PLAN DE SANEAMIENTO.

CABILDO INDÍGENA AMBIKÁ PIJAO

REPRESENTANTE LEGAL:

LUIS ENRRIQUE TAPIERO YATE

GOBERNADOR COMUNIDAD INDIGENA

DIRECCION:

CARRERA 2 B NO 90B 71 SUR

Bogotá D.C. 2025.

CONTENIDO

1. Introducción 4
2. Propósito 4
3. Alcance 5
4. Implementación 5
5. Normograma 5
6. Plan de saneamiento del CABILDO AMBIKA PIJAO. 8
8. INFORMACIÓN GENERAL 10
9. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 12
9.1. INTRODUCCIÓN 12
9.2. OBJETIVO GENERAL 12
9.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 12
9.4. Definiciones 13
9.5. MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES 17
9.5.1. Métodos de higienización 17
9.5.1.1. Actividades para la limpieza y desinfección 18
9.5.2. Métodos de limpieza 18
9.5.3. Agentes de limpieza o limpiadores 19
9.5.4. Técnicas de aseo para pisos 19
9.5.5. Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección 19
9.5.6. Desinfección 20
9.5.7. Clases de desinfectantes 20
9.5.8. Técnica de desinfección por sustancia química 20
9.5.9. Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante 20
9.5.10. Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección 23
9.5.11. Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa 24
9.5.12. Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios 26
9.5.13. Guía para limpieza y desinfección 27
9.5.14. HOJAS DE DATOS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. 40
9.6. PLAN DE CONTINGENCIA 43
9.7. JORNADAS DE CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN 44
10. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS 44
10.1. INTRODUCCIÓN 44
10.2. OBJETIVO GENERAL 44
10.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 45
10.4. DEFINICIONES 45
10.5. MARCO TEÓRICO 49
10.6. PUNTO ECOLÓGICO. 51
10.6.1. SOLICITUD DE CONTENEDORES. 51
10.7. GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES. 52
10.7.1. TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS. 52
10.7.2. RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS 53
10.7.3. ALMACENAMIENTO TEMPORAL. 53

10.7.4. ACUERDO DE CORRESPONSABILIDAD Y ACCIÓN AFIRMATIVA 54
10.7.5. MEDICIÓN, REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS ENTREGADOS..... 55
10.7.6. DISPOSICIÓN FINAL. 55
10.8. RESIDUOS PELIGROSOS (RESPEL) 55
10.9. PLAN DE CONTINGENCIA 56
10.9.1. PAIPAERS (PLAN DE ACCIÓN INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS) 56
10.9.2. PGIRP (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS PELIGROSOS) 56
11. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE.....57
11.1. INTRODUCCIÓN.....57
11.2. OBJETIVO GENERAL.....57
11.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....57
11.4. ALCANCE.....57
11.5. DEFINICIONES.....58
11.6. GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE AGUA 59
11.6.1. SUMINISTRO DE AGUA POTABLE 60
11.6.2. TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE..... 60
11.6.3. ACCIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE EN UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS. 61
11.6.4. GUÍA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE AGUA..... 62
11.6.5. ACCIONES PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS PURIFICADORES DE AGUA EN UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS...... 63
11.6.6. MANEJO RESIDUOS LÍQUIDOS 63
11.6.7. REGISTRO DE VERTIMIENTOS..... 63
11.6.8. PLAN DE CONTINGENCIA 64
11.6.9. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN 65
12. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.....66
12.1. INTRODUCCIÓN.....66
12.2. OBJETIVO GENERAL.....66
12.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....66
12.4. DEFINICIONES.....66
12.5. MARCO TEÓRICO.....68
12.6. MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS.....68
12.6.1. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA UNIDAD OPERATIVA: 68
12.6.2. MEDIDAS PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS..... 69
12.6.3. ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO 69
12.6.4. VERIFICAR E INSPECCIONAR LAS ZONAS INDICADAS EN EL FORMATO. 70
12.7. MEDIDAS CORRECTIVAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS. 70
12.7.1. MEDIDAS CORRECTIVAS: 70
12.8. PLAN DE CONTINGENCIA 71
12.9. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN 72

1. Introducción

La Secretaria Distrital de Integración Social - SDIS cuenta con una oferta de servicios sociales en unidades operativas, distribuidas en las diferentes localidades de la ciudad, 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, la SDIS 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 Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Programa de Control de Plagas; el cual está diseñado para que sea adaptado e implementado en cada unidad operativa de acuerdo sus particularidades y necesidades, este documento, parte de la revisión e inventario de todas las áreas y espacios que hacen parte de las unidades operativas, relacionadas o no con el servicio de alimentación y vinculando en la ejecución de los cuatro programas mencionados a todo el personal de la unidad operativa relacionado con el Proyecto de entrega de Canasta Indígena Complementaria, del CABILDO AMBIKA PIJAO.

El CABILDO AMBIKA PIJAO es una entidad pública de carácter especial reconocida por el Ministerio del Interior desde el 9 de noviembre de 2005 y la Alcaldía Mayor de Bogotá, el Cabildo Ambiká se rige por un gobierno propio con el objetivo de reapropiarse y conservar la identidad, libertad, autonomía, dignidad, usos, costumbres y demás derechos consuetudinarios.

Para el CABILDO AMBIKA PIJAO el plan de saneamiento básico, se constituye en una herramienta estratégica para ser adoptada e implementada, compuesta de cuatro programas: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Gestión Integral de los Residuos Sólidos y Líquidos, Programa de Abastecimiento de Agua Potable y Programa de Control Integral de Plagas; dicha herramienta parte de la revisión e inventario de todas las áreas y espacios como las zonas alimentarías y no alimentarías delas instalaciones, vinculando y articulando responsables administrativos y operativos en la ejecución de los cuatro programas que lo compone, permitiendo así plantear diagnósticos, verificaciones, controles y acciones correctivas en un tiempo determinado de las condiciones higiénico sanitarias.
El Plan de Saneamiento Básico cuenta con los elementos de gestión de cada uno de los cuatro programas específicos, de tal forma que se cumpla con la normatividad vigente de conformidad con los servicios que se prestan a la comunidad. Consecutivamente se definen las alternativas de manejo apropiado, las responsabilidades que cada actor tiene y los instrumentos para su implementación.

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 Entidad y sus unidades Operativas. 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 la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS.

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 CABILDO AMBIKA PIJAO, 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 las unidades operativas de operación directa y en asociación. En el caso de las unidades operativas en asociación se estipulará la adopción del presente plan de saneamiento de acuerdo con las obligaciones contractuales establecidas por la entidad.

4. Implementación

El CABILDO AMBIKA PIJAO implementa este PLAN DE SANEAMIENTO articulando sus guías y actividades de acuerdo con las necesidades de la unidad operativa; así como la adopción de elementos de gestión de cada uno de los cuatro programas específicos, de tal forma que se cumpla con la normatividad sanitaria vigente en los servicios sociales que se prestan a la comunidad.

El formato de declaración de compromiso es de obligatorio cumplimiento y debe ser escaneado y enviado al Subdirector técnico de nivel local o central según corresponda, los operadores en asociación deberán realizar el envío los primeros quince días de inicio de operación, para los servicios de operación directa, el formato deberá ser enviado la primera semana del mes de febrero cada año y actualizado cuando sea requerido.

5. 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

Decretos agua potable y saneamiento

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
Decreto 1541 de 1978, Modificado por Decreto 2858 de 1981	Otorgamiento de concesiones y vertimientos.	Decreto 4741 de 2005	Prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.
Decreto 1594 de 1984	Usos del agua y residuos líquidos, Normas de vertimientos de residuos líquidos.	Decreto 2981 de 2013	Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo.
Decreto 1575 de 2007	Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.	Decreto 400 de 2004	Por el cual se impulsa el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos producidos en las entidades distritales.
Decreto 302 de 2000	Reglamenta la Ley 142 de 1994,	Decreto 351 DE 2014	Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades.
Decreto 838 de 2005	Disposición final de residuos sólidos, por el cual se modifica el Decreto 1713 de 2002 sobre disposición final de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones.		

Resoluciones, acuerdos, directivas y circulares de agua potable y saneamiento

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
Circular 2112 del 2016	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS	Resolución 2115 de 2007	Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano
Resolución 052 de 2013	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS	Resolución 2674 de 2013	Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
Resolución 1510 del 2011	Definir los criterios técnicos y de seguridad para las piscinas; los criterios mínimos de desempeño de los operadores y los responsables de las piscinas; así como de establecer los Planes de Saneamiento, de Emergencia y el Reglamento de Uso del Estanque o Estructura Similar.	Acuerdo 287 de 2007	Por el cual se establecen lineamientos para aplicar las acciones afirmativas que garantizan la inclusión de los recicladores de oficio en condiciones de pobreza y vulnerabilidad en los procesos de la gestión y manejo integral de los residuos sólidos.
Resolución 1618 del 2010	Establece las características físicas, químicas y microbiológicas con los valores aceptables que debe cumplir el agua contenida en estanques de piscinas y estructuras similares de recirculación, la frecuencia de control y vigilancia de la calidad del agua que debe realizar el responsable y la autoridad sanitaria, así como el instrumento básico de la calidad de esta.	Directiva 009 de 2006	Inclusión Social de la Población recicladora de oficio en condiciones de pobreza y vulnerabilidad, con el apoyo de las entidades distritales.

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
Resolución 3957 del 2009	Por el cual se establece la Norma técnica para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital.	Acuerdo 114 de 2003	Por el cual se impulsa en las entidades distritales, el aprovechamiento eficiente de residuos sólidos.
Resolución 3956 de 2009	Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados al recurso hídrico en el Distrito Capital.		

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.

6. Plan de saneamiento del CABILDO AMBIKA PIJAO.

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 estructurantes, los cuales se establecen en el desarrollo del presente Plan:

a) Programa de limpieza y desinfección.
b) Programa de desechos sólidos.
c) Programa de control de plagas.
d) Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

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.

Definiciones: 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 unidad operativa.

Métodos, actividades, guías y/o acciones: 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.

Capacitación y sensibilización: establece las actividades anuales mínimas para las jornadas de fortalecimiento técnico al personal responsable de la unidad operativa y las actividades de capacitación al personal manipulador del servicio de alimentación, entrega de apoyos alimentarios y personal de aseo de la unidad operativa para su implementación.

El documento contiene una introducción general en donde se describan aspectos relacionados con la unidad operativa como ubicación, año de apertura, población atendida, reseña histórica de la unidad operativa y descripción de cada una de las áreas.

7. Responsables

La Dirección de Territorial será el área encargada de liderar el proceso de actualización del documento Guía plan de saneamiento con las áreas responsables.

A continuación, se referencian las áreas responsables de la socialización del documento Guía plan de saneamiento al personal de las unidades operativas de operación Subdirecciones locales de cada uno de los programas que lo conforman:

PROGRAMA	RESPONSABLE
Limpieza y desinfección	
Desechos sólidos	Subdirección Administrativa y Financiera – Área de Gestión Ambiental

Control de plagas	Subdirección Administrativa y Financiera – Área de Apoyo Logístico
Abastecimiento o suministro de agua potable	Subdirección Administrativa y Financiera – Área de Apoyo Logístico- Área de Gestión Ambiental - Subdirección de Plantas Físicas

Para el acompañamiento de los diferentes programas los responsables son:

PROGRAMA	RESPONSABLE
Limpieza y desinfección	Profesional en Nutrición
Desechos sólidos	Profesional en Nutrición
Control de plagas	Profesional en Nutrición y Referente administrativo
Abastecimiento o suministro de agua potable	Profesional en Nutrición y Referente administrativo

La responsabilidad de gestionar oportunamente los seguimientos, acompañamientos y acciones de mejora para garantizar la implementación del plan de saneamiento es del responsable o Coordinador de la Unidad Operativa.

El operador asociado o contratista será el responsable de la capacitación del plan de saneamiento a todo el personal a su cargo.

El documento implementado del plan de saneamiento de las unidades operativas y los formatos que hacen parte integral del mismo, deberán reposar en la unidad operativa de acuerdo a lo definido por el área encargada del sistema integrado de gestión.

8. INFORMACIÓN GENERAL

Tabla No.1 Información general del servicio social.

Nombre de la Unidad Operativa	CABILDO AMBIKÁ PIJAO
Coordinador / Responsable de la Unidad	Profesional en nutrición y Referente

Operativa	administrativo
Servicio prestado:	Prestar el servicio de alimentación en la modalidad Canastas Alimentarias en el marco del Proyecto 7745 "Compromiso por una Alimentación Integral en Bogotá" por medio del suministro de una canasta de alimentos, procesos de inclusión social y desarrollo comunitario, con el fin de atender a la población en situación de pobreza, vulnerabilidad e inseguridad alimentaria moderada y severa perteneciente a los Cabildos Indígenas ubicados en el Distrito Capital y registrados ante el Ministerio del Interior.
Dirección	Kra. 2B No.90B - 71Sur
Teléfono	2000513
Localidad	Usme
Empresa y/o responsable de aseo	Promoambiental
Empresa y/o responsable de cocina	Cabildo Ambiká Pijao
Cobertura	-
Número de funcionarios	6
Número de personal de servicios **Manipulación de Alimentos** **Aseo y Cafetería** **Vigilancia**	8
Total personas en la Unidad Operativa	14

9. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

9.1. INTRODUCCIÓN

Para garantizar que en la unidad operativa CABILDO AMBIKÁ PIJAO se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas por la SDIS y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la unidad operativa 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 la unidad operativa CABILDO AMBIKÁ PIJAO y así garantizar una eficiente higienización de los espacios y ambientes.

9.2. OBJETIVO GENERAL

Garantizar que en la unidad operativa CABILDO AMBIKÁ PIJAO todas las áreas, superficies, equipos, utensilios, ambientes y elementos que los requieran se encuentren higienizados (limpios y desinfectados) permanentemente, y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir y transmitir enfermedades de origen microbiano.

9.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Sensibilizar al personal de la unidad operativa sobre la importancia de realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección dentro del servicio social.
- 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 en la unidad operativa.
- Conocer y aplicar los formatos del programa de limpieza y desinfección por parte del personal encargado en la unidad operativa para llevar un registro y control de los procesos.

9.4. 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 especies d escomponen la materia orgánica, mientras que otras producen enfermedades[2].son 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]

- **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

[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

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.

- **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

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

[6] Ibid.

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 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

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

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

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]

- **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]

---

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.

