PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Fundación Arcoíris de Amor
Centro de Desarrollo Infantil Mundo Mágico del Arcoiris

19 DEMARZO

2025

TABLA DE CONTENIDO

Información general

Contenido

INTRODUCCIÓN 4

DESCRIPCIÓN FISICA DE LA UDS 5

RESPONSABLES 6

NORMATIVIDAD VIGENTE 7

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 8

1.1 OBJETIVOS 8

1.1.1 General 8

1.1.2 Específicos. 8

1.2 ALCANCE 8

1.3 DEFINICIONES BÁSICAS 9

1.4 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 10

1.4.1 Baños. 13

1.4.2 Salones y demás instalaciones 15

2. PROGRAMA INTEGRAL DE CONTROL DE PLAGAS. 26

2.1 OBJETIVOS 26

2.1.1 General 26

2.1.2 Específicos 26

2.2 ALCANCE 26

2.3 DEFINICIONES 26

2.4 MEDIDAS PREVENTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO 27

2.4.1 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA LA PREVENCIÓN DE APARICIÓN DE PLAGAS 28

2.5 **MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO** 29

3. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS. 30

3.1 Introducción 30

3.2 OBJETIVO GENERAL 30

3.2.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 30

3.3 DEFINICIONES 30

3.4 CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS, POR SU GRADO DE DESCOMPOSICIÓN: 32
3.5 PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SÓLIDOS 33
4. ABASTECIMIENTO DE AGUA 35
4.1 OBJETIVOS 35
4.2 DEFINICIONES BASICAS 36
4.3 IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA 36
4.4 PLAN DE CONTINGENCIA PARA EL SUMINISTRO 37
BIBLIOGRAFIA 38

INFORMACION GENERAL

Plan de Saneamiento Básico

El Plan de Saneamiento Básico es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que disminuya sensiblemente el riesgo de contaminación de alimentos, mediante el uso de protocolos con instrucciones estrictas que describan con claridad los procedimientos empleados para controlar las actividades donde se puede presentar o los aspectos que inciden en la contaminación, consta de dos aspectos fundamentales:

- La documentación del Plan de Saneamiento Básico, siendo esta el proceso de preparación de la información por escrito de los componentes del el mismo.

- La implementación del Plan de saneamiento Básico, que es el desarrollo de la aplicación del documento.

Partes que componen el Plan de Saneamiento Básico

Consta de cuatro capítulos y un anexo:

1. Programa de limpieza y desinfección.
2. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos
3. Programa de control integral de plagas.
4. Programa de abastecimiento de agua.
5. Plan de contingencia.

Plan de Saneamiento Básico y la reglamentación sanitaria vigente

La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en la resolución 2674 del 2013, por tanto, dicho documento estará a disposición de la autoridad sanitaria cuando realice las visitas de inspección, vigilancia y control.

Actualización del Plan de Saneamiento Básico

El Plan de Saneamiento Básico, debe ser sometido a revisiones periódicas, esto con el fin de realizar las actualizaciones correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo, en los procedimientos, formatos de registros, fichas técnicas etc.

Dichos cambios serán hechos en coordinación con el responsable o responsables de la ejecución eficiente del Plan de Saneamiento Básico y la dirección de la institución.

Consulta del Plan de Saneamiento Básico

Debido que el Plan de saneamiento Básico es semejante a un manual de procedimientos, es imperativo que dicho documento, se mantenga permanentemente al alcance de todo el personal que participa en las actividades que contempla el Plan y esto involucra a toda persona que realice las labores de saneamiento, como a la dirección de la empresa; como dicho documento es un compromiso gerencial, la dirección facilitará

los medios necesarios para la socialización, difusión y consulta permanente del documento, por parte del personal las veces necesarias.

INTRODUCCIÓN

El saneamiento básico es el mejoramiento y la preservación de las condiciones sanitarias óptimas de: Fuentes y sistemas de abastecimiento de agua para uso y consumo humano, Disposición sanitaria de excrementos y orina, Mejoramiento de las condiciones sanitarias y limpieza de la vivienda, Manejo sanitario de los residuos sólidos y control de la fauna nociva, como ratas, cucarachas, pulgas, etc. La prevención y control de los efectos nocivos de los factores ambientales, junto con la promoción del Saneamiento Básico son actividades encaminadas al control y fomento sanitario, en que concurren los esfuerzos gubernamentales, en el ámbito de sus competencias, hacia la protección de la salud. Entre los principales retos en materia de riesgos que enfrenta el país, está la inocuidad de los alimentos y la calidad bacteriológica y fisicoquímica del agua para consumo humano.

Por lo anterior y en concordancia con la normatividad vigente, se 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 a 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.

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

DESCRIPCIÓN FÍSICA DE LA UNIDAD DE SERVICIO.

Creación del Centro de Desarrollo infantil: El Centro Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS fue creado para dar atención a los niños y niñas en alto riesgo de vulnerabilidad, abandono y desnutrición, para mejorar su calidad de vida y sean en futuro miembros útiles para la sociedad, que tengan una integridad física, salud y seguridad social, una alimentación equilibrada, su nombre su nacionalidad, dar cuidado, amor, educación y cultura.

Visión: Posicionarnos como uno de los mejores centros de desarrollo infantil, basándonos en estándares de calidad en salud, ambiente y educación que satisfagan necesidades pedagógicas y socio afectivas en los niños y niñas, donde se vinculen a las familias y se fomenten valores de tolerancia, respeto, compromiso, comprensión y honestidad.

Misión: Favorecer la capacidad de aprendizaje y adaptación de los niños y niñas, para que desarrollen habilidades motoras, cognitivas, socio afectivas, sensoriales y de lenguaje que contribuyan a su desarrollo integral. También buscamos aportar bases para que los niños y niñas sean personas líderes y con un alto sentido de pertenencia.

Objetivos institucionales: Apoyar y asistir a niños y niñas de bajos recursos en sus necesidades prioritarias contando con un equipo psicosocial-afectivo, pedagógico, cultural, nutricional y lúdico.

Es un derecho de la primera infancia poder participar en escenarios educativos distintos al familiar que sirvan para promover su desarrollo.

Promover mediante talleres a los padres de familia y la comunidad el reconocimiento y la reafirmación de los valores humanos la expresión y goce de la cultura para que asuma con una conciencia y responsabilidades las opciones encaminadas al desarrollo personal y social en un ámbito de respeto a la autonomía y la libertad humana.

El Centro Desarrollo Infantil Mundo Mágico del Arcoiris:

Nombre del establecimiento: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS
Dirección: cra 88g # 40b 22 sur
Teléfono: 3918871
Localidad: KENNEDY
Vías de acceso: CALLE 40 SUR, AV CIUDAD DE CALI, CALLE 38 SUR
No. de Usuarios: 100 entre niños y niñas
No. de empleados: 4 profesoras 2 auxiliares pedagógicas 2 persona de aseo 2 manipuladores de alimentos 1 psicóloga 1 nutricionista 1 auxiliar administrativo 1 coordinador

RESPONSABLES

Representante legal: proveer los recursos para la adecuada implementación del PSB.

Coordinador: verificar el cumplimiento del PSB

Profesional de Nutrición y Dietética: liderar y controlar la aplicación del PSB, actualizar periódicamente el documento, realizar seguimiento y verificación de condiciones de sanidad y los formatos de seguimiento e implementar el plan de formación continua con las agentes educativas y talento humano en general.

Agentes educativos y Auxiliares Pedagógicos: velar por la verificación de las condiciones de limpieza e higiene de las áreas disponibles.

Responsables del servicio de alimentos y servicios generales: dar cumplimiento a los procesos y procedimientos descritos en el PSB, de acuerdo a la frecuencia y responsabilidades y hacer la verificación de las condiciones de limpieza e higiene de las áreas disponibles a través del diligenciamiento de los formatos anexos.

NORMATIVIDAD

NORMA	TEMA
Resolución 2674 de 2013	Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
Decreto 1541 de 1978 Modificado por Decreto 2858 de 1981	Otorgamiento de concesiones y vertimientos.
Decreto 2105 de 1983	Reglamenta parcialmente la Ley 09 de a 1979 sobre potabilización y suministro de agua para consumo humano
Decreto 1594 de 1984	Usos del agua y residuos líquidos, Normas de vertimientos de residuos líquidos.
Decreto 1575 de 2007	Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
Decreto 302 de 2000	Reglamenta la Ley 142 de 1994,
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.
Decreto 4741 de 2005	Prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral
Decreto 2981 de 2013	Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo
Decreto 400 de 2004	Por el cual se impulsa el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos producidos en las entidades distritales.
Decreto 351 DE 2014	Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades.
La Resolución 2184 de 2019.	Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones
Resolución 777 del 2021	Por medio de la cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

INTRODUCCIÓN

La contaminación microbiana es la causante de muchas enfermedades graves e incluso fatales y son causadas por la contaminación de los alimentos en cualquier fase del proceso de preparación y almacenamiento, por el deficiente manejo de basuras, por la deficiente higienización de baños e instalaciones, entre otros.

Teniendo en cuenta lo anterior, es importante que se realice un correcto proceso de higienización, la cual abarca dos aspectos fundamentales: la limpieza y la desinfección, es decir,

Higienización = Limpieza + Desinfección

De esta manera, la higienización acertada debe conducir a la disminución o eliminación de los microorganismos presentes en las diferentes áreas, superficies y ambientes de la institución.

Si se quiere conseguir que el **Centro Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS** este realmente higiénico y seguro, conforme a las políticas establecidas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la institución ha de guardar unas buenas prácticas higiénicas y debe aplicar los procesos de higienización correctamente.

En el presente capitulo usted consultará los procedimientos de higienización, lista de chequeo y fichas técnicas para ser aplicados y así garantizar una eficiente limpieza y desinfección factores claves para disminuir el riesgo de contaminación en el **Centro Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS**.

Para una correcta ejecución es muy importante que usted siga las indicaciones establecidas, no es válida ninguna excusa para no realizar esta tarea. ***"Sí una labor se realiza siempre con las indicaciones establecidas, el resultado será siempre el esperado"***

Una vez comprendido el programa de limpieza y desinfección, éste ha de llevarse a cabo de una manera estricta, no hay razón para realizarlo de una manera diferente.

Una de las maneras más fáciles y seguras de garantizar que no tiene que realizar todos los días una gigantesca operación de limpieza es limpiar mientras trabaja. Si se hace esto el grueso de la limpieza se realizará durante el trabajo, con poco esfuerzo.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que todas las áreas del **Centro Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS**, se encuentren higienizadas (limpias y desinfectadas), con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir enfermedades de origen microbiano.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Proporcionar los procedimientos de higiene que deben seguirse para el cumplimiento efectivo del programa de limpieza y desinfección con el fin de prevenir y controlar los riesgos de contaminación a los que se puedan ver afectados el jardín.

- Definir los procedimientos de desinfección de las áreas o elementos que los requieran, con el fin de eliminar los microorganismos a un nivel que no represente riesgo para la salud.
- Eliminar cualquier rastro de productos químicos empleados.
- Realizar las actividades de higienización manteniendo la integridad de las superficies, equipos, utensilios, etc.
- Dar a conocer las fichas técnicas de los productos químicos utilizados, para un adecuado uso de los mismos y que no generen riesgo de contaminación química.
- Explicar las concentraciones de los productos químicos usados para una efectiva labor de higienización.
- Realizar las actividades de verificación de implementación de los procedimientos de limpieza y desinfección, a través del diligenciamiento de los registros de control.
- Proporcionar un ambiente limpio y seguro para: materias primas, alimentos preparados y el personal manipulador.
- Capacitar al todo el personal, para que realicen las actividades de una manera eficiente.

ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las áreas, ambientes, equipos y personal del **Centro Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS.**

DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para la elaboración de los procedimientos de limpieza y desinfección.

AGENTES DESINFECTANTES: Son aquellos 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 cuenta: la soda, el hipoclorito, yodo, etc.

AGENTE HIGIENIZANTE: Es una combinación de detergente y desinfectante.

ALIMENTO ALTERADO: Cuando ha sufrido modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos; es decir, cuando está descompuesto.

BACTERIAS: Son organismos vivos tan pequeños que son invisibles al ojo, algunas clases pueden causar enfermedades alimentarias si se permite que se multipliquen y crezcan sin control. (También se les llama microbios o gérmenes.)

BACTERIAS ALTERANTES: Son bacterias que causan el deterioro de los alimentos, haciéndolos inadecuados para el consumo humano, aunque no necesariamente causan enfermedades alimentarías.

CONTAMINACION: Es la presencia de cualquier material extraño en un alimento, ya sean bacterias, metales, tóxicos o cualquier otra cosa que haga al alimento inadecuado para ser consumido por las personas.

CONTAMINACION CRUZADA: Es el proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies.

CONTAMINACION FISICA: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración o el cocinado.

CONTAMINACIÓN QUIMICA: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

CONTAMINACIÓN BIOLOGICA: Es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.

DESINFECCIÓN: Es la destrucción de microorganismos especialmente infecciosos, por medio de la aplicación de agentes químicos o medios físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos.

DESINFECTANTE: Agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

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 eliminan los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización, desinfección, por medio de agua limpia y potable.

ESTERILIZACIÓN: Destrucción de todos los microorganismos por medios físicos o químicos.

LIMPIEZA: Es el proceso mediante el cual se retira la suciedad visible y la grasa de una superficie, mediante el fregado y lavado con agua y detergente. Un proceso de limpieza adecuado y oportuno, facilita y garantiza la efectividad de los procesos de desinfección. Una limpieza inadecuada, no solo dificulta la desinfección, sino que hace cada vez más difícil hacer bien la limpieza.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los siguientes son principios generales que se deben aplicar a cada caso particular.

✔ Cronología de la limpieza: Se avanza siempre de lo más sucio a lo más limpio y de lo más alto a lo más bajo.

✔ Frecuencia: Se debe realizar después de cada uso, después de cualquier interrupción durante la cual éstos hayan podido contaminarse, o a intervalos regulares si son de uso constante. Esta regla también se aplica a los artículos utilizados para la limpieza de superficies en contacto con alimentos.

✔ Principios Habituales

- El agua que se utilice para la limpieza y desinfección debe ser potable.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben almacenarse en un lugar específico, fuera del área de almacenamiento de los alimentos.
- Las escobas, baldes y traperos no deben mantenerse directamente sobre el piso, éstos y otros artículos que se utilicen en labores de limpieza deben tenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia.
- En la unidad de atención se encuentra ubicado un espacio de basuras debidamente identificado.
- Para las labores de limpieza y desinfección se debe contar con guantes y tapabocas, etc., con el fin de garantizar seguridad industrial.

A continuación, se describe los pasos básicos que se debe seguir para la limpieza y desinfección de cualquier área, equipo, etc.

✔ Pre Limpieza: Es la eliminación gruesa de la suciedad (restos de alimentos, grasa, etc.). Se realiza mediante raspado, frotado, barrido, o pre enjuagado de superficies.

✔ Limpieza principal: Consiste en la aplicación del detergente para desprender la

suciedad de las superficies.

✔ Enjuague: Es el arrastre de la suciedad desprendida y la solución de detergente por la acción del agua.

✔ Desinfección: Es la destrucción de los microorganismos por medio de un

desinfectante. Teniendo en cuenta la forma de aplicación, tiempo de acción y dosificación.

✔ Secado: Consiste en la eliminación de los restos de agua. Es conveniente hacerlo en forma espontánea al aire o eventualmente con toallas desechables.

Descripción de los productos utilizados para la limpieza y la desinfección:

Desinfectante: CLOROX (hipoclorito de sodio) 5,25% Detergente en polvo

Condiciones de uso:

➢ Los productos utilizados, no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos.

➢ El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en el agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el procedimiento que se encuentra detallado en la sección de preparación de soluciones.

➢ Se resalta que la efectividad del desinfectante que utilizamos depende en gran medida de que la superficie este completamente limpia.

➢ Para medir los agentes limpiadores y desinfectantes, debe usarse una jeringa que permita medir con exactitud el volumen.

Para la verificación del protocolo de acciones en limpieza y desinfección, se diligencia diariamente el formato anexo de limpieza y desinfección de baños, el formato de limpieza y desinfección de salones los cuales son diligenciados por las responsables de servicios generales.

Tabla No. 1 Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO)

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión - Aspersión
Enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Equipos de refrigeración.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	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.	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 y cambia pañales	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Ambiente	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Juguetes plásticos	1 litro	3 ml	8 – 10 min.	Inmersión – Aspersión
Juguetes de peluche	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión

Nota 1: Para tomar la medida del desinfectante se deben utilizar jeringas para una mayor precisión.

Nota 2: En el caso de la necesidad de un plan de choque, de deberá incrementar al doble, la cantidad de hipoclorito a emplear según corresponda.

Nota 3: Como parte de las medidas de bioseguridad por la emergencia sanitaria por el COVID –19 se propone realizar una jornada de desinfección con hipoclorito, con periodicidad de 2 veces al mes, incrementando al doble las concentraciones, manejando las acciones de desinfección como si fuese un plan de choque, según lo relacionado en la **Nota 2.**

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES DE SERVICIO					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MAGICO DE ARCOIRIS			
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 hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio.	Personal de servicios generales, para el servicio de alimentación, estará a cargo del personal del servicio de alimentación.
	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 del color	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 asegurándose que todo el detergente se remueva.	Personal de servicios generales
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza). Nota: los techos 1 vez al mes.	Balde Desinfectante Agua. Guantes de cauch 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	Limpieza	Diariamente (mesas, sillas,	Bayetilla Aspersor	Humedezca con un aspersor. Con la bayetilla limpia retire la suciedad visible y	Personal de servicios

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES DE SERVICIO					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
(Incluye mesas, sillas, sillas de ruedas, entre otros.)		sillas de ruedas)	Guantes de caucho del color	limpie las superficies. Cuando se requiera, la limpieza se realizará de acuerdo con lo establecido para limpieza semanal.	generales
	Limpieza	Semanalmente (Estantes, andaderas)	Bayetilla Paño abrasivo tipo sabra Cepillo Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho Aspersor	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. 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 del color Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa 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 jeringa 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.	
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 jeringa 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.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Mesones y Superficies	Limpieza	Diariamente	Balde Cepillo Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho	Humedezca los mesones o superficies 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 de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue los mesones fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje actuar la solución detergente por 2 minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante. Agua. Guantes de caucho Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en los mesones con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para eliminar el desinfectante.	
Utensilios y menaje	Limpieza	Diariamente	Esponjilla Jabón lava loza biodegradable Recipiente Guantes de caucho	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 No 1. Retire los restos de comida de los utensilios. Sumerja los utensilios en la solución detergente dentro del lavaplatos. Deje la solución detergente actuar por 5 minutos. Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sabra los utensilios. Enjugue con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Restriegue y enjuague hasta retirar el	Personal manipulador de alimentos.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				detergente.	
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua Guantes de caucho Recipiente Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Sumerja los utensilios y menaje dentro de la solución desinfectante. Deje la solución actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para remover el desinfectante Deje secar al aire los utensilios y menaje. (dentro del área de preparación de alimentos). Deje actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuague.	
Nevera y congeladores	Limpieza	Semanal	Esponjilla Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho	Desocupe y desconecte la nevera. 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 Retire los restos de alimentos. Humedezca el interior de la nevera y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Semanal (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y según la hoja de datos de seguridad y la ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para remover el desinfectante. Dejar secar. Conecte nuevamente la nevera.	
Licuadora(s)	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	Paño abrasivo tipo sabra Detergente biodegradable Recipiente Guantes de caucho	Desconecte la licuadora. Para la licuadora separe las cuchillas del vaso con precaución. Para el caso del termo desocupe y deje enfriar. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las	Personal manipulador de alimentos.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca y restriegue con precaución con el paño abrasivo tipo sabra. Para el termo use escobilla en forma cilíndrica de color claro. Deje la solución detergente actuar por dos minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	
	Desinfección	Diariamente cada vez que se utilice. (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color (escribir el color) Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para eliminar el desinfectante. Dejar secar.	
Estufa, Horno(s) Microondas	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	Paño abrasivo tipo sabra. Cepillo Detergente biodegradable Balde Guantes de caucho Agua Desengrasante	Cierre las llaves de conexión al gas. Retire todas las piezas del equipo Retire con un paño los restos de alimentos. 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. Humedezca y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. En caso de que se requiera desengrasante aplicar según indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica, para lograr una limpieza de la suciedad y grasas difíciles de remover con un detergente biodegradable.	Personal manipulador de alimentos.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Diariamente cada vez que se utilice. (Después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar.	
Canastillas	Limpieza	Semanalmente	Cepillo Detergente biodegradable Agua Balde Guantes de caucho	Humedezca las canastillas con agua. Prepare la solución detergente. Adicione a las canastillas la solución jabonosa, cepillando vigorosamente. Deje actuar por dos minutos y enjuague hasta retirar el detergente.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante. Agua Aspersor. Guantes de caucho.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa 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 y enjuagar. Dejar secar.	
Abarrotes	Limpieza	Al momento de almacenar o cada vez que sea necesario	Agua. Balde. Guantes de caucho. Toalla de tela de color claro	Humedecer la toalla y pasarla sobre el empaque primario del producto, de manera que se eliminen residuos o polvo que pudieran contener.	Personal manipulador de alimentos.
Huevos	Limpieza	Al momento de la preparación	Agua potable, Guantes de caucho	Los huevos deben lavarse uno a uno con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
Bolsas de Leche, Empaques de Lácteos, Bolsas de Pulpa de Frutas y enlatados.	Limpieza	Momento de su uso.	Agua, Guantes de caucho.	Las bolsas de leche, pulpas de frutas y empaques de los lácteos, deben lavarse con agua potable. Para las latas retire la etiqueta antes de lavar con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Momento de su uso. (Después del proceso de limpieza).	Agua, Desinfectante, Guantes de caucho Balde.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir estos productos en la solución desinfectante.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	
Empaque de Carnes	Limpieza	Momento de su uso	Agua, Guantes de caucho Balde.	Los empaques de carnes deben lavarse con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
Frutas y/o verduras	Limpieza	Diariamente	Recipiente Guantes de caucho.	Lávelas con abundante agua hasta retirar toda la tierra, polvo o sustancia extraña adherida a la piel. Las frutas blandas (enlistadas en la tabla No. 2.) deben ser lavadas cuidadosamente para no destruir la fruta.	
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Recipiente Desinfectante Agua. Guantes de caucho	Preparar la solución desinfectante con la ayuda del medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir en solución desinfectante y dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No. 2. Enjuagar con abundante agua hasta retirar todo residuo de desinfectante. Realizar el proceso de forma cuidadosa con las frutas blandas.	
Canecas Servicio de alimentación	Limpieza	Diaria	Detergente Agua Cepillo Guantes de caucho Balde	Preparar la solución jabonosa de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para limpiar con la solución restregando vigorosamente. Dejar actuar y enjuagar con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diaria (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho Balde	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente de la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable. Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio de alimentación, para su utilización al día siguiente.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Implementos de Aseo	Limpieza	Diariamente	Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del color (escribir el color) Balde	Preparar la solución jabonosa. Aplicar al elemento de aseo la solución jabonosa de manera uniforme Enjuagar con abundante agua	Personal manipulador de alimentos. personal servicios generales.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho Balde	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuagar con agua potable.	
Cepilleros y protector del cepillo de dientes	Limpieza	Semanalmente	Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho Recipiente	Preparar la solución jabonosa. Aplicar la solución jabonosa de manera uniforme Estregar con un cepillo toda el área del cepillero y del protector del cepillo de dientes. Enjuagar con abundante agua potable	Personal de servicios generales
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho Balde Aspersor	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Disponer la solución desinfectante en un recipiente. Sumergir los protectores de cepillos de dientes en la solución. Para los cepilleros aplicar la solución con aspersor. Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuagar con agua potable.	
Ambiente de las áreas en general	Desinfección	Diariamente	Desinfectante Agua Guantes de caucho Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa. Aplique por medio de aspersión la solución desinfectante al ambiente (conforme a la recomendación de acuerdo a la ficha técnica, de tal forma que todas las áreas queden desinfectadas. Este procedimiento no debe realizarse cuando estén presentes los participantes de los servicios sociales.	Servicio de alimentación: Personal manipulador de alimentos. Todas las demás áreas: personal de servicios generales.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Campana extractora	Limpieza	Semanalmente	Esponjilla Cepillo Detergente biodegradable Balde Guantes de caucho Desengrasante	Mantenga apagada la campana extractora. 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. Prepare la solución desengrasante que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca la parte externa e interna de la campana visible. Aplique la solución desengrasante y deje actuar por 10 minutos, luego aplique la solución con detergente y Restregar con cepillo y/o esponjilla. Enjuagar con suficiente agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor a la parte interna y externa de la campana. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar.	
Mesas y sillas.	Limpieza	Diariamente	Cepillo Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho Aspersor	Humedezca las mesas y sillas con un aspersor. 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 de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue las mesas y sillas, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución detergente actuar por dos minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Personal de servicios generales.
	Desinfección	Diariamente	Cepillo Desinfectante	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y según	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		(después del proceso de limpieza).	Agua. Guantes de caucho Aspersor	la ficha técnica del producto Aplique esta solución en las mesas y sillas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para eliminar el desinfectante.	

