desechos sólidos y líquidos, optimizando su disposición y tratamiento conforme a la normativa ambiental.

Desarrollo del Plan

El Centro de Educación Especial de Villavicencio (CEE) ha implementado de manera formal su Plan de Saneamiento Ambiental, una herramienta estratégica y sistemática que garantiza el mantenimiento de un entorno institucional higiénico, seguro y protegido durante todo el ciclo de sus operaciones.

PUBLICA

Este plan, alineado rigurosamente con los lineamientos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), va más allá de la limpieza básica, adoptando un enfoque integral y proactivo que abarca la gestión de residuos, el control de plagas, el aseguramiento de la calidad del agua y la capacitación continua, siempre priorizando el bienestar de nuestra institución.

Objetivos Estratégicos del Plan

- Garantizar la prevención proactiva de riesgos de contaminación e infecciones.
- Mantener condiciones óptimas de higiene y salubridad en todas nuestras instalaciones.
- Proteger la salud integral del equipo de trabajo, los NNA (Niños, Niñas y Adolescentes) y sus familias.
- Asegurar el estricto cumplimiento de la normativa ambiental y de salud pública vigente.
- Fomentar y consolidar una cultura institucional de responsabilidad ambiental y social.

Componentes Clave del Plan

1. **Programa de Limpieza y Desinfección:** Ejecutamos rutinas periódicas y estandarizadas en todas las áreas, incluyendo espacios comunes y de atención especializada, utilizando productos biodegradables y protocolos validados para garantizar la eliminación de agentes patógenos.

2. **Programa de Gestión Integral de Residuos:** Hemos implementado un sistema robusto de separación en la fuente bajo el código de colores oficial. Los residuos ordinarios son gestionados por la empresa recolectora autorizada con una frecuencia bimensual o trimestral, mientras que los residuos orgánicos son dispuestos de manera sostenible a través de nuestra alianza con Bioagrícola.

3. **Programa de Control de Plagas y Vectores:** Desplegamos un esquema de acciones preventivas y correctivas que asegura la ausencia de roedores e insectos, mitigando riesgos sanitarios mediante el uso de métodos seguros y de bajo impacto ambiental, durante el mes de noviembre se realizó la fumigación programada, anexo se evidencia los soportes de esta.

PUBLICA

4. **Programa de Agua Segura:** Mantenemos protocolos estrictos de control y monitoreo para asegurar que el agua utilizada en el CEE sea apta para consumo y uso diario. Como evidencia de este compromiso, durante el mes de agosto se ejecutó exitosamente el lavado y desinfección de los tanques aéreos y subterráneos, contando con los respectivos soportes documentales, teniendo en cuenta la normatividad colombiana se estará realizando nuevamente en seis (6) meses.

5. **Programa de Capacitación y Concienciación:** Desarrollamos un plan de formación continua para todo el personal, enfocado en técnicas de limpieza, principios de higiene, manejo seguro de residuos y prevención de riesgos, fortaleciendo así las competencias en seguridad ambiental.

Sistema de Supervisión y Resultados Medibles

La supervisión y mejora continua del plan están a cargo de una profesional en Nutrición y Dietética, en estrecha coordinación con el área del Sistema Integrado de Gestión (SIGE), lo que garantiza la adherencia a los protocolos y la efectividad de las acciones.

El éxito en la implementación se ve respaldado por un concepto sanitario favorable del 96.5%, emitido el 19 de marzo de 2025. Durante este periodo, se cumplió al 100% con la ejecución de las actividades programadas, destacándose la limpieza y desinfección general de la planta física previa al inicio de actividades, lo que permitió ofrecer un entorno confiable y seguro desde el primer día.

Conclusión

El Plan de Saneamiento Ambiental del CEE es el reflejo de una gestión estructurada, preventiva y socialmente responsable. Su ejecución rigurosa no solo fortalece las condiciones de nuestro entorno institucional y protege la salud de toda nuestra institución, sino que también consolida una cultura organizacional orientada a la excelencia, la seguridad y la sostenibilidad.

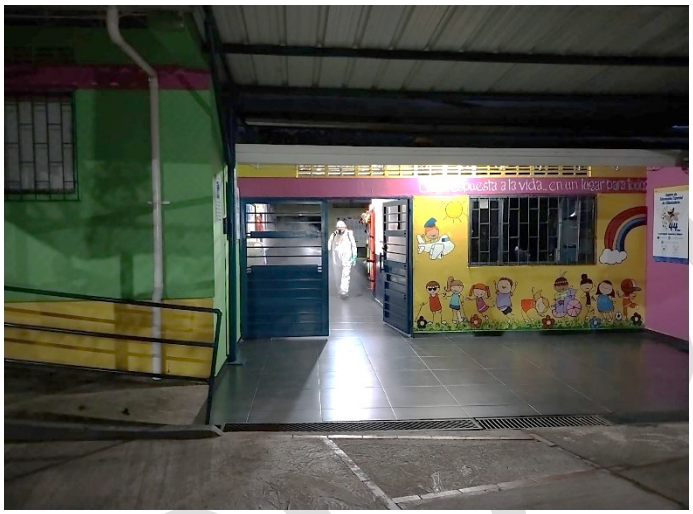
Gracias a esta estrategia integral, el CEE avanza decididamente en la construcción de espacios seguros, saludables y ambientalmente sostenibles, reafirmando diariamente su compromiso con una gestión ambiental ejemplar.