14 Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

- **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]

- **Taller**: Lugar o espacio en donde varias personas trabajan cooperativamente para hacer o reparar algo, lugar donde se aprende haciendo junto con otros.[16]

- **Toxicidad**: Capacidad intrínseca que posee un agente químico de producir efectos adversos sobre un órgano.[17]

- **Trampa de grasa**: es un receptáculo ubicado entre las líneas de desagüe de la fuente o punto generador del residuo líquido y las alcantarillas, esta permite la separación y recolección de grasas y aceites del agua usada y evita que estos materiales ingresen a la red de alcantarillado público.[18]es una caja con compartimientos, por la cual transita el agua residual de las cocinas, fabricadas en acero inoxidable u otro material lavable con alta resistencia a la corrosión, utilizada para separar los desechos sólidos y las grasas de las aguas residuales.

9.5. MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES

A continuación, se describen las diferentes acciones que se deben realizar dentro del proceso de limpieza y desinfección en la unidad operativa CABILDO AMBIKÁ PIJAO para lograr el objetivo del programa de conformidad a las condiciones físicas, estructurales y de servicio misional de la unidad operativa.

9.5.1. Métodos de higienización

- Cepillado: se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminar la suciedad, según el tipo de superficie.

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

[16] Tomado de:
http://acreditacion.unillanos.edu.co/CapDocentes/contenidos/NESTOR%20BRAVO/Segunda%20Sesion/Concepto_taller.pdf

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

[18] Tomado de: http://hidroplayas.gob.ec/leydetransparencia/trampasdegrasa.pdf

- 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.

9.5.1.1. 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 la unidad operativa 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.

9.5.2. 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.

9.5.3. 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
- Inodoro
- 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

9.5.4. 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.

9.5.5. 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

9.5.6. Desinfección

Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:

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

9.5.7. 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.

9.5.8. 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.

9.5.9. 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) en la SDIS

Elemento	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda*	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos,	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Baños, área lava colas, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión

Cepilleros y protectores de los cepillos	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	3 ml.	----	Aspersión

*****Frutas de cáscara blanda: fresas, moras, uvas, agraz, arándano, uchuva, frambuesa, ciruelas, melocotón.

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
- Sabanas – cobijas – fundas: 100 ppm
- Utensilios y equipos, juguetes plásticos, ambiente, puertas y ventanas: 150 ppm
- Superficies, juguetes de peluche, colchonetas, uniforme (peto plástico y botas), cepilleros y protectores de cepillos de dientes: 200 ppm
- Puntos ecológicos, paredes, techos y pisos: 300 ppm
- Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y trampas de grasa, mallas y anjeos, baños, área lava-colas, implementos de aseo:400ppm.

9.5.10. 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.

La unidad operativa debe implementar la clasificación de elementos de aseo de acuerdo a la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible.

A continuación, se describen los colores que se deben implementar en cada unidad operativa para todos los elementos de aseo. Los guantes deben ser del color estipulado por área y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta del color o pintados con el color definido para permitir una adecuada identificación.

Color		Área
	Verde	**Salón comedor, pasillos y áreas comunes.**
	Amarillo	**Cocina, recibo y almacenamiento de alimentos, Cafetería.**
	Rojo	**Baños**
	Negro	**Almacenamiento temporal de residuos**

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 las gafas de seguridad, tapabocas, 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.

En caso de presentarse derrame de fluidos corporales con presencia de sangre o sangre, deberá dársele manejo como residuo de alto riesgo, se usarán elementos con código de color rojo y se dispondrán en una caneca de pedal con tapa hermética y bolsa de color verde cerrada y rotulada de la siguiente manera: "RESIDUOS NO APROVECHABLES".

9.5.11. Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa

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 (según NTC 5465).

- Todo producto químico que sea utilizado en la unidad operativa 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.
- Dar cumplimiento a la Resolución 2400 de 1979.
- Los insumos se deben almacenar sobre estibas, por grupos y sus etiquetas 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).
- Verificar que los aspersores de re-envase se encuentren limpios, desinfectados y rotulados. La rotulación de los aspersores debe contener los siguientes aspectos: Indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación.

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.

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

La unidad operativa CABILDO AMBIKÁ PIJAO 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 salubridad acorde con el área que corresponda y el responsable de la unidad operativa.

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 Pisos Techo Lámparas Puerta Ventanas	Licuadora Nevera Congelador Campana extractora Báscula - gramera Termómetros Hornos Estufa Trampa de grasas	Utensilios de cocina Estantes Canecas de cocina Menaje
Salón usos mixtos	Paredes Pisos Techo Puerta Ventanas	Mesas Sillas	Bandejas de plástico Menaje
Bodega de alimentos	Pisos Paredes Techo Ventanas Puerta Mesones Abarrotes	Estantes Estibas Báscula	Recipientes para almacenamiento de alimentos Canastillas Canecas Estibas
OTRAS ZONAS O AREAS			

Área	Instalaciones	Maquinaria, equipos o elementos
Área administrativa	Paredes	Muebles
	Pisos	Mesas
	Techo	Sillas
	Lámparas	Armarios
	Puerta	Equipos de computo
	Ventanas	Impresoras
Baños	Paredes	Canecas
	Pisos	Dispensadores
	Techo	Espejos
	Lámparas	
	Puertas	
	Ventanas	
	Sanitarios	
	Lavamanos	
		Plancha

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 de la unidad operativa.

9.5.13. Guía para limpieza y desinfección

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

Tabla No. 4 Guía de limpieza y desinfección

AREAS DE PREPARACION Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Pisos	Limpieza	Diariamente	Balde Escoba y/o escoba-cepillo Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho.	Humedezca el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Esparcir la solución detergente con la escoba-cepillo y/o escoba (este implemento debe estar limpio). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien realizada de modo que todo quede completamente limpio. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos para permitir que el detergente actúe). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe	Personal de servicios generales, para el servicio de alimentación, SAFL y servicio social Comedores estará a cargo del personal del servicio de alimentación.

AREAS DE PREPARACION Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio.	
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Balde Escoba y/o Escoba-cepillo Desinfectante (ver hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto No. 2). Agua. Aspersor Guantes de caucho	Verifique que el piso esté limpio. Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica Aplique esta solución en el piso con ayuda de la escoba-cepillo y/o escoba de manera directa o por aspersión con la ayuda del aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Por último, enjuague el piso para remover el desinfectante.	
Paredes, techos, ventanas y puertas	Limpieza	Semanalmente Nota: los techos 1 vez al mes.	Balde Cepillo y/o Escoba – cepillo Detergente Limpia ventanas. (En caso de que se use) Agua Guantes de caucho	Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Esparcir la solución detergente con un cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para este uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos) para permitir que este actúe. Enjuagar con suficiente agua potable	Personal de servicios generales

AREAS DE PREPARACION Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				asegurándose que todo el detergente se remueva.	
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza). Nota: los techos 1 vez al mes.	Balde Desinfectante Agua. Guantes de caucho Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución de manera directa con un cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso) o con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para remover el desinfectante.	
Equipos y elementos (Incluye mesas, sillas, sillas de ruedas, estantes, andaderas, entre otros.)	Limpieza	Diariamente (mesas, sillas, sillas de ruedas)	Bayetilla Aspersor Guantes de caucho	Humedezca con un aspersor. Con la bayetilla limpia retire la suciedad visible y limpie las superficies. Cuando se requiera, la limpieza se realizará de acuerdo con lo establecido para limpieza semanal.	Personal de servicios generales
	Limpieza	Semanalmente (Estantes, andaderas)	Bayetilla Paño abrasivo tipo sabra Cepillo Detergente biodegradable Balde Agua	Humedezca con un aspersor. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Aplique la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue las superficies, eliminando toda la suciedad adherida.	

AREAS DE PREPARACION Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			Guantes de caucho Aspersor	Deje la solución detergente actuar por 2 minutos. Enjuague con suficiente agua potable o retire el detergente con la bayetilla, asegurándose que todo el detergente se elimine.	
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Cepillo Bayetilla Desinfectante Agua Guantes de caucho Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la ficha técnica del producto Aplique esta solución en las superficies con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague o limpie para eliminar el desinfectante.	
Guantes de caucho	Limpieza	Diario	Agua Detergente biodegradable Balde	Preparar la solución de agua jabonosa, sumergir los guantes durante 1 o 2 minutos. Enjuagar por ambos lados con agua potable. Dejar secar.	Personal de servicios generales y personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diario (Después del proceso de limpieza).	Agua, Desinfectante, Balde.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir en la solución desinfectante. Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	

AREAS DE PREPARACION Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Estibas y canastillas	Limpieza	Semanalmente	Cepillo Detergente biodegradable Balde Guantes de caucho del color	Humedezca los elementos con agua. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de Hoja de seguridad y/o ficha técnica. Adicione a los elementos la solución jabonosa, cepillando vigorosamente. Deje actuar por 2 minutos y enjuague hasta retirar el detergente.	Personal de servicios generales.
	Desinfección	Semanalmente	Desinfectante. Aspersor. Guantes de caucho del color (escribir color)	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Atomizar todas las superficies. Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No. 2. Enjuagar con agua potable.	

AREA DE ALMACENAMIENTO DE ELEMENTOS DE ASEO Y DESINFECCION					
AREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Escobas y recogedores	Limpieza	Diario Cada vez que sea necesario	Detergente Agua, Atomizador, Cepillo, Guantes de caucho del color establecido Balde	Retirar los residuos presentes en el elemento Humedezca y aplique solución detergente con ayuda de un cepillo. Lavar los utensilios escobas y recogedores. Enjuagar los elementos con abundante agua enjuagar hasta retirar el detergente.	Personal de servicios generales. Para el servicio social Comedores: Personal manipulador del

			Implementos de aseo exclusivos-esponjas y cepillos.	Escurrir y dejar secar al aire libre, colgado sin que entre en contacto con el piso.	servicio de alimentación.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua Aspersor. Guantes de caucho del color establecido	Dosificar el desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Atomizar para humedecer con el desinfectante todas las superficies, del elemento Dejar actuar el desinfectante y enjuagar.	
Traperos	Limpieza	2 veces en la semana	Detergente Agua, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho del color establecido, Balde	Retirar los residuos presentes en el elemento Humedezca y aplique solución detergente dejar en remojo por unas horas. Lavar los utensilios traperos con ayuda de un cepillo Enjuagar los elementos con abundante agua enjuagar hasta retirar el detergente. Escurrir y dejar secar al aire libre, colgado sin que entre en contacto.	Personal de servicios generales. Para el servicio social Comedores: Personal manipulador del servicio de alimentación.
	Desinfección	2 veces en la semana (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Aspersor. Guantes de caucho del color establecido	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en toda la superficie con el aspersor hasta saturarla. Dejar actuar el desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague con suficiente agua potable.	
Baldes.	Limpieza	Mensualmente	Balde, escoba-cepillo, Detergente Agua, Guantes de	Humedezca las superficies a limpiar; preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica.	Personal de servicios generales. Para el servicio

			caucho del color establecido	Esparcir la solución detergente con un cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para este uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (entre 3 y 5 minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva de la superficie.	social Comedores: Personal manipulador del servicio de alimentación.
	Desinfección	Mensualmente (después del proceso de limpieza).	Balde, escoba-cepillo, Desinfectante Agua, Gafas de seguridad, Guantes de caucho del color establecido, Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido. Enjuague para eliminar el desinfectante.	
Área de lavadero	Limpieza	Mensualmente	Balde, escoba-cepillo, Detergente Agua, Guantes de caucho del color establecido	Humedezca las superficies a limpiar; preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Esparcir la solución detergente con un cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para este uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (entre 3 y 5 minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva de la superficie.	Personal de servicios generales. Para el servicio social Comedores: Personal manipulador del servicio de alimentación.

	Desinfección	Diaria y cuando el servicio lo requiera (después del proceso de limpieza).	Balde Desinfectante Aspersor Agua Guantes de caucho del color establecido	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar de forma directa con la ayuda del aspersor sobre toda el área. Dejar actuar la solución desinfectante. Enjuagar con abundante agua. Se debe realizar desinfección después de cada proceso de lavado, cuando se requiera o cuando se termine la actividad, debido al riesgo de proliferación de bacterias o virus.	

BAÑOS					
AREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Baño Lavamanos Espejos Sanitarios Orinales	Limpieza	Diario Cada vez que sea necesario	Detergente Agua, Atomizador, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho del color establecido Balde Implementos de aseo exclusivos-esponjas y cepillos.	Retirar los residuos de la papelera. Humedezca el piso, barrer en húmedo para reducir la nube de polvo. Preparar la solución detergente. Lavar los lavamanos y enjuagar. Lavar el inodoro y enjuagar. Aplicar la solución detergente, restregar el piso y enjuagar hasta retirar el detergente. Secar el piso con el trapero	Personal de servicios generales. Para el servicio social Comedores: Personal manipulador del servicio de alimentación.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua Aspersor. Guantes de caucho del color establecido	Dosificar el desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Atomizar para humedecer con el desinfectante todas las superficies, Dejar actuar el desinfectante y enjuagar.	
Canecas de pedal	Limpieza	2 veces en la semana	Detergente Agua, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho del color establecido, Balde	De acuerdo con la ruta de recolección interna es obligación cambiar la bolsa en cada proceso (Prohibido despapelar) Preparar la solución detergente según ficha técnica Restregar y enjuagar para retirar los residuos adheridos. Aplicar la solución detergente, restregar y enjuagar hasta retirar el detergente.	Personal de servicios generales. Para el servicio social Comedores: Personal manipulador del servicio de alimentación.

	Desinfección	2 veces en la semana (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Aspersor. Guantes de caucho del color establecido	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en toda la superficie con el aspersor hasta saturarla. Dejar actuar el desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague con suficiente agua potable.	
Paredes, techos, ventanas y puertas.	Limpieza	Mensualmente	Balde, escoba-cepillo, Detergente Agua, gafas de seguridad, Guantes de caucho del color establecido	Humedezca las superficies a limpiar; preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Esparcir la solución detergente con un cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para este uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (entre 3 y 5 minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva de la superficie.	Personal de servicios generales. Para el servicio social Comedores: Personal manipulador del servicio de alimentación.
	Desinfección	Mensualmente (después del proceso de limpieza).	Balde, escoba-cepillo, Desinfectante Agua, Gafas de seguridad, Guantes de caucho del color establecido, Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido. Enjuague para eliminar el desinfectante.	

	Desinfección	Diaria y cuando el servicio lo requiera (después del proceso de limpieza).	Balde Desinfectante Aspersor Agua Guantes de caucho del color establecido	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar de forma directa con la ayuda del aspersor sobre toda el área. Dejar actuar la solución desinfectante. Enjuagar con abundante agua. Se debe realizar desinfección después de cada proceso de lavado, cuando se requiera o cuando se termine la actividad, debido al riesgo de proliferación de bacterias o virus.	