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Cuarto de Almacenamiento de residuos sólidos	Limpieza	Diaria	Detergente biodegradable, Agua, y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. ador Balde Escoba, Guantes de caucho Cepillo y/o escoba cepillo Detergente	Recoja y disponga de los residuos o cualquier otro desecho que esté presente en el área. Humedezca con un atomizador todas las áreas del cuarto de almacenamiento de residuos. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica del producto. Esparcir la solución detergente con el cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio). Restriegue las superficies fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo de 3 a 5 minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	Personal de servicios generales
	Desinfección	Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario. (Después del proceso de limpieza).	Balde Cepillo Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color establecido. Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar con el aspersor en todas las superficies o aplicar de manera directa. Dejar actuar el desinfectante el	

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				tiempo estipulado en la tabla No 2 y enjuagar.	
Canecas	Limpieza	Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario	Detergente Agua Cepillo Guantes de caucho	Preparar la solución jabonosa de acuerdo con la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para lavar con la solución restregando vigorosamente. Enjuagar con agua potable.	Personal de servicios generales. Personal manipulador del servicio de alimentación.
	Desinfección	Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho. Balde	Prepare la solución desinfectante, y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente de la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	

BAÑOS					
AREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Baño Lavamanos Espejos Sanitarios	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.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua Aspersor. Guantes de caucho del color establecido	Dosificar el desinfectante con la ayuda de la jeringa 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.	

BAÑOS					
Canecas de pedal	Limpieza	2 veces en la semana	Detergente biodegradable (ver ficha técnica No 1) 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.
	Desinfección	2 veces en la semana (después del proceso de limpieza).	Desinfectante (ver ficha técnica No 2). Agua. Aspersor. Guantes de caucho del color establecido	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa 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.
	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 jeringa y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en techos,	

BAÑOS					
				paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido. Enjuague para eliminar el desinfectante.	
Lava colas, vasenilla, mesones de cambio de pañal.	Limpieza	Diaria y cuando el servicio lo requiera	Balde Toallas desechables Cepillo Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del color establecido	Limpie cualquier tipo de residuo visible con toalla desechable y deposítelo en la caneca. Humedezca el área de trabajo. Preparar la solución detergente. Aplicar la solución de detergente con la ayuda del cepillo restregando vigorosamente y dejar actuar por 3 a 5 minutos. Lavar y enjuagar con agua.	Personal de servicios generales.
	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 jeringa 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.	

FICHA TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS

A continuación, se anexan las fichas técnicas de los productos químicos usados en el **Centro Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS**, las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto. **Se deben anexar o elaborar las fichas técnicas de "TODOS" los productos químicos que se usan en el jardín, teniendo en cuenta lo**

<u>siguiente:</u> (las frases que se encuentran subrayadas deben ser borradas una vez se elaboren o anexen las fichas técnicas)

HIPOCLORITO

	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PRODUCTO	Hipoclorito aro
DESCRIPCIÓN FÍSICA	liquido
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Hipoclorito de sodio 5.25% y secuestrante con fragancia
FORMA DE USO	Agregue ¼ taza por cargar en lavadora o un 1/2 taza de blanqueador a un galón de agua aplique sobre la superficie deje actuar unos minutos y enjuague
EMPAQUE, PRESENTACIÓN	Plástico consistencia líquida por 20litros
DOSIFICACIÓN	1/2 taza de blanqueador a un galón de agua
VIDA UTIL	No aplica
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantenga envasado, tapado en un lugar fresco y evite exposición al sol
PRECAUCIONES Y TOXICIDAD	Mantener fuera del alcance de los niños, mascotas, no ingerir ni almacenar junto con alimentos, evite el contacto con los ojos, en caso de contacto con los ojos lavar con abundante agua por quince minutos. Si se ingiere por accidente no inducir el vómito, beber agua si la persona está consciente y consultar inmediatamente al médico.

DETERGENTE

	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PRODUCTO	Jabón líquido sof pluss
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Jabón líquido para manos
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Agua, glicerina triclosan, cloruro de sodio, ácido cítrico, fragancia
FORMA DE USO	Humedezca las manos aplique el producto, frote haciendo espuma y enjuague
EMPAQUE, PRESENTACIÓN	Plástico por 20 litros
DOSIFICACIÓN	Según necesidad
VIDA UTIL	No aplica
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar fresco y seco alejado de los rayos del sol, una vez abierto no devuelva el producto al envase original.
PRECAUCIONES Y TOXICIDAD	Si observa una reacción desfavorable suspender su uso inmediatamente y consulte con el dermatólogo, mantener fuera del alcance de los niños evitar contacto con los ojos, si esto sucede enjuague con abundante agua.

JABON EN POLVO

JABÓN EN POLVO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PRODUCTO	Jabón en polvo DERSA
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Polvo
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Tensos activos, intensificadores, de limpieza, contenido de fosforo menor al 6.5%
FORMA DE USO	Añadir la cantidad necesaria a superficies, ropa y combinarla con agua

EMPAQUE, PRESENTACIÓN	Polvo por 20kg
DOSIFICACIÓN	Según necesidad
VIDA UTIL	No aplica
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar fresco y seco alejado de los rayos del sol, una vez abierto no devuelva el producto al envase original.
PRECAUCIONES Y TOXICIDAD	Si observa una reacción desfavorable suspender su uso inmediatamente y consulte con el dermatólogo, mantener fuera del alcance de los niños evitar contacto con los ojos, si esto sucede enjuague con abundante agua.

POLVO LIMPIADOR

JABÓN EN POLVO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PRODUCTO	Polvo limpiador 1A
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Polvo
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Limpiador en polvo, abrasivo con cloro, proporciona una excelente limpieza en todas las superficies del hogar, dejando todo brillante, limpio y con aroma fresco.
FORMA DE USO	Añadir la cantidad necesaria a superficies.
EMPAQUE, PRESENTACIÓN	Polvo por 500G
DOSIFICACIÓN	Según necesidad
VIDA UTIL	No aplica
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar fresco y seco alejado de los rayos del sol, una vez abierto no devuelva el producto al envase original.
PRECAUCIONES Y TOXICIDAD	Si observa una reacción desfavorable suspender su uso inmediatamente y consulte con el dermatólogo, mantener fuera del alcance de los niños evitar contacto con los ojos, si esto sucede enjuague con abundante agua.

Normas para el manejo del hipoclorito de sodio 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:

- Uso industrial concentración: 13%
- Uso doméstico concentración: 5.25%

Recomendaciones de dosificación para la preparación de la solución desinfectante con hipoclorito de sodio comercial (5.25%):

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación

***	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 - Aspersión
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 lavacolas, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico y botas)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Cepilleros y protectores de los cepillos	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Ambiente	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Juguetes plásticos	1 litro	3 ml	8 – 10 min.	Inmersión – Aspersión
Juguetes de peluche	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Colchonetas	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Aspersión

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Sabanas – cobijas – fundas	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
DE CEPILLOS DE DIENTES
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

1. MATERIALES

*Cepillos dentales
*Agua

Cada niño y niña tendrá un cepillo dental el cual será de uso personal y estará marcado con su nombre correspondiente, cada docente será responsable de su uso, no se manejarán protectores con el fin de evitar acumulo de sustancias contaminantes.

2. LIMPIEZA

a. La persona responsable de realizar este proceso debe haber lavado sus manos previamente cumpliendo con todos los pasos y requisitos para este proceso.
b. Disponer de un recipiente plástico desinfectado y agua caliente.
c. Seleccionar los cepillos que se van a limpiar.
d. En agua caliente sumergir los cepillos, esperar unos minutos. Luego de esto con el dedo pulgar frotar hasta retirar los residuos de crema dental.
e. Enjuagar con suficiente agua.

1. DESINFECCION

a. Disponer de un recipiente plástico, agua caliente (en ebullición) y un lugar limpio en donde ubicar los cepillos una vez estén limpios.
b. Una vez limpios los cepillos de dientes, sumergirlos en agua caliente (en ebullición) dejar reposar por 5-10 minutos.
c. Ubicar los cepillos en un lugar limpio y seco (no realizar el proceso en el baño), libre de cualquier foco de contaminación.
d. Dejar secar totalmente al aire libre y ubicar en el cepillero (en espacios independientes para cada cepillo).

- Estos procesos deben realizarse semanalmente.

- Además, es importante tener en cuenta que el cepillo de dientes debe cambiarse cada 3 meses y así mantener una higiene bucal adecuada.

Fundairis Fundación Arco Iris de Amor	**FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR**	**FECHA:2022**
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PROCEDIMIENTOS		

LISTA DE VERIFICACION DE LIMPIEZA, DESINFECCION Y ACCIONES CORRECTIVAS

NOMBRE DE LA UDS: CDI MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

MES DE:_____

	SEMANA 1					**SEMANA 2**					**SEMANA 3**					**SEMANA 4**					**SEMANA 5**				
ASPECTOS A AVELUAR	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**
	Semana:					**Semana:**					**Semana:**					**Semana:**					**Semana:**				
COCINA																									
Pisos																									
Paredes																									
Techos																									
Ventanas – Anjeo																									
Puertas																									
Mesones																									
Canecas																									
Neveras																									
Estufa																									
Lavaplatos																									

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del **Centro Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS** se crean diferente hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el

personal que trabaja en la institución y los niños y niñas, por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

En un jardín infantil, las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, zancudos, moscas domésticas y piojos.

Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia y control preventivo de plagas que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del **Centro Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS**.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, con el fin de evitar el acceso de plagas a la institución.
- Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles.
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa.
- Establecer controles químicos, si se requieren, mediante la aplicación de agentes químicos de control.

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas del **Centro Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS**, para mantener bajo control los vectores de contaminación. Comprende una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones de artrópodos y roedores.

DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo 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: Muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

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 los locales o instalaciones.

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.

MEDIDA PREVENTIVA: Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

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.

VECTOR: Artrópodo u otro invertebrado 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.

MARCO TEORICO

Un animal – plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o es molesto de algún modo.

Las plagas más comunes que podemos encontrar en Los servicios de alimentos son:

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

Todos ellos causan la alteración o la contaminación de los alimentos o son generalmente un fastidio si se les permite vivir en las plantas alimentarías.

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

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o pupales.
- 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 grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

¿POR QUÉ NECESITAMOS CONTROLAR LAS PLAGAS?

Siempre que hay plagas en los locales de manipulación de alimentos, existe un riesgo grave de contaminación y alteración de los alimentos, de intoxicación alimentaría y enfermedades de origen alimentario; ya que ninguna plaga tiene costumbres particularmente higiénicas.

Debemos controlar las plagas para prevenir la diseminación de enfermedades, para impedir la pérdida de alimentos por alteración y para cumplir la ley.

Como el resto de formas de vida, los animales-plaga necesitan alimento, refugio y seguridad para poder sobrevivir. Actuando sobre estos tres factores podemos impedir que las plagas alcancen nuestro local.

Los dos modos más importantes de controlar las plagas de los alimentos son impedir su acceso a local de venta y lugar de proceso y evitar que puedan obtener alimento y refugio.

¿COMO PUEDE CONTROLAR LAS PLAGAS?

Antes de examinar los modos de controlar las plagas, analicemos los lugares en los que estas pueden morar:

Los animales-plaga gustan de lugares cálidos y recogidos y no desean ser molestados, por lo que sienten una especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contiene artículos que no se utilizan frecuentemente.

- Almacén de materias primas.
- Almacenamiento de producto.
- Lugares cálidos como áreas circundantes de los hornos.
- Áreas de almacenamiento de útiles de aseo.

Las plagas no necesitan para vivir lo que nosotros llamamos “alimentos”. Por ejemplo, los roedores son bastante felices comiendo jabón.

Cualquier lugar que no se mantiene limpio y ordenado de forma regular como:

- Edificaciones abandonadas, tejadillos, mezanines, soportales, garajes, etc.

- Los rincones de las instalaciones que se usan para acumular todas aquellas cosas que nadie tiene tiempo de tirar a la basura.

Una zona obviamente propicia es el lugar donde se acumula la basura y la zona donde van a parar las aguas residuales, especialmente si no se mantienen desinfectadas y limpias de manera periódica. También existe un gran riesgo de atraer plagas a las instalaciones alimentarías si cerca de ellas abunda la maleza.

Es importante echar un vistazo alrededor de las instalaciones para ver si hay algo que pueda resultar atractivo para los insectos, los roedores o los pájaros.

Ejecute el programa de limpieza y desinfección completo y sistemático, tanto en el local de proceso como en las áreas colindantes.

- Realice una inspección periódica y subsane rápidamente cualquier fallo, esté atento a los primeros indicios de presencia de plagas e informe a los jefes.

- Asegúrese de que todas las cañerías, cables, etc., que penetran en la edificación se encuentran completamente selladas. Un ratón cabe por un orificio tan pequeño como el realizado por un lápiz sobre una hoja de papel.

- No deje olvidado sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que pueda atraer plagas; recuerde, el trabajo de todo animal-plaga es buscar alimento y lo hacen muy bien y con suficiente destreza; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

- Revise que las instalaciones de bodega de la harina y panela, de servicios y la zona de almacenamiento de basura se mantienen siempre limpias, ordenadas y sean desinfectadas con la regularidad exigida por la empresa.

- Inspeccione los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.

Lo mejor es impedir la llegada de plagas al establecimiento, pero si esto ocurre ha de poner los medios físicos o químicos para eliminarlas. Para ello lo más razonable es llamar a la empresa de control de plagas. El mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

Debido a que en el **Centro Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS** se procesan alimentos y se trabaja con niños y niñas, antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas es necesario tomar primero medidas preventivas de saneamiento ambiental como:

AREA COCINA:

- Se deben mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuentemente.

- En las ventanas existen anjeos que protegen la cocina del medio exterior.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.
- No se deben dejar los alimentos descubiertos al ambiente ni en el piso.

AREA BODEGA:

- Se deben mantener limpias y desinfectadas las estanterías y el área de almacenamiento.
- En las ventanas existen anjeos que protegen la bodega del medio exterior.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.
- No se deben dejar los alimentos descubiertos ni en el piso.

CUARTO DE BASURAS:

- Se debe mantener limpio y desinfectado el cuarto de basuras.
- Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuentemente.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.

SALONES:

- Se deben mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuentemente.
- En las ventanas existen anjeos que protegen los salones del medio exterior.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- Se deben mantener limpias las áreas donde se guardan los materiales educativos, las cobijas y colchonetas.
- Se realiza limpieza y desinfección diaria de las instalaciones.

BAÑOS:

- Se deben mantener limpios y desinfectados los baños.
- Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuentemente.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.
- En las ventanas existen anjeos que protegen los baños del medio exterior.

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD

DEL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
1. Obtenga el formato para el registro de hermeticidad. 2. Verifique el estado de las puertas, y la abertura entre piso y puerta (no debe ser superior a 1 cm.); verifique el estado de mantenimiento de los cauchos de las puertas. 3. Revise las aberturas de los marcos de las puertas. 4. Verifique el estado de mantenimiento de los anjeos de las ventanas. 5. Revise que no hayan agujeros en paredes, techos 6. Revise la entrada de las tuberías de acometida. 7. Verifique el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, inspeccione que estén fijos y no se remuevan. 8. Revise el estado de los techos.	**MENSUALMENTE**	**AUXILIAR ADMINISTRATIVO**

REGISTRÓ DE CONTROL DE HERMETICIDAD DE LA EDIFICACION

VERIFICACION DE HERMETICIDAD DEL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS			**DIAGNÓSTICO**
Responsable de la verificación:			**FECHA:**
ASPECTO		**C / NC**	**ACCIÓN CORRECTIVA**
A	**Aberturas entre puertas y piso (puertas exteriores)**		
1	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**		
2	Estado de los anjeos de las ventanas de la cocina		
4	Estado de los anjeos de las ventanas de la bodega de alimentos		
6	Los marcos de puertas y ventanas son herméticos		
7	Paredes y techos de la cocina y bodega están libres de agujeros		
8	Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros		
B	Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros		
1	Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros		
2	Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.		
3	Paredes interiores lisas libres de ranuras		
4	Entrada de tuberías como: acometida de agua y gas sellada y libre de aberturas		
5	Estado de las rejillas de los sifones de la cocina		

6	Estado de las rejillas de los sifones de los baños.		
7	Desagües con rejillas a prueba del ingreso de roedores en demás áreas		

C: Cumple NC: No cumple

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS DEL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

El siguiente procedimiento tiene la finalidad de inspeccionar el jardín en busca de plagas, que pudieron haber ingresado a pesar de la hermeticidad de las instalaciones. Las posibles rutas pueden ser un roedor por la puerta a plena luz del día, moscas o cucarachas en empaques de alimentos, etc.