PÚBLICA

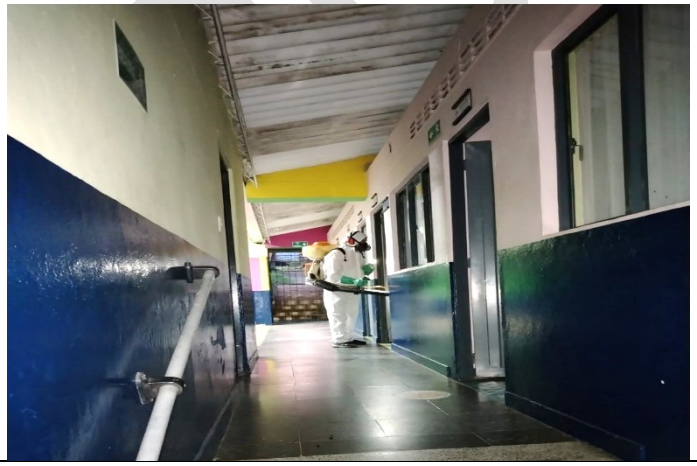
Registro fotográfico:























PUBLICO

Centro de Educación Especial de Villavicencio

Decisiones Institucionales

El Centro de Educación Especial de Villavicencio (CEE) reafirma su compromiso firme e inquebrantable con la salud pública, la protección ambiental y la seguridad integral de toda la comunidad institucional. Este principio orientador se refleja en la aplicación rigurosa de la normativa vigente y en la adopción de acciones proactivas que garantizan el mantenimiento y la mejora continua de nuestros espacios, promoviendo entornos seguros, saludables y protectores para todas las personas que hacen parte de la institución.

Estrategias y Acciones Implementadas

La gestión institucional se enfoca en la prevención, el mantenimiento continuo y la optimización de procesos internos, con el propósito de asegurar condiciones óptimas para el desarrollo integral de niñas, niños y adolescentes (NNA), sus familias y el equipo de trabajo del CEE.

Entre las principales acciones desarrolladas se destacan:

- **Mantenimiento preventivo y correctivo de infraestructura:**
  Se ejecutaron labores orientadas a conservar la funcionalidad, salubridad y seguridad de las instalaciones, garantizando espacios adecuados para el desarrollo de las actividades institucionales.

- **Implementación del Plan Básico de Saneamiento Ambiental:**
  El CEE desarrolla este plan de manera rigurosa, con el acompañamiento de empresas especializadas y personal interno capacitado. Esta articulación asegura la correcta ejecución técnica de las acciones y el cumplimiento de los estándares legales aplicables en materia de salud y ambiente.

- **Control y seguimiento técnico:**
  Cada actividad ejecutada cuenta con soportes documentales, técnicos y legales actualizados, lo que permite evidenciar la trazabilidad de los procesos, su cumplimiento normativo y la mejora continua de los indicadores de gestión ambiental y sanitaria.

Conclusión

El enfoque integral adoptado por el CEE fortalece de manera constante una cultura institucional basada en la prevención, el autocuidado y el respeto por el entorno. Gracias a la implementación de estrategias sostenibles y a la gestión responsable de los recursos, la institución consolida entornos seguros, dignos y protectores para su personal, las familias y los NNA atendidos.

PÚBLICA

De esta manera, el CEE no solo da cumplimiento a sus obligaciones legales y técnicas, sino que reafirma su compromiso con el bienestar, la inclusión y la dignidad humana, actuando con coherencia frente a sus principios rectores y su responsabilidad social e institucional.

Compromisos / tareas	**Responsable(s): Nombre / Cargo o rol**	**Fechas**
Continuar con las actividades planteadas en el plan básico de saneamiento del centro de educación especial d Villavicencio	Auxiliar de Gestión/SIGE	*mensual*

FIRMA ASISTENTES

Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Marcela Londoño García	Auxiliar de Gestión /SIGE	Centro de Educación Especial de Villavicencio	

Próxima reunión *n/a*	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	N/A	N/A	N/A
Colaborador que elabora el acta:	*Marcela Londoño García*		

PÚBLICA

OBLIGACION 6

ANEXO 1

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

Municipio de Villavicencio

CIUDAD VILLAVICENCIO FECHA día 19 mes 03 año 2025 ACTA N° 4633

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐
Comidas rápidas ☐ Otro ☒ Cuál: ASOCIACION DE ESTA

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DE EDUCACION ESPECIAL DE C/D

*CÉDULA / NIT 892099299-7 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 5000187