ZONA DE ALMACENAMIENTO DE DOCUMENTOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Archivo	Limpieza	Semanal	Bayetillas Tapabocas Guantes	*Antes de adelantar cualquier acción de limpieza y desinfección en área de administrativas donde se encuentre archivo, es importante aclarar que no se deben adelantar INTERVENCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ni aplicar productos directamente sobre el material documental.* Con la bayetilla seca limpie las superficies de las carpetas o cajas que contiene la documentación.	Personal de servicios generales

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 para evitar que se realicen 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 la unidad operativa presente un brote viral debe seguir las recomendaciones dadas por Secretaria Distrital de Salud frente al manejo y dosificación del desinfectante. Las unidades operativas asociadas dentro del marco contractual deben asumir la limpieza, desinfección y mantenimiento de las campanas extractoras, trampas de grasa y de todas las áreas.

Como parte de la implementación de este programa es el diligenciamiento de los Formatos Lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas (FOR-PSS-068) y Seguimiento a soluciones desinfectantes (FOR-PSS-065). Los cuales se encuentran en el sistema integrado de gestión.

9.5.14. 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 en la NTC 4435 de 2010 donde se incluye riesgos, almacenamiento, elementos de protección personal a emplear, disposición final y medidas de transporte entre otros.

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 CABILDO AMBIKÁ PIJAO, las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto.

En las instalaciones del Cabildo se usan diferentes marcas de detergentes en polvo, en barra, en crema desinfectantes, blanqueadores y desengrasantes para la limpieza y desinfección de las superficies, equipos y utensilios en las diferentes áreas. Dichas marcas se describen a continuación, y las fichas técnicas de estos productos se anexan al presente documento.

Tabla 5 . PRODUCTOS USADOS EN EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Producto	Descripción	Marca	Imagen
Jabones y Detergentes	Detergente en polvo para la limpieza de pisos, paredes y bayetillas. Principio activo biodegradable.	Ariel	
	Detergente en polvo para la limpieza de pisos, paredes y bayetillas. Principio activo biodegradable.	Dersa	
	Jabón líquido para el lavado de manos.	Alcosto	
Desinfectantes y Blanqueadores	Hipoclorito de sodio al 4,5% para la desinfección de superficies, equipos y utensilos. Usado en diferentes grados de dilución (Tabla 6.)	Clorox	

	Gel antibacterial para desinfección de manos en las diferentes áreas.	Capibell	
Productos lava loza	Jabón en crema ulitizado para la limpieza de menaje y utensilios de cocina.	Axión	
Limpiadores	Limpiador para la limpieza y desinfección de pisos en las diferentes áreas	Fabuloso	

Tabla 6. Dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de Hipoclorito de Sodio (NaClO)

Elementos a desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Cantidad de desinfectante (10%)	Cantidad de desinfectante (13%)	Tiempo de acción	Concentración en PPM	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas, verduras, carnes)	**1 litro**	**1 ml**	**0,5 ml**	**0,4 ml**	**5 min**	**50 ppm**	**Inmersión - Aspersión**
Bolsas de leche, bolsas de pulpa y enlatados.	**1 litro**	**1 ml**	**0,5 ml**	**0,4 ml**	**5 min**	**50 ppm**	**Inmersión**
Utensilios y equipos.	**1 litro**	**3 ml**	**1,5 ml**	**1,13 ml**	**8 – 10 min**	**150 ppm**	**Inmersión - Aspersión**

Superficies	**1 litro**	**4 ml**	**2 ml**	**1,5 ml**	**10 – 15 min**	**200 ppm**	**Directa – Aspersión**
Puntos ecológicos	**1 litro**	**6ml**	**3ml**	**2,3 ml**	**10 – 15 min**	**300 ppm**	**Directa**
Recipientes, canecas, papeleras de baños y de zona de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	**1 litro**	**8 ml**	**4 ml**	**3,07ml**	**10 – 15 min**	**400 ppm**	**Directa**
Paredes, techos y pisos	**1 litro**	**6 ml**	**3 ml**	**2,3 ml**	**10 – 15 min**	**300 ppm**	**Directa**
Baños	**1 litro**	**8 ml**	**4 ml**	**3,07ml**	**10 – 15 min**	**400 ppm**	**Directa – Aspersión**
Uniformes	**1 litro**	**4 ml.**	**2 ml**	**1,5 ml**	**10 – 15 min**	**200 ppm**	**Directa – Aspersión**
Ambientes	**1 litro**	**3 ml.**	**2 ml**	**1,5 ml**	**----**	**200 ppm**	**Aspersión**
Juguetes plásticos	**Litro**	**3 ml**	**1,5 ml**	**0,8 ml**	**8 – 10 min.**	**150 ppm**	**Inmersión – Aspersión**
Juguetes de peluche	**1 litro**	**4 ml.**	**2 ml**	**1,5 ml**	**10 – 15 min**	**200 ppm**	**Inmersión**
Colchonetas	**1 litro**	**4 ml.**	**2 ml**	**1,5 ml**	**10 – 15 min**	**200 ppm**	**Aspersión**
Mallas y anjeos	**1 litro**	**8 ml**	**4 ml**	**3,07ml**	**10 – 15 min**	**400 ppm**	**Inmersión – Aspersión**
Puertas y ventanas	**1 litro**	**3 ml**	**1,5 ml**	**0,8 ml**	**8 – 10 min**	**150 ppm**	**Aspersión – Directa**

9.6. 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 las unidades operativas.

La situación que puede presentarse se relaciona con la falta de agua en la unidad operativa, la cual se trata en el plan de contingencia en el programa de abastecimiento de agua.

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

9.7. JORNADAS DE CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN.

Se debe prestar los servicios de aseo y manipulación de alimentos asegurando la correcta prestación del servicio. Se debe anexar a este modelo de plan de saneamiento el cronograma anual de capacitación para el personal manipulador de alimentos y servicios generales elaborado por la empresa encargada del personal y el programa de sensibilización al personal de la unidad operativa elaborado por el responsable de la unidad operativa. De igual manera el correcto diligenciamiento de los formatos del plan de saneamiento.

Se debe garantizar exámenes médicos y plan de capacitación dirigido al personal de servicios generales con soportes de asistencia.

Constancia de estas capacitaciones y formatos deben quedar de manera física en la Unidad Operativa, de fácil acceso para cualquier revisión por parte de entidades competentes.

Las capacitaciones frente al programa de Limpieza y Desinfección para los servicios sociales propios de la SDIS la deben suministrar el operador de servicios generales y el operador de cocina y en el caso de los servicios sociales en asociación las capacitaciones deben estar a cargo del operador.

10. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS

10.1. INTRODUCCIÓN

El Plan Institucional de Gestión Ambiental PIGA 2016-2020 (PLA-BS-003)[19],, establece los lineamientos para el manejo y la gestión integral de residuos sólidos, ya sean estos ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, atmosféricos, de los vertimientos y/o hospitalarios, los cuales son generados al interior de las diferentes unidades operativas de la entidad. 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 entidad, bajo los diferentes procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos para cada unidad operativa.

10.2. OBJETIVO GENERAL

Adoptar herramientas que permitan la gestión integral y la reducción progresiva de residuos sólidos (ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, atmosféricos, vertimientos y/o hospitalarios) en el CABILDO AMBIKÁ PIJAO mediante la implementación de los diferentes

[19] formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados

procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos que dan cumplimiento a los lineamientos de la entidad y a la normatividad aplicable.

10.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adoptar, articular e implementar los lineamientos ambientales que aplican para la gestión integral de los residuos (Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos- PAIPAERS(PLA-BS-001)-, el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos-PGIRP-(PLA-BS-004), el Modelo Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares-PGIRH(FOR-BS-057), el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas (PCD-BS-003), el Instructivo para Mejorar la Calidad de los Vertimientos, el Instructivo Manejo y Disposición Final de Colchones y Colchonetas(INS-BS-010) y el Instructivo Gestión Integral de Residuos de Construcción y Demolición – RCD(INS-BS-006)) en la unidad operativa.

  Estos documentos se encuentran en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

- Socializar a cada unidad operativa generadora de residuos, la gestión integral para la identificación, clasificación, separación en la fuente, reutilización y disposición final de los mismos.

- Establecer en cada una de las unidades operativas de la SDIS, el código de colores institucional para la separación de residuos definidos en el plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos- PAIPAERS-(PLA-BS-001), el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos-PGIRP-(PLA-BS-004), el Modelo Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares-PGIRH (FOR-BS-057)

- Garantizar el cumplimiento, actualización y comunicación de la normatividad legal vigente, aplicable al Programa de Gestión integral de Residuos en las unidades operativas de la Entidad.

- 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. DEFINICIONES

Acción afirmativa: manifestación escrita de una convergencia de voluntades con la finalidad de establecer obligaciones y derechos, firmado entre un reciclador de oficio (carnetizado y reconocido por la Unidad Administrativa Especial de Servicios Públicos -UAESP, definido por el acuerdo del concejo distrital 287 de 2007) y entidades públicas, en el cual se hace entrega preferencial del material susceptible a ser reciclado.

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.

Acuerdo de corresponsabilidad: manifestación escrita de una convergencia de voluntades con la finalidad de establecer obligaciones y derechos, firmado entre organizaciones de recicladores y entidades públicas en el cual se hace entrega preferencial del material susceptible a ser reciclado, según lo establecido en la directiva distrital 009 de 2006 y decreto distrital 312 de 2006.

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 en la Unidad Operativa.

Colchón: objeto rectangular que está compuesto por una funda de tela fuerte y un relleno blando o elástico, como espuma, lana, agua o resortes recubiertos de alguna fibra; generalmente se encuentra sobre una cama y sirve para acostarse encima.

Colchoneta: elemento largo y delgado, relleno de espuma

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.

Encapsulamiento: acción de trasvasar Aceites Vegetales Usados en un recipiente con cierre hermético, llámese bidón, recipiente plástico y/o botella plástica o cualquier otro recipiente que presente esta característica.

Escombros: es todo residuo sólido sobrante de las actividades de construcción, reparación o demolición, de las obras civiles o de otras actividades conexas, complementarias o análogas.

Formato de registro, medición y control de residuos entregados: documento para cada unidad operativa donde el coordinador, la persona responsable o quien delegue dichas funciones, consolida el peso (Kg.) de residuos generados en un periodo de tiempo determinado, cada vez que los residuos sean entregados a la empresa de servicio de aseo, (residuos de la bolsa verde), al reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización recicladora (bolsas amarilla y azul).

Frecuencia del servicio: es el número de veces por semana en el que se recolectan los residuos generados en la Unidad Operativa 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 Unidad Operativa.
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.

Gestor ambiental local: personal de apoyo al Área de Gestión Ambiental responsable de la implementación, verificación, evaluación y seguimiento de los Planes programas, procedimientos, instructivos, políticas lineamientos y demás documentos del área de gestión ambiental de la SDIS en cada una de sus unidades operativas correspondientes a su localidad.

Grasas: se entiende por grasas, aquella sustancia orgánica untuosa, sólida o semisólida, de origen animal o vegetal, que se genera después que los aceites pasan por un proceso de preparación y cocción de alimentos y estos toman temperatura ambiente.

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.

Plan de gestión de Residuos de Construcción y Demolición - RCD en la obra: se trata de un documento basado en la elaboración de unos formatos y un documento explicativo para su correcta implementación. Dichos formatos, una vez diligenciados, conformaran los apartados que estipula la presente resolución.

Plan de Gestión Integral de Residuos de Construcción y Demolición -PGIRDC-: el PGIRCD es una estrategia desarrollada por la autoridad ambiental, el cual le permitirá al constructor identificar y cuantificar el potencial mineralógico que contienen los residuos de construcción y demolición.

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.

Residuos Hospitalarios y Similares: Son las sustancias, materiales o subproductos sólidos, líquidos o gaseosos, producidos mediante actividades en las que exista contacto con microorganismos (bacterias, parásitos entre otros) o con materia orgánica, sangre, fluidos corporales o similares.

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.

Referente Ambiental: personal de apoyo al área de gestión ambiental encargado de la implementación y seguimiento de planes, programas, procedimientos, instructivos, políticas lineamientos y demás documentos del área de gestión ambiental de la SDIS.

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.

Vertimiento: cualquier descarga liquida hecha a un cuerpo de agua o a un alcantarillado.

10.5. MARCO TEÓRICO

Es importante resaltar que la SDIS 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 cada unidad operativa que le aplique le dará estricto cumplimiento a este programa.

La Secretaria de Integración Social, mediante el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS (PLA-BS-001), establece para todas las unidades operativas propias y tercerizadas a nivel Distrital, el manejo integral de los residuos aprovechables desde su generación hasta su disposición final.

Para la correcta segregación de los residuos generados, todas las unidades operativas pertenecientes a la Entidad deben contar con contenedores suficientes, de acuerdo a las

necesidades de cada área (pasillos, cocina, baños, salas de cambio de pañales, entre otras) lo mismos deben cumplir con el código de colores establecido por la entidad, el cual es: Amarillo, Verde y Azul.

Para las unidades operativas Tercerizadas, es responsabilidad gestionar la compra e implementación de los contenedores con las características especificadas en el PAIPAERS. En cuanto a las unidades operativas propias, es el área ambiental de la SDIS quien se los suministrará.

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

Tabla 7. Ubicación general y las especificaciones de canecas

USO DE CANECAS	COLOR	CARACTERÍSTICAS	RÓTULO (Identificación del residuo)
Baño	Verde	Caneca hermética de pedal.	Residuos Sanitarios
Cocina	Verde	Caneca hermética.	Residuos de comida, café y frutas
Descomide	Verde	Caneca hermética.	Residuos de comida, café y frutas
Pañales	Verde	Caneca hermética.	Residuos Sanitarios
Zona de servicios (áreas de primeros auxilios- sala amiga ó sala materna)	Verde	Caneca hermética de pedal.	Residuos no Aprovechables
Cuarto de Almacenamiento	Amarilla	Caneca hermética	Recuperables: Vidrio, plástico y metales
	Verde	Caneca hermética.	Residuos no Aprovechables
	Azul	Caneca hermética.	Recuperables: Papel, cartón y revistas.
	Durakart Gris	Caneca hermética con ruedas y capacidad para transportar internamente los residuos generados en la Unidad Operativa.	Transporte interno de residuos sólidos
Aclaración: toda caneca deberá contar con bolsa del mismo color y estar debidamente rotulada.			

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 de los servicios de la SDIS", 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.

10.6. PUNTO ECOLÓGICO.

Todo aquel que sea generador de residuos debe adoptar las condiciones para la separación en la fuente. Esta separación se realiza en Puntos Ecológicos, definidos como la unión de tres canecas identificadas por los colores institucionales, de izquierda a derecha con vista de frente "amarillo, verde y azul" con tablero de información superior. En la Tabla No. 2, se ilustra la clasificación que se debe realizar por cada caneca que conforma el punto ecológico, dando cumplimiento al Decreto 400 de 2004.