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
1. Obtenga el formato para el registro de la Inspección de presencia de plagas. 2. Para inspeccionar la posible presencia de plagas se debe realizar búsqueda de evidencia de plagas como son: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estantería etc. De la misma manera realizar una Inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar las medidas pertinentes. 3. Realice la inspección en cada lugar que nombra el formato de inspección. Sí es el caso debe arrodillarse para mirar a nivel de suelo, o buscar encima de los muebles o equipos. 4. Recuerde que las plagas se anidan en aquellos lugares que son difíciles de inspeccionar e higienizar, lugares que no se remueven frecuentemente, lugares oscuros, cálidos y tranquilos, donde hay suministro de alimentos como bodegas de alimentos, estufas, parte inferior de las neveras o muebles en general de la cocina. 5. Recuerde que la mejor manera de controlar las plagas es no dejar alimentos expuestos, buena higiene del lugar y evitar que se generen lugares muertos o que no se pueden tener acceso a ellos fácilmente. 6. Diligencie el formato y sí hay evidencia de plagas informe al jefe inmediato	**SEMANALMENTE**	**PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES DE PLANTA**

	INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS	
RESPONSABLE DE LA VERIFICACION:		**MES:**

ASPECTO		PLAGA ENCONTRADA	S1	S2	S3	S4	S5	ACCION CORRECTIVA
A	**AREA COCINA**							
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.								
1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.							
2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.							
3	Debajo de la estufa.							
4	En las bandejas de la estufa.							
5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes							
6	Debajo de la estantería							
7	Dentro y en el contorno de la campana extractora							
8	Dentro y alrededor de la caneca.							
9	Debajo del lavaplatos							
10	En el techo falso de la cocina							
B	**AREA DE BODEGA**							
11	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.							
12	Debajo y en los entrepaños de la estantería							
13	Debajo de las estibas							
14	Dentro de las canastillas							
C	**CUARTO DE BASURAS**							
15	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.							
16	Dentro y alrededor de la caneca.							
D	**SALONES Y OFICINAS**							
17	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.							
18	Dentro y fuera de los gabinetes							
E	**BAÑOS**							
19	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.							
20	Cisterna e inodoro							
F	**CUARTO DE MATERIAL DIDACTICO**							
21	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.							
22	Debajo y en los entrepaños de la estantería							
23	Dentro y alrededor de las cajas							
24	Alrededor de las colchonetas							
G	**LAVANDERIA**							
25	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.							
26	Debajo y alrededor de la lavadora							

S1: Semana 1 - S2: Semana 2 - S3: Semana 3 - S4: Semana 4 - S5: Semana 5

PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES
DEL CENTRO DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

PROCEDIMIENTO	FRECUNECIA	RESPONSABLE

1. Obtenga el formato para el registro del manejo adecuado de elementos en desuso y embalajes. 2. Para inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques debe realizar búsqueda de: cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área del jardín 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 pueden ser habitados por plagas, estos generalmente son: cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales frascos etc. 3. Verifique e inspeccione las zonas indicadas en el formato. 4. Sí evidencia elementos que no corresponde a la zona que verifica, registre el hallazgo e informe al jefe inmediato y tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques.	**Semanalmente**	**AUXILIAR ADMINISTRATIVO**

	INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO Y EMBALAJES Y EMPAQUES							
RESPONSABLE DE LA VERIFICACION:								**MES:**
ASPECTO		ELEMENTOS ENCONTRADOS	S1	S2	S3	S4	S5	ACCION CORRECTIVA
A	**AREA COCINA**							
1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.							

2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							
B	**AREA DE BODEGA**							
3	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.							
4	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							
C	**CUARTO DE BASURAS**							
5	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.							
6	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							
D	**SALONES Y OFICINAS**							
7	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.							
8	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							
E	**BAÑOS**							
9	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.							
10	Revise que en los baños y							

	oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							
F	**CUARTO DE MATERIAL DIDACTICO**							
11	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.							
12	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							
G	**LAVANDERIA**							
13	Revise que en la lavandería no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.							
14	Revise que en la lavandería no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							

S1: Semana 1 - S2: Semana 2 - S3: Semana 3 - S4: Semana 4- S5: Semana 5

CONTROL QUIMICO

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 infestacion de plagas y de forma preventiva cada 6 meses.

El **Centro Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS** realiza el control químico con la empresa que designe la Entidad administradora del servicio, quienes entregan la siguiente información:

- Concepto Sanitario de la empresa.
- Ficha técnica del insecticida o rodenticida empleado.
- Procedimientos de fumigación y desratización.
- Plano con ubicación e identificación de cebos.
- Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o desratización.

plan de contingencia

Plan de contingencia: conjunto de procedimientos e instrucciones alternativos a las condiciones operativas normales de la organización, de forma que se permita el funcionamiento de esta, a pesar de que algunas de sus funciones dejen de hacerlo por culpa de algún incidente o ciertas condiciones externas ajenas a la organización. El Plan de Contingencia deberá estar basado en una evaluación de riesgos que permita identificar un conjunto de medidas y acciones básicas concretas de respuesta, que se deberían tomar para afrontar de manera adecuada y efectiva, posibles incidentes, accidentes y/o estados de emergencias que pudieran ocurrir tanto en las instalaciones como fuera de ellas.
Plaga: Irrupción súbita y multitudinaria de insectos, animales u otros organismos de una misma especie que provoca diversos tipos de perjuicios.
Picaduras de vectores: los vectores son animales que transmiten patógenos, entre ellos parásitos, de una persona (o animal) infectada a otra y ocasionan enfermedades graves en el ser humano. Estas enfermedades son más frecuentes en zonas tropicales y subtropicales y en lugares con problemas de acceso al agua potable y al saneamiento.
Prevención: toda acción tendiente a evitar la generación de nuevos riesgos.
Riesgo: el daño potencial que, sobre la población y sus bienes, la infraestructura, el ambiente y la economía pública y privada, pueda causarse por la ocurrencia de amenazas de origen natural, social y tecnológico, que se extiende más allá de los espacios privados o actividades particulares de las personas y organizaciones, y que por su magnitud, velocidad y contingencia hace necesario un proceso de gestión que involucre al Estado y a la sociedad.

CONSIDERACIONES GENERALES

Las acciones de emergencia son aquellas que se llevan a cabo rápidamente ante una situación nueva o imprevista. Consisten en operaciones oficiales, tales como inspección, pruebas, vigilancia o tratamiento, llevadas a cabo para aplicar medidas s ante estas situaciones.
La complejidad de estas acciones hace necesario que sean planificadas con anticipación y coordinadas durante su implementación, así como evaluadas durante su ejecución y luego de su finalización. Por ello, los planes de contingencia deben ser diseñados, en lo posible anticipadamente, para hacer frente a situaciones de emergencia que puedan presentarse en las actividades.
El objetivo final de un Plan de Contingencia debe ser seleccionado entre las posibles opciones de control de la plaga, que son:
a) Contención
b) Supresión
c) Erradicación
Sin embargo, la evaluación permanente de las acciones y resultados del plan puede hacer variar el objetivo final o cancelar el Plan de Contingencia.

Las propuestas de acciones a ser ejecutadas dependerán de las informaciones previas sobre la plaga o grupo de plagas,

Inspección

Consiste en el examen visual a la detección de la plaga. Es la acción que se ejecuta permanentemente en los planes de contingencia para verificar el cumplimiento de las reglamentaciones.

Vigilancia

Las acciones de vigilancia tendrán como objetivo determinar la situación de la plaga en el área.

Prueba

La identificación correcta de la plaga en cuestión debe estar basada en la realización de análisis con protocolos definidos y puede requerir la consulta a expertos en el área.

Capacitación, divulgación y difusión.

Diseñar un programa de capacitación para desarrollar acciones de inspección y vigilancia.

Elaborar un programa de educación, dirigido a los diferentes actores dentro de las unidades de servicio, mediante cartillas, afiches, letreros camineros, charlas de difusión, prensa escrita y audiovisual, etc.

Definir cuáles serán los mecanismos de difusión de información sobre la ejecución del plan de contingencia concreto.

ACTIVACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA. Una vez se haya recibido la información sobre la detección de una plaga, se activará el Plan de Contingencia. Se analizará la información relacionada con la detección de la plaga, tal como:

- informe de identificación de la plaga
- fecha y lugar de detección (georeferenciamiento)
- lugar de la UDS afectado
- características del área de detección (aislamiento, condiciones climáticas etc.)
- origen probable de la introducción de la plaga
- antecedentes de detección de la plaga en el área
- manejo en el predio y en el área
- estimación de la dispersión actual de la plaga
- localización de instalaciones de selección, empaque, bodegas, etc., asociadas con la detección de la plaga

en lo posible, deberá determinar las vías por las cuales la plaga pudo haber sido introducida o dispersada, A continuación, es necesario ejecutar las prospecciones de detección y delimitación y/o monitoreos específicos, según el cronograma de actividades ajustado. De acuerdo a los resultados de las prospecciones de detección y delimitación, se determina la situación de la plaga en el área. Determinación de la situación de una plaga en un área y se definen si corresponde, las áreas bajo cuarentena y las áreas en riesgo.

Posterior a ello se realiza el respectivo contacto con la empresa de fumigación autorizada con el fin de que ella realice la ejecución de la inspección:

Ejecución de la inspección,

Consiste en un recorrido minucioso de las instalaciones de un campamento, fábrica, restaurante, cocina, almacén, etc. debiéndose empezar por la parte externa de la instalación, para conocer el entorno, es decir los alrededores; y después pasar al interior, siguiendo la ruta que sigue el ingreso de los productos que usualmente llegan, verificar el almacén y tratar de determinar los puntos o sectores críticos, donde se hallan las plagas.

En la inspección, visitar lugares como:

- Lugares cercanos a la comida
- Lugares cercanos a la fuente de agua
- Las grietas y hendiduras de ¼" de diámetro
- Estantes y armarios de la cocina, (debajo y detrás)
- Superficies de madera sin barnizar o pintar
- Mesas y sillas (debajo)
- Espacio entre la pared y marco de puertas y ventanas
- Cielo raso, colchones, cabeceras de cama y debajo de las alfombras

- Debajo y detrás de los equipos de cocina y lavaderos
- Debajo y detrás de las máquinas expendedoras de café
- Debajo de los jebes de las refrigeradoras, lavadoras.
- Dentro de las PC, microondas, licuadoras, llaves de control de energía eléctrica.
- Lockers en los vestuarios de las fábricas
- Almacén de toallas y sábanas
- Dentro y cerca del área de carga y descarga de mercadería, en las fábricas.
- Dentro y cerca de los contenedores o bolsas que almacenan basura
- Cajas de cartón y similares
- Tapas de desagüe
- Zonas de cablería
- Cajas de ascensores
- Zona de las balanzas.

Finalmente, se debe tener una reunión muy breve, informando sobre el resultado de la inspección, quedando en enviar posteriormente, el Informe respectivo.
La inspección debe ser cualitativa y si es posible cuantitativa.
Infestación Características
Ninguna → No se encuentran insectos en pisos, paredes, maquinaria, etc.
Ligera → Ocasionalmente ingresan insectos de la calle.
Regular → Se observan insectos en una zona en particular
Densa → Se observa insectos en todos los ambientes.
Muy densa → Se observa insectos tanto dentro como fuera del local.

monitoreo:
Propósitos del monitoreo
- Garantizar la vigilancia del Programa Integrado de Control de Plagas
- Detectar rápidamente cualquier variación negativa, en el desarrollo del Programa Integrado de Control de plagas
- Adoptar oportunamente las medidas correctivas.

EL monitoreo ideal debe ser:
- Que sea continuo
- Que mida el 100 % de los eventos
- Que entregue un resultado rápido
- Que sea fácil de efectuar

PREVENCION DE LAS PLAGAS
Es toda medida o acción que evita o retarde la aparición o desarrollo de las plagas y forma parte del Control Integrado de Plagas de Saneamiento. La prevención viene siendo implementada, cada día con más frecuencia, en casi todos los sectores de las actividades de producción, control de calidad, seguridad alimentaria, seguridad industrial, etc.

Medidas preventivas:
-limpieza
-Medidas que protegen la estructura de las edificaciones.
- Medidas a ejecutar en los interiores
-diligenciamiento de formatos establecidos en el plan de saneamiento básico.

PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

INTRODUCCION

Durante la operación y funcionamiento del **Centro Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS**, se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que son manejados de tal forma que impiden la contaminación de las diferentes áreas y ambientes de la institución y se minimiza el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

OBJETIVO GENERAL

Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente del **Centro Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS**, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos y líquidos generados en el **Centro Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS**.

- Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.

- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en el **Centro Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS**.

- Capacitar al personal manipulador y al encargado de la recolección y disposición de los residuos, en la importancia de los residuos y en los factores de riesgo que pueden generar contaminación del producto final.

ALCANCE

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante la operación y funcionamiento del **Centro Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS**.

DEFINICIONES

Basura: Se entiende por basura todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

Desecho: Se entiende por desecho cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

Desperdicio: Se entiende por desperdicio todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

Disposición sanitaria de basuras: Se entiende por disposición sanitaria de basuras el proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

Enterramiento de basuras: Se entiende por enterramiento de basuras la técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.

Residuo sólido comercial: Se entiende por residuo sólido comercial aquel que es generado en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes, depósitos, hoteles, restaurantes, cafeterías y plazas de mercado.

Residuo sólido domiciliario: Se entiende por residuo sólido domiciliario el que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas.

Tratamiento: Se entiende por tratamiento el proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

MARCO TEORICO

El material que no representa una utilidad o un valor económico se convierte en residuo. Es importante tener en cuenta que para desarrollar un óptimo manejo de los residuos sólidos se hace indispensable clasificarlos, para ello se pueden considerar aspectos como sus características, su procedencia y la fuente generadora.

Los residuos sólidos se clasifican de acuerdo con sus características en:

- **Orgánicos:** Es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo y las espinas de pescado, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.

- **Inorgánicos:** Hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, son conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables, y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje.

- **Con características especiales:** Deben separarse de la corriente de residuos debido a su peligrosidad tanto para la salud humana como para los ecosistemas en general y disponerse finalmente en rellenos de alta seguridad, incinerarse, o tratarse de forma previa a su enterramiento en un relleno para residuos no peligrosos.

Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos

- **Reducción:** Se refiere a reducir la cantidad de residuos sólidos, (en volumen y peso) que ingresan a la disposición sanitaria final municipal. Incluyen técnicas que permiten la separación de los residuos o bien poder reutilizarlos o reciclarlos. Una vez concentrado el residuo es mucho mas fácil recuperar los materiales, que pueden tener un valor económico.

- **Reciclaje:** Consiste en la transformación física, química y/o biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nuevamente una materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes. En la teoría cualquier artículo es reciclable; en la práctica solo aquellos en que el beneficio económico excede los costos de su recuperación. Esta técnica puede eliminar los costos de disposición, reducir los costos de materias primas y proporcionar ingresos por la venta de residuos. La eficacia dependerá de la forma como se practique la segregación.

- **Compostación:** Es la conversión biológica de la materia orgánica que da como resultado un mejorador de suelos o un abono orgánico de excelente calidad.

- **Incineración con recuperación de energía:** Se refiere a la incineración tecnificada a muy alta temperatura donde se logra la descomposición total de las basuras convirtiéndolas en cenizas y recuperando el valor calorífico de aquellas para generación de electricidad y/o calefacción para la comunidad.

- **Relleno sanitario:** Es un sitio, por lo general alejado de las ciudades, que se escoge para "enterrar" los residuos sólidos, pero con una adecuación de tipo técnico y con un manejo controlado del tipo de residuos que allí se disponen. Se trata de que al relleno sanitario vayan solamente aquellos objetos para los cuales ésta sea la única opción de manejo para la comunidad.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

1. Caracterización de residuos sólidos y líquidos generados por el **Centro Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS**:

RESIDUOS ORGÁNICOS: Se generan residuos de grasa, carne, cáscaras, residuos de comida, etc. Se debe hacer un listado con todos los desechos orgánicos que se generan en el jardín.

RESIDUOS APROVECHABLES: Son aquellos que pueden ser reciclados y reutilizados, como papel, cartón, vidrio, plástico, metales y tetra pak, entre otros, contribuyendo a la sostenibilidad

RESIDUOS NO APROVECHABLES: on materiales que no pueden reutilizarse, reciclarse o reincorporarse a un proceso productivo. Se originan en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales y de servicios. Por ejemplo:

- Papel higiénico y servilletas usadas
- Papeles y cartones contaminados con comida
- Residuos médicos y peligrosos, como pañales desechables, baterías y productos químicos
- Algunos plásticos, como los de un solo uso o difíciles de clasificar
- Contenedores hechos de una variedad de materiales (plástico, metal, papel)
- Residuos radiactivos, generados principalmente por la industria nuclear y médica

Manejo de residuos no aprovechables

- Deben ser tratados y dispuestos de forma final
- Su disposición final debe hacerse de forma segura y sostenible para proteger el medio ambiente y la salud humana
- El incorrecto manejo de los residuos puede afectar la salud y el medio ambiente

2. Actividades de clasificación, ubicación de recipientes y establecimiento de rutas y frecuencias de evacuación, almacenamiento y disposición final:

✓ Dentro de las áreas del **Centro Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS**, se encuentran ubicados recipientes para el manejo de residuos sólidos.

✓ Dichas canecas y recipientes son de material sanitario, con tapa y están debidamente identificados; son lavados y desinfectados por el personal de las áreas antes de iniciar el proceso.

El cuarto de almacenamiento de basura se encuentra ubicado en el quinto piso del jardín, los pisos están enchapado, la distancia entre la puerta y el piso es mayor de 1 cm. Tiene capacidad de almacenar 4 canecas de 10 kilos de capacidad y se lava y desinfecta LUNES, MIERCOLES, VIERNES. (Ver procedimiento de limpieza y desinfección).

USO DE CANECAS	**COLOR**	**CARACTERÍSTICAS**	**RÓTULO (Identificación del residuo)**
Baño	Negra	Caneca hermética de pedal.	Residuos Sanitarios
Cocina	Verde	Caneca hermética.	Residuos de comida y frutas
Descomide	Verde	Caneca hermética.	Residuos de comida y frutas
Pañales	Negra	Caneca hermética.	Residuos Sanitarios
Cuarto de Almacenamiento	Blanca	Caneca hermética	Recuperables: Vidrio, plástico y metales
	Negra	Caneca hermética.	Residuos no Aprovechables
	Verde	Caneca hermética.	Residuos de comida, y frutas
Aclaración: toda caneca deberá contar con bolsa del mismo color y estar debidamente rotulada.			

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, identificado por colores:



La Resolución No. 2184 de 2019, mediante la cual empezará a regir en el 2021, el código de colores blanco, negro y verde para la separación de residuos en la fuente, de la siguiente manera:

- **Color blanco:** Para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.
-
- **Color negro**: Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.
-
- **Color verde:** Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas etc.

.

PROCEDIMIENTO PARA LA EVACUACION DE LOS DESECHOS DEL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

PROCEDIMIENTO	FRECUNECIA	RESPONSABLE
1. Obtenga el formato para el registro de evacuación de desechos. 2. Verifique que la basura se haya clasificado correctamente en bolsas diferentes, de acuerdo a los desechos, y asigne una valor a dicha actividad (B: bueno, R: regular, M: malo) en la casilla correspondiente del registro.		

• Desechos orgánicos (basura proveniente de la cocina, que se descompone fácilmente, pañales etc.). • Desechos inorgánicos o inertes (materiales como empaques, papel etc.). • Los desechos líquidos como el aceite de cocina debe ser recogido en una botella plástica y manejado como un desecho orgánico. 3. Verifique el estado de higiene de las canecas distribuidas en el jardín infantil y asigne un valor a dicha actividad (B: bueno, R: regular, M: malo) en la casilla correspondiente del registro. 4. Evacue la basura siempre por la misma ruta de salida y a la misma hora, máximo una hora antes que el vehículo recolector de basura llegue al lugar de recolección y escriba la hora de evacuación de basura. 5. Lávese y desinféctese las manos antes de continuar en otra actividad.	Se realizar los días de recolección de basura	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES

REGISTRO PARA LA EVACUACION DE LOS DESECHOS
DEL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

Mes: _____

Días	Clasificación de los desechos	Condiciones de higiene de las canecas	Hora de evacuación de la basura	Responsable de la verificación
Lunes				
Miércoles				
Viernes				
Lunes				
Miércoles				
Viernes				
Lunes				
Miércoles				
Viernes				
Lunes				
Miércoles				
Viernes				
Lunes				
Miércoles				
Viernes				
Lunes				
Miércoles				

Viernes				
Lunes				
Miércoles				
Viernes				
Lunes				
Miércoles				
Viernes				
Lunes				
Miércoles				
Viernes				
Lunes				
Miércoles				
Viernes				
Lunes				
Miércoles				
Viernes				

ENTIDAD DE ASEO

La entidad pública encargada del servicio de aseo es Ciudad Limpia, quienes los días Martes, jueves y viernes en el horario de 7am a 4pm retiran los residuos sólidos del **Centro Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS** los transporta para su disposición sanitaria final.

Los residuos orgánicos con destino a especies menores u otros fines son recolectados a diario por un particular, quien los utiliza para alimentación de perros.

PLAN DE CONTINGENCIA

Con el fin de evitar cualquier problema de contaminación cruzada o alteración al medio ambiente, se ha establecido un plan de contingencia el cual se aplica en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo de los residuos sólidos:

. Agotamiento por deficiencia en la programación de bolsas plásticas: se tiene ordenado la compra inmediata por caja menor.

2. No recolección de residuos sólidos en almacenamiento por parte de la empresa de aseo: Llamar a la línea de atención y contactar al coordinador de la empresa de aseo mediante llamada celular, para que envíe un vehículo acondicionado para transportar los residuos sólidos.

3. Retirar particularmente los residuos, buscando un lugar adecuado y permitido por la autoridad competente para su disposición sanitaria final.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del **Centro Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS**, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante los diferentes procesos.

- Concientizar al personal que interviene en los diferentes procesos para ejercer un uso razonable del agua potable.

ALCANCE

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del **Centro Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS** y a los sistemas de almacenamiento de la misma.

DEFINICIONES

Acueducto: sistema de abastecimiento de agua.

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

Agua potable: Agua sana, agradable e inocua, y 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 segura: Es el agua que no cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto 475/98) y sin embargo puede ser consumida sin riesgos para la salud.