*NOMBRE COMERCIAL ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DE EDUCACION ESPECIAL DE C/D

*DIRECCIÓN Cra 42 # 37-92 MATRÍCULA MERCANTIL 5050138

*DEPARTAMENTO META *MUNICIPIO C/D

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐
Otro ☐ Cuál: BARZAL

TELÉFONOS 3115897619 FAX

CORREO ELECTRÓNICO Ceedcib@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DE EDUCACION ESPECIAL DE C/D

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 892099299-7

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL COSTA HERRERA LAURA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento 51.958.045

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cra 42 # 37-92

*DEPARTAMENTO META *MUNICIPIO C/D

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 6AM - 4PM (L-V) *NÚMERO DE TRABAJADORES 2

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	2	1	0		C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales*	2	1	0		C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	1	0		C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	4	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

ACTA N° 4633

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	5	2,5	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** (*Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	7	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	7	3,5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	3,5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** (*Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIóN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	5	2,5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	9		0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7	3,5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** (*Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	7	3,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	C

ACTA N° 4633

5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7	3,5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
90%	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 19 del mes de [illegible] del año 2025 en la Ciudad de [illegible].

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: [illegible]	NOMBRE:
CÉDULA: 1738, 263 Hobos	CÉDULA:
CARGO: T.O Prof U	CARGO:
INSTITUCIÓN: Salud Vcio	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Diana Marcela Hender Cruz	NOMBRE:
CÉDULA: 40329949 Vcio	CÉDULA:
CARGO: Asistente Administrativa.	CARGO:

ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

SECRETARIA LOCAL DE SALUD DE VILLAVICENCIO

La salud es de todos — Minsalud

Municipio de Villavicencio

CIUDAD VILLAVICENCIO **FECHA** día / mes/año 19/02/2025 **ACTA N°** 1556

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Hogar Infantil		Institución Educativa	X	Jardín Infantil	
Centros de Desarrollo Infantil		Institución Educativa No Formal		Institución Educativa de Educación Superior	
Centro Educativo Rural		Otro			

IDENTIFICACIÓN DEL OBJETO

*** CAMPO OBLIGATORIO**

*RAZON SOCIAL ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DE LA INSTITUCION EDUCATIVA RURAL

*NOMBRE COMERCIAL SANTUARIO DE PADRE PIO

*CÉDULA / NIT 892099299-7 MATRICULA MERCANTIL 505-01389

*DIRECCIÓN Cra 42 # 37-92 CODIGO DANE

*DEPARTAMENTO META *MUNICIPIO VILLAVICENCIO

Barrio Comuna Vereda Corregimiento

Sector Localidad Caserio UPZ

Otro Cuál: BODEGA

TELÉFONOS 3115892619 CORREO ELECTRONICO

NOMBRE DEL PROPIETARIO/REP LEGAL LUZ COSTA CORREA DEISY

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. X C.E. NIT *Número de documento 51.958.645

*NOMBRE DEL RECTOR O DIRECTOR LUZ COSTA CORREA DEISY

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. C.E. *Número de documento 51.958.645

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cra 42 # 37-92

EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI NO

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRONICA servicios@hotmail.com

*DEPARTAMENTO META *MUNICIPIO VILLAVICENCIO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO L y V 7/2 x.m - 11/2 1/2 p.m - 5 p.m N° TOTAL DE TRABAJADORES 20

N° DE ESTUDIANTES POR JORNADA MAÑANA	HOMBRES	25	MUJERES	15
N° DE ESTUDIANTES POR JORNADA TARDE	HOMBRES	30	MUJERES	15
N° DE ESTUDIANTES POR JORNADA NOCHE	HOMBRES		MUJERES	
N° DE DOCENTES	HOMBRES	1	MUJERES	3

NUMERO DE AULAS 5 NUMERO DE LABORATORIOS NUMERO DE PATIOS 2 NUMERO DE CAFETERIAS O TIENDAS ESCOLARES CONTRATISTA

CÓDIGO CIIU SI NO DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD Otras Actividades de Asistencia Social

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	**TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA**	FAVORABLE	**% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN**	%
***N°ACTA DE ULTIMA* VISITA**			FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS O PENDIENTE		
			DESFAVORABLE		

*MOTIVO DE LA VISITA

	PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS		
	SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.		
OTRO		Especifique:					

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR 20251 07/02/2025.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Cumple(C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento parcial (CP)	Cuando el establecimiento cumple con una parte de la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No cumple (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar a evaluar
Crítico (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud publica y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a evaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC **Nota: (para no afectar calificación de los bloques se diligenciara como Cumple (C) y se indicara en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)**

ACTA N° 1556

REVISIÓN DOCUMENTAL (Marque con una X)

DOCUMENTOS	DOCUMENTADO		OBSERVACIONES
	SI	NO	
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo)	X		
Permiso de vertimientos (en caso de no contar notificar a autoridad ambiental)	—	—	No aplica
Si se requiere de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción			
Contrato con gestor de residuos (en caso de no contar notificar a autoridad ambiental)	—	—	No aplica
Cuenta con hojas de seguridad y matriz de compatibilidad de sustancias químicas(Articulo 102 de la Ley 9 de 1979)(Art 8 ley 55 de 1993)			
Listado de inventario de insumos químicos empleados en el laboratorio de química (estado, cantidad almacenada			
Listado de inventario de residuos peligrosos (Tipo de residuo, cantidad generada)			