Tabla. 8 Guía de separación de residuos en los puntos ecológicos.

TIPO DE RESIDUO	CONTENIDO BASICO	COLOR DE LA BOLSA	ETIQUETA	UBICACIÓN
NO PELIGROSOS Residuos no aprovechables	Papel higiénico, papeles metalizados, servilletas, papeles y cartones de comida	NEGRO	**RECICLAJE PLASTICO**	**SEGUNDO PISO**
NO PELIGROSOS Reciclables	plástico, metales, cartón, papel, vidrio	BLANCO	**RECICLABLE** **CARTON / PAPEL**	**SEGUNDO PISO OFICINAS**
NO PELIGROSOS Residuos orgánicos.	Residuos de alimentos antes y después de la preparación. Desechos de los servicios sanitarios.	**VERDE**	**RESIDUO DE ORGANICOS ORDINARIOS.**	**COCINA, SEGUNDO PISO.**

Las bolsas asignadas a las canecas deben ser del color de las mismas, su calibre debe garantizar que no se rompan, ni se rasguen soportando el volumen y peso que recibe cada caneca. El tamaño debe corresponder a las dimensiones de la caneca.

10.6.1. SOLICITUD DE CONTENEDORES.

Las unidades operativas propias de la Entidad que requieran contenedores para el almacenamiento y recolección temporal de residuos, por necesidad o para sustitución de los existentes (Deterioro, pérdida o daño físico) deben diligenciar el FOR-BS-006 Solicitud de Contenedores para la Separación en la Fuente de Residuos. Este proceso lo debe realizar el coordinador o responsable de la Unidad Operativa, el gestor ambiental local o referente ambiental, en caso de que los formatos estén mal diligenciados o no estén acorde al número real de contenedores necesarios, como lo establece la elaboración de la ruta de recolección interna de residuos sólidos según el PAIPAERS, no se entregarán los elementos hasta no ser corregida la inconsistencia.

El formato debe ser firmado por el delegado ambiental de la unidad operativa, gestor ambiental local o referente ambiental.

10.7. GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES.

La Secretaria Distrital de Integración Social, consciente de los requerimientos ambientales a nivel Distrital 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.

10.7.1. TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS.

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

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

- Los residuos contenidos en las canecas verdes no deben ser traspasados entre bolsas bajo ningún concepto.
- Los residuos contenidos en las canecas azules y amarillas 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 de acuerdo con la generación de residuos 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.

10.7.2. 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 y solicitadas en la Unidad Operativa (según sea el caso), así como el recorrido interno de los residuos sólidos, desde la recolección en cada una de las áreas generadoras, hasta el cuarto de almacenamiento para su posterior entrega.

Todas las unidades operativas deben establecer su RRIRS por planta o piso, en el formato estándar FOR-BS-005. Cuando la Unidad Operativa cuente con más de una planta o piso, debe establecer gráficamente la ruta piso a piso en formatos independientes desde la recolección en el punto generador hasta el cuarto de almacenamiento.

Para la elaboración de la RRIRS se deben tener en cuenta los siguientes pasos:

- Utilice el formato FOR-BS-005 Ruta de recolección interna de residuos sólidos- RRIRS establecido por el Área de Gestión Ambiental.
- Grafique y nombre la distribución de cada área de la Unidad Operativa en el formato.
- Indique la ubicación de las entradas y salidas (puertas).
- Ubique en el plano cada una de las canecas existentes y solicitadas en la Unidad Operativa, utilizando las convenciones establecidas en el formato FOR-BS-005 de la RRIRS.
- Por medio de flechas indique el recorrido que realiza el personal de aseo en la recolección de los residuos sólidos, desde el inicio hasta el cuarto de almacenamiento.
- Se debe tener en cuenta que dicha ruta, debe tener un orden lógico en su recolección (comenzando desde el punto más lejano hasta el punto más cercano al cuarto de almacenamiento).
- Es obligatorio completar todos los datos requeridos en el formato como son:
  - Nombre de la unidad operativa.
  - Localidad.
  - Número de pisos.
  - Frecuencia y horario de recolección de los residuos sólidos.

10.7.3. 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 servicios generales organizará estos residuos y el personal responsable de la unidad operativa 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.

Para tal actividad, cada unidad operativa debe contar con un área de almacenamiento de residuos sólidos, la cual debe cumplir con los requisitos establecidos en el Artículo 20 del Decreto 2981 de 2013, Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio. (Para más información remítase a la Norma)

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, y sistemas de prevención y control de incendios, como extintores y suministro cercano de agua y drenaje.
- 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.

10.7.4. ACUERDO DE CORRESPONSABILIDAD Y ACCIÓN AFIRMATIVA

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 la Unidad Operativa propia o tercerizada, debe contar con un reciclador de oficio carnetizado y reconocido por la UAESP o 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, la Unidad Operativa garantizará la firma de la acción afirmativa en el Formato FOR-BS-007, cuando este residuo se le entregue directamente a un reciclador de oficio carnetizado por la UAESP; o garantizará la firma del acuerdo de corresponsabilidad en el Formato FOR-BS-

008, cuando este residuo se le entregue a una organización de recicladores avalada por la UAESP.

Estos formatos se encuentran en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

10.7.5. MEDICIÓN, REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS ENTREGADOS.

La medición de los residuos separados en las canecas que contempla la Tabla No. 2, debe hacerse pesando las bolsas de cada contenedor; este ejercicio lo debe ejecutar el personal de aseo y cafetería, y se registrará en el Formato FOR-BS-009 Registro, Medición y Control de Residuos Entregados cada vez que los residuos sean entregados a la empresa de servicio de aseo, (residuos de la bolsa verde), al reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización recicladora (bolsas amarilla y azul). Es importante resaltar que una vez al mes, el último día hábil, se debe adelantar la verificación en la separación de los residuos en los puntos ecológicos, dejando registrado el resultado en el Formato FOR-BS-009 Registro, Medición y Control de Residuos Entregados.

Finalizado el mes, se debe llevar a cabo un control de la generación y entrega de los residuos en el Formato FOR-BS-010 Certificado de Recolección de Residuos Sólidos, el cual deberá ser diligenciado a cargo de dos partes: el reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización de recicladores y un representante de la Unidad Operativa. Este proceso debe realizarse mensualmente.

Para el correcto seguimiento y control al manejo de residuos al interior de la unidad operativa, el Gestor Ambiental Local, Referente Ambiental o Delegado Ambiental de la unidad operativa, debe consolidar y plasmar el peso de los residuos generados durante la implementación del plan de residuos en el link "formulario reporte de residuos sólidos aprovechables", el cual, debe ser diligenciado trimestralmente teniendo en cuenta las fechas de la Tabla No. 3.

10.7.6. 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.

10.8. RESIDUOS PELIGROSOS (RESPEL)

Es aquel residuo o desecho que por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas ó radioactivas, pueden causar riesgo o daño para la salud humana y el ambiente. Así mismo se considera como residuo o desecho peligroso los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos. De otro lado, también se considera RESPEL, a aquel que sin serlo en forma original se transforma por procesos naturales en residuo peligroso." (MAVDT, 2007). Por medio del Decreto 4741 de 2005 se reglamenta la prevención y

manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

La Entidad cuenta actualmente con el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos - RESPEL, el cual debe ser adoptado por cada unidad operativa (Propia o tercerizada) y establece las directrices que permitirán a las unidades operativas adelantar una gestión integral a este residuo.

10.9. PLAN DE CONTINGENCIA

En este programa, se contemplan tres aspectos relevantes así:

10.9.1. PAIPAERS (PLAN DE ACCIÓN INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS)

Como medida de contingencia se debe contar con capacidad de bolsas para 1 semana, en caso de la no recolección de residuos.

Teniendo en cuenta la identificación de posibles situaciones de riesgo, causadas por eventos que puedan ocurrir fuera de las condiciones normales de operación, tales como:

- Incendio.
- Explosión.
- Derrame de residuos sólidos.
- No recolección de los residuos sólidos.

Se deberá tener en cuenta lo contenido en el PAIPAERS (Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos PLA-BS-001).

Este documento se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

10.9.2. PGIRP (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS PELIGROSOS)

Dentro de las situaciones que se salen de la cotidianidad y puedan presentar riesgos, encontramos: derrames de sustancias peligrosas, incendio de residuos o sustancias peligrosas, contaminación en la atmósfera, accidentes o emergencias causadas por la manipulación de los residuos o inconvenientes en el almacenamiento. Las acciones a tomar paso a paso se encuentran descritas en el PGIRP (Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos PLA-BS-004).

Este documento se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

11. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

11.1. INTRODUCCIÓN

La Secretaría Distrital de Integración Social, 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 de las unidades operativas de la SDIS; teniendo en cuenta, que toda unidad operativa 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 Cabildo Ambiká Pijao.

11.2. OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad y uso eficiente del agua, en las diferentes etapas de operación y funcionamiento de los servicios sociales de la Secretaria de Integración Social, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación o uso inadecuado del recurso hídrico.

11.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer acciones para el ahorro y uso eficiente del agua en cada unidad operativa.
- 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 talleres de sensibilización y concientización, dirigidos a los funcionarios, contratistas, personal de aseo, participantes y visitantes de la Secretaría Distrital de Integración Social.
- Implementar semestralmente el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.
- Prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar la inocuidad de los productos alimenticios.
- Inspeccionar, reportar y atender las fallas, fugas y alertas generadas frente al abastecimiento de agua en la unidad operativa.
- Dar cumplimiento a las políticas, lineamientos, procedimientos, instructivos y formatos establecidos por la entidad aplicables al programa de abastecimiento de agua potable.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana del agua utilizada en la unidad operativa.

11.4. ALCANCE

La Secretaría Distrital de Integración Social consciente de la responsabilidad que tiene con la comunidad de prestar servicios de calidad y de la importancia que tiene el recurso hídrico como parte esencial para el desarrollo de las actividades de la unidad operativa, asume el compromiso de implementar diferentes herramientas estratégicas de planeación ambiental que conlleven a la prevención, mitigación y minimización de impactos nocivos al ambiente y al ser humano, las cuales se describen brevemente a continuación: falta

- La adopción del Plan Institucional de Gestión Ambiental: El cual tiene como objetivo "Desarrollar acciones ambientales mediante la ejecución de planes y estándares que permitan realizar prácticas tendientes a prevenir, mitigar, preservar y aprovechar los recursos necesarios para el desarrollo de la misionalidad de la SDIS, fortaleciendo en los funcionarios, contratistas y participantes una cultura ambiental".

- El desarrollo e implementación del programa uso eficiente del agua busca establecer e implementar estrategias dirigidas a optimizar el uso del agua en la Secretaria Distrital de Integración Social y la conservación del recurso mediante el mejoramiento de la infraestructura física, Instalación de accesorios ahorradores de agua y procesos de fortalecimiento ambiental, jornadas de sensibilización y campañas institucionales dirigidos al personal de la entidad durante el periodo de ejecución del Plan Institucional de Gestión Ambiental.

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.

Amianto: es un grupo de minerales metamórficos fibrosos. Están compuestos de silicatos de cadena doble-

Bidón: es un recipiente hermético utilizado para contener, transportar y almacenar líquidos, habitualmente cilíndrico, con fondo plano, fabricado de metal, cartón, plástico o contrachapado para transportar grandes cantidades de líquidos.

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.

Registro de control de actividades: es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la higienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.

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. 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 de la unidad operativa de la SDIS se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

11.6.1. SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

Este programa tiene como fin mantener la calidad del agua potable suministrada. El suministro de agua potable lo realizará la empresa de acueducto (de acuerdo a la localización geográfica de la Unidad Operativa).

11.6.2. TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

La capacidad del tanque de almacenamiento de agua potable del CABILDO AMBIKÁ PIJAO es de: 500 ml.



11.6.3. ACCIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE EN UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS.

Para las unidades operativas propias de la SDIS que requieran la limpieza y desinfección de tanques deben solicitar al responsable de Apoyo Logístico a través de los mecanismos establecidos para este fin a través del aplicativo correspondiente. O por el correo electrónico definido por el grupo de mantenimiento de la oficina de apoyo logístico.

Los tanques de almacenamiento de agua potable en las unidades operativas que pertenecen a la SDIS deben mantenerse en óptimas condiciones sanitarias, por lo cual se estandarizó y oficializó el 03 de marzo de 2017 el procedimiento técnico para el control de las condiciones sanitarias de los tanques de almacenamiento de agua potable de las SDIS con código PCD-BS-004, el cual brinda la secuencia para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua usado comúnmente.

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

Si la Unidad Operativa es tercerizada, deben tener estipulado un procedimiento, contar con los certificados de mantenimiento, concepto sanitario favorable de la empresa que realiza el servicio y factura del servicio del lavado de tanques. Tal como se encuentra relacionado en el anexo técnico del contrato.

Parte de la implementación de este programa es el diligenciamiento del *formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable (FOR-PSS-064).* Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos misionales, Prestación de los servicios sociales, documentos asociados.

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos misionales, Prestación de servicios sociales, documentos asociados formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable.

El contratista que realiza el lavado de tanques deja un soporte en cada unidad operativa la cual debe estar a disposición de la misma SDIS y de los entes de control pertinentes.

Como parte de los soportes entregados debe estar el concepto sanitario favorable de la empresa encargada de realizar la actividad.

11.6.4. GUÍA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE AGUA

Cada unidad operativa cuenta con el servicio de agua potable suministrado por la Empresa de Acueducto, Agua y Alcantarillado de Bogotá, la cual garantiza que ésta cumple con las características físicas, químicas y microbiológicas del agua para consumo humano, la gran mayoría de estas unidades operativas cuentan 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.

La Secretaria de Integración Social cuenta con la Subdirección de Plantas Físicas la cual es la encargada de prestar el servicio de mantenimiento y corrección de los problemas que presente cualquier unidad operativa en todas sus conexiones, tuberías, tanques de almacenamiento y equipos de presión, necesarios para el buen funcionamiento de los mismos. Además, esta Subdirección cuenta con el plano de distribución interna de red hidrosanitaria de las Unidades operativas construidas o reforzadas recientemente facilitando el proceso de mantenimiento y corrección de los problemas.

En caso de urgencia la coordinadora o responsable de la unidad operativa debe requerir la ayuda del residente de mantenimiento con el que cuenta cada Subdirección Local y éste a su vez con su grupo de técnicos debe obligatoriamente corregir el problema presentado, en caso tal que el problema pase de ser uno manejable directamente por el residente, a ser uno más grave, el problema será corregido por todo el grupo interdisciplinario de profesionales que manejan el tema en la Subdirección de Plantas Físicas.