Almacenamiento seguro de agua: Acción con el propósito de almacenar en condiciones sanitarias agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo.

Contaminación del agua: Presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una ETA

Cloro (Cl2) Elemento químico gaseoso utilizado comúnmente como desinfectante en muchos procesos, y especialmente en el agua potable dosificado en cantidades muy bajas.

Cloro combinado: producto de la reacción entre diferentes componentes del cloro residual libre y el amoniaco de ciertos compuestos nitrogenados, produce mono, di, y Cloramina y tricloruros de Nitrógeno.

Cloro libre: Concentración de Cloro que permanece en el agua por un tiempo limitado, con el propósito de eliminar los gérmenes que puedan contaminar el agua en la planta, rede y punto de consumo de los inmuebles.

Cloro residual total: Es la suma del Cloro libre más el Cloro combinado, pueden estar simultáneamente, pero generalmente el Cloro residual libre está en mayor proporción

Desinfectante: Agente químico o físico que elimina los microorganismos, o por lo menos disminuye su población a un nivel seguro

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

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: asbesto-cemento, 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, parásitos que pueden enfermar al ser humano, y están relacionadas con enfermedades específicas de transmisión hídrica

Tratamiento: Conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación de agua.

Tratamiento físico: Uso de métodos como: térmico (hervido) ultravioleta (luz ultravioleta que causa reacciones fotoquímicas en las membranas de las bacterias y su posterior muerte) ó filtración mediante uso de diferentes medios de filtración para la eliminación o inactivación de bacterias o parásitos.

Tratamiento térmico: Sometimiento del agua por 3 minutos a 92 ºC. (en Bogotá) para la eliminación de las bacterias patógenas.

Tratamiento Químico: Adición de sustancias químicas (Cl2) para la eliminación de las bacterias patógenas.

Saneamiento básico del agua potable: Mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias del agua utilizada para consumo humano.

PROCEDIMIENTO

FUENTES DE AGUA: El agua potable que se utiliza en el **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS** proviene del acueducto de Bogotá D.C.

USOS DEL AGUA: El agua que se suministra al **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS** se utiliza para la producción de alimentos y para la higienización de todas las instalaciones, equipos y utensilios.

ALMACENAMIENTO DEL AGUA

Número de tanques: 1
Capacidad: de 1000 Litros.
Tipo y material de construcción: Polietileno color negro.
Ubicación: quinto piso, aéreo.
Frecuencia de limpieza y desinfección: Dos veces al año.

Procedimiento para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua:

Equipos**:** Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se requieran según el tipo de tanque.

La metodología de lavado y desinfección que se describe a continuación se aplica a todos los tanques usados comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno y concreto)

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.

- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.

- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.

- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.

- Preparar de 20 a 25 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante a una concentración entre 1000 p.p.m. a 2000 p.p.m. en un balde.

- Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.

- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.

- Abrir los grifos o llaves del agua, de la edificación especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el

grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.

- Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.

- Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: microorganismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del Cloro por volatilización.

- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, Indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, compuesto activo del desinfectante, concentración usada, persona o institución responsable de la actividad y observaciones.

Fecha actual de	Próxima fecha de	Nombre del desinfectante	Ingrediente	Concentración	Responsable

REGISTRO DE CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS
PLAN DE CONTINGENCIA ANTE SUSPENSIÓN DEL SUMINISTRO DE AGUA POTABLE.

Cuando hay suspensión del servicio de agua potable el jardín:

1. Utiliza la reserva de los tanques de agua.

2. Una vez terminada la reserva de agua se notifica a la empresa de acueducto y alcantarillado para que suministren el líquido. De esto no ser posible es necesario solicitar autorización al Centro zonal de Kennedy para suspender el servicio.

higienización	higienización	usado	activo	utilizada	

COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS	ACTA DE CAPACITACIÒN TH 26/2/25

OBJETIVO:

*Capacitar al talento humano la importancia e implementación de las buenas prácticas de manufactura con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos ofrecidos en la UDS.

*Brindar información oportuna sobre plan de saneamiento básico al talento humano, para garantizar y optimizar todos los procesos de limpieza desinfección e higiene de las instalaciones.

TEMATICA TRATADA:

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Se inicia la capacitación de forma presencial, explicando la definición de las buenas prácticas de manufactura como: "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 objetivo de garantizar que los productos que fabriquen en condiciones sanitarias adecuada y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción", y se indica que está contenida en la resolución 2674 del 2013.
Se define que es un alimento adulterado, alterado, contaminado, limpieza, desinfección, desinfección.
Luego se inicia la explicación de cada capítulo:

Condiciones de higiene en la fabricación de alimentos: Se explica que las instalaciones deben estar aisladas de focos de infecciones, los accesos deben estar libres, debe haber separación física de los sitios de producción de alimentos y otras aéreas para evitar contaminación e intoxicación alimentaria. Los almacenes deben tener la proporción adecuada para los volúmenes de insumos y productos terminados manejados por la institución. Se explica cómo deben ser las condiciones de almacenamiento del agua, residuos sólidos y líquidos y su manejo para evitar contaminación. Para finalizar el capítulo uno se muestran fotos comparativas entre lo adecuado y lo inadecuado en cuanto a pisos, paredes, techos, ventanas, puertas escaleras, ventilación e iluminación.

Equipos y utensilios: Se explica que los equipos (licuadora, estufa, menaje, ollas, cubiertos, otros instrumentos) utilizados para el manejo de alimentos deben estar elaborados de tal modo q eviten contaminación (material plástico, sin rejillas ubicados en sitios seguros) y deben ser limpiados y desinfectados frecuentemente, al igual que el mesón o las superficies que estén contacto con los alimentos las cuales deben ser lisas (se especifican características).
Personal manipulador de alimentos: se comenta que documentos se exigen para este cargo (certificado medico en la cual se indique la aptitud para manipular alimentos, carnet de manipulación de alimentos vigente,) y la importancia de las capacitaciones constantes (permiten actualización de conceptos, mejoras en el servicio en cuanto a tiempo, agilidad, y calidad). También se muestra al talento humano como debe ser la presentación del manipulador de alimentos (adecuada limpieza e higiene personal, uniforme de color claro, sin bolsillos, uso de delantal, tapabocas, gorro, zapatos claros cerrados, uñas cortas y limpias sin accesorios como reloj, aretes, anillos, cabello recogido y sin maquillaje) adicional a esto se muestra como debe ser el lavado de manos y en qué momentos dentro del servicio, para ello se solicita a una manipuladora de alimentos que pase al frente y realice la simulación del proceso para mayor claridad, al finalizar se hace las correcciones y se indica la forma correcta. Se comenta que las manipuladoras no deben comer dentro del servicio y de presentarse podrían reportar la situación a coordinación o nutrición. Se resalta que no solo las manipuladoras de alimentos deben tener buena higiene personal, si no todo el talento humano y que las personas que

brinden alimentos o los transporten de un sitio a otro deben usar gorro, tapabocas y deben realizar el lavado de manos previamente.

Requisitos higiénicos de fabricación: en este capítulo se explica cómo debe ser la recepción de materias primas y los sitios donde se almacenan. Las canastillas o recipientes nunca deben tocar el piso y su material debe evitar contaminación del alimento. Se comenta que se deben tomar las temperaturas de los equipos de forma diaria esto con el fin de identificar daños y así evitar deterioro en las materias primas al igual que la temperatura de los alimentos calientes, se debe realizar la rotulación siempre que ingresen alimentos al servicio para prevenir intoxicaciones. Se explica por medio de imágenes como deben ser los procesos en la producción de alimentos y se solicita a una manipuladora de alimentos que les explique a sus compañeras como se evita la contaminación cruzada. luego se complementa con ideas de los participantes y la nutricionista realiza la retroalimentación.

Control de calidad: Se explica la importancia de los formatos de control en cada proceso limpieza y desinfección de cada área de la institución, toma de temperatura, calidad de las de materias primas, kardex, uso de desinfectante.

Saneamiento: se les comenta que el plan de saneamiento integra 4 pilares limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plaga y abastecimiento o suministro de agua potable y que a lo largo de la capacitación se a tratado cada uno.
Proceso y compra y transporte: se especifica cada uno.



En cuanto al plan de saneamiento básico se explica: "son las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que disminuya sensiblemente el riesgo de contaminación de alimentos, mediante el uso de protocolos con instrucciones estrictas que describan con claridad los procedimientos empleados para controlar las actividades donde se puede presentar o los aspectos que inciden en la contaminación".

Luego se explican los 4 pilares fundamentales del plan de saneamiento:

LIMPIEZA YDESINFECCIÓN: Para este proceso se muestra una imagen en la cual se indica el proceso:



Luego se mencionan los casos en los cuales se deben realizar:

*lavado de frutas y verduras

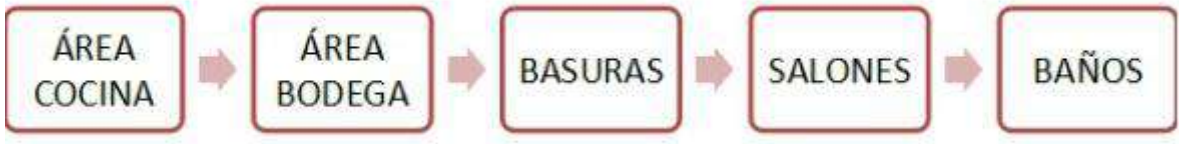
*servicio de alimentación y utensilios (menaje, nevera, estantes, superficies, piso, paredes)

*rotulo de implementos de aseo

*cepillos de dientes

*superficies, pisos, baños.

CONTROL DE PLAGAS



Se explica control de plagas en cada área, y en caso de encontrar presenta de animales se debe informar inmediatamente a coordinación y en caso de salones evacuar a los nin@s.

RESIDOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Se explica que productos son orgánicos, inorgánicos, uso de colores y material depositar en las canecas. También se muestran formatos que se deben diligenciar y su importancia.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

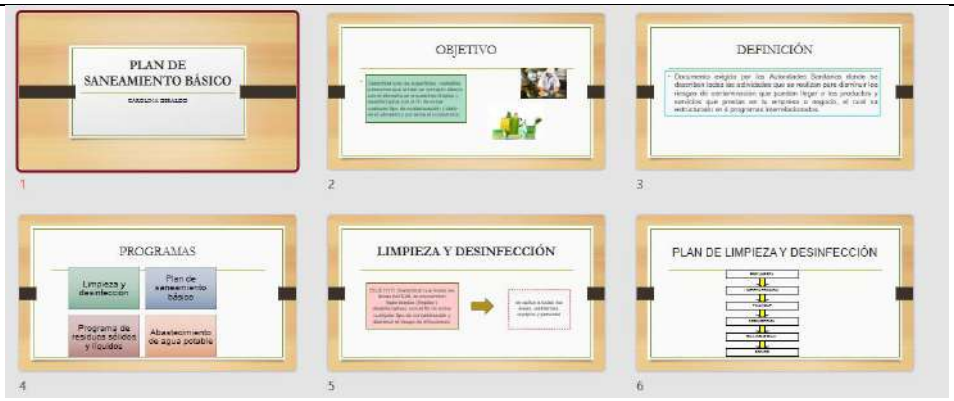
Se explica la cantidad de tanques, la capacidad y la ubicación, así mismo se enfatiza en que se debe realizar el lavado de tanques de forma preventiva cada 6 meses.

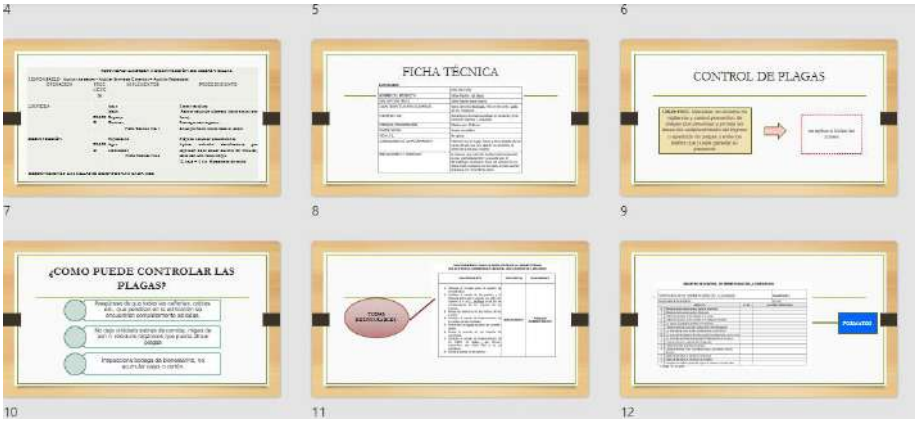
Para finalizar se resuelven dudas.

MATERIAL UTILIZADO






PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
1
OBJETIVO
2
DEFINICIÓN
3
PROGRAMAS
Limpieza y desinfección
Plan de saneamiento básico
Programa de residuos sólidos y líquidos
Abastecimiento de agua potable
4
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
5
PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
6


4
5
6
7
FICHA TÉCNICA
8
CONTROL DE PLAGAS
9
¿COMO PUEDE CONTROLAR LAS PLAGAS?
10
11
12

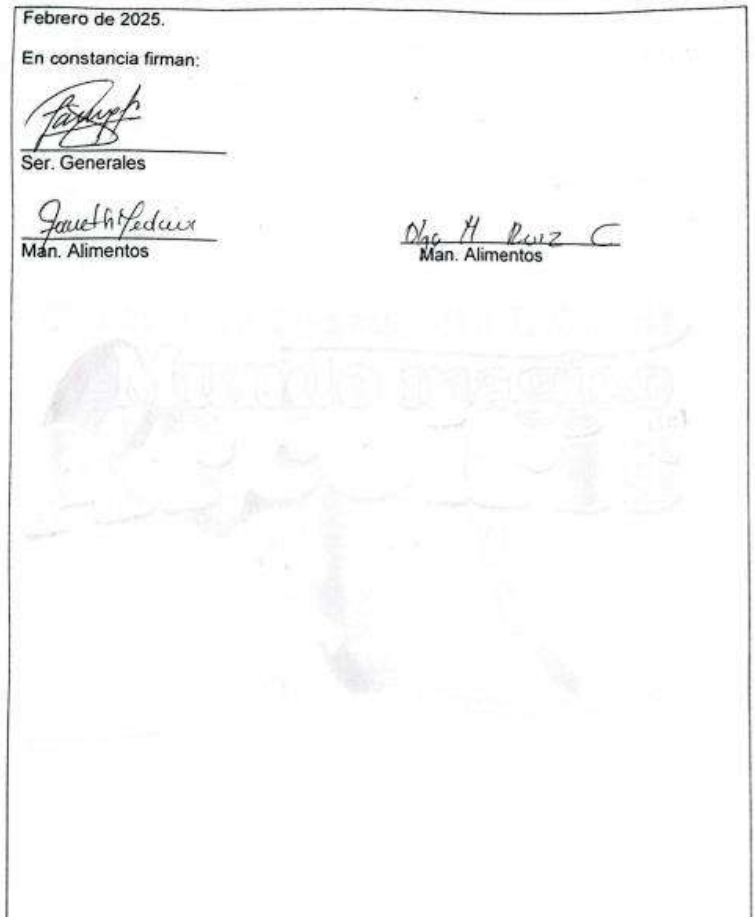

13
CONTROL QUÍMICO
14
RESIDUOS SÓLIDOS
15
16
ABASTECIMIENTO DE AGUA
17
18

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS





LISTADO DE ASISTENCIA


Febrero de 2025.

En constancia firman:

Ser. Generales

Man. Alimentos

Man. Alimentos

ELABORADO POR:

Carolina Giraldo C.
CC 1012345678
NUTRICIONISTA DIETISTA UNIVERSITARIA

CAROLINA GIRALDO CORREA

NUTRICIONISTA DIETISTA

28/3/25

COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	CDI MUNDO MÁGICO	ACTA DE CAPACITACIÒN TALENTO HUMANO 28/3/25

Objetivos:

* Reforzar en las manipuladoras del CDI sobre definición, implementación e importancia de la minuta patrón, ciclo de minutas, lista de intercambio, servido y estandarización, con el fin de prestar un óptimo servicio alimentario y mantener un estado nutricional adecuado en los niños/as.

*Explicar la importancia y manejo del Kardex de alimentos y bienestarina con el fin de realizar una adecuada rotación de los productos.

TEMAS

MINUTA
CICLOS DE MENÚ
LISTA DE INTERCAMBIO-GUIS DE PREPARACIONES
ESTANDARIZACIÓN
MANEJO KARDEX DE ALIMENTOS-BIENESTARINA

DESARROLLO DE LA JORNADA

. Se realiza la capacitación con todo el talento humano y de forma práctica con las manipuladoras. Se inicia la capacitación preguntándole a las manipuladoras que es la minuta patrón, a lo cual solo participaron las manipuladoras, por lo cual la nutricionista explica:

Definición y pasos para planear una minuta

Se define que es la minuta patrón "es el estándar que especifica los grupos de alimentos que integran el menú, con sus respectivas porciones de intercambio, asegurando el aporte energetico-nutricional calculados en uno o varios tiempos de comida para un individuo o grupo." Se comentan sus pasos:

*Definir población
*Determinar requerimientos nutricionales
*Diseño del ciclo

-Ejemplo minuta patrón

Se mostró la minuta patrón del CDI con cada uno de sus componentes y se comenta que debido a su tamaño

se hace el consolidado el cual les dio la nutricionista para tener un resumen de las cantidades ofrecidas. Las ecónomas solicitan tener el peso bruto y neto por edad en el consolidado para realizar mejor el proceso de servido.

- Importancia minuta patrón en la población del CDI (menores de 5 años)

Se explica que con la minuta se busca cubrir el requerimiento diario de los niños y evitar malnutrición sea por dificit o exceso, adicional se enfatiza en las porciones servidas ya que varios beneficiarios solo cuentan con el aporte de alimentos brindados en el CDI.

ciclos de menús

- Definición de ciclos de menús

Se define ciclo de menús como "conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular, se recomienda que este periodo sea de 4 a 5 semanas".

- Importancia del ciclo de menús

La nutricionista comenta que permiten variedad y preparaciones agradables para los niños, para evitar desperdicios y saber exactamente que alimentos se deben brindar por día.

Lista de intercambios

- Definición y aplicación

Se define que es una herramienta la cual permite realizar cambios en los menús por alimentos del mismo grupo, con el fin de no alterar el aporte nutricional en los niños/as del CDI . Luego se muestra la lista de intercambios y se pone en el servicio de alimentos para realizar los cambios pertinentes si se presentan inconvenientes con los alimentos de la minuta.

Estandarización

La nutricionista explica la definición de estandarización la cual "busca establecer que los procesos de realización de las diferentes preparaciones de un menú, se realicen de forma tal que estos puedan repetirse siempre en forma similar".