I. CONDICIONES LOCATIVAS,SANITARIAS Y DE SEGURIDAD

1. CONDICIONES LOCATIVAS Y AREAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
1.1	El establecimiento está ubicado en un lugar no inundable y en terreno de fácil drenaje (Art 160, Art 162 Ley 9 de 1979)	X	1	0		
1.2	El establecimiento está alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores, plantas de beneficio, cementerios y, en general, a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezcan peligro de inundación, erosión (Art 162, Art 163 Ley 9 de 1979)	X	1	0		
1.3	En el establecimiento las paredes y techos son sólidos de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art 195 Ley 9 de 1979)	X	1	0		
1.4	En el establecimiento los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art 193, 194 Ley 9 de 1979)	X	1.5	0		
1.5	Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamamanos y estan revestidas de material antideslizantes . (Art 47 y 48 Resolucion 14861 de 1985)	X	1.5	0		
1.6	Las áreas de circulación deberán estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes, en los corredores internos se cumple con las disposiciones establecidas en el (Art 46 Resolución 14861 de 1985)	X	1	0		
1.7	Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas están diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (Art 117 de la Ley 9)	X	1.5	0		
1.8	la ventilación natural y/o artificial es permanente y suficiente, con el objeto de evitar la acumulación de olores, gases, condensación de vapores (Art 197 Ley 9 de 1979)	X	1.5	0		
1.9	La iluminación natural y artificial es suficiente, adecuada y calidad, para prevenir efectos nocivos en la salud de los trabajadores, estudiantes y para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad. (Art 196 Ley 9 de 1979)	X	1.5	0		
1.10	El área total de las edificaciones y de las aulas en los establecimientos de enseñanza esta acorde con el número de personas que alberga habitualmente. (Art 91 Ley 9 de 1979)	X	2	0		
1.11	El mobiliario (sillas,mesas,pupitres, tablero) utilizado por los estudiantes se encuentra en buenas condiciones para su funcionamiento.	X	1.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		30%				La calificación del bloque corresponde al ___30___ % del total del acta

2.CONDICIONES DE LABORATORIOS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
2.1	Las áreas de los laboratorios del establecimiento se encuentran separadas, delimitadas y para uso exclusivo para el desarrollo de las actividades	2	1	0	X	
2.2	Los pisos, paredes y techos son de materiales sólidos, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales y se encuentran en buen estado. (Art 91 Ley 9 de 1979)(Art 195 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0	X	
2.3	Cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.(Art 121 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0	X	
2.4	El personal docente y estudiantil cuenta con los elementos de protección personal para la elaboración de las pruebas de laboratorio.(Art 85 y 123 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0	X	
2.5	Cuenta con procedimientos en caso de derrames o accidentes con sustancias químicas (Art 102 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0	X	
2.6	Cuenta con mecanismos de seguridad en caso de emplear gas, energía o utilizar equipos para las pruebas de laboratorio.	1	0.5	0	X	
2.7	Cuenta con equipos para la extracción de vapores orgánicos e inorgánicos de acuerdo a las pruebas realizadas en los laboratorios	1	0.5	0	X	
2.8	Cuenta con equipos para la atención de accidentes (ducha lavaojos)	1	0.5	0	X	
2.9	La señalización de las áreas del laboratorio son acordes a los posibles riesgos y peligros identificados al momento de realizar las pruebas (Art 206 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0	X	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10%				La calificación del bloque corresponde al ___10___ % del total del acta

3.CONDICIONES SANITARIAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.1	El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mnismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento, limpios y en cantidad suficientes para uso de los profesores (inodoros lavamanos y Ducha). Art 50 Resolución 14861 de 1985) (Art 12 Ley 9 de 1979)	5	2.5	0		
3.2	El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mnismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento, limpios y en cantidad suficientes para uso de los estudiantes (inodoros y lavamanos). Art 50 Resolución 14681 de 1985) (Art 212 de 1979)	7		0		CR
3.3	El establecimiento cuenta con servicios sanitarios para la población discapacitada cumpliendo con las disposiciones del marco legal (Art 50 Resolución 14861 de 1985)	5	2.5	0		
3.4	El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipos y mobiliario documentado e implementado (planes, planillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)	5	2.5	0		
3.5	El establecimiento dispone de cuartos independientes con pocetas para lavado de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo propósito.	3	1.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25%				La calificación del bloque corresponde al ___25___ % del total del acta