Una vez sean corregidas todas las urgencias el coordinador de la unidad operativa debe firmar el acta de recibido de las obras realizadas.

11.6.5. ACCIONES PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS PURIFICADORES DE AGUA EN UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS.

El mantenimiento del purificador de agua se realizará cada cuatro (4) meses, según programación establecida por el área de Apoyo Logístico, sin embargo, para las unidades operativas propias de la SDIS que requieran el suministro o mantenimiento del purificador de agua deben solicitar al responsable de Apoyo Logístico a través de los mecanismos establecidos para este fin a través del aplicativo correspondiente o por el correo electrónico definido por el grupo de mantenimiento de la oficina de apoyo logístico.

Si la Unidad Operativa es operada por asociado o contratista, debe tener estipulado un procedimiento y contar con los certificados de mantenimiento.

El contratista que realice el mantenimiento del purificador de agua deja un soporte en cada unidad operativa la cual debe estar a disposición de la SDIS y entes de control pertinentes.

11.6.6. MANEJO RESIDUOS LÍQUIDOS

Acorde al Plan de Gestión Ambiental del Distrito Capital 2008 -2038, generado y liderado por la Secretaría Distrital de Ambiente, el cual indica la necesidad de contribuir en la recuperación y preservación de cuencas con cauces en sectores urbanos afectados por la concentración de los flujos de materiales generando contaminación por aguas residuales y que fundamenta las acciones de recuperación hídrica, sanitaria y biológica de los ecosistemas acuáticos deteriorados por décadas de contaminación.

La Secretaria Distrital de Integración Social adopta e impulsa la implementación de sistemas retenedores de grasas, con el objetivo de dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente y al compromiso que asumió la Entidad desde el Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA), por lo cual la unidad operativa implementa el instructivo de mejora de la calidad de los vertimientos

11.6.7. REGISTRO DE VERTIMIENTOS

La Secretaría Distrital de Ambiente, conforme al concepto jurídico 00049 del 05/05/2016, con Radicado 2016EI71923 expedido por la Dirección Legal de esa Secretaría, determinó que la Secretaría Distrital de Integración Social es una entidad que realiza vertimiento doméstico, por consiguiente, no están sujetos a realizar el registro de vertimientos, no obstante, la autoridad ambiental podrá solicitar dicho registro.

Por otra parte, cada unidad operativa deberá realizar la caracterización ambiental de aguas vertidas, cuando lo solicite el ente de control ambiental, los informes de esta caracterización

deberán ser remitidos al área de gestión ambiental, de igual forma las unidades operativas deben tomar las medidas necesarias del caso, para mejorar la calidad de los vertimientos,

11.6.8. PLAN DE CONTINGENCIA

En caso de no contarse con suministro de agua la unidad operativa se adoptará como medida de contingencia el uso de carro tanques de agua los cuales deben estar acogidos a la Resolución 2190 de 1991 de la Secretaria Distrital de Salud por la cual se reglamenta las condiciones para transporte de agua en carro tanques.

Estos carros tanques deben tener licencia sanitaria para el transporte de agua ante la Secretaria Distrital de Salud debido a que la actividad de transporte de agua, requiere medidas de control sanitario que garanticen la calidad del agua transportada y las condiciones sanitarias del vehículo transportador.

Los carros tanques para el transporte de agua utilizados por la SDIS, deben contar con licencia sanitaria en cumplimiento de los siguientes aspectos:

- Estar construidos en material inalterable y de fácil lavado, que permita conservarlos en excelentes condiciones de higiene.
- Tener cabina de conductor aislada de la parte del vehículo en que se transporta el agua.
- Deberán llevar accesorios y equipos tales como mangueras, motobomba, escalera para facilitar la distribución del agua.
- El conductor y auxiliar deberán permanecer debidamente uniformados y llevarán botas, guantes y cascos como medida de seguridad y elementos de protección personal
- Estos vehículos de transporte de agua para consumo humano no estarán autorizados para transportar otros líquidos.
- Deben realizar lavado y desinfección al carrotanque mínimo dos veces al mes.
- La única fuente autorizada para el abastecimiento del carrotanque son las fuentes de distribución de la Empresa de Acueducto de Bogotá, D.C.

Adicionalmente tenga presente la siguiente tabla, para operación en caso de requerirse:

Tabla 10. Cuadro de Dotación según Unidad Operativa

CUADRO DE DOTACIÓN SEGÚN UNIDAD OPERATIVA	
TIPO DE UNIDAD OPERATIVA	***DOTACIÓN NETA SEGÚN LA UNIDAD OPERATIVA***
PRIMERA INFANCIA, INFANCIA Y ADOLESCENCIA	
Jardín Infantil Diurno	20 LITROS/ESTUDIANTE/DIA
Jardín Infantil Nocturno	20 LITROS/ESTUDIANTE/DIA

Centros AMAR	25/LITROS/PERSONA/DIA
Atención Integral a Mujeres Gestantes, Niñas y Niños menores de dos Años "Creciendo en Familia"	20 LITROS/ESTUDIANTE/DIA
Centros Forjar	150/LITROS/PERSONA/DIA
CIUDADANOS HABITANTES DE CALLE	
Centro de Atención Transitoria	25/LITROS/PERSONA/DIA
Hogar de paso día y noche	25/LITROS/PERSONA/DIA
Centro para el Desarrollo de Capacidades	150/LITROS/PERSONA/DIA
ENVEJECIMIENTO Y VEJEZ	
Centro Día	25/LITROS/PERSONA/DIA
Centro Noche	25/LITROS/PERSONA/DIA
Centros de protección social	150/LITROS/PERSONA/DIA
PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y SUS CUIDADORAS Y CUIDADORES	
Centros Crecer	25/LITROS/PERSONA/DIA
Centros Avanzar	25/LITROS/PERSONA/DIA
Centro Renacer	25/LITROS/PERSONA/DIA
PERSONAS DE LOS SECTORES LGBTI	
Centro de Atención	20 LITROS/PERSONA/DIA
SERVICIOS PARA LAS FAMILIAS	
Centros Proteger	150/LITROS/PERSONA/DIA

11.6.9. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

Las capacitaciones para este programa se pueden organizar de la siguiente manera:

Con el Área de Gestión Ambiental:
Programa de ahorro eficiente y uso del agua.

Con el Área de Gestión Ambiental:
Registro de vertimientos, plan de encapsulamiento de aceites vegetales usados, programa de ahorro eficiente y uso del agua.

Con la Subdirección de Plantas Físicas:
Adecuado manejo de las infraestructuras físicas que permiten el ahorro del agua, fallas y fugas del sistema de acueducto y alcantarillado en la unidad operativa.

Con el Área de Apoyo logístico: Lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua.

Nota: Es importante contar con el apoyo para estas capacitaciones, de la empresa contratista que presta el servicio de aseo y mantenimiento a la Unidad Operativa y del supervisor de dicha empresa.

12. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

12.1. INTRODUCCIÓN

En los diferentes ambientes presentes dentro de la unidad operativa 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 Unidad Operativa.

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 CABILDO AMBIKÁ PIJAO.

12.2. OBJETIVO GENERAL

Aplicar constantemente un sistema de verificación y control en la Unidad Operativa, que prevenga y proteja todas las áreas del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando barreras que impidan la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

12.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las acciones preventivas y correctivas eficientes, como la adecuación física de la infraestructura, que eviten el acceso de plagas a la unidad operativa.
- Difundir las medidas implantadas para la intervención de personal técnico de plagas en la Unidad Operativa.
- 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.
- Realizar una verificación y monitoreo permanente al programa por el personal responsable de la Unidad Operativa.
- Conocer y aplicar los formatos del programa de control integral de plagas en los tiempos previstos por el personal responsable de la Unidad Operativa.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana generado por la presencia de plagas (artrópodos y roedores) en la Unidad Operativa.

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.

Cebos: Sustancia que imita un alimento y que es utilizada para atraer y eliminar un vector.

Control integral de plagas: es el conjunto de actividades, acciones y políticas que implementa una Unidad Operativa 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.

Desinsectación: es el sistema de control de animales artrópodos.

Desratización: tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en las diferentes áreas o espacios de la unidad operativa.

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.

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 unidad operativa y las segundas (correctivas) en eliminar aquellas que logren entrar. Dado lo anterior, la Unidad Operativa deberá procurar el cumplimiento de las siguientes actividades y acciones:

12.6.1. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA UNIDAD OPERATIVA:

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 la edificación* (FOR-BS-020) *página 2 Hermeticidad* de todas las áreas de la unidad operativa", 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.

La Unidad Operativa debe 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* (FOR-BS-020) *página 2 Hermeticidad.*

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos administrativos, Gestión de Bienes y Servicios, documentos asociados.

12.6.2. MEDIDAS PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS

Estas medidas pretenden detectar las evidencias de la presencia de plagas en el interior de la Unidad Operativa. Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) página 1 Inspección de Plagas*,* la Unidad Operativa debe adoptar la frecuencia y la persona responsable del diligenciamiento.

12.6.3. ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO

Describe las actividades de inspección, 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 del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques (FOR-PSS-067)*, para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

Para inspeccionar la posible 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 unidad operativa como: muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular

fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, 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.

12.6.4. 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 al coordinador de la unidad operativa 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:

Los Coordinadores/as de la Unidad Operativa, deben realizar inspección permanentemente sobre la aparición de las plagas. Para las unidades propias de la SDIS, debe alertar al responsable de Apoyo Logístico a través de los mecanismos establecidos para este fin, como el Aplicativo Sistema de mantenimiento de Bienes – SIMAB o por correo electrónico al grupo de mantenimiento de la oficina de apoyo logístico enviando *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) página 1 Inspección de Plagas, en caso de identificar que la causa de la presencia de plagas es generada por deficiencias en la infraestructura, Apoyo Logístico informará a Plantas Físicas 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 desratización y/o desinsectación, y definir la fecha y hora de la actividad. Cabe destacar que según el estado de sanidad de los alrededores de la unidad operativa es aconsejable solicitar una desratización o fumigación a la Empresa Social del Estado de la localidad para que sea aplicada en los alrededores de la Unidad Operativa.

Exigir a la empresa contratada por la SDIS o el operador tercerizado que ejecuta este control la siguiente información:

- Concepto Sanitario Favorable de la empresa que realiza la intervención técnica de fumigación, desratización, emitido por la autoridad sanitaria de la jurisdicción.

- Formato de diagnóstico e identificación de plagas.
- Guía técnica del insecticida, rodenticida o sustancias empleadas.
- Intervenciones técnicas de fumigación y desratización.
- Plano con ubicación e identificación de cebos en caso de haberse utilizado.
- Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o desratización.
- Hojas de seguridad de las sustancias químicas empleadas.

Para Unidades operativas administrada por terceros: Si las medidas preventivas no han sido eficaces, se deben implementar nuevamente y de manera exhaustiva los registros de control del programa de control integral de plagas adoptando medidas correctivas frente a los posibles lugares de ingreso de plagas Y contactar una empresa especializada en control químico con Concepto Sanitario Favorable de la SDS.

En el *formato registro de control de plagas (FOR-PSS-069)* se resume la fecha de fumigación o desratización, la empresa que presta el servicio, el nombre del producto a aplicar, el ingrediente activo, la dosis aplicada y la plaga a erradicar.

El control integral de plagas es netamente preventivo: El control químico se realiza solo cuando las medidas preventivas anteriormente nombradas fueron insuficientes y se ha presentado una infestación de plagas.

Para las unidades operativas propias de la SDIS se realiza el control químico con empresas especializadas en el tema, según necesidad o cronograma dispuesto para ello. Las Unidades operativas administradas por terceros deben garantizar igual un control químico y tomar las medidas correctivas correspondientes.

12.8. 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 en las unidades operativas.

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 las coordinaciones de cada una de las unidades operativas estar inspeccionando permanentemente frente a la resistencia de las plagas.

Alertar al responsable (Plantas Físicas) de tomar las medidas correctivas frente a las debilidades en la hermeticidad en la infraestructura y mediante el formato para solicitud de control químico solicitar la desratización o la fumigación FOR-BS-020 a Apoyo Logístico, lo anterior para el caso de unidades propias de la SDIS.

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos administrativos, Gestión de Bienes y Servicios, documentos asociados.

12.9. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

El manejo de los roedores y plagas se hace a través de una empresa certificada para el control de éstos. Para ello, las unidades operativas propias han de solicitar al área de Apoyo Logístico para que mínimo una vez al año se haga una charla de sensibilización sobre el control de plagas (bien sea la empresa que realiza el control, la subdirección de plantas Físicas, Apoyo Logístico o el área de gestión ambiental de la SDIS).

Las Unidades operativas Tercerizadas, han de solicitar a la empresa que realiza el control de plagas una charla de sensibilización a los funcionarios de la Unidad Operativa. Estas charlas se realizan con la finalidad de ver la importancia de la implementación del presente Plan, y los funcionarios estén en capacidad de identificar presencia de plagas en la prestación del servicio.

NOTA 1: Mantener el documento teórico y magnético a disposición de quien lo requiera. Realizar permanentes capacitaciones, llevando soportes como actas, listas de asistencia, apoyos didácticos, fotografías, etc.

NOTA 2: Realizar actualizaciones periódicas de este documento cada vez que se requiera por parte de los equipos involucrados en la elaboración del Plan de Saneamiento. (Dirección Territorial, Subdirección de Nutrición, Área de Gestión Ambiental, Subdirección para la Infancia y Subdirección de Plantas Físicas, Apoyo Logístico.)

NOTA 3: Llevar los formatos que se diligencian en una carpeta especial para facilidad de consulta y presentación a los entes de control que lo requieran.