28/3/25

-Beneficios:

*Reduce costos
*Mejor manejo del uso del personal
*Optimiza procesos y espacio
*Permite un servido uniforme

Luego se explica la importancia de la bienestarina la cual se debe dar 15g por beneficiario duda, así mismo se enfatiza que este gramaje está distribuido en diferentes preparaciones durante el día para evitar alteraciones organolépticas en las preparaciones. Para ello se diligencian unos formatos específicos con el fin de llevar un inventario de forma adecuada:



DESCRIPCION DEL AAVN:	Bienestarina Más® Alimento para la Mujer Gestante y en Periodo de Lactancia Bienestarina® Líquida	Bienestarina Más® Vainilla Sabor:	Bienestarina Más® Fresa: Otro Cúal:
VALOR INFORMATIVO DEL PRECIO DEL AAVN	Mes: Valor: Mes: Valor: Mes: Valor:	Mes: Valor: Mes: Valor: Mes: Valor:	Mes: Valor: Mes: Valor: Mes: Valor:

Fecha de entrada o salida			No. de acta	No. Lote	Fecha de vencimiento			ENTRADA (Unidades)	SALIDA			EXISTENCIA LOTE (Unidades)	EXISTENCIA PUNTO DE ENTREGA (Unidades)	RESERVA (Unidades)
Día	Mes	Año			Día	Mes	Año		Unidades	Destino: Beneficiarios	Destino: Unidades ejecutoras			



REGIONAL: CÓDIGO DEL PUNTO DE ENTREGA: MES DE CI
CENTRO ZONAL: NOMBRE PUNTO DE ENTREGA:
MUNICIPIO: RESPONSABLE PUNTO DE ENTREGA: SUPLENTE PUNTI
MODALIDAD: DIRECCIÓN PUNTO DE ENTREGA: BARRIO:

VALOR INFORMATIVO DEL AAVN — Mes: Bienestarina Más® ____ Mes: Bienestarina® Liquida ____ Mes: Alimento MG y ML ____

UNIDAD EJECUTORA	UNIDAD DE SERVICIO	DATOS DEL OPERADOR Y/O UNIDAD EJECUTORA O UNIDAD DE SERVICIO				FECHA ENTREGA (DD/MM/AA)	Bienestarina Más®		Bienestarina® Liquida		Alimento MG y ML		Otro AAVN	
		NOMBRE DEL RESPONSABLE OPERADOR Y/O UNIDAD EJECUTORA	NOMBRE DEL RESPONSABLE	TIPO DOC	Nº DOC. IDENT.		Nº LOTE	UND	Nº LOTE	UND	Nº LOTE	UND	Nº LOTE	UND

Se explica al talento humano que para el control de los alimentos se diligencia un Kardex por parte de las manipuladoras de alimentos para realizar una rotación adecuada:



CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS
PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL

Fecha 30123
Version 3

UNIDAD OPERATIVA:
PROVEEDOR:
FECHA:
RESPONSABLE:

FRUVER

SEMANA:

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	DIA CALENDARIO LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
ACELGA	gramos	atado									
AGUACATE	gramos										
AHUYAMA	gramos										
AJO	gramos	atado									
APIO	gramos	atado									
ARRACACHA	gramos										
ARVEJA SECA	gramos										
ARVEJA VERDE	gramos										
BANANO	gramos										
CALABACIN	gramos										
CALABAZA	gramos										
CEBOLLA CABEZONA	gramos										
CEBOLLA LARGA	gramos										
CILANTRO	gramos	atado									
COLICERO	gramos										

Página 1

Se realiza ejercicio práctico en horas de la mañana con las manipuladoras de alimentos donde se realiza repaso de las medidas por grupo de alimentos, para ello se entrega a cada una tabla en la cual se especifica el gramaje de servido por grupo de edad. Se inicia:

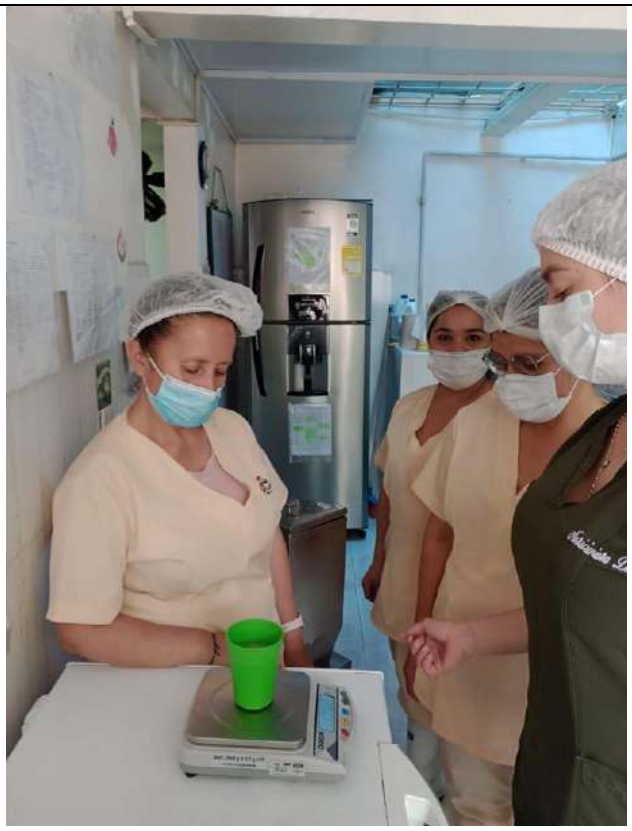
a) líquidos: se identifica que utensilio (cucharon y vaso) se debe utilizar para las bebidas del desayuno, jugos, sorbetes, yogurt y kumis.
b) Proteínas: huevo, queso, carnes, vísceras.
c) Verduras calientes y frías: Para este grupo se determina usar una cuchara medidora y se marca para evitar confusiones (se determina que esta debe ser entregada en ensaladeras de forma individual para cada beneficiario).
d) Cereal: pan, galletas, arepa, tortas, hojaldres, se determina tamaño y cantidad de unidades por grupo de edad.
e) Fruta entera: Se especifica que esta debe ser entregada en recipientes individuales y se determina medida casera por grupo de edad.
f) Cereal del almuerzo: se determina cuchara medidora para el arroz y la pasta.
g) Tubérculo: Se realiza el ejercicio de medición de tamaño para cada grupo de edad.

Luego se explica que deben realizar el plato modelo de forma diaria para los grupos de edades de 1 a 3 años 11 meses y 4 a 5 años 11 meses, con el fin de minimizar errores en el servido.

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA



28/3/25





28/3/25

LISTADO DE ASISTENCIA

En constancia firman:

Ser. Generales

Man. Alimentos

Man. Alimentos

ELABORADO POR:

CAROLINA GIRALDO CORREA
NUTRICIONISTA DIETISTA

25/4/25

COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	CDI MUNDO MÁGICO	ACTA DE CAPACITACIÒN TALENTO HUMANO 25/4/25

Objetivos:

Explicar a las manipuladoras de alimentos los procesos del servicio de alimentación con el fin de dar cumplimiento a los procesos establecidos.

TEMAS

PROCESOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

DESARROLLO DE LA JORNADA

Se inicia la capacitación de forma presencial mediante una charla a las manipuladoras de alimentos explicando:



Compra de alimentos

Objetivo:

Garantizar el abastecimiento de las materias primas e insumos necesarios para la preparación de los alimentos ofrecidos como apoyo alimentario a los niños en el HI.

Desarrollo de la Actividad:

- Identificar y seleccionar proveedores: cumplimiento de criterios de calidad y cumplimiento de la normatividad vigente
- Calcular las cantidades a comprar: ciclo de menús, preparaciones y número de usuarios.
- Realizar compra de los alimentos: el proveedor asegura cumplimiento de normas de calidad, la entrega oportuna en tiempo, cantidad y calidad, según cantidades solicitadas.

Funcionario delegado por la representante legal de la unidad operativa debe hacer una lista de los posibles proveedores con los que se va a realizar la compra de los alimentos. La cual debe tener como mínimo nombre del proveedor, persona de contacto, teléfono de contacto fijo y/o celular y/o correo electrónico del proveedor.

Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos

Se requiere que cada Unidad Operativa conozca las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas de cada alimento, al igual que conocer la normatividad vigente para el rotulado de los alimentos, Resolución 5109 de 2005.

También se necesita el concepto sanitario favorable de las instalaciones del proveedor y del vehículo transportador de alimentos, según normatividad vigente. Los proveedores deben garantizar la trazabilidad de los alimentos, dando cumplimiento a la normatividad vigente y en lo posible solicitando certificados de calidad.

Transporte de alimentos

Objetivo:

Realizar la movilización de las materias primas alimentarias, adquiridas por el Hogar Infantil en óptimas condiciones de seguridad, sanidad y limpieza.

Desarrollo de la Actividad:

Los proveedores deben garantizar la inspección a los vehículos antes de cargar los alimentos para ser transportados, y la cadena de frío si se requiere, dando cumplimiento con lo establecido en la normatividad vigente. Debe contar con concepto sanitario “Favorable o Cumple” del vehículo, con vigencia no mayor a un año.

Requisitos de los Vehículos Trasportadores de Alimentos

- En el momento de recibo de los alimentos el responsable de la Unidad Operativa debe inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias para lo cual se debe tener en cuenta:
- Verificar limpieza general y ausencia de humedad, materias extrañas, como vidrio, grasas, pintura y otros.
- Se debe evitar defectos estructurales como tablas, astillas, puntillas, material de madera, entre otros.
- Techo, paredes y pisos en materiales fácilmente lavables.
- Interior de color claro seco y limpio en forma permanente.
- Contar con termómetros y medidores de humedad cuando se requiere.
- No transportar alimentos con otros productos que ofrezcan riesgo de contaminación.
- Refrigeración a máximo 4 ° C, cuando se requiera.
- Congelación a máximo - 18 ° C, cuando se requiera.
- Mantener la cadena de frío y demás condiciones ambientales requeridas por cada alimento.
- Se deben utilizar estibas o canastillas de material sanitario para evitar que los alimentos estén en contacto directo con el piso.
- Los vehículos transportadores deberán tener en el exterior la leyenda “Transporte de Alimentos”.
- Los manipuladores transportadores de alimentos deben portar adecuadamente la dotación respectiva (gorro, tapaboca, bata).

Recibo de alimentos

Objetivo:

Asegurar que los productos que llegan al Hogar Infantil cumplen con las características microbiológicas, químicas y físicas establecidas en la normatividad, con el fin de garantizar la calidad de los alimentos.

Desarrollo de la Actividad:

- Se debe destinar una persona de servicio de alimentación, con el entrenamiento en recepción de alimentos y que conozca lo siguiente:
- Criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos, que se describen a continuación:

Criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos, que se describen a continuación:

Carne

FACTOR	**BUENA CALIDAD**	**MALA CALIDAD**
Textura	Firme, elástica al tacto y ligeramente húmeda.	Carne blanda y flácida. Superficie viscosa, babosa o con lama.
Color, Tejido muscular	Color Rojo cereza brillante para carne de res y ternera y rosa pálido para carne de cerdo.	Verdosa, café o púrpura, (bactéria) Negro o Blanco (Moho). Descolorida.
Temperatura	Refrigerada no mayores de 4°C +/- 2ºC;	Sin refrigerar y a más de 6 ºC, ó con signos de descongelamiento.
Olor	Ligero Característico	Agrio
Apariencia	Limpia, con parte cobertura de grasa.	No debe exudar agua o sangre, sin lama o moho
Rotulación	Con sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Nombre del producto, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.	No cuenta con el rotulado y la información requerida.

Pollo

FACTOR	**BUENA CALIDAD**	**MALA CALIDAD**
Textura	Firme, húmeda y elástica a la presión	Carne blanda y flácida
Color, Tejido muscular	Blanco, sin decoloración o ligeramente rosado.	Carne grisácea, verdosa o amoratada.
Temperatura	No mayores de 4°C +/-2ºC	Sin refrigerar y a más de 6ºC

Olor	Ligero característico	Agrio, rancio
Apariencia	Limpia	Porciones pegajosas bajo las alas y por las coyunturas.
Rotulación	Con sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Nombre del producto, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.	No cuenta con el rotulado y la información requerida.

Pescado

FACTOR	**BUENA CALIDAD**	**MALA CALIDAD**
Textura	Carne firme y elástica a la presión. Escamas firmes	Carne blanda – flácida –viscosa Escamas blandas y se desprenden fácilmente
Color, Tejido muscular	Brillante Tejido muscular blanco Agallas rojas, brillantes y húmedas	Decolorado y con manchas Tejido muscular con manchas rojizas Agallas blancas, grises o verdosas
Temperatura	.Refrigeración: no mayores de 4°C +/-2ºC, Congelado menor a -18ºC	Sin refrigerar y mayor de 6ºC, o con signos de descongelamiento.
Olor	Fresco y natural, sin presencia de olor fuerte	Agrio – amoniaco.
Apariencia	Ojos brillantes, húmedos, transparentes , cristalinos salientes Vientre con paredes intactas - Forma normal Órganos intactos	Ojos turbios, rojizos, hundidos, secos Vientre roto o hinchado Órganos blandos o líquidos, masa gris
Rotulación	Con sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Nombre del producto, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.	No cuenta con el rotulado y la información requerida.

Leche y productos lácteos

FACTOR	**BUENA CALIDAD**	**MALA CALIDAD**

Textura	Característica del producto.	Mantequilla: blanda Crema de Leche: liquida, y con capa babosas. Yogurt o Kumis: desuerado “tipo leche cortada”
Color, Tejido muscular	Característico del producto	Mantequilla color amarillo Crema de leche amarilla
Temperatura	No mayores de 4°C+/-2ºC refrigerados	Mayor a 6ºC y sin refrigerar
Olor	Característico	Olor a descomposición, rancio
Apariencia	Pasteurizados Sin partículas extrañas. En recipientes originales en buen estado, limpios, sin roturas y con fecha de caducidad sin cumplirse.	Sin pasteurizar Con partículas extrañas y/o moho. En recipientes o envases deteriorados Sin fecha de caducidad o ya vencida.
Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con Resolución 5109 /2005.

Huevos

FACTOR	**BUENA CALIDAD**	**MALA CALIDAD**
Textura	Al agitarlo no se debe sentir movimiento. Clara viscosa. La yema no se rompe fácilmente. La clara se adhiere a la yema perfectamente.	Al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema no permanece centrada, firme ni protuberante. Yema aplastada, clara aguada. Al agitarlo se siente movimiento.
Color	Blanco o rojizo Clara: transparente	Negro
	Yema: amarilla	
Temperatura	Menor a 25ºC	Mayor a 25ºC
Olor	Normal	Descompuesto
Apariencia	Cascaron entero, sin roturas y limpio, sin presencia de excremento	Cascaron con grietas, sucio, con manchas o pecas, con residuos de materia fecal y/o plumas.
Rotulado	Por huevo con maquina o Stiker por cubeta que contenga mínimo: Productor, lote y fecha de vencimiento.	Sin presencia de rotulado.

Enlatados

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Característica del producto	Cuyos contenidos estén espumosos.
Color	Característico	-
Temperatura	Ambiente	-
Olor	Característica	Olor y sabor no característicos.
Apariencia	Fecha de vencimiento vigente. Latas lisas sin abolladuras, ni abombadas y sin oxidación.	Sin fecha de vencimiento o ya caducada. Latas mal selladas, oxidadas, abolladas, abombadas, con fugas o que estén goteando. Nota: Como abolladuras, se denota aquellas latas que presentan hundimientos profundos o en la mayor parte de la superficie.
Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con Resolución 5109/ 2005.

Cereales, granos y harinas

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Entera(granos-cereales),Harina característica	Granos y cereales partidos Harina arenosa.
Color	Característico del grano, cereal o harina	
Temperatura	Ambiente	Presencia de humedad
Olor	Característico	Fermentación, rancio o desagradable
Apariencia	Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Harinas sin materia terrosa, parásitos larvas, gorgojos, hongos e impurezas. Fecha de vencimiento vigente	Empaque perforado, roto. Presencia de humedad, moho, materiales extraños como piedras, metales, tierra, terrones, restos de insectos o huevecillos. Sin fecha de vencimiento o ya caducada.
Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con Resolución 5109/ 2005

Frutas y verduras

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD

	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho azul en frutas cítricas. Color y Olor característico del producto sabor agradable según el producto. Tejidos firmes y cáscara integra.	Con exceso de suciedad. Descompuestas. Con magulladuras y partes blandas grietas, con agujeros y malformaciones. Con moho. Sus tejidos no son firmes, color y olor no característico.

Criterios para evaluar la calidad del pan blando

FACTOR	**BUENA CALIDAD**	**MALA CALIDAD**
Textura	Consistencia suave y esponjosa, corteza suave y dorada	Dura.
Color	Color blanco en el interior	Verdoso o con punto negros (moho).
Olor, sabor	Característico	Extraño como a gasolina, químicos, jabón.
Apariencia	Apariencia fresca.	Presencia de signos de humedad o envejecimiento
Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con Resolución 5109/ 2005

Criterios para evaluar la calidad de la papa

FACTOR	**BUENA CALIDAD**	**MALA CALIDAD**
Textura	Consistencia firme y gruesa.	Al frotar la piel se desprende fácilmente Blanda.
Color	Marrón oscuro por fuera, pulpa de color amarillo parejo	Color marrón en la pulpa.
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad
Olor, sabor	Característico	Extraños
Apariencia	Buen estado de madurez, buena forma, limpia, sin contaminantes químicos.	Presencia de huecos, caminos, u hongos. Presencia de signos de infestación o infecciones. Presencia de germinación

Criterios para evaluar la calidad de la arracacha

FACTOR	**BUENA CALIDAD**	**MALA CALIDAD**

Textura	Dura al tacto, firme	Con magulladuras y daños causados por plagas o enfermedades.
Color	Amarillo claro	Color diferente al indicado
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad
Olor, sabor	Característico	Extraños
Apariencia	Sana, limpia, de aspecto fresco. Sin contaminantes químicos.	Con tierra, raíces secundarias, hojas y/o partes aéreas de la planta. Con heridas, cortaduras, cicatrices o babosa. Presencia de signos de infestación o infecciones.

Criterios para evaluar la calidad de la yuca

FACTOR	**BUENA CALIDAD**	**MALA CALIDAD**
Textura	Entera, firme y dura, con la forma característica, Indica frescura, al hacer un corte en la punta sale líquido blanco y la pulpa es blanca o cremosa. La cobertura externa carrasposa y la interna suave.	Indica vejez, presencia de anillos grisosos y al cocinarla no queda blanca, se cristaliza y toma sabor amargo
Color	Color externo café y pulpa blanca o cremosa	Color diferente y/o grasoso
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad
Olor, sabor	Sabor y aroma característico	Extraños
Apariencia	Sana y fresca. No deben presentar signos de infestación o infecciones.	Presencia de ataque de insectos o de daños causados por estos, con enfermedades, magulladuras, indicios de pudrición o heridas.

La persona que recibe los alimentos, debe conocer las cantidades que serán entregadas por el proveedor e igualmente las especificaciones de calidad, marcas y presentaciones de cada uno de los productos a recibir. En ningún caso esta actividad será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos. El personal destinado para la actividad en mención debe contar con la dotación apropiada.

Medidas preventivas para el termómetro

Los termómetros para alimentos son los únicos instrumentos que pueden mostrarnos la temperatura interna de un producto.

Limpiar y desinfectar el punzón del termómetro después de cada uso, con una solución desinfectante (hipoclorito) y enjuagar con abundante agua potable. Dejar secar en un recipiente con tapa.

Almacenar el termómetro en un estuche limpio y desinfectado.

El estuche debe ser desinfectado por inmersión en una solución desinfectante.

Para los termómetros digitales, revisar y cambiar las baterías rutinariamente.

Medir la temperatura interna de los alimentos insertando el punzón del termómetro lo suficiente para cubrir el sensor, en el centro y en la parte más gruesa del alimento.

Insertar el termómetro nuevamente en una parte diferente del alimento para una segunda lectura, e incluso una tercera vez, para confirmar que la temperatura interna cumple con lo requerido.

La toma de temperatura en alimentos empacados, se debe insertar el termómetro entre dos paquetes sin pincharlos.

Esperar que el dial o el indicador digital se detenga (alrededor de 15 segundos), luego realizar la lectura de la temperatura.

Utilizar el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados durante el proceso de recibo.

Utilizar un termómetro de alimentos para revisar la temperatura de alimentos congelados. Inserte el punzón entre dos paquetes congelados. Los alimentos congelados deben ser sólidos.

El personal debe saber cómo verificar el termómetro.

Verificación calibración del termómetro de alimentos: Método del punto de hielo

Es el método más usado y se realiza de la siguiente manera:

Llenar un vaso con hielo triturado. Agregar agua potable fría hasta que el vaso esté lleno y agitar bien la mezcla.

Colocar la varilla o la sonda del termómetro en el centro del vaso sin tocar la base o los costados del recipiente hasta que el área sensible esté totalmente sumergida. Espere 3 minutos o hasta que el indicador deje de moverse.

Agitar el contenido para garantizar una distribución de temperatura homogénea. Esperar hasta que el lector se detenga.

Sostener la tuerca de calibración con unas pinzas o con otra herramienta y gire la cabeza del termómetro hasta que marque 0°C (32°F).

Si la temperatura registrada no es 0°C (32°F), se debe proceder a mandar calibrar el termómetro o en su defecto a contar con uno nuevo.

Almacenamiento de Alimentos

Objetivo:

Asegurar y mantener la calidad de las materias primas e insumos durante el periodo que permanecen en el Hogar Infantil, de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las prácticas y temperaturas establecidas de acuerdo al tipo de alimentos.

Condiciones Generales para el Almacenamiento:

- Se debe contar con zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar; estos espacios pueden ser ubicados en el almacén o en áreas adyacentes al mismo.

- Debe emplearse en los sistemas de almacenamiento el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar Primeros en Salir).

- Para realizar el registro y control de las cantidades de alimentos que entran al almacén y los que salen, debe llevarse a través de un formato (control de entradas y salidas de alimentos).

- Para los productos y/o materias primas que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurar el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y distribución, aplicando las buenas prácticas de manipulación, con el fin de preservar la calidad, es importante realizar un monitoreo de la temperatura, para identificar posibles fluctuaciones de temperatura el cual comprometa la inocuidad del producto y/o materia prima.

- Registros de control de temperatura: se debe mantener un registro de control diario en los equipos de refrigeración y congelación, con el fin de evidenciar cambios bruscos en las temperaturas el cual nos puede determinar el mal funcionamiento de los equipos y de esta manera aplicar medidas correctivas; estos formatos deben ser independiente para cada equipo (refrigeración y congelación). Formato Control de temperaturas de refrigeración y formato de control de temperaturas de congelación, en equipos.

- Se debe verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos con la consecuente pérdida económica.

- Para las frutas y verduras que se puedan almacenar a temperatura ambiente, los tiempos estipulados de vida útil dependerán de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

- Los sitios y equipos de almacenamiento deben permanecer en perfecta limpieza y desinfección.

- Los sitios de almacenamiento debe estar protegidos del ingreso de insectos y roedores, y libre de ellos.

- Los productos de aseo, desinfección, plaguicidas, fósforos y otras sustancias peligrosas, deben ser almacenadas en un área exclusiva separada del área del almacenamiento de los alimentos.

<u>Rotulado y Etiquetado de Materias Primas o Envasados</u>

La Resolución 5109 de 2005, establece los requisitos de rotulado y etiquetado para materias primas y envasados que deben cumplir los alimentos para consumo humano, con el objeto de mantener seguimiento de la vida útil de los alimentos.

El material para realizar el rotulado puede ser cualquiera de los siguientes: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, tablillas acrílicas para marcar con marcador borraseco, entre otros. Los rótulos deben colocarse en el mueble o estantería en forma visible, en la estantería en frente del producto para el caso de alimentos almacenado en seco, para los alimentos que requieren refrigeración y congelación y se encuentran empacados en bolsas plásticas transparentes el rotulado se hace antes de someterlos al proceso (refrigeración o congelación) de lo contrario podrá ubicarse un registro del rotulado de los alimentos en la parte externa del equipo de frío.