ACTA N° 1556

4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

	4.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
4.1.1	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo	2	1	0		
4.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso a agua potable (Art 165 Ley 9 de 1979)	3		0		CR
4.1.3	Las instalaciones interiores para suministro de agua están diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión de servicio en todos los sitios de consumo (Art 175 y 176 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0		
4.1.4	El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable, debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. (Art 10 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0		
4.1.5	El establecimiento realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio, el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, (revisar soportes). (Art 10 Decreto 1575 de 2007)	1	0.5	0		
	4.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
4.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema alcantarillado u otro sistemas alternativos. (Art 36 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
4.2.2	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 1979)	1	0.5	0		
	3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
4.3.1	Cuenta con plan de gestión integral de residuos no peligrosos y peligrosos documentado e implementado, que incluya los biológico infecciosos (si cuenta con laboratorios, anfiteatro, clínicas veterinarias docencia) Decreto 780 de 2016 Titulo X 351 y Resolución 1164 de 2002	3	1.5	0		
4.3.2	Cuenta con área para el almacenamiento de residuos (Art 198 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
4.3.3	Cuenta con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores.	1	0.5	0		
	4.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
4.4.1	Existe un programa de manejo control integral de plagas documentado e implementado (Art 201 y Art 593 Ley 09 de 79)	2	1	0		
4.4.2	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se establecen medidas preventivas para el control y propagación. (Art 168 Ley 09 de 79)	5		0		CR
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						La calificación del bloque corresponde al ___25____% del total del acta

5. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
5.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado .(Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	2	1	0		
5.2	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
5.3	El establecimiento cuenta con sistemas para la contención de derrames de sustancias químicas en el laboratorio	1	0.5	0		
5.4	El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	1	0.5	0		
5.5	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 205 Ley 9 de 1979) (Art 52,54 Resolución 14861 de 1985)	1	0.5	0		
5.6	Cuenta con área de enfermería para primeros auxilios(Art 214 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
5.7	Existe botiquín completo de primeros auxilios.(Art 127 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						La calificación del bloque corresponde al ___10____% del total del acta

II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS (Propuesta)

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
		FAVORABLE	95%-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	50%-94%
		DESFAVORABLE	< 49,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como "crítico" independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será de DESFAVORABLE, representación de riesgo inminente a la salud pública con aplicación de medida sanitaria (DS-AMS) y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

ACTA N° 1556

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Hace implementar todos los puntos del Plan de saneamiento y lineamientos de bioseguridad

Se emite Concepto sanitario favorable

Por parte de Establecimiento:

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA SI__ NO__

- ☐ Clausura temporal total
- ☐ Clausura temporal parcial
- ☐ Suspensión parcial de trabajos o servicios
- ☐ Suspensión total de trabajos o servicios
- ☐ Aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedades
- ☐ Decomiso
- ☐ Destrucción o desnaturalización
- ☐ Congelación
- ☐ Captura y observación de animales sospechosos de enfermedades transmisibles
- ☐ Vacunación personas o animales
- ☐ Destrucción o desnaturalización
- ☐ Control de insectos u otra fauna nociva o transmisora de enfermedades
- ☐ Desocupación o desalojamiento de establecimientos o vivienda

N° DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS

DÍAS HABILES PLAZO	
FECHA INICIO PLAZO	
FECHA LIMITE DE PLAZO	

IX. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 19 del mes de 03 del año 25 en la Ciudad de Bogotá

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yomil Cuervo	NOMBRE:
CÉDULA: 1073676291 Zipaquirá	CÉDULA:
CARGO: T.O.	CARGO:
INSTITUCIÓN: Salud Uca.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Diana Marcela Mendez Cruz	NOMBRE:
CÉDULA: 40 329 949 V/cio	CÉDULA:
INSTITUCIÓN: Centro de Educación Especial de Villavicencio	INSTITUCIÓN:
CARGO: Asistente Administrativa.	CARGO:

ANEXO 2

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: 11:00AM	**Fecha: 29 de noviembre de 2025**
Lugar:	Instalaciones del Centro de Educación Especial de Villavicencio
Dependencia que Convoca:	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN- SST
Proceso:	*Eje ambiental*- Permisos y autorizaciones ambientales.
Objetivo:	Garantizar la identificación y cumplimiento de las normativas ambientales vigentes, asegurando la gestión adecuada de permisos, licencias y autorizaciones requeridas.

Agenda

- Ejecutar un proceso mensual de limpieza y desinfección general en todas las instalaciones, garantizando condiciones óptimas de higiene y seguridad.
- Implementar una gestión eficiente de materiales reciclables, con recolección diaria y entrega periódica para su adecuado aprovechamiento.

Desarrollo

Fundamento de la Gestión Ambiental

El Centro de Educación Especial de Villavicencio (CEE) desarrolla su gestión ambiental bajo un enfoque técnico y estratégico, orientado al uso responsable de los recursos naturales y al cumplimiento riguroso del marco legal vigente. Este principio rector garantiza la optimización de recursos, la prevención de impactos ambientales y la consolidación de prácticas sostenibles en todas las actividades institucionales. Como parte de esta gestión, se prioriza la identificación y caracterización de los recursos naturales involucrados en cada proyecto o actividad, lo cual permite anticipar riesgos e implementar medidas de control desde las fases iniciales de planificación y ejecución.