	Elaboró	Revisó	Aprobó	Adoptó
Nombre	Camilo Ernesto Rodríguez Cristiam R Patarroyo López María Claudia Sosa Navas Martha Inés Lizarazo Omaida Ayala Cavanzo Oscar Enrique Polo Sory Carola Torres Sandra Rojas Correal	Jairo Andrés Revelo Molina Marco Antonio Machado Blandón Martha Liliana Huertas Juliana Salazar Restrepo Luis Antonio Pinzón Parra Sandra Esperanza Ávila Pérez	Maritza del Carmen Mosquera Palacios	Valerie Guerrero González

Cargo/ Rol	Subdirección de Nutrición Coordinador Ambiental SDIS Subdirección de plantas Físicas Subdirección de plantas Físicas Subdirección de Nutrición Área de Apoyo logístico Dirección Corporativa Subdirección para la Infancia	Director Corporativo Subdirectora de Nutrición Subdirectora para la Infancia Subdirector de Plantas Físicas Gestora SIG del Proceso de Prestación de Servicios Sociales para la Inclusión	Directora Territorial en calidad de líder de Prestación de Servicios Sociales para la Inclusión	Nutricionista – Cabildo Ambiká Pijao

CABILDO AMBIKA PIJAO			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: María del Pilar Melo Aguilar			2.FECHA: 19 - Dec - 2025.
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	1	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	1	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	1	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	1	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	1	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	1	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	1	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	1	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	1	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	1	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	1	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	1	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	1	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	1	
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2016 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CABILDO AMBIKA PIJAO

MES: Noviembre **AÑO:** 2025

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
María del Pilar Melo Aguilar

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 1 al 2							3. Semana Dos del 3 al 9							3. Semana Tres del 10 al 16							3. Semana Cuatro del 17 al 23							3. Semana Cinco del 24 al 30						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
COCINA																																		
Pisos								1			1				1		1		1			1			1				1		1				
Paredes								1			1				1		1		1			1			1				1		1				
Techos								–			–				1		1		1			1			1				1		1				
Puertas								1			1				1		1		1			1			1				1		1				
Mesones								1			1				1		1		1			1			1				1		1				
Canecas								1			1				1		1		1			1			1				1		1				
Nevera								1			1				1		1		1			1			1				1		1				
Estufa								1			1				1		1		1			1			1				1		1				
Lavaplatos								1			1				1		1		1			1			1				1		1				
Congelador								1			1				1		1		1			1			1				1		1				
Licuadora								1			1				1		1		1			1			1				1		1				
Menaje								1			1				1		1		1			1			1				1		1				
Utensilios								1			1				1		1		1			1			1				1		1				
Estanterías								1			1				1		1		1			1			1				1		1				
COMEDOR 3er PISO																																			
Pisos								1			1				1		1		1			1			1				1		1				
Paredes								1			1				1		1		1			1			1				1		1				
Techos								1			1				1		1		1			1			1				1		1				
Mesas								1			1				1		1		1			1			1				1		1				
Sillas								1			1				1		1		1			1			1				1		1				
Ventanas								1			1				1		1		1			1			1				1		1				

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 2 de 6

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 1 al 2							3. Semana Dos del 3 al 9							3. Semana Tres del 10 al 16							3. Semana Cuatro del 17 al 23							3. Semana Cinco del 29 al 30						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
BAÑOS 2do PISO																																		
Sanitario								1				1			1			1		1			1				1			1			1		
Lavamanos								1				1			1			1		1			1				1			1			1		
Pisos								1				1			1			1		1			1				1			1			1		
Paredes								1				1			1			1		1			1				1			1			1		
Techos								1				1			1			1		1			1				1			1			1		
Puertas								1				1			1			1		1			1				1			1			1		
Papeleras								1				1			1			1		1			1				1			1			1		
Armario de aseo								1				1			1			1		1			1				1			1			1		
OFICINAS																																		
Pisos								1				1			1			1		1			1				1			1			1		
Paredes								1				1			1			1		1			1				1			1			1		
Techos								1				1			1			1		1			1				1			1			1		
Escritorios								1				1			1			1		1			1				1			1			1		
Sillas								1				1			1			1		1			1				1			1			1		
Muebles								1				1			1			1		1			1				1			1			1		
Estantes								1				1			1			1		1			1				1			1			1		
Archivadores								1				1			1			1		1			1				1			1			1		
Equipos								1				1			1			1		1			1				1			1			1		
SALON 4TO PISO																																		
Pisos								1				1			1			1		1			1				1			1			1		
Paredes								1				1			1			1		1			1				1			1			1		
Techos								1				1			1			1		1			1				1			1			1		
Mesas								1				1			1			1		1			1				1			1			1		
Sillas								1				1			1			1		1			1				1			1			1		
Ventanas								1				1			1			1		1			1				1			1			1		
Equipos								1				1			1			1		1			1				1			1			1		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 3 de 6

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 1 al 2							3. Semana Dos del 3 al 9							3. Semana Tres del 10 al 16							3. Semana Cuatro del 17 al 23							3. Semana Cinco del 24 al 30						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
BODEGA DE ALIMENTOS																																		
Pisos								1				1			1			1		1			1			1				1			1		
Paredes								1				1			1			1		1			1			1				1			1		
Techos								–				–			–			–		1			1			1				1			1		
Puertas								1				1			1			1		1			1			1				1			1		
Ventanas								1				1			1			1		1			1			1				1			1		
Canastillas								1				1			1			1		1			1			1				1			1		
Estibas								1				1			1			1		1			1			1				1			1		
BAÑOS 1er PISO																																		
Sanitario								1				1			1			1		1			1			1				1			1		
Lavamanos								1				1			1			1		1			1			1				1			1		
Pisos								1				1			1			1		1			1			1				1			1		
Paredes								1				1			1			1		1			1			1				1			1		
Techos								1				1			1			1		1			1			2				1			1		
Puertas								1				1			1			1		1			1			1				1			1		
Papeleras								1				1			1			1		1			1			1				1			1		
AREA DE LAVADERO																																		
Pisos								1				1			1			1		1			1			1				1			1		
Paredes								1				1			1			1		1			1			1				1			1		
Lavadero								1				1			1			1		1			1			1				1			1		
Área de lavadero de traperos								1				1			1			1		1			1			1				1			1		
Traperos								1				1			1			1		1			1			1				1			1		
Elementos de aseo								1				1			1			1		1			1			1				1			1		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS	**Código:** FOR-PSS-066 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. UNIDAD OPERATIVA: **CABILDO AMBIKA PIJAO**

2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **Natalia Romero – Maria del Pilar Melo**

3. FECHA: 14-Nov-2023

	4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR	5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N.P	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	N.P	
A.3	Debajo de la estufa.	N.P	
A.4	En las bandejas de la estufa.	N.P	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	N.P	
A.6	Debajo de la estantería	N.P	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	N.P	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	N.P	
A.9	Debajo del lavaplatos	N.P	
A.10	En el techo falso de la cocina	N.P	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N.P	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	N.P	
B.3	Debajo de las estibas	N.P	
B.4	Dentro de las canastillas	N.P	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N.P	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	N.P	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N.P	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	N.P	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N.P	
E.2	Cisterna e inodoro	N.P	
4.F	SALONES 3er Y 4to PISO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N.P	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	N.P	
F.3	Dentro y alrededor las sillas y mesas	N.P	
F.4	Debajo de equipos y muebles	N.P	
4.G	LAVADERO		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N.P	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	N.P	
4.H	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES**	**Código:** FOR-PSS-067 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 1

1. UNIDAD OPERATIVA: **CABILDO INDIGENA AMBIKA PIJAO**			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **Natalia Romero – María del Pilar Melo**			3.FECHA-MES: 14-NOV- 2025
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	**ÁREA COCINA**		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	**Ninguna.**
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.B	**ÁREA DE BODEGA**		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.C	**CUARTO DE BASURAS**		
C.1	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NA	NA
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NA	NA
4.D	**SALONES Y OFICINAS**		
D.1	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.E	**BAÑOS**		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.F	**OTRAS AREAS**		
F.1	Revise no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
F.2	Revise que no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE	**Código:** FOR-PSS-064 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CABILDO AMBIKA PIJAO

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento a la higienización del tanque de agua con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento del agua que se utiliza en las diferentes etapas de operación de alimentos en las unidades operativas.

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: María del Pilar Mela Aguilar

2.Nombre de la Empresa y fecha actual de higienización	3. Próxima fecha de higienización	4. Nombre del desinfectante usado	5. Ingrediente activo	6. Concentración utilizada	7. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
Playstop Fumigaciones 20/11/2025	Mayo 2025	Hipoclorito de sodio 5%	Hipoclorito de Sodio 5%	5%	

PlagStop Fumigaciones

Calle 1A Bis # 29-54, Bogotá, Colombia
NIT.: 1067923750-1
Teléfono: 312 5101603
plagstopfumigaciones@gmail.com

Certificado de manejo integrado de plagas N°25111002

CONTROL ORDENADO: Químico **FECHA DE EXPEDICIÓN: 10/11/2025**

TÉCNICA UTILIZADA: Manual

NOMBRE COMERCIAL: COMUNIDAD INDIGENA AMBIKA PIJAO

NIT: 830095820-1 **CORREO**: coordinador.ambikapijao@gmail.com

DIRECCIÓN: CR 2 B 90 B 71 S SUR, Bogotá **TELÉFONO:** 3127554037

PRODUCTO UTILIZADO: K OTHRINE **DOSIS:** 6 mL / Litro **LOTE:** LB00019605 **VENCE:** MAR/2026

OBSERVACIONES: Se realizó fumigación preventiva para el control de insectos.

Firma y huella autorizada: 

PlagStop Fumigaciones

Calle 1A Bis # 29-54, Bogotá, Colombia
NIT.: 1067923750-1
Teléfono: 312 5101603
plagstopfumigaciones@gmail.com

Certificado de limpieza y desinfección de Tanques de agua potable

N°25111003

CONTROL ORDENADO: Químico **FECHA DE EXPEDICIÓN: 10/11/2025**

TÉCNICA UTILIZADA: Manual

NOMBRE COMERCIAL: COMUNIDAD INDIGENA AMBIKA PIJAO

NIT: 830095820-1 **CORREO**: coordinador.ambikapijao@gmail.com

DIRECCIÓN: CR 2 B 90 B 71 S SUR, Bogotá **TELÉFONO:** 3127554037

PRODUCTO UTILIZADO: HIPOCLORITO DE SODIO 5% **DOSIS:** 200 PPM **LOTE:** G250733 **VENCE:** SEP/2026

OBSERVACIONES: Se realiza limpieza y desinfección de 1 tanque de agua potable.

Firma y huella autorizada: 

K-Othrine® SC 50

 Foto referencial	**Tipo:** insecticida en Suspensión Concentrada **Grupo Químico**: Piretroide **Ingrediente activo:** Deltametrina CAS 52918-63-5 **Concentración:** 5% Uso en Salud Pública Registro N° RGSP 0049-97 CATEGORIA TOXICOLOGICA III MODERADAMENTE TOXICO

1. INFORMACION GENERAL

K-Othrine® SC50 es un insecticida en formulación Suspensión Concentrada de Deltametrina, conforme a la especificación WHOPES. La Deltametrina original de Bayer es uno de los piretroides biológicamente más activos que además de su óptima actividad insecticida ofrece una gran seguridad a seres humanos, animales domésticos y en general gran protección al medio ambiente. **K-Othrine® SC50** es de amplio espectro de acción contra insectos rastreros y voladores, dando excelentes resultados.

Su formulación ofrece gran poder residual lo que permite controlar los insectos por grandes periodos de tiempo. **K-Othrine® SC50** se mezcla con en agua y se aplica con pulverizadores de prensión tipo Hudson XPert o similares, bombas manuales de presión constante y/o motomochilas. Igualmente se puede realizar aplicaciones residuales dentro y fuera de las instalaciones para el control de insectos rastreros o plagas urbanas.

2. INGREDIENTE ACTIVO

DELTAMETRINA

Nombre IUPAC: S-α-ciano-3-fenoxibencil-(1R,3R)-3-(2,2-Dibromovinil) 2-2 dimetilciclopropano carboxilato
Gramos de Ingrediente activo/litro: 50g
Concentración de i.a.: 5%

Ingredientes aditivos: c.s.p. 100%

3. MODO Y MECANISMO DE ACCION

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

4. RECOMENDACIONES DE USO

Este producto puede ser usado de acuerdo con las recomendaciones que se relacionan a continuación.

Tratamiento Residual para el Control de vectores en Salud Pública

K-Othrine® SC 50 es un insecticida de acción residual para el control de los vectores de la enfermedad de Chagas. La dosis letal suficiente para atacar por contacto a los triatomineos que reposan dentro y alrededor de las viviendas, ubicadas en áreas con alto riesgo a Chagas, es de 25 mg de Deltametrina, grado técnico, por metro cuadrado de superficie.

1. Preparación de la dilución: En el tanque del pulverizador (Aspersora tipo Hudson X-pert) con ayuda de medidor, depositar 100 ml de **K-Othrine® SC50**, completándose posteriormente con agua limpia un volumen de 8L exactos, con objeto de que la preparación quede a una concentración de 0,625% de Deltametrina grado técnico. Cerrar herméticamente la tapa del tanque, agitando varias veces la aspersora para homogenizar la solución acuosa.

2. Aplicación: En la aspersora se debe asegurar una presión media de 50 psi. La distancia desde la boquilla a la superficie a asperjar siempre debe ser 45 cm. La boquilla se recomienda de abanico o cono lleno, se distribuyen en lo posible franjas de rociado sobre las superficies en forma vertical. El ancho de cada franja es de 75 centímetros y debe traslaparse en 5 centímetros con la siguiente. Se debe tener en cuenta los hábitos de los triatomineos para determinar la altura de aplicación, la cual puede ser de más de tres metros. En un segundo el operario desplazará la varilla 48,4 cm. Este movimiento debe ser uniforme a lo largo de todas las franjas.

3. Gasto de insecticida: Cuantitativamente la proporción de aplicación es aproximadamente de 40 ml de dilución por metro cuadrado o sea 8 litros de la suspensión por 200 metros cuadrados de superficie.

OTRAS RECOMENDACIONES DE USO

K-Othrine® SC50, puede ser aplicado en perímetros de instalaciones formando una barrera protectora impidiendo el acceso de los insectos del ambiente. Puede ser aplicado en viviendas, hoteles, restaurantes, aeropuertos, industria alimentaria y no alimentaria, en general todo tipo de instalaciones de salud pública, según las siguientes recomendaciones.

Para el control de insectos rastreros diluir 4 – 6 ml de **K-Othrine® SC50** por litro de agua para un cubrimiento de 16 m^2; en tratamientos residuales en interiores, para obtener una dosis de 12,5 mg de Deltametrina/m^2.

Plaga	Dosis	Cubrimiento
Insectos Rastreros y Voladores	4 - 6 ml / L de Agua	16 m^2
Vectores Malaria y Chagas (Programas de Salud Pública)	100 ml / 8 L de Agua	200 m^2

5. TIEMPO DE RE-INGRESO

El tiempo de reingreso depende de algunas variables como son: área tratada, método de aplicación, ventilación y dosis. En términos generales se recomienda el reingreso al área en un periodo de tiempo de hasta 2 horas.

El tiempo de reingreso puede ser menor siempre y cuando se verifique previamente que la superficie esté seca. Personas y animales pueden ingresar después que el área este completamente seca.