Los alimentos que lleguen a la Unidad Operativa deben rotularse con mínimo cuatro (4) ítems, consignados de forma clara así:

- Los alimentos perecederos, se deben almacenar a temperatura de refrigeración y/o congelación, nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).

- Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos, etc. pueden ser retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa y debidamente rotulados con la información tomada del empaque, con mínimo lo siguiente: Nombre del producto, marca, lote y fecha de vencimiento (cuando aplique). Se debe guardar la información original de marca y fecha de vencimiento del producto (recortar).

Almacenamiento en Congelación.

La congelación es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0°C hasta -18°C.

La temperatura de congelación varía de acuerdo a las características propias de cada alimento y del tiempo de conservación que se quiera tener el alimento. A mayor temperatura de congelación, mayor tiempo de vida útil tendrá el producto.

La temperatura de almacenamiento de congelación por tiempos prolongados en productos como carnes, pollo, pescado, frutas que hayan sido sometidas a proceso de prealistamiento es de -18ºC, cuando se piensa almacenar por más de 30 días, esta práctica es realizada no solamente para evitar el riesgo microbiológico, sino además desactiva el proceso enzimático propio de los alimentos que ayudan en el deterioro y disminución de la calidad de los alimentos. A pesar de lo anterior, es importante mencionar que los alimentos pueden congelarse a una temperatura de 8ºC, porque no hay riesgo microbiológico, se retarda parcialmente la actividad enzimática y los alimentos no se almacenarán en congelación por largos periodos en los servicios donde se presta apoyo alimentario.

Tenga en cuenta que los congeladores funcionan mejor cuando hay espacio entre los alimentos, no introduzca alimentos calientes en el congelador ya que aumentaría la temperatura del congelador afectando negativamente a otros alimentos, deje enfriar los alimentos antes de congelarlos, empaque los alimentos en bolsas transparentes y rotule.

Se debe diligenciar el formato de registro de toma de temperaturas del equipo de congelación, con fin de detectar posibles daños del equipo, que eviten alteraciones y descomposición de los alimentos.

Descongelación de los Alimentos:

Descongele los alimentos en refrigeración, preferiblemente durante toda la noche para que estén totalmente descongelados. Si va a preparar alguna carne sáquela del congelador como mínimo con 24 horas antes y colóquela sobre un recipiente plástico en la parte más fría de la nevera o refrigerador y déjela allí hasta el momento en que se vaya a preparar, si la va adobar, espere a que este completamente descongelada y póngala en una recipiente con las especies y déjela reposar un tiempo antes de comenzar su preparación. Los alimentos congelados que se descongelen, nunca deben volver a congelarse.

Almacenamiento en Refrigeración

Consiste en la conservación de los productos a temperaturas bajas, no mayores de 4°C +/-2ºC grados centígrados, de esta manera se mantiene el valor nutricional y las características organolépticas. La refrigeración evita el crecimiento de microorganismos termófilos y muchos mesófilos.

La vida útil de las verduras refrigeradas depende de la variedad, de la parte del producto almacenado, de las condiciones de recolección, de la temperatura de transporte, entre otras. Para alimentos procesados depende del tipo de alimento, higiene en la elaboración y envasado.

Luego de haber efectuado la selección y limpieza de los alimentos, ubique en las respectivas bandejas del refrigerador o dentro de bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo.

Se debe diligenciar varias veces al día el formato de registro de toma de temperaturas del equipo de refrigeración, con fin de detectar posibles daños del equipo, que eviten alteraciones y descomposición de los alimentos.

En caso de ser necesario almacenar productos preparados, estos deben estar contenidos en un recipiente de material higiénico sanitario, con su respectiva tapa y en lo posible separado de los alimentos crudos, y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

Un alimento de alto riesgo como la carne fresca se puede almacenar a temperatura de refrigeración hasta tres días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente.

Almacenamiento en Seco.

El área destinada para el almacenamiento en seco debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos a almacenar; por tanto se debe contar con el espacio necesario para la ubicación de las canastillas de almacenamiento, canecas de almacenamiento, estanterías y pasillos para el tránsito del personal.

Los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25ºC. El ambiente debe ser seco con buena ventilación natural con ventanas y angeo o ventilación mecánica, estar libre de humedad y bien iluminado.

Los alimentos se ubicaran mediante el método PEPS en estantes rotulados, limpios y de forma ordenada, los cuales deben estar separados de la pared y del piso, de manera que facilite la higienización y circulación de aire.

Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc. pueden ser retirados de su empaque original y ser almacenados en canecas plásticas con tapa y debidamente rotuladas, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas permaneciendo siempre tapadas. Las estibas igualmente deben mantener espacios entre estas, la pared y el piso.

Los alimentos como frutas y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, deben almacenarse en canastillas plásticas, debidamente rotuladas, teniendo la precaución que no se llenen estas canastillas de manera tal que sufra daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con la otra canastilla. Se recomienda no apilar más de 9 canastillas para que la altura máxima sea de 190 cm., así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.

Es importante que se ubiquen de forma separada los alimentos perecederos, de los no perecederos, es decir que no se almacenen en un mismo estante, ejemplo los granos con las hortalizas.

Si bien las condiciones ideales de almacenamiento de los huevos frescos es a temperatura de refrigeración, en los servicios de alimentación acompañados por las SDIS, se permite el almacenamiento de estos a temperatura ambiente, se recomienda que los huevos sean traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado, esta actividad se realiza para disminuir el riesgo de infestación por insectos (cucarachas), ya que los cartones pueden contener huevecillos y ser un vector para el ingreso de cucarachas y otros insectos.

Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos:

En caso que se requiera el proceso de pre-alistamiento es necesario que los alimentos sean seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno transparentes cerradas y rotulado de acuerdo a lo expuesto anteriormente, las cuales tendrán un solo uso es decir no podrán ser reutilizables, lo anterior con el objeto de evitarse la contaminación cruzada en el almacenamiento de alimentos en neveras y congeladores, de manera que se mantenga la calidad del alimento.

A continuación se enuncian algunos aspectos para tener en cuenta para el uso adecuado de las bolsas para almacenar alimentos

- Recepcionar las bolsas destinadas para almacenamiento de alimentos que requieren refrigeración o congelación, en un lugar con adecuadas condiciones de higiene
- Sacar del almacén o bodega únicamente las bolsas a utilizar
- Después de colocar los alimentos en las bolsas es necesario que realice un buen cierre de las bolsas
- No reutilizar las bolsas, donde se ha almacenado algún tipo de alimento
- No someter las bolsas al calor.
- No cocer el alimento juntamente con el empaque
- Así mismo no se podrán utilizar bolsas diferentes a las señaladas para almacenamiento de alimentos.
- Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos cárnicos, de igual forma las carnes frescas deberán estar separadas en bolsas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo) lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

Preparación de alimentos

Objetivo:

Mantener la calidad nutricional de los alimentos así como las características organolépticas de aceptabilidad de acuerdo con lo programado en el ciclo de menús, realizando procesos de transformación que requieran las materias primas, con el fin de brindar alimentos inocuos a cada uno de los usuarios.

Desarrollo de la Actividad:

Pre-alistamiento de materias primas

Obtención cantidad a utilizar: De acuerdo con el menú del día y cobertura a atender, se deben definir las cantidades netas a utilizar en cada preparación.

Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.

Clasificación: Una vez seleccionados los alimentos se procede a separar por tamaño, madurez y forma, de acuerdo a la preparación que aplique. Ejemplo: clasificar los tomates pequeños para la preparación de guisos o salsas y los grandes para la preparación de ensaladas crudas.

Higienización de los alimentos

La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.

Para la preparación de la solución desinfectante, es indispensable usar un recipiente para dosificar el desinfectante el cual debe ser aforado, pueden destinarse para este fin recipientes como tazas medidoras, vasos, jeringas y otros, siempre y cuando se utilicen únicamente para esta actividad y facilite la medición; de la misma forma los recipientes en el cual se va a preparar la solución desinfectante como baldes ó canecas deben tener aforo con el propósito de asegurar la correcta concentración de la misma.

La dosificación del desinfectante y los tiempos de inmersión serán de acuerdo al tipo de desinfectante y concentración del mismo.

Los alimentos que serán sometidos a proceso de cocción como (papas, yuca, plátano, arroz, carne, pollo y otros) solo requieren lavado con abundante agua ya que en el proceso de cocción se eliminan por completo los gérmenes restantes.

<u>Pelado, corte y picado</u>

- Una vez se tienen los alimentos lavados y/o higienizados, se continua con el pelado, corte ó picado según sea la preparación.
- Después de pelar y picar no dejar las verduras entre agua.
- Los implementos o utensilios utilizados en estas actividades deben ajustarse a las siguientes características:
- Tabla de picado: debe ser en material higiénico sanitario, no poroso, no absorbente, lisa, sin grietas, cuando se evidencie deterioro por uso como: grietas profundas, desprendimiento de material, deformación o percudido que no es posible retirar con desinfectante o blanqueador es necesario reemplazarla.
- Cuchillos de cortar y trinches: deben ser en material higiénico-sanitario, con manija diferente a materiales como la madera.
- Equipos manuales o eléctricos: como ayudante de cocina, peladoras, cortadoras, licuadoras entre otros, deben estar construidos en materiales higiénicos y diseñados de tal forma que todas las piezas que entren en contacto con el alimento sean desmontables y permitan su higienización.

Pesado

Una vez listo los insumos, se procede a pesar cada uno de los alimentos, con el propósito de estandarizar y ajustar las porciones de acuerdo al gramaje requerido en la minuta. Esta actividad se debe realizar debido a que en cada una de las operaciones anteriores (selección, clasificación, pelado, lavado, cortado y picado) se presentan pérdidas o mermas que pueden generar disminución de la cantidad real a preparar. Los equipos

requeridos para esta operación como báscula ó grameras deben ser sometidas a verificación rutinaria, para garantizar que los pesos sean reales.

Cocción de los alimentos

En la preparación de los menús los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos como son: sopas, arroz, granos, tubérculos, pastas, y otros. y los últimos a preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y salsas. Lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada en los jugos y ensaladas crudas, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.

En la operación de descongelado de los alimentos como las carnes, frutas entre otros, es importante realizarlo manteniendo siempre la cadena de frío, es decir el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración, el tiempo necesario dependerá del tipo y tamaño del alimento, se sugiere que se realice como minino con 24 horas de antelación a la preparación.

Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera es una mala práctica sumergir los alimentos congelados en agua caliente o fría.

En caso que el servicio de alimentación cuente con un horno microondas, este puede ser utilizado para descongelar siempre y cuando el alimento sea luego transferido al proceso de cocción.

Preparación de alimentos con proceso térmico.

Las temperaturas de cocción deben ser como mínimo a 60ºC, con los siguientes propósitos:

- Que los alimentos sean aprovechados por el organismo, ya que en el proceso de cocción suceden transformaciones físico-químicos, que facilitan la absorción de los nutrientes.
- Reforzar las cualidades gustativas para que los alimentos tengan mayor aceptabilidad.
- Asegurar la inocuidad, ya que en este proceso se elimina gran parte o la totalidad de la carga microbiana presente en los alimentos crudos.

Recomendaciones a tener en cuenta:

En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo: habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, estas deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible, se sugiere que sea colocada en recipientes planos de bajo fondo y se extienda el producto permitiendo que el vapor se libere en pocos minutos, para luego protegerlo del medio ambiente.

Es indispensable que el tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro (7ºC a 59ºC) no sea superior a una hora, aunque el tiempo ideal para el enfriamiento es de treinta minutos como máximo.

Cuando se requiera la adición de salsas ó aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.

Preparación de alimentos sin proceso térmico

Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción (como los jugos y las ensaladas crudas) deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización debido que en estos alimentos aumenta el factor de riesgo de contaminación, precisamente porque no son sometidos a procesos térmicos superiores a 60ºC, que aseguran la eliminación ó disminución de las bacterias que pueden deteriorar los alimentos y/o causar ETAs (enfermedades transmitidas por alimentos).

Es de aclarar que las frutas y hortalizas en el proceso de mención, pueden ser escaldadas (opcional) y no es necesario llevarlas a proceso de cocción ya que en la cocción la pérdida de vitaminas como la C es total. Mientras en el escaldado las ventajas obtenidas son: disminución de la carga microbiana, mejoramiento del color, disminución de la actividad enzimática, entre otros.

Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones ó los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento deben ser óptimas (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.

En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.

En la preparación de las ensaladas crudas, se debe realizar la desinfección de las hortalizas, realizar el corte o preformado y mantener las precauciones explicadas anteriormente.

Observaciones:

Es importante tener en cuenta que al realizar cocción, el alimento presente una temperatura interna no menor de 60ºC, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo, para lo cual se debe diligenciar el formato de control temperatura alimentos preparados. Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento así como la cantidad a preparar.

Servido y distribución

Objetivo

Entregar y distribuir productos terminados de calidad logrando la satisfacción final de los-as consumidores-as.

Desarrollo de la Actividad

- Asignación de las personas responsables de la cocina
- El Coordinador de la unidad operativa delegará a los(as) responsables de la cocina para el proceso de servido, esta(s) persona(s) deben ser idóneas para esta actividad.
- Organización del área destinada para servir los alimentos
- En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos. Esta área debe estar organizada e higienizada previamente

Alistamiento de los implementos para el servido

- Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.

- Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están: cucharas, cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos. Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y por ningún motivo servir ningún tipo de alimento directamente con las manos.

- La práctica de probar los alimentos es utilizando dos cucharas, una para sacar el alimento del recipiente y en la otra se pasa el alimento para ser probado. Si se cuenta con una sola cuchara, esta debe ser higienizada cada vez que se realice la actividad. No se debe probar la comida con el dedo.

- Conocer porciones a servir, según el grupo etáreo y preparación del alimento.

- La persona responsable del servido de los alimentos debe tener la capacitación necesaria para este proceso.

- Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable tiene que conocer previamente las porciones que se deben servir a los (las) participantes, dependiendo de la preparación y del grupo etario, tal y como se encuentra establecido en la tabla de porciones.

- Para la exactitud en la medición de las porciones servidas es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas o cualquier otro elemento que facilite la medida.

- Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar directamente

- El servido de los alimentos debe realizarse en la vajilla y con los cubiertos requeridos para ser entregado a los (las) participantes de tal forma que los puedan consumir de una manera agradable e higiénica.

- Los alimentos servidos deben entregarse en platos limpios, secos y en buen estado. Una vez servidos los alimentos estos son entregados a los (las) participantes directamente. En el caso de un niño(a) o un adulto mayor, estos alimentos deberán ser transportados debidamente protegidos al lugar donde se encuentra, sin que salgan de la unidad operativa, a excepción de que cuenten con la respectiva autorización de la SDIS.

- El jugo debe ser servido máximo 20 minutos antes de ser entregado y estos deben estar protegidos para evitar la contaminación.

- Los postres sin empaque primario deben servirse en postreras o plato dulce al igual que el queso, nunca en el plato del seco o sobre la bandeja. Para el caso de los postres que contengan empaque estos podrán ubicarse en la bandeja

- Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 65ºC.

- Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2ºC (jugo-lechequeso-ensalada fría-crema de leche-yogurt-kumis)

- Verificar que los alimentos estén plenamente cocidos.

- Por ningún motivo se permite mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas en días anteriores

- No se debe someter los alimentos ya preparados a variaciones de temperatura.

- Los alimentos servidos deben entregarse en platos limpios, secos y en buen estado.

- Las mesas y sillas deben estar en buen estado y limpias.

- No se debe permitir la contaminación durante el servido

- Mantenga los alimentos cubiertos, mientras son servidos.

- El servido deberá hacerse con utensilios, como pinzas o cucharas para evitar el contacto de los alimentos con las manos.
- Tome los platos y los vasos por la base, las tazas o pocillos por la oreja y los cubiertos por el mango.
- Cuidado con los dedos! Pueden contaminar los alimentos.
- Evite hablar o toser encima de los alimentos.

Para finalizar se realiza evaluación con el fin de evaluar los conocimientos adquiridos.



EVIDENCIA FOTOGRAFICA



25/4/25

LISTADO DE ASISTENCIA


En constancia firman:

Ser. Generales

Man. Alimentos

Man. Alimentos

ELABORADO POR:

Carolina Giraldo C.

CAROLINA GIRALDO CORREA
NUTRICIONISTA DIETISTA

16/5/2025

COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	CDI MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS	ACTA DE CAPACITACIÒN TALENTO HUMANO 16/5/2025

Objetivos:

*Capacitar al talento humano sobre el programa de limpieza y desinfección para da cumplimiento al plan de saneamiento básica,

***Reforzar el adecuado uso y la dosificación del hipoclorito en los proceso de la UDS.

TEMAS

- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DESARROLLO DE LA JORNADA

e realiza capacitación de forma presencial con las manipuladoras y auxiliares en la UDS explicando las siguientes temáticas:

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los siguientes son principios generales que se deben aplicar a cada caso particular.

✓ Cronología de la limpieza: Se avanza siempre de lo más sucio a lo más limpio y de lo más alto a lo más bajo.

✓ Frecuencia: Se debe realizar después de cada uso, después de cualquier interrupción durante la cual éstos hayan podido contaminarse, o a intervalos regulares si son de uso constante. Esta regla también se aplica a los artículos utilizados para la limpieza de superficies en contacto con alimentos.

✓ Principios Habituales

- El agua que se utilice para la limpieza y desinfección debe ser potable.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben almacenarse en un lugar específico, fuera del área de almacenamiento de los alimentos.

- Las escobas, baldes y traperos no deben mantenerse directamente sobre el piso, éstos y otros artículos que se utilicen en labores de limpieza deben tenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia.
- En la unidad de atención se encuentra ubicado un espacio de basuras debidamente identificado.
- Para las labores de limpieza y desinfección se debe contar con guantes y tapabocas, etc., con el fin de garantizar seguridad industrial.

A continuación, se describe los pasos básicos que se debe seguir para la limpieza y desinfección de cualquier área, equipo, etc.

✓ Pre Limpieza: Es la eliminación gruesa de la suciedad (restos de alimentos, grasa, etc.). Se realiza mediante raspado, frotado, barrido, o pre enjuagado de superficies.

✓ Limpieza principal: Consiste en la aplicación del detergente para desprender la

suciedad de las superficies.

✓ Enjuague: Es el arrastre de la suciedad desprendida y la solución de detergente por la acción del agua.

✓ Desinfección: Es la destrucción de los microorganismos por medio de un

desinfectante. Teniendo en cuenta la forma de aplicación, tiempo de acción y dosificación.

✓ Secado: Consiste en la eliminación de los restos de agua. Es conveniente hacerlo en forma espontánea al aire o eventualmente con toallas desechables.

Descripción de los productos utilizados para la limpieza y la desinfección:

Desinfectante: CLOROX (hipoclorito de sodio) 5,25% Detergente en polvo

Condiciones de uso:

➢ Los productos utilizados, no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos.

➢ El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en el agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el procedimiento que se encuentra detallado en la sección de preparación de soluciones.

➢ Se resalta que la efectividad del desinfectante que utilizamos depende en gran medida de que la superficie este completamente limpia.

➢ Para medir los agentes limpiadores y desinfectantes, debe usarse un recipiente de medida con graduaciones (jeringa, cuchara etc.) que permita medir con exactitud el volumen.

Para la verificación del protocolo de acciones en limpieza y desinfección, se diligencia diariamente el formato anexo de limpieza y desinfección de baños, el formato de limpieza y desinfección de salones los cuales son diligenciados por las responsables de servicios generales.

Tabla No. 1 Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO)

	Cantidadde agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión - Aspersión
Enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Equipos de refrigeración.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores deresiduos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.	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 y cambia pañales	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Ambiente	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Juguetes plásticos	1 litro	3 ml	8 – 10 min.	Inmersión – Aspersión
Juguetes de peluche	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión

Nota 1: Para tomar la medida del desinfectante se deben utilizar vasos medidores o jeringas para una mayor precisión.

Nota 2: En el caso de la necesidad de un plan de choque, de deberá incrementar al doble, la cantidad de hipoclorito a emplear según corresponda.

Nota 3: Como parte de las medidas de bioseguridad preventiva se propone realizar una jornada de desinfección con hipoclorito, con periodicidad de 2 veces al mes, incrementando al doble las concentraciones, manejando las acciones de desinfección como si fuese un plan de choque, según lo relacionado en la **Nota 2.**

Para finalizar se resuelven dudas.