Marco Normativo de Referencia

La gestión ambiental institucional se encuentra alineada con la normativa colombiana en materia ambiental, destacando los siguientes instrumentos de aplicación:

- **Licencia Ambiental (Ley 99 de 1993):** Instrumento principal de planificación que autoriza la ejecución de proyectos con posible impacto ambiental significativo. Garantiza la aplicación de medidas de prevención, mitigación y compensación.
    - **Autoridades competentes:** Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible para proyectos de gran escala, y las Corporaciones Autónomas Regionales (CAR) para proyectos de menor alcance.

PUBLICA

- **Permisos Ambientales Sectoriales (PAS):** Autorizaciones específicas para el uso y aprovechamiento de recursos naturales como agua, suelo, flora y fauna. Estos permisos tienen un alcance particular y son emitidos por autoridades locales o regionales según la competencia ambiental.

Acciones Implementadas durante el Periodo

Durante el periodo reportado, el CEE consolidó acciones orientadas al fortalecimiento de la sostenibilidad institucional y al cumplimiento de los lineamientos ambientales establecidos por la ley y por el ICBF:

- Cumplimiento normativo integral:
  Todas las actividades institucionales se desarrollan en conformidad con la legislación ambiental vigente, reflejando una cultura organizacional basada en la legalidad, la prevención y la responsabilidad social.
- Limpieza y desinfección con enfoque sostenible:
  Se realizaron jornadas periódicas de limpieza y desinfección en las diferentes áreas del CEE, empleando productos biodegradables que protegen la salud de niñas, niños, adolescentes, familias y personal institucional, reduciendo al mismo tiempo el impacto ambiental.
- Gestión responsable de residuos sólidos:
  Se mantuvo la ejecución del programa de recolección, clasificación y disposición de residuos reciclables (papel, cartón, plástico), en articulación con gestores autorizados. Esta acción promueve la economía circular y contribuye a la disminución de la huella ecológica institucional.

Conclusiones e Impacto Institucional

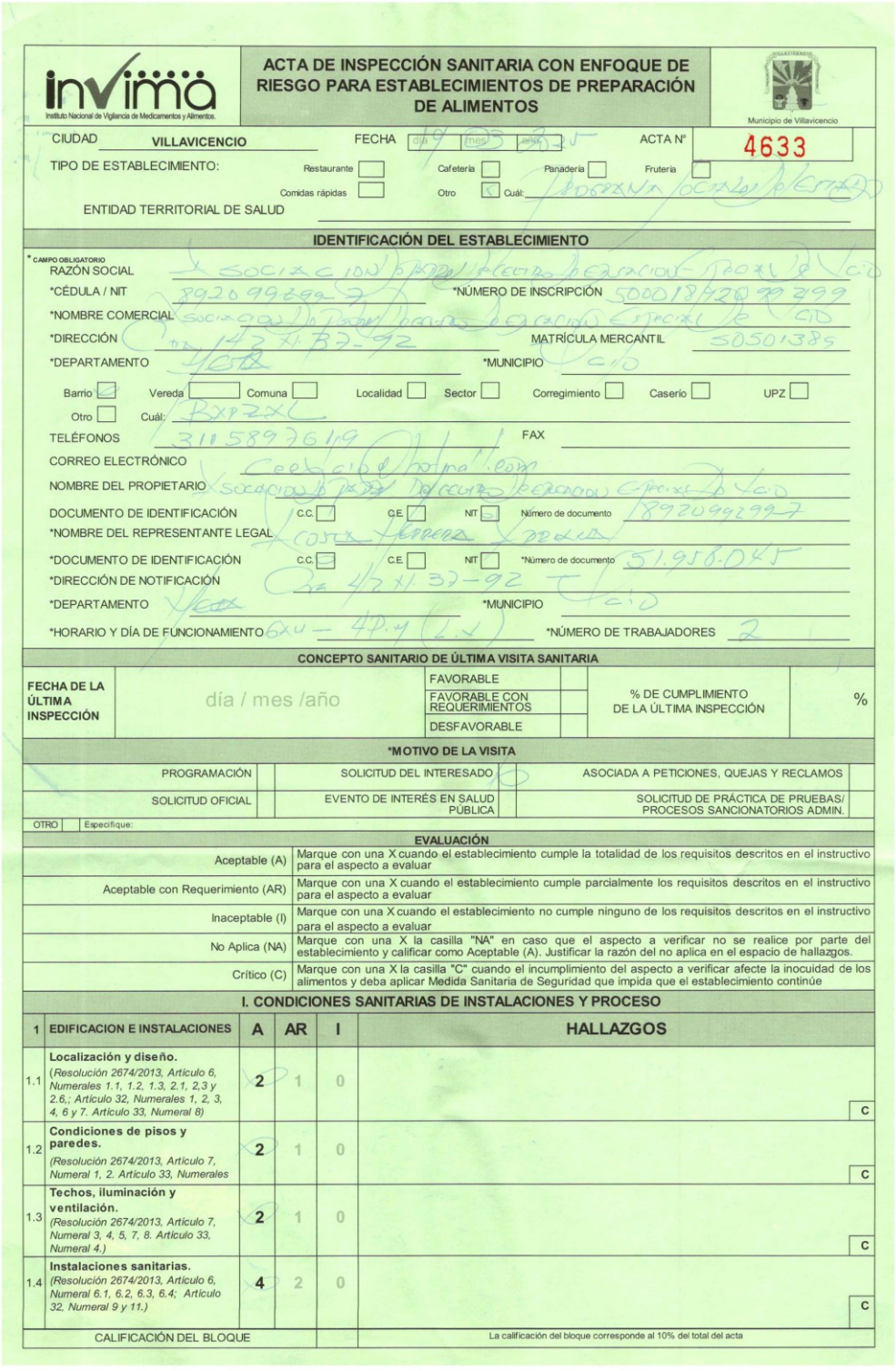
Las acciones desarrolladas reflejan el compromiso permanente del CEE con la sostenibilidad, la salud pública y la protección del entorno. Como resultado de esta gestión, se destacan los siguientes impactos:

- Garantía de entornos físicos seguros, limpios y saludables para el desarrollo integral de niñas, niños y adolescentes.
- Fortalecimiento de una cultura organizacional orientada a la prevención, la sostenibilidad y el respeto por el ambiente.
- Contribución efectiva a la conservación de los ecosistemas locales y al bienestar de las comunidades presentes y futuras.

El registro sanitario vigente (marzo 2025) respalda la efectividad de las acciones implementadas, consolidando al CEE como una institución modelo en el cumplimiento de la normativa ambiental y en la promoción de entornos saludables, sostenibles y socialmente responsables.

PÚBLICA

Registro fotográfico:



invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Municipio de Villavicencio

CIUDAD VILLAVICENCIO FECHA día mes año ACTA N° 4633

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Otro ☒ Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

*CÉDULA / NIT *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

*NOMBRE COMERCIAL

*DIRECCIÓN MATRÍCULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO *MUNICIPIO

Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál:

TELÉFONOS FAX

CORREO ELECTRÓNICO

NOMBRE DEL PROPIETARIO

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

*DEPARTAMENTO *MUNICIPIO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO *NÚMERO DE TRABAJADORES

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE ☐	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐		
		DESFAVORABLE ☐		

***MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN	☐	SOLICITUD DEL INTERESADO	☐	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	☐
SOLICITUD OFICIAL	☐	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	☐	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	☐

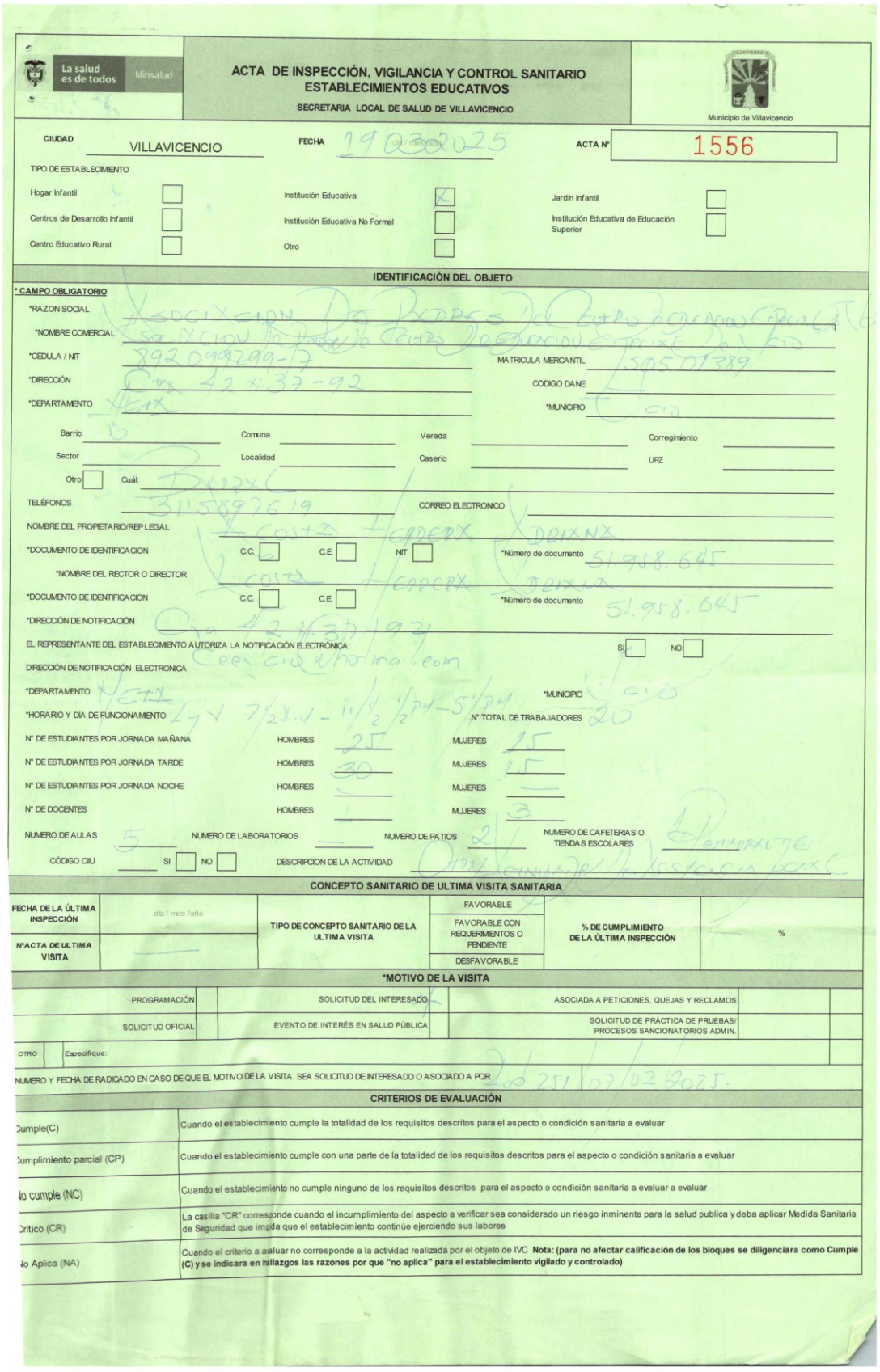
OTRO ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	2	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales*	2	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta



La salud es de todos — Minsalud

ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

SECRETARIA LOCAL DE SALUD DE VILLAVICENCIO

Municipio de Villavicencio

CIUDAD: VILLAVICENCIO — FECHA (día / mes / año): 19/03/2025 — ACTA N°: 1556

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Hogar Infantil	☐	Institución Educativa	☒	Jardín Infantil	☐
Centros de Desarrollo Infantil	☐	Institución Educativa No Formal	☐	Institución Educativa de Educación Superior	☐
Centro Educativo Rural	☐	Otro	☐		

IDENTIFICACIÓN DEL OBJETO

*** CAMPO OBLIGATORIO**

*RAZON SOCIAL

*NOMBRE COMERCIAL

*CÉDULA / NIT: 892099299-7 — MATRICULA MERCANTIL: 3505 01389

*DIRECCIÓN: Cra 42 # 37-92 — CODIGO DANE

*DEPARTAMENTO: Meta — *MUNICIPIO: Villavicencio

Barrio — Comuna — Vereda — Corregimiento

Sector — Localidad — Caserio — UPZ

Otro ☐ Cuál:

TELÉFONOS: 3115892619 — CORREO ELECTRONICO

NOMBRE DEL PROPIETARIO/REP LEGAL

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION — C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ — *Número de documento: 51.958.645

*NOMBRE DEL RECTOR O DIRECTOR

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION — C.C. ☐ C.E. ☐ — *Número de documento: 51.958.645

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 42 # 37-92

EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI ☐ NO ☐

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRONICA: ceer.cid@hotmail.com

*DEPARTAMENTO: Meta — *MUNICIPIO: Villavicencio

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L y V 7 a.m. - 11 1/2 y 1 1/2 p.m. - 5 p.m. — N° TOTAL DE TRABAJADORES: 20

N° DE ESTUDIANTES POR JORNADA MAÑANA	HOMBRES: 25	MUJERES: 15		
N° DE ESTUDIANTES POR JORNADA TARDE	HOMBRES: 30	MUJERES: 25		
N° DE ESTUDIANTES POR JORNADA NOCHE	HOMBRES:	MUJERES:		
N° DE DOCENTES	HOMBRES: 1	MUJERES: 3		

NUMERO DE AULAS: 5 — NUMERO DE LABORATORIOS: — NUMERO DE PATIOS: 2 — NUMERO DE CAFETERIAS O TIENDAS ESCOLARES:

CÓDIGO CIIU: — SI ☐ NO ☐ — DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Consultorio Odontológico

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
N°ACTA DE ULTIMA VISITA			FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS O PENDIENTE		
			DESFAVORABLE		

***MOTIVO DE LA VISITA**

	PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
	SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	Especifique:				

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A POR: 20251 07/02/2025.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Cumple(C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento parcial (CP)	Cuando el establecimiento cumple con una parte de la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No cumple (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar a evaluar
Critico (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud publica y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a aaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC **Nota: (para no afectar calificación de los bloques se diligenciara como Cumple (C) y se indicara en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)**

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Compromisos Institucionales: **1.** Mantener el cumplimiento permanente de la normativa ambiental y sanitaria vigente. **2.** Consolidar un sistema interno de control ambiental que permita la gestión preventiva de riesgos. **3.** Promover el uso racional y eficiente de los recursos naturales. **4.** Fortalecer la cultura de sostenibilidad y autocuidado dentro del equipo institucional. **5.** Garantizar la articulación con las autoridades ambientales competentes (CAR, Secretaría de Ambiente, ICBF).	Auxiliar de Gestión /SIGE	*mensual*

FIRMA ASISTENTES			
Nombre *Marcela Londoño García*	**Cargo o rol / Dependencia** Auxiliar de Gestión /SIGE	**Entidad** Centro de Educación Especial de Villavicencio	**Firma** 
Próxima reunión *n/a*	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	N/A	N/A	N/A
Colaborador que elabora el acta:	*Marcela Londoño García*		

PÚBLICA