6. BENEFICIOS

- **K-Othrine® SC50** brinda alta residualidad gracias a su formulación fotoestable, por lo tanto, permite disminuir el número de aplicaciones.
- **K-Othrine® SC50** se absorbe fácilmente en la cutícula de los insectos dando un mayor poder insecticida.
- Ofrece amplio espectro de acción controlando insectos volares y rastreros en general como: moscas, mosquitos, zancudos, hormigas, cucarachas y vectores de enfermedades tropicales.

- ❖ Control de plagas en exterior e interior.

- ❖ Bajo olor, No mancha.

7. PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS DE USO Y APLICACIÓN

- No comer, beber ni fumar durante las operaciones de mezcla y aplicación.
- Después de aplicar el producto báñese con abundante agua y jabón, lave la ropa contaminada.
- Utilizar protección respiratoria (respirador o máscara), protección ocular y ropa protectora adecuada cuando manipule ó use el producto.
- Verificar el buen estado del equipo de aplicación. Calibrar previo a la aplicación.
- No soplar con la boca las boquillas obstruidas; utilizar un cepillo para destaparlas.
- Lave el equipo en el sitio de la aplicación y deseche esta agua de enjuague en el área tratada.
- No permita ni personas ni animales en el área tratada antes de cumplir el tiempo de re-ingreso.
- Conservar el producto en el envase original, etiquetado y cerrado. No reenvase el producto.
- No almacenar en casas de habitación. Almacene el producto en sitios seguros retirados de alimentos y medicinas de consumo humano y animal, bajo condiciones adecuadas que garanticen la conservación del producto (lugar oscuro, fresco, seco y ventilado).
- Transpórtelo solamente con productos agroquímicos, NO con productos de consumo humano y animal.

8. INSTRUCCIONES DE PRIMEROS AUXILIOS

- En caso de intoxicación llame al médico inmediatamente o lleve al paciente al médico y muéstrele la etiqueta adjunta.
- En caso de contacto con los ojos, lave con abundante agua por mínimo 15 minutos, cubra el ojo afectado y lleve al paciente al médico.
- En caso de contacto con la piel, retire la ropa y bañe al paciente con abundante agua y jabón y lleve al médico.
- En caso de intoxicación por inhalación, retire la víctima de la zona de contaminación, lleve al aire libre y mantenga al paciente acostado de medio lado y vigile que éste respire.

GUIA PARA EL MÉDICO

- Medidas de descontaminación general, si ha sido ingerido, practicar lavado gástrico, terminando con carbón activado y sulfato sódico.

- No hay un antídoto específico, por lo tanto, cualquier tratamiento debe ser sintomático.
- En caso de ingestión, no inducir el vómito. Administrar 200 ml de parafina líquida, seguido de lavado gástrico con 4 litros de agua, terminando con carbón activado y sulfato sódico.
- Si hay convulsiones usar Diazepam IV, contar con asistencia respiratoria.
- Si hay ardor y comezón en piel aplicar una mezcla de: 50% de crema con vitamina E, y 50% de Xilocaina.
- Contraindicaciones: altas dosis de atropina compuestos adrenérgicos (ej. adrenalina, epinefrina), excepto si se requiere RCP.

9. MEDIDIAS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- En caso de derrame, recoger con materiales absorbentes (aserrín o tierra seca), guardarlo en bolsa plástica y/o caneca y deseche acorde con la entidad local competente.
- Lave el equipo en el sitio de la aplicación y deseche esta agua en el área tratada.
- Toxico para peces, NO contaminar lagos, ríos, estanques ni arroyos con desechos o envases vacíos.
- Respetar las franjas de seguridad en relación con cuerpos de agua, carreteras troncales, núcleos de población humana y animal, o cualquiera otra área que requiera protección especial, 10 metros (terrestre).
- Tóxico a aves.
- Altamente tóxico a abejas. No aplicar en presencia de abejas ó polinizadores ó cerca de enjambres. Preferible aplicar temprano en la mañana o al final de la tarde.

DESTRUCCIÓN DE ENVASES

NINGUN ENVASE QUE HAYA CONTENIDO PLAGUICIDAS DEBE UTILIZARSE PARA CONTENER ALIMENTOS O AGUA PARA CONSUMO.

DESPUÉS DE USAR EL CONTENIDO, ENJUAGAR TRES VECES ESTE ENVASE, VERTER LA SOLUCION EN EL AREA TRATADA; LUEGO INUTILIZAR EL ENVASE

TRITURANDOLO O PERFORANDOLO Y DEPOSITAR EN EL LUGAR DESTINADO POR LAS AUTORIDADES LOCALES PARA ESTE FIN.

LLEVAR EL ENVASE AL CENTRO DE ACOPIO MAS CERCANO DEL PROGRAMA CAMPO LIMPIO, LUEGO DE REALIZAR EL TRIPLE LAVADO.

Para más información de los programas de recolección de envases, consultar en la dirección campolimpiocolombia@andi.com.co

EN CASO DE INTOXICACION, DERRAME O INCENDIO COMUNICARSE CON CISPROQUIM: Línea 01 8000 916012 O EN BOGOTA AL Tel. (1) 288 60 12. ATENCION 24 HORAS.

LINEA BAYER CROPSCIENCE DE SERVICIO AL CLIENTE: 01 8000 111212.

10. PRESENTACIÓN

Frasco de 1 litro.

11. INFORMACION DE CONTACTO

Línea Servicio al cliente: 018000111212
E-mail: ciencias.ambientales@bayer.com
Website: www.environmentalscience.bayer.co

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección, Vigilancia y Control higiénico sanitario a empresas de control de plagas, lavado de tanques de agua potable, desinfección de áreas

Acta Número
SQ07C 005604

E.S.E. Fecha: 05 09 2025

1. CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
218506	6202216863	MU2

Razón social: Ale Tirue

Nombre del establecimiento: Quadro 2 - Luminarias

NIT: 1067925760 - 1 Sede: Plaza

Dirección: 2 da Bis 29 60

Ubicación: de Julia

Localidad: La Alquería UPZ: 32 Lum Jazel

Barrio: Lum Jazel Sur Teléfonos: 3166101603 - 3116963995

Correo electrónico para notificación*: eliadyz2760@gmail.com

Nombre propietario: Hugo Julian Hugo Ruiz

Tipo de documento: C.C. [X] C.E [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número documento: 1067925760

Nombre representante legal: Ale Tirue

Tipo de documento: C.C. [ ] C.E [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número documento: Ale Tirue.

Dirección de notificación: 2 da Bis 29 60 Ap 101

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [ ] NO [ ] 03074369

Línea de intervención: Luminarias Alquería

Intervención: Fumigación a espacios que poseen control de plagas

Tipo de establecimiento: Lugar de trabajo donde se realizan mantenimiento de luminarias

Número de trabajadores: 2 Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [ ] Fin de semana [ ] Otro: Lunes a Sabado

VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	MEDIDA SANITARIA SI	MEDIDA SANITARIA NO
Visita 1	—	—	—	—	—	—
Visita 2	—	—	—	—	—	—
Visita 3	—	—	—	—	—	—
Visita 4	—	—	—	—	—	—

MOTIVO DE LA VISITA

Programación [ ]	Solicitud del interesado [X] Número de radicado: 11384 12/09/2025	Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ] Número de radicado:
Solicitud oficial [ ] Número de radicado:	Evento de interés en salud pública [ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ]

Otro: [ ] Especifique:

2.INFORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES

Aspecto a verificar	Número	Hallazgos
2.1 Número de trabajadores administrativos hombres	0	
2.2 Número de trabajadores administrativos mujeres	1	
2.3 Número de trabajadores operativos hombres	1	
2.4 Número de trabajadores operativos mujeres	0	
2.5 Número de trabajadores menores de edad	0	
2.6 Número de turnos de personal operativo por día	1	
2.7 Horas por turno por trabajador	8	

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Cra 32 No. 12-81
Tel: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

3. CONDICIONES LOCATIVAS Y DE ALMACENAMIENTO

Aspecto a verificar	Cumplimiento		Hallazgos
3.1 El establecimiento está localizado en zona libre de riesgo o desastre natural, y su construcción es firme, resistente y segura	1	2	
3.2 Concepto uso del suelo	SI	NO	Ubicado en Área residencial
3.3 Pisos sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección, resistentes y uniformes	1	2	
3.4 Paredes sólidas, de fácil limpieza, desinfección y resistentes	1	2	
3.5 Techos sólidos, limpios y resistentes	1	2	
3.6 Escaleras, rampas y vías de acceso en buen estado, con elementos de seguridad y despejadas	1	2	
3.7 Ventilación natural y/o artificial permanente y suficiente	1	2	
3.8 Iluminación natural y/o artificial suficiente y adecuada	1	2	
3.9 Se adoptan las medidas necesarias para controlar y mantener la temperatura del lugar de trabajo de manera que no represente riesgo para la salud	1	2	
3.10 Ubicación, distribución y separación adecuada de áreas de trabajo	1	2	
3.11 Aislamiento de áreas administrativas y de almacenamiento	1	2	
3.12 Área de almacenamiento seguro de productos químicos, herramientas e insumos	1	2	

4. CONDICIONES DE SEGURIDAD

Aspecto a verificar	Cumplimiento			Hallazgos
4.1 Adecuada ubicación y almacenamiento de equipos, herramientas, repuestos de aplicación y protección	1	2	3	
4.2 Mantenimiento periódico de equipos y calibración	1	2	3	

4.3 Clase de equipos utilizados

EQUIPO	NÚMERO DE EQUIPOS	MARCA	ESTADO	FECHA DE ÚLTIMO MANTENIMIENTO
Aspersión manual	1	Royal Lander	Bueno	23/03/2023
Aspersión eléctrica	1	Hyundai	Bueno	23/03/2023
Nebulización manual	1	Royal Lander	Bueno	23/03/2023
Trampas	1	Sabor	Bueno	23/03/2023
Aspersión a pie	1	Hyundai	Bueno	23/03/2023

1. Cumple | 2 No Cumple | 3. No Aplica

Cra 32 No. 12-81
Tel: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

CONTINUACIÓN 4. CONDICIONES DE SEGURIDAD				
Aspecto a verificar	Cumplimiento			Hallazgos
4.4 Protocolos de procedimientos avalados según el perfil específico	1	2		
4.5 Implementación de formato de reporte de entrega a usuarios o formato de diagnóstico	1	2		
4.6 Sistema contra incendios en funcionamiento, concepto de bomberos	1	2		
4.7 Uso de elementos de protección personal de acuerdo al riesgo y registro de entrega	1	2		
4.8 Sistema eléctrico en un estado tal que previene el riesgo de incendio y evita el contacto con elementos sometidos a tensión	1	2		
4.9 Señalización y demarcación de áreas, vías de circulación y de seguridad completa y clara	1	2		
4.10 Ubicación y dotación adecuada de botiquín de primeros auxilios	1	2		
4.11 Manipulación segura de productos químicos	1	2	3	
4.12 Prácticas seguras de almacenamiento de productos químicos	1	2	3	
4.13 Alimentos empleados para preparación de cebos empleados para control de plagas identificados y separados de otros productos químicos.	1	2	3	
Aspectos a verificar para la actividad de control de plagas y vectores				
4.14 Póliza de Responsabilidad Civil	SI	NO		
4.15 Educación sanitaria a la comunidad.	1	2	3	
4.16 Asistente técnico con contrato laboral.	1	2	3	
4.17 El asistente técnico se encuentra inscrito ante la entidad de salud competente	1	2	3	
4.18 Existe evidencia de la prestación del servicio del asistente técnico	1	2	3	
4.19 El asistente técnico presenta informe trimestral actualizado a la entidad de salud competente	1	2	3	
4.20 Fecha de último reporte:				
4.21 La empresa cuenta con archivo de facturas de la compra de productos plaguicidas	1	2	3	

5. CONDICIONES SANITARIAS				
Aspecto a verificar	Cumplimiento			Hallazgos
5.1 Establecimiento cuenta con sistema de abastecimiento y almacenamiento de agua potable	1	2		
5.2 Establecimiento cuenta con conexión a alcantarillado u otro sistema alternativo	1	2		
5.3 Drenajes, cajas, canales y sifones en buen estado y funcionamiento	1	2		
5.4 Servicios sanitarios con batería sanitaria completa en funcionamiento y cantidad suficientes	1	2		
5.5 Vestieres con lockers de doble compartimentos en cantidad suficientes	1	2	3	
5.6 Procedimientos de limpieza y desinfección implementados	1	2		
5.7 Prácticas de gestión interna de residuos implementados	1	2		
5.8 Disposición de residuos sólidos y líquidos peligrosos con empresa gestora autorizada	SI	NO	N.A.	
5.9 Ausencia de polvos orgánicos e inorgánicos	1	2		
5.10 Ausencia de olores, gases, humos, otros	1	2		
5.11 Programa de manejo integrado de plagas y vectores implementado	1	2		
5.12 Se cuenta con procedimientos tendientes a minimizar residuos líquidos peligrosos derivados de las actividades de manejo y uso de plaguicidas	1	2	3	

1. Cumple 2. No Cumple 3. No Aplica N.A. No Aplica

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

6. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO				
Aspecto a verificar	Cumplimiento			Hallazgos
6.1 Afiliación a riesgos laborales	SI	NO		
6.2 Afiliación a Regimen Contributivo en Salud	SI	NO		
6.3 Afiliacion a Regimen Subsidiado en Salud	SI	NO		
6.4 Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG-SST	SI	NO		
6.5 Examenes ocupacionales de acuerdo a trabajo, para la actividad de control de plagas y vectores	1	2	3	
6.6 Capacitación especifica para la actividad de todo el personal involucrado.	1	2		
6.7 Los técnicos cuentan con carne refrendado por la autoridad sanitaria, para la actividad de control de plagas y vectores	1	2	3	
6.8 Técnicos aplicadores de plaguicidas para la actividad de control de plagas y vectores:				

No	NOMBRE COMPLETO	CÉDULA	ÚLTIMO CURSO PLAGUICIDAS	No CARNET	VIGENCIA	EXÁMENES OCUPACIONALES REALIZADOS (TIPO DE EXÁMEN)	FECHA DE EXÁMENES

Tipo de Exámen **CS**: Colinesterasa serica **PT**: Tiempo de Protrombina **PO**: Piretrinas en orina **ETA**: Examen Trabajo Alturas

1. Cumple | 2. No Cumple | 3. No Aplica

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

7. PRÁCTICAS DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS

Aspecto a verificar	Cumplimiento			Hallazgos
7.1 Cuenta con un plan de gestión del riesgo de desastres	1	NO		
7.2 Procedimientos de prevención y atención de emergencias implementados	1	2		
7.3 Señalización completa y adecuada de emergencias y evacuación	1	2		
7.4 Cuenta con sistemas para la contención de derrames	1	2	3	
7.5 Conocimiento en procedimientos para atención de emergencias	1	2		
7.6 Conocimiento en prácticas de manejo seguro de sustancias químicas	1	2	3	
7.7 Todas los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y etiquetados	1	2	3	
7.8 Cuenta con hojas de datos de seguridad de los productos químicos empleados y almacenados	1	2	3	