16/5/2025

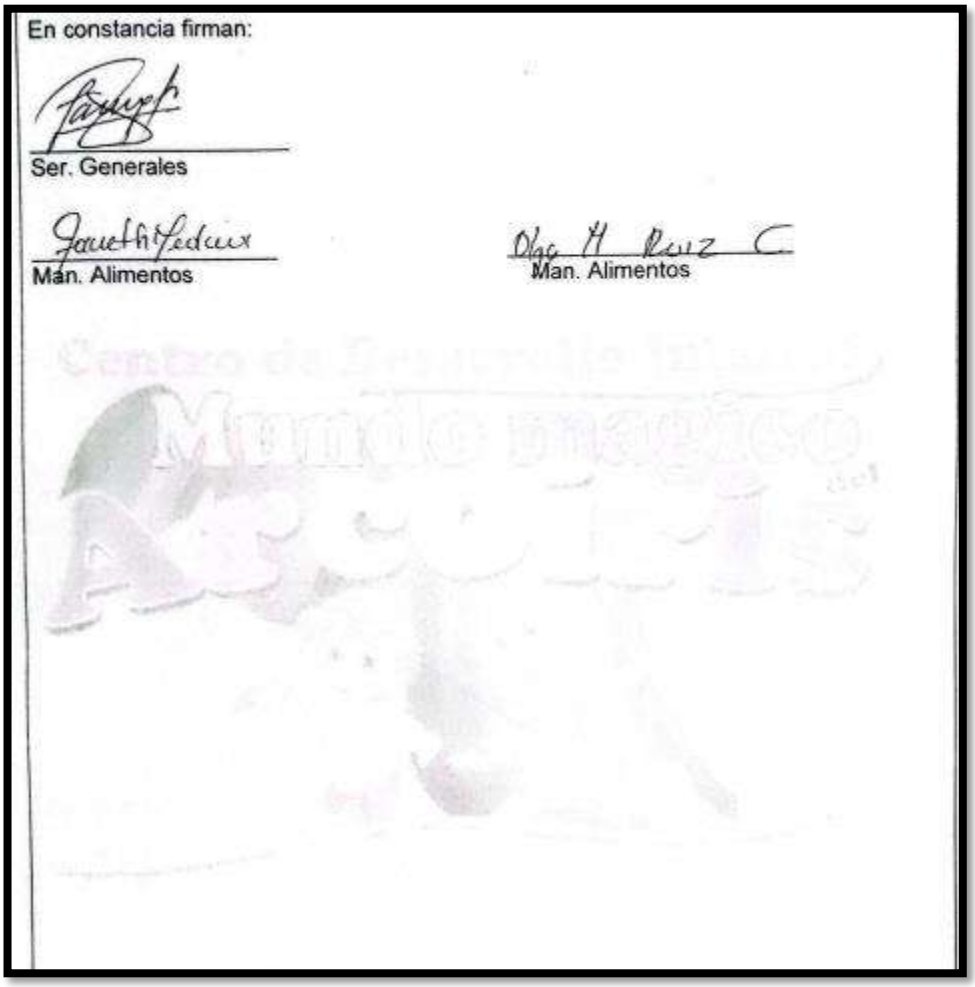
EVIDENCIA FOTOGRÁFICA





16/5/2025

LISTADO DE ASISTENCIA



ELABORADO POR:

Carolina Giraldo C.

CAROLINA GIRALDO CORREA
NUTRICIONISTA DIETISTA

COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	CDI MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS	ACTA DE CAPACITACIÒN TALENTO HUMANO 18/6/2025

Objetivos:

Dar a conocer las prácticas higiénicas del manipulador con el fin de dar cumplimento a las buenas prácticas de manipulación.

TEMAS

-PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR

DESARROLLO DE LA JORNADA

Se realiza capacitación al talento humano en la temática de prácticas higiénicas del manipulador:

1. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

De acuerdo a la **Resolución 2674 de 2013**, el personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

Estado de Salud

Certificado Médico: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a (1) año. Así mismo, debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas, capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Se debe dar cumplimiento a los tratamientos ordenados por el médico y realizar las pruebas de laboratorio clínico si se requieren y terminado el tratamiento el medico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

La entidad debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico y tomar las medidas necesarias cuando sepa o sospeche que una persona padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos o que presente heridas infectadas,

irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.

Educación y Capacitación: Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

La entidad debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales.

Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la entidad y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la entidad, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Prácticas de Higiene Personal: Es precisamente la higiene, un concepto que se nos enseña desde los primeros años de vida, pero que se olvida con mucha facilidad al preparar los alimentos, por ello, es necesario recordar algunos aspectos sustanciales, como medidas necesarias para garantizar que los alimentos no se contaminen y así conservar la salud de quien los consume:

Cuerpo:

El baño diario es indispensable, utilizando agua y jabón, igualmente la higiene oral.

Cabello:

Lávese el cabello de manera regular.

Mantenga el cabello recogido y cubierto totalmente mediante cofia, malla o gorro.

Los hombres llevarán el cabello corto y protegido con una cofia, gorro o malla. Si tienen barba, bigote o patillas anchas, las debe mantener cubiertas utilizando una mascara.

No debe peinarse mientras tenga la ropa de trabajo.

Las mujeres no podrán usar maquillaje a excepción del maquillaje permanente.

Manos:

A lo largo del trabajo diario las manos entrarán en contacto con superficies, alimentos y sustancias que contienen microorganismos nocivos, existiendo riesgo de contaminación que puede ocasionar intoxicación alimentaria, por lo cual se debe realizar el lavado de manos cada vez que sea necesario y siguiendo el siguiente procedimiento:

Mójese las manos con agua y aplique la cantidad de jabón antibacterial necesario para extenderlo por toda la superficie de las manos hasta los codos.

Frótese enérgicamente ambas palmas con movimientos rotatorios y frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.

Frótese las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados.

Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándose los dedos.

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

Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa, sin olvidar limpiar por debajo de las uñas.

Enjuáguese las manos con agua y séquelas completamente con una toalla desechable, utilice la toalla para cerrar el grifo.

Realice el procedimiento anterior cuando:

Antes de comenzar el trabajo.

Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.

Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.

Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.

Después de comer, fumar o sonarse la nariz

En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.

Cuando se limpie el sudor.

Al estornudar o toser.

Después de manipular dinero.

Después de utilizar el sanitario.

Si percibe cambios en la piel provocados por el jabón o detergentes, comunique de inmediato a su jefe inmediato.

Uñas

Lávese las manos de acuerdo a lo indicado.

Mantenga las uñas limpias, cortas y sin esmalte.

Evite llevarse los dedos a la boca cuando está preparando cualquier alimento.



Oídos, nariz y boca

Utilice siempre protector de boca y nariz (tapabocas desechable).

No está permitido sonarse, toser o silbar en el área de manipulación y almacenamiento de alimentos.

Si está resfriado, no debe trabajar cerca de los alimentos.

Si sufre de supuración de oídos, segrega mucosidad de la nariz o tiene ojos llorosos debe informar de ello a su jefe inmediato, quien no debe permitirle manejar productos alimenticios hasta que sea médicamente autorizado para ello.

Uniforme

Cámbiese de uniforme diariamente para evitar contaminación y tener buena presentación.

Emplee vestimenta de color claro, no se aceptan colores grises, o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, la cual debe tener cierres o broches en lugar de botones que pueden caer en el alimento, sin bolsillos por encima de la cintura.

Si utiliza delantal, preferiblemente debe ser blanco, sin bolsillos y mantenerlo atado al cuerpo para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

Utilice gorro, malla o cofia.

Utilice tapabocas desechable para cubrir nariz y boca mientras se manipula el alimento, el personal manipulador deberá usarlos y mantenerlos en condiciones óptimas de higiene, por tanto se deberá cambiar con frecuencia.

Utilice peto para el lavado de menaje, equipos y utensilios, el cual debe ser largo y liviano, en material impermeable y preferiblemente de color claro y mantenerse limpio.

El uniforme debe utilizarse de manera completa y adecuada, debe ser de uso exclusivo para el trabajo, no se usará para salir a la calle, debe dejarse en el vestier y permanecer limpio.

Calzado

Utilice zapatos de material resistente e impermeable, holgados, cerrados y con suelas antideslizantes.

No debe estar descalzo en área de preparación de alimentos.

Mantenga el calzado limpio y en buenas condiciones.

Uso de guantes

De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.

EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE MANOS.

Joyas, perfumes, loción de afeitar

No utilice perfume o loción de afeitar, ya que, los alimentos cogen muy fácilmente olores, causando su contaminación química.

No porte anillos, cadenas, aretes, relojes, piercing, pulseras, manillas, broches, u otros accesorios, ya que al entrar en contacto con el alimento pueden generar contaminación.

En caso de utilizar lentes los debe asegurar a la cabeza mediante bandas, cadenas u otro medio ajustable.

En caso de enfermedades infectocontagiosas:

NO podrá realizar actividades directas de manipulación de alimentos, igualmente, debe informar al jefe inmediato tan pronto como sea posible sobre este hecho para que se tomen las medidas necesarias.

Inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos:

Comer, beber y masticar chicle

Fumar

Limpiar las gafas con el aliento

Escupir o estornudar en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.

Costos de una práctica higiénica deficiente

Quejas de los beneficiarios.

Devolución y pérdidas de los alimentos alterados.

Causar el cierre de una unidad operativa.

Pérdida del empleo.

Sanciones, multas y hasta cárcel por atentar contra la vida de seres humanos.

Pérdida de la reputación.

Pago de hospitalizaciones y/o indemnizaciones a las víctimas de una intoxicación alimentaria.

Pérdida de la moral de los empleados, menor motivación para el trabajo, rendimientos económicos más bajos, menores beneficios y reducción de la vida útil de los productos.

18/6/2025

Beneficios de una buena práctica higiénica

Usuarios bien alimentados.

Mejores rendimientos y beneficios.

Ambiente de trabajo más seguro y agradable.

Satisfacción de los usuarios.

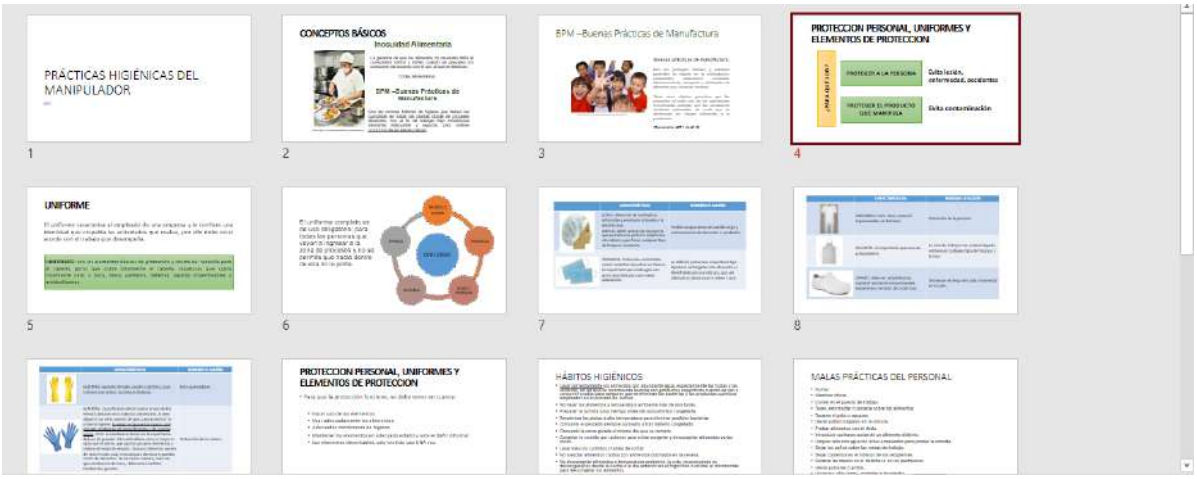
Mayor tiempo de vida útil de los productos.

Apoyo y satisfacción de las autoridades responsables

Satisfacción personal y Laboral.

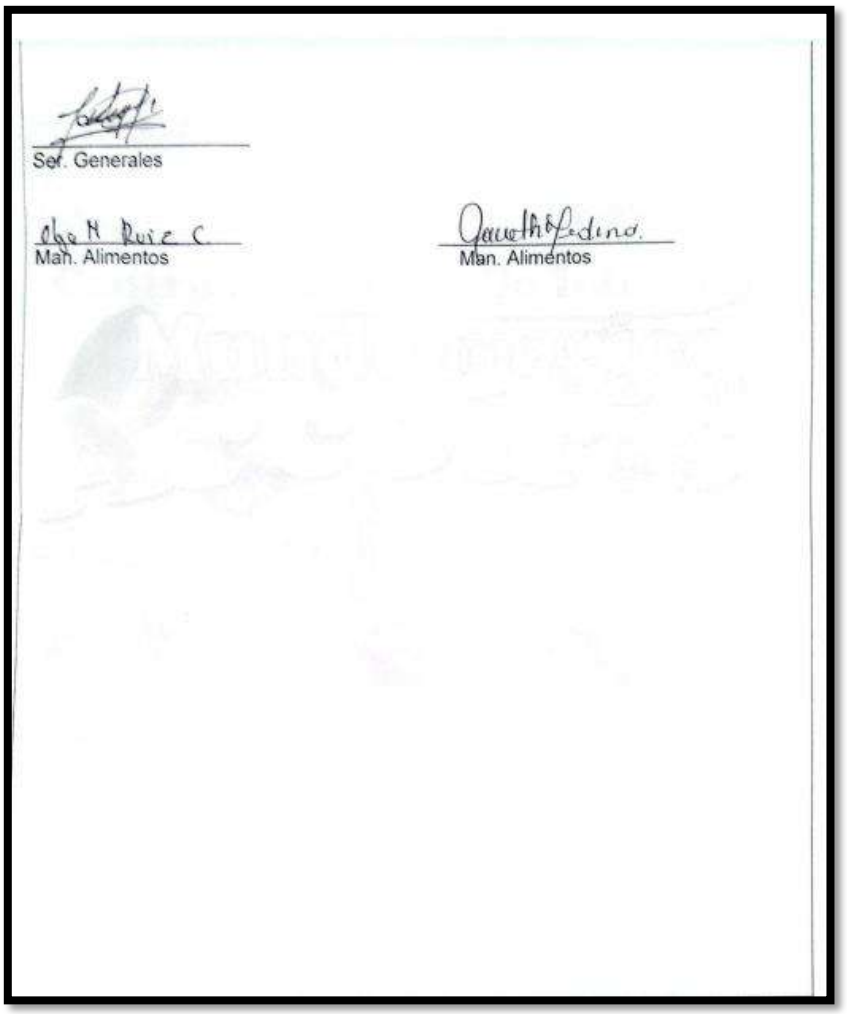
Buena reputación para usted y su unidad operativa.

Para finalizar se resuelven dudas.



18/6/2025

LISTADO DE ASISTENCIA


Ser. Generales

Olga N Ruiz C.
Man. Alimentos

Man. Alimentos

ELABORADO POR:

Carolina Giraldo C.
CC 1012345678
NUTRICIONISTA DIETISTA

CAROLINA GIRALDO CORREA
NUTRICIONISTA DIETISTA

COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	CDI MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS TALENTO HUMANO	ACTA DE CAPACITACIÒN 25/7/25

Objetivos:

- Dar a comer a las manipuladoras de forma detallada el programa de abastecimiento de agua potable y el adecuado proceso de lavado de manos.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

TEMÁTICA

-ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

-LAVADO DE MANOS

ASISTENTES:
Talento humano

ORDEN DEL DIA:

1. Bienvenida
2. Capacitación
3. Retroalimentación

DESARROLLO

Se explica al talento humano la importancia del lavado de manos y la nutricionista menciona el proceso correcto:

Mójese las manos con agua y aplique la cantidad de jabón antibacterial necesario para extenderlo por toda la superficie de las manos hasta los codos.
Frótese enérgicamente ambas palmas con movimientos rotatorios y frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.
Frótese las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados.
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándose los dedos.
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo rodeándolo con la palma de la mano derecha y viceversa,
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa, sin olvidar limpiar por debajo de las uñas.

Enjuáguese las manos con agua y séquelas completamente con una toalla desechable, utilice la toalla para cerrar el grifo.

Realice el procedimiento anterior cuando:

Antes de comenzar el trabajo.
Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.
Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.
Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.
Después de comer, fumar o sonarse la nariz
En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.
Cuando se limpie el sudor.
Al estornudar o toser.
Después de manipular dinero.
Después de utilizar el sanitario.

Se continúa dando la definición de agua potable "Es aquella que, por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el presente decreto y demás normas que la reglamenten, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal." Luego se comentan los riesgos del consumo de agua no potable: diarrea, infecciones intestinales, cólera, entre otras.

Posteriormente se explica el programa de abastecimiento de agua potable:

Actividades para control del agua potable

- Lavado y desinfección de tanques 2 veces al año por parte de empresa o persona idónea avalada por la entidad competente.

- Lavado y desinfección de tanques a través de empresa certificada para trabajo en alturas y avalada por la entidad competente

Estrategias para el ahorro y uso eficiente del agua:

Se mencionana estrategias para el ahorro del agua:

- Se debe monitorear la factura del agua y evitar el aumento del consumo sin justificación.

- Se deberá verificar que las llaves de agua no tengan fugas
- Se realizará revisiones periódicas a las unidades sanitarias para detectar posibles daños

Se muestran formas de ahorro del agua en la unidad:

revisamos que la llave quede bien cerrada y no gotee	cuando nos lavamos las manos no desperdiciamos agua y usamos lo menos posible	cuando vemos una fuga de agua avisamos a coordinacion para que se haga el respectivo mantenimiento
	educamos a nuestros niños y familias sobre la importancia del uso y ahorro del agua de forma inteligente	

Se enfatiza que el lavado y la preparación de alimentos se deben realizar con agua potable. Tambien se informa que la unidad de atención cuenta con un tanque de almacenamiento de agua de material lavable y resistente al deterioro, con el cual podrá garantizar la prestación del servicio por lo menos un día de atención.

Luego se muestra y explica formato de lavado de tanques el cual se debe diligenciar cada 6 meses o según frecuencia de lavado.

Se resuelven dudas.

EVDIENCIA FOTOGRÁFICA



LISTADO DE ASISTENCIA

25 de julio de 2025.

Tema: abastecimiento de agua potable y lavado de manosEn constancia firman:

Ser. Generales

Man. Alimentos

Man. Alimentos

Centro de Desarrollo Infantil Mundo Mágico de Angelitos

Elaborado por:



CAROLINA GIRALDO CORREA
NUTRICIONISTA DIETISTA.

29/8/25

COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	CDI MUNDO MÀGICO TALENTO HUMANO	ACTA DE CAPACITACIÒN 29/8/25

Objetivos:

- Dar a conocer al talento humano el programa de control de plagas con el fin de dar cumplimiento al plan de saneamiento básico.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

TEMÁTICA

CONTROL DE PLAGAS

ASISTENTES:

Talento humano

DESARROLLO

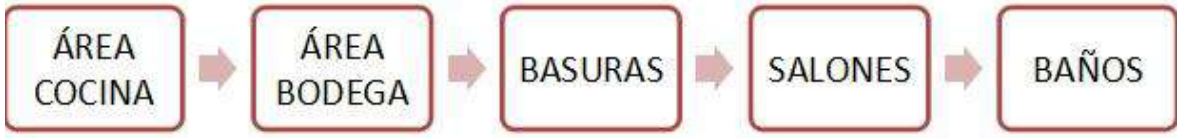
ORDEN DEL DIA:

1. Bienvenida
2. Capacitación
3. Retroalimentación

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Se realiza capacitación con las manipuladoras, sobre el control de plagas, para lo cual se inicia preguntando cuales son las posibles plagas que se pueden presentar en el CDI a lo cual refieren las manipuladoras: ratones, moscos, sancudos, cucarachas, entre otros. Posteriormente la nutricionista explica que dentro del plan de saneamiento uno de sus pilares es el programa de control de plagas y menciona en qué áreas es indispensable realizar la revisión diaria:

29/8/25



Se menciona que en caso de encontrar plagas se debe informar inmediatamente a coordinación y en caso de salones evacuar a los nin@s. También se explica la importancia de la fumigación la cual se realiza de forma semestral por prevención, adicional se realiza diligenciamiento de los formatos control de plagas y hermeticidad como verificación.

Par finalizar se resuelven dudas.

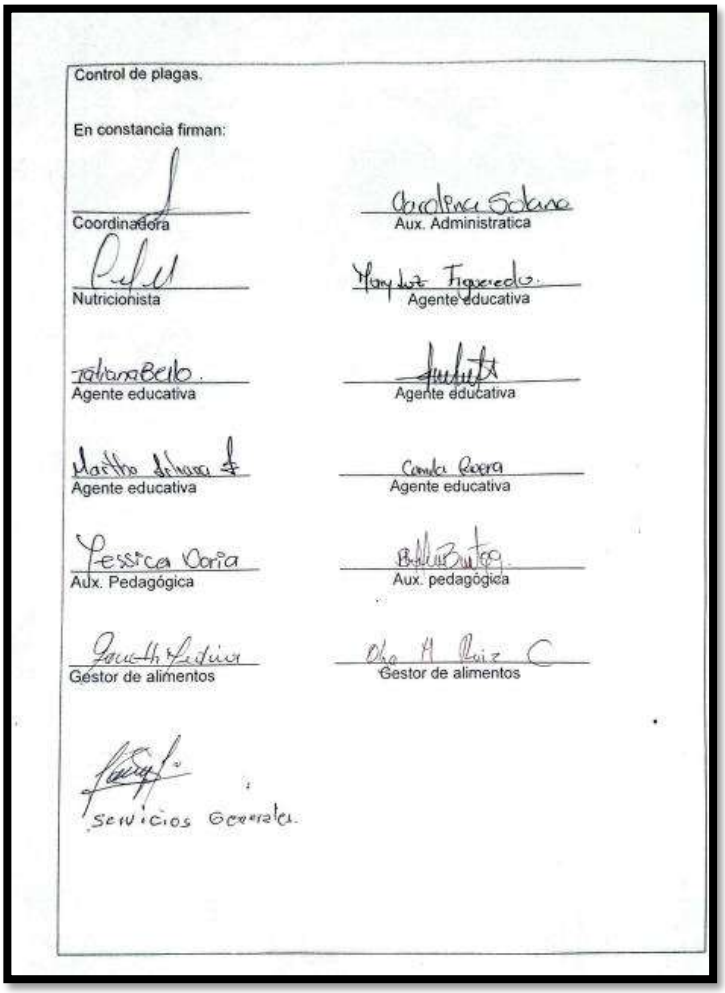
EVIDENCIA FOTOGRAFICA





29/8/25

LISTADO DE ASISTENCIA



Control de plagas.

En constancia firman:

Coordinadora

Aux. Administratica

Nutricionista

Agente educativa

Agente educativa

Agente educativa

Agente educativa

Agente educativa

Aux. Pedagógica

Aux. pedagógica

Gestor de alimentos

Gestor de alimentos

Servicios Generales

Elaborado por:

Carolina Giraldo C.
CC 1012345678
NUTRICIONISTA UNIV. ANTIOQUIA

CAROLINA GIRALDO CORREA
NUTRICIONISTA DIETISTA.

COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS TALENTO HUMANO	ACTA DE CAPACITACIÒN 10/9/25

Objetivos:

*Capacitar al manipulador de alimentos sobre la importancia y manejo de las temperaturas en frio y caliente

*Dar a conocer las enfermedades transmitidas por alimentos con el fin de prevenirlas en la UDS

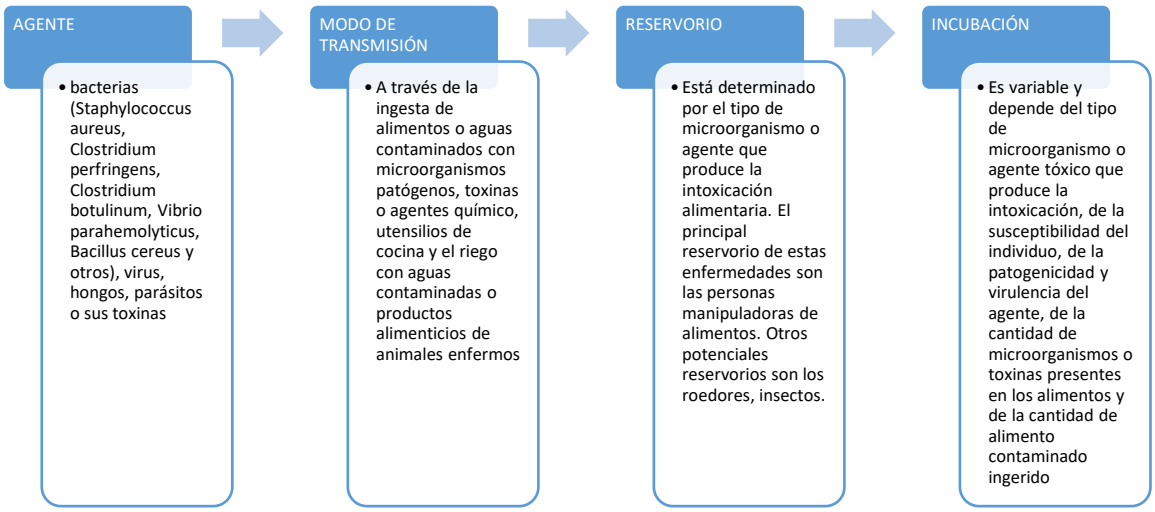
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDA

nutricionista inicia explicando el procedimiento correcto en cuanto a temperaturas de alimentos servidos:

- Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a 60ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- Cuando en el servicio de alimentación se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones óptimas de higiene y el agua del baño maría deberá mantener una temperatura de 70ºC a 75ºC para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura.
- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4ºC +/-2ºC.
- De acuerdo al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio, la ensalada preparada en refrigeración deberá rotularse así vaya a ser usada durante el servido y distribución del tiempo de comida.
- Se puede mantener la ensalada también fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura de seguridad.
- Para garantizar la temperatura de seguridad del jugo (4ºC +/-2ºC) puede adicionarse hielo, este debe ser preparado con agua potable, empacado en bolsas para alimentos previamente lavadas y desinfectadas, calculando la cantidad de agua congelada, esto es bolsas de hielo de 1, 2 o 3 litros, el hielo debe ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir; cuando sea necesario adicionar hielo, debe planearse con anterioridad a la preparación de la bebida, para restar esa cantidad de hielo al total de agua que se utilizará en la preparación, con el fin de asegurar que la dilución no altere el aporte nutricional estimado para esta preparación, para servir debe esperarse a que se derrita el hielo.

Se continua con la temática de las enfermedades transmitidas por alimentos:

Se muestra la siguiente imagen:

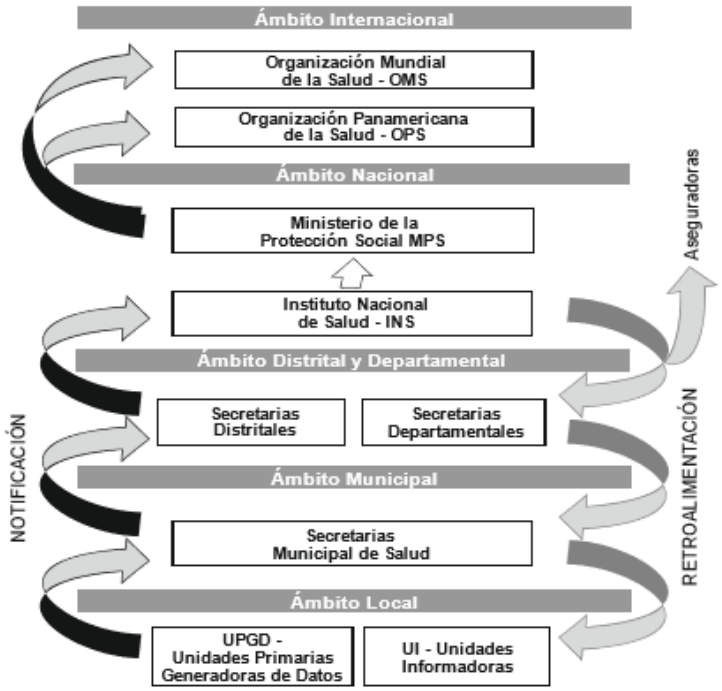


Luego se explica Las enfermedades transmitidas por alimentos se pueden presentar en forma individual o colectiva (brote de ETA)

*INDIVIDUAL: Episodio en el cual una persona presenta un cuadro clínico compatible con una ETA, después de ingerir alimentos o agua y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o el agua como vehículo de la misma.

*BROTE: Episodio en el cual dos o más personas presentan un cuadro clínico compatible con una ETA, después de ingerir alimentos o agua del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o al agua como vehículo de la misma

FLUJOGRAMA DE INFORMACIÓN



.TRATAMIENTOS

***Tratamientos físicos**:

Calor: Ebullición, Pasterización, Esterilización.

Frío: Refrigeración, Congelación.

***Tratamientos químicos**:

Salazón.

Ahumado.

Escabechado.

Utilización de conservantes.

***Enfermedades de Transmisión Alimentaria producidas por bacterias**: agente patógeno, síntomas, prevención y tratamiento.

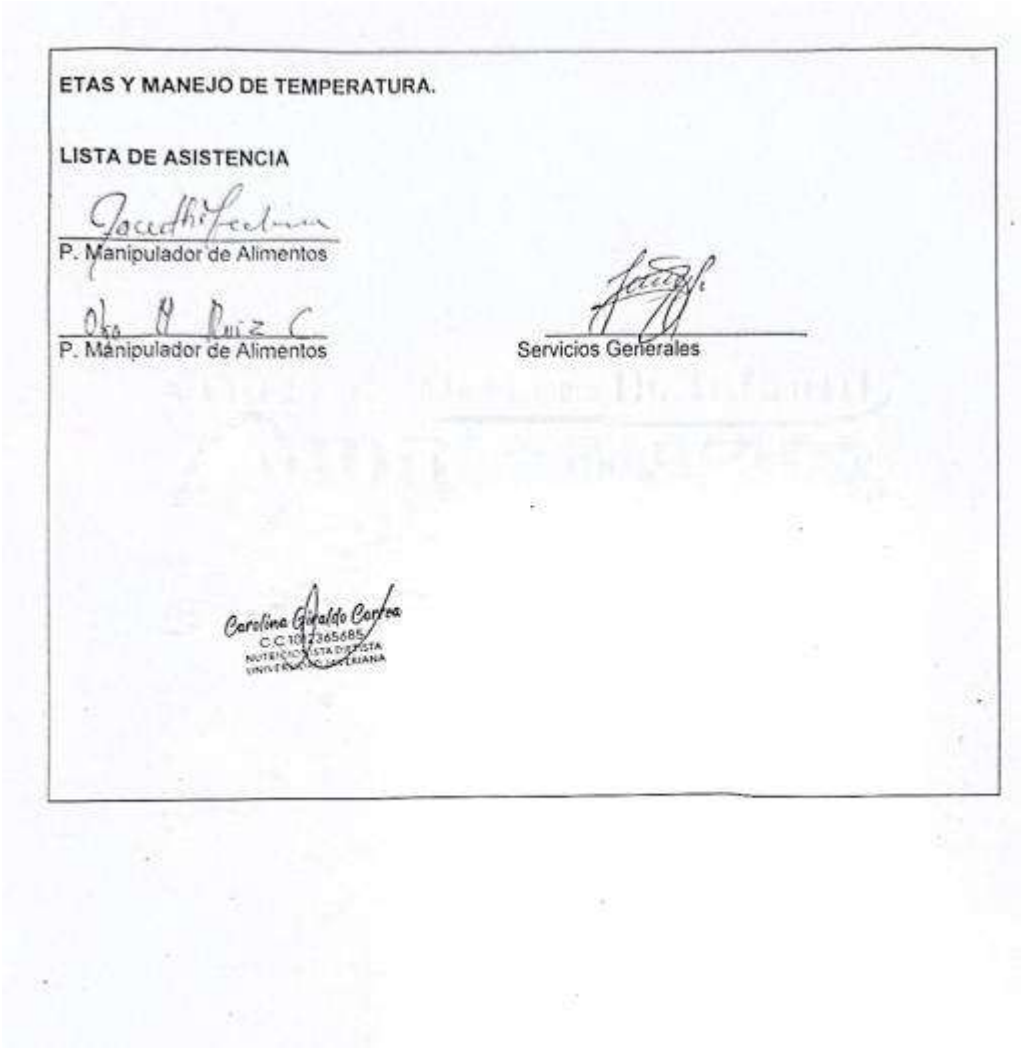
Para finalizar se resuelven dudas.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA





LISTADO DE ASISTENCIA



ETAS Y MANEJO DE TEMPERATURA.

LISTA DE ASISTENCIA

P. Manipulador de Alimentos

P. Manipulador de Alimentos

Servicios Generales

Carolina Giraldo Correa
C.C 1012365685
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD CES

Elaborado por:

Carolina Giraldo C.
CC 1012365685
NUTRICIONISTA U.C.E.S.

CAROLINA GIRALDO CORREA
NUTRICIONISTA DIETISTA.

22/10/25

COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	CDI MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS TALENTO HUMANO	ACTA DE CAPACITACIÒN TALENTO HUMANO 22/10/25

Objetivos:

-Dar a conocer al personal manipulador de alimentos, la nueva minuta patrón 2025, sus lineamientos técnicos y nutricionales, enfatizando los ajustes en porciones, grupos de alimentos y preparaciones, para asegurar su adecuada implementación y el cumplimiento de los criterios de calidad nutricional establecidos por el ICBF. Compartir con el talento humano la nueva minuta patrón con las porciones establecidas, especialmente para el servido de los alimentos.

TEMAS

SOCIALIZACIÓN DE LA MINUTA 2025

DESARROLLO DE LA JORNADA

Durante la jornada, se contó con la participación activa de las **gestoras de alimentos**, quienes recibieron orientación detallada sobre la **nueva minuta patrón 2025** y los **ajustes en las porciones servidas para los diferentes grupos de edad**.

El componente de nutrición socializó los lineamientos establecidos en el **Anexo A2.G36.PP – Ración Preparada Tres Tiempos de Alimentación**, enfatizando que las porciones deben ser **estandarizadas según el grupo etario**, garantizando el cumplimiento de los requerimientos nutricionales definidos en la **Resolución 3803 de 2016** y en las guías técnicas vigentes.

Se explicó la diferencia entre **peso bruto, peso neto y peso servido**, resaltando que el **peso servido** corresponde al resultado del **taller de estandarización de recetas y porciones**, el cual considera la preparación, el tipo de alimento y su textura final. Asimismo, se reforzó la importancia de mantener el control de las porciones para asegurar el aporte calórico, proteico y de micronutrientes según la edad de cada niño o niña.

Las gestoras reflexionaron sobre la necesidad de servir raciones acordes a las recomendaciones de la minuta, evitando tanto el **subservido** (que puede limitar el aporte nutricional) como el **sobreservido** (que incrementa el riesgo de desperdicio alimentario).

Se revisaron ejemplos prácticos de las porciones recomendadas para los diferentes grupos de edad, destacando que:

- Para niñas y niños de **1 a 2 años 11 meses**, las carnes deben servirse en porciones promedio de **20 g**, las verduras **30 g** y las frutas **50 g**.

- Para niñas y niños de **3 a 5 años 11 meses**, las carnes deben servirse en porciones promedio de **40 g**, las verduras **40 g** y las frutas **60 g**, según lo establecido en la minuta patrón.

Finalmente, se acordó fortalecer el trabajo articulado entre las **gestoras de alimentos, las coordinaciones y el componente de nutrición**, asegurando la aplicación uniforme de las porciones en todos los tiempos de comida (refrigerio mañana, almuerzo y refrigerio tarde), así como la verificación constante del cumplimiento del gramaje establecido en la minuta.

La jornada permitió fortalecer los conocimientos y prácticas, en especial de las **gestoras de alimentos**, frente a la correcta implementación de la **nueva minuta patrón 2025** y la **prevención del desperdicio de alimentos**.

Se logró una comprensión integral sobre la importancia de **respetar las porciones establecidas según los grupos de edad**, garantizando el adecuado aporte nutricional para cada niño y niña, así como la necesidad de mantener un control riguroso en la preparación y el servido de los alimentos.

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA



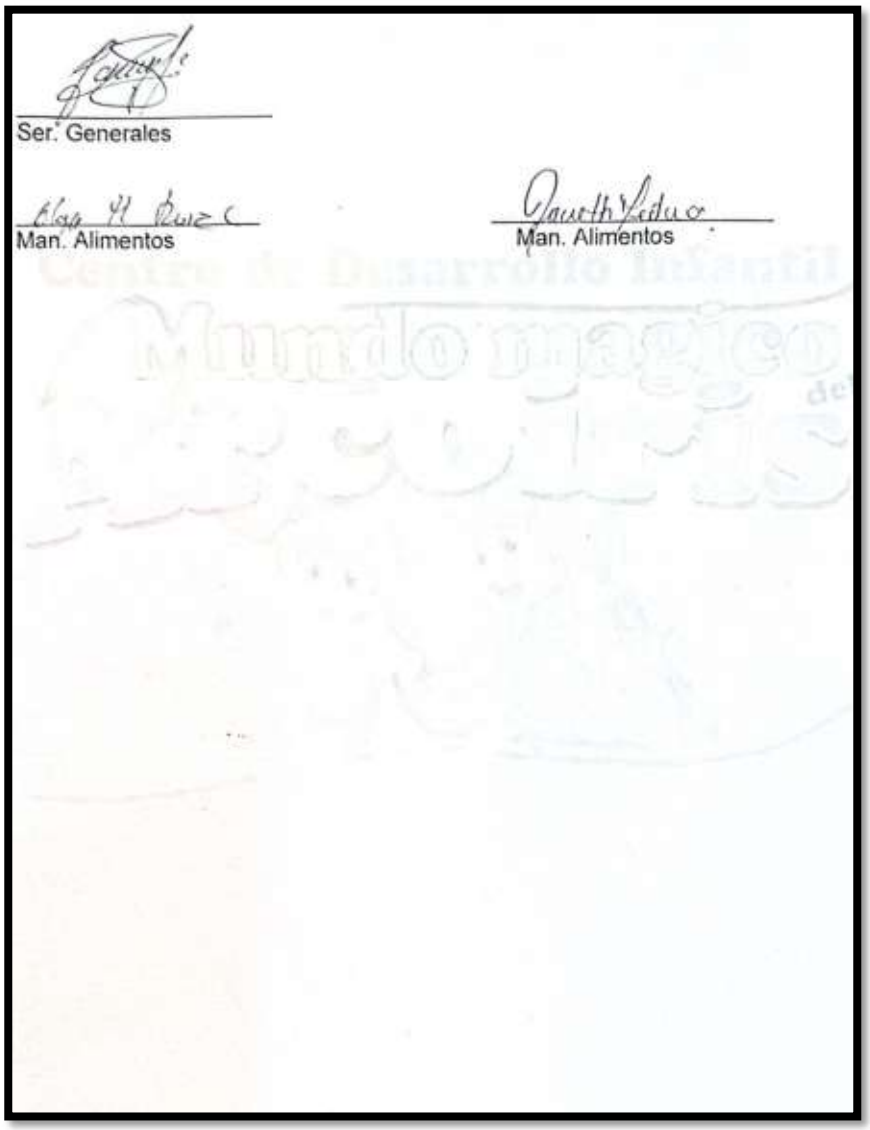
22/10/25





22/10/25

LISTADO DE ASISTENCIA



ELABORADO POR:

CAROLINA GIRALDO CORREA
NUTRICIONISTA DIETISTA

19/11/25

COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	CDI MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS TALENTO HUMANO	ACTA DE CAPACITACIÒN TALENTO HUMANO 19/11/25

Objetivos:

Dar a conocer al talento humano el manejo adecuado de temperatura con el fin de garantizar la calidad d ellos alimentos ofrecidos.

TEMAS

-MANEJO DE TEMPERATURA

DESARROLLO

Se explica al talento humano la importancia de la temperatura en los alimentos servidos:

- Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a 60ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- Cuando en el servicio de alimentación se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones óptimas de higiene y el agua del baño maría deberá mantener una temperatura de 70ºC a 75ºC para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura.
- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4ºC +/-2ºC.
- De acuerdo al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio, la ensalada preparada en refrigeración deberá rotularse así vaya a ser usada durante el servido y distribución del tiempo de comida.
- Se puede mantener la ensalada también fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura de seguridad.
- Para garantizar la temperatura de seguridad del jugo (4ºC +/-2) puede adicionarse hielo, este debe ser preparado con agua potable, empacado en bolsas para alimentos previamente lavadas y desinfectadas, calculando la cantidad de agua congelada, esto es bolsas de hielo de 1, 2 o 3 litros, el hielo debe ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir; cuando sea necesario adicionar hielo, debe planearse con anterioridad a la preparación de la bebida, para restar esa cantidad de hielo al total de agua que se utilizará en la preparación, con el fin de asegurar que la dilución no altere el aporte nutricional estimado para esta preparación, para servir debe esperarse a que se derrita el hielo. En caso de utilizar pilas refrigerantes, estas deben estar limpias y desinfectadas previo a la utilización, el uso de estas pilas debe estar contemplado dentro del plan de saneamiento de la unidad operativa.

Se enfatiza en mantener la temperatura segura de las neveras manteniendo en refrigeración un rango de 2 a 6 ºC y en congelación -18 ºC.

Se resuelven dudas al finalizar

19/11/25

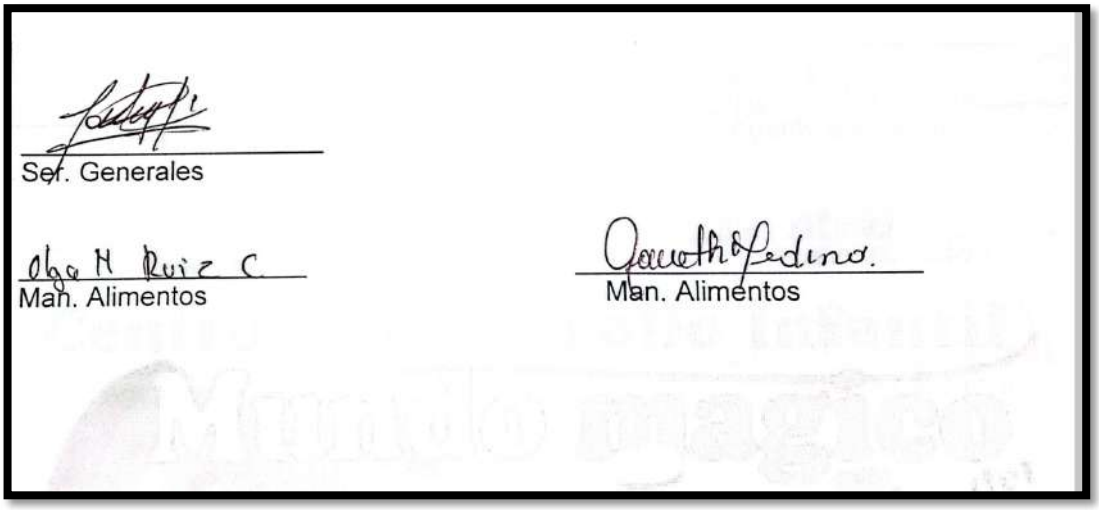
EVIDENCIA FOTOGRÁFICA





19/11/25

LISTADO DE ASISTENCIA



ELABORADO POR:



CAROLINA GIRALDO CORREA
NUTRICIONISTA DIETISTA