8. RELACIÓN DE SUSTANCIAS QUIMICAS, PRODUCTOS Y RESIDUOS

8.1 SUSTANCIAS QUÍMICAS UTILIZADAS Y ALMACENADAS

Nombre Comercial	Nombre Genérico	Estado Físico			Tiene Ficha de Datos de Seguridad	Cantidad Mensual Utilizada	Cantidad Mensual Almacenada
		S	L	G			
Cyfocan	Mezcla de fenoles		✓		Si	0	4L
Hipoclorito de sodio	Hipoclorito de sodio		✓		Si	0	4L
Cepillo	Benzalconio	✓			Si	1000	240
Clorhexidina	Clorhexidina	✓			Si	0	120
Yodopovidona	Comercial	✓			Si	200	120
Acido Bórico	Acido Bórico	✓			Si	340	100
Deltametrina	Deltametrina		✓		Si	250	1000
Malathion 25 EC	Organofosforado		✓		Si	12	200ml
Cipermetrina EC	Piretroide	✓			Si	450	120
Glutaraldehido	Mezcla de Glutaraldehido y Peroxido de Hidrogeno		✓		Si	12	500ml

8.2 RESIDUOS GENERADOS

Residuo Generado	Clase de Residuos	Estado Físico			Cantidad Mensual Generada
		S	L	G	
Residuos Peligrosos	Residuos Peligrosos	✓			600 g
La Resolución 1164 de 2002 la categoría A					
Biosanitarios y los similares Decreto 351 de					
de Bienestar y Productos Vencidos de Uso					
Anatomopatológicos	Cortopunzantes y Anatomopatológicos				

1. Cumple | 2. No Cumple | 3. No Aplica

S: Sólido | L: Líquido | G: Gaseoso

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

9. EXIGENCIAS:	SI	NO

9.1 Descripción de las exigencias:

Se accede a visita sanitaria solicitada a la empresa se observa cumplimiento a requisitos sanitarios establecidos en la ley 09/79, Dec 1843/91 y 1575/2007 por lo tanto se emite concepto sanitario.

"AUDITABLE"

Cra 32 No. 12-81
Tel: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección, Vigilancia y Control higiénico sanitario a empresas de control de plagas, lavado de tanques de agua potable, desinfección de áreas

Acta Número
SQ07C 005604

9.2 Concepto sanitario de la visita: Favorable [ ] Favorable con requerimientos* [ ] Desfavorable [ ]

*El establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en las normas vigentes

9.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de ____ días, contados a partir de día ____ del mes de ____ de ____ que vence el día ____ del mes de ____ de ____ De acuerdo a la ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demás disposiciones legales vigentes

9.4 Observaciones de quien realiza la visita o de quien atiende la visita

10. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	[ ]	Suspensión total de trabajos o servicios	[ ]
Clausura temporal parcial	[ ]	Decomiso	[ ]
Suspensión parcial de trabajos o servicios	[ ]	Congelación	[ ]
Destrucción o desnaturalización	[ ]		

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy (día/mes/año) ____ en Bogotá D.C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento:	Tipo de documento: CC
Número de documento:	Número de documento:
Profesión u oficio:	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento:	Número de documento:
Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [ ]	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

PRE TEST PLAN DE SANEAMIENTO BASICO 20 DE NOVIEMBRE DE 2025

Marca temporal	Puntuación	NOMBRE COMPLETO	No DE DOCUMENTO.	Rol que desempeña	1. QUE ES UN PLAN DE SANEAMIENTO BASICO?	2. QUE PROGRAMAS COMPONEN UN PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	3. QUE ACCIONES SON IMPORTANTE SEGURI POR PARTE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS ?	4. Cuando es recomendable lavar las manos cuando se manipulan alimentos.	5. Cuantos pasos se deben cumplir cuando se realiza un lavado de manos
11/22/2025 17:13:41	4 / 8	Maria Delis Juanias	39723079	Preparacion de refrigerios	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Cuando se cambia de actividad dentro del area de servicio	10
11/22/2025 17:16:12	5 / 8	Juan Dario Farfan Quiroga	7699251	Logistica entrega de canasta	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
11/22/2025 17:21:43	5 / 8	Bernardo Chilatra	79119311	Logistica entrega de canasta	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
11/22/2025 17:30:03	5 / 8	Leonel Morales	79648562	Logistica entrega de canasta	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
11/22/2025 17:31:39	5 / 8	Ivan mauricio peña Hernández	1109841197	Logistica entrega de canasta	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
11/22/2025 17:32:09	5 / 8	María Tirsa Rivas Quesada	38241747	Preparacion de refrigerios	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
11/22/2025 17:40:20	4 / 8	Xiomara Paola Peña Hernández	1006068691	Logistica entrega de canasta	Documento que establece las políticas, procedimientos y prácticas para preparar alimentos	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
11/22/2025 17:41:07	2 / 8	Adriana Lucia Lozano Tapia	1070594535	Logistica entrega de canasta	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	Usar solo cosméticos que no tengan olores fuertes, uñas sin esmalte sin importar el largo, lavado de manos solo al ingreso al area de trabajo	Cuando se cambia de actividad dentro del area de servicio	20
11/22/2025 17:47:37	1 / 8	VIDAL TIQUE PRADA	93444877	Logistica entrega de canasta	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	Limpieza y desinfección, manejo de alimentos adecuada, prevención de la contaminación.	Usar joyas de seguridad que no caigan en el alimento, usar tapabocas solo cuando se este enfermo.	Cuando se cambia de actividad dentro del area de servicio	4

POS TEST PLAN DE SANEAMIENTO BASICO 22 DE NOVIEMBRE DE 2025

Marca temporal	Puntuación	NOMBRE COMPLETO	No DE DOCUMENTO.	Rol que desempeña	1. QUE ES UN PLAN DE SANEAMIENTO BASICO?	2. QUE PROGRAMAS COMPONEN UN PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	3. QUE ACCIONES SON IMPORTANTE SEGURI POR PARTE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS ?	4. CUANDO ES RECOMENDABLE LAVAR LAS MANOS CUANDO SE MANIPULAN ALIMENTOS.	5. CUANTOS PASOS SE DEBEN CUMPLIR CUANDO SE REALIZA UN LAVADO DE MANOS
11/22/2025 18:20:38	5 / 8	Bernardo Chilatra	79119311	Logistica entrega de canasta	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
11/22/2025 18:22:11	5 / 8	Maria Delis Juanias Tique	39723079	Preparacion de refrigerios	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
11/22/2025 18:22:13	5 / 8	Juan Dario Farfan Quiroga	7699251	Logistica entrega de canasta	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
11/22/2025 18:22:34	5 / 8	María Tirsa Rivas Quesada	38241747	Preparacion de refrigerios	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
11/22/2025 18:25:38	5 / 8	Amparo Sánchez Aragón	52619717	Preparacion de refrigerios	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
11/22/2025 18:27:01	4 / 8	Xiomara Paola Peña Hernández	1006068691	Logistica entrega de canasta	Documento que detalla las medidas y actividades necesarias para prevenir, mitigar, corregir o compensar los impactos ambientales	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
11/22/2025 18:30:50	5 / 8	Adriana Lucia Lozano Tapia	1070594535	Logistica entrega de canasta	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
11/20/2025 18:30:59	4 / 8	VIDAL TIQUE PRADA	93444877	Logistica entrega de canasta	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	Limpieza y desinfección, manejo de alimentos adecuada, prevención de la contaminación.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
11/20/2025 19:13:39	5 / 8	Ivan mauricio peña Hernández	1109841197	Logistica entrega de canasta	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10

ACTA N° 01

FECHA: Bogotá, Noviembre 20 de 2025.

HORA: 5:30 p.m. - 6:45 pm.

LUGAR: Cabildo Indígena Ambiká Pijao.

TEMA: Sesión del plan de capacitación continua y permanente “Socialización Plan de saneamiento”.

ASISTENTES: Ver listado de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Descripción del contexto a partir del cual se realiza la sesión de capacitación
2. Descripción de los temas a desarrollar
3. Descripción de la metodología desarrollada
4. Cierre de la sesión.

DESARROLLO:

1. De acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para la complementación alimentaria de canastas en cabildos indígenas, vinculados al proyecto 7953: “Generación del bien-estar alimentario y nutricional en Bogotá D.C”, en lo referente específicamente al subcomponente de salubridad, se da lugar a la sesión del plan de capacitación continua y permanente sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos, específicamente en relación con la Calidad de los alimentos durante el procesamiento. Dicha sesión tiene lugar el día 20 de noviembre de 2025 en la franja horaria de 5:30pm a 6:45pm.
2. De igual manera, tomando en cuenta la programación consignada en el plan de capacitación continua y permanente, en dicha sesión se realiza una actividad educativa en torno al plan de saneamiento básico. De allí que, entre los subtemas para esta sesión se mencionan: Programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de residuos, programa de agua potable y programa de buenas prácticas de manufactura.
3. En este orden de ideas, la sesión inicia con la aplicación de un pre-test el cual consta de 3 preguntas, que se centran en los aspectos a tener en cuenta en relación al plan de saneamiento básico. Para ello, se recogen en una cartelera las respuestas de los participantes, lo cual surge como actividad alterna al cuestionario que se aplica generalmente, debido a que varios participantes no saben leer ni escribir o presentan muchas dificultades para hacerlo. Luego de conocer acerca de los conocimientos previos de los participantes a partir de la aplicación de pre-test, se da lugar al inicio de la capacitación en donde se trabajan los siguientes subtemas:



a. **Programa de limpieza y desinfección**: Dentro de este subtema se abordan las generalidades asociadas a las actividades a realizar y los formatos de registro que se relacionan al programa de limpieza y desinfección que hacen parte del plan de saneamiento básico para el cabildo indígena Ambiká Pijao. Además, se mencionan algunas especificaciones referentes al protocolo y utensilios para limpieza, la dilución de los desinfectantes según su uso, tabla de colores para utensilios de limpieza y desinfección, y disposición y organización de insumos químicos.





b. **Programa de manejo de residuos sólidos:** Frente a este programa se enfatiza en la importancia de reconocer la clasificación de los residuos en el punto ecológico y su disposición dependiendo del tipo de residuo, ta y como se describe a continuación. Se usa la caneca verde para los residuos orgánicos que se pueden usar para la elaboración de compostajes, en la caneca negra para la disposición de residuos ordinarios no aprovechables que son recogidos por el sistema distrital de aseo y la caneca blanca para los residuos reciclables los cuales son entregados a la recicladora de oficio para su posterior recirculación y reutilización.



c. **Programa de agua potable:** Así mismo, frente al programa de abastecimiento de agua potable, se aborda el tema del almacenamiento de agua potable en tanque de reserva importante para evitar la interrupción en la operación de la entrega de canasta, así como el proceso para el lavado y desinfección del tanque de reserva de agua potable.



d. **Programa de buenas prácticas de manufactura:** Finalmente, frente al personal manipulador se enfatiza en la importancia del uso de la dotación completa durante la operación de recepción y entrega de canastas.

Para la sesión se elabora y expone la siguiente presentación, que facilita la interacción con los participantes y la apropiación del conocimiento impartido. Finalmente, se realiza la aplicación del post-test usando las mismas preguntas de pretest, con el fin de verificar la apropiación de conocimientos difundidos en el fortalecimiento técnico.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Dar cumplimiento a lo establecido en el plan de saneamiento básico.	Equipo de logística entrega de canasta	A partir de la fecha.

Asistir a las jornadas de capacitación continua y permanente	Equipo de logística entrega de canasta	diciembre de 2025

Resultados de evaluación y asistencia.

PRE TEST PLAN DE SANEAMIENTO BASICO 20 DE NOVIEMBRE DE 2025

Marca temporal	Puntuación	NOMBRE COMPLETO	No DE DOCUMENTO.	Rol que desempeña
11/20/2025 17:13:41	4 / 8	Maria Delis Juanias	39723079	preparación de refrigerios
11/20/2025 17:16:12	5 / 8	Juan Dario Farfan Quiroga	7699251	Logística entrega de canasta
11/20/2025 17:21:43	5 / 8	Bernardo Chilatra	79119311	logística entrega de canasta
11/20/2025 17:30:03	5 / 8	Leonel Morales	79648562	logística entrega de canasta
11/20/2025 17:31:39	5 / 8	Ivan mauricio peña Hernández	1109841197	logística entrega de canasta
11/20/2025 17:32:09	5 / 8	María Tirsa Rivas Quesada	38241747	preparación de refrigerios
11/20/2025 17:40:20	4 / 8	Xiomara Paola Peña Hernández	1006068691	logística entrega de canasta
11/20/2025 17:41:07	2 / 8	Adriana Lucia Lozano Tapia	1070594535	logística entrega de canasta
11/20/2025 17:47:37	1 / 8	VIDAL TIQUE PRADA	93444877	logística entrega de canasta

POS TEST PLAN DE SANEAMIENTO BASICO 20 DE NOVIEMBRE DE 2025

Marca temporal	Puntuación	NOMBRE COMPLETO	No DE DOCUMENTO.	Rol que desempeña
11/20/2025 18:20:38	5 / 8	Bernardo Chilatra	79119311	logística entrega de canasta
11/20/2025 18:22:11	5 / 8	Maria Delis Juanias Tique	39723079	preparación de refrigerios
11/20/2025 18:22:13	5 / 8	Juan Dario Farfan Quiroga	7699251	logística entrega de canasta
11/20/2025 18:22:34	5 / 8	María Tirsa Rivas Quesada	38241747	preparación de refrigerios
11/20/2025 18:25:38	5 / 8	Amparo Sánchez Aragón	52619717	preparación de refrigerios
11/20/2025 18:27:01	4 / 8	Xiomara Paola Peña Hernández	1006068691	logística entrega de canasta
11/20/2025 18:30:50	5 / 8	Adriana Lucia Lozano Tapia	1070594535	logística entrega de canasta
11/20/2025 18:30:59	4 / 8	VIDAL TIQUE PRADA	93444877	logística entrega de canasta
11/20/2025 19:13:39	5 / 8	Ivan mauricio peña Hernández	1109841197	logística entrega de canasta

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de diciembre de 2025.

En constancia de lo anterior firman:



Elaboró: **María del Pilar Melo Aguilar**
Nutricionista- Canasta de alimentos Cabildo Ambiká Pijao