PISOS PAREDES Y RINCONES

Materiales	Procedimiento
Escoba Trapero Recogedor 2 Baldes: uno para solución de detergente y otro para agua limpia. Detergente común Hipoclorito de sodio. Cepillo - esponja	– Abra las ventanas para ventilar – Divida los espacios por sectores para limpiar, corriendo todos los muebles y/o mesas hacia una zona. – Si hay tierra, humedecer el lugar antes de barrer. – Barra primero el sitio que quedo libre de muebles. – Recoja la basura con el recogedor. – Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa: por cada litro de agua 2gr de detergente; se adiciona primero el agua y luego el detergente. – Estregar con ayuda de cepillos y esponjas. – Enjuagar con agua potable, eliminando los residuos del detergente. – Aplicar la solución desinfectante con trapero limpio sin repasar la misma área: 10 ml de Hipoclorito de sodio por 1 litro de agua.

MESAS Y/O SILLAS

Materiales	Procedimiento
Un paño de limpieza de uso exclusivo 2 Baldes Detergente común Hipoclorito de sodio 1 rociador para el Hipoclorito de sodio.	– Retire los materiales de desecho, (comida, papeles, etc…), eliminándolos en un basurero. – Sumerja el paño en el balde con solución de detergente. – Pase el paño con solución de detergente. – Enjuague el paño en balde con agua limpia hasta retirar todo el detergente, y páselo por la superficie de las mesas. – Desinfecte con una solución de Hipoclorito, deje actuar 15 minutos, enjuague con agua potable.

PAREDES Y MUROS

Materiales	Procedimiento
Paño de limpieza 2 Baldes Trapero Detergente común Escobillón	– Pase el trapero o paño húmedo para retirar el polvo de paredes y muros. – Limpie con escobillón los techos. – Sumerja el paño en un balde con solución de detergente – Limpie con solución de detergente, paredes y muros – Enjuague el paño en un balde con agua limpia – Enjuague los muebles y paredes

- La limpieza con solución de detergente y enjuague de muebles, techos y paredes debe realizarse solo si la superficie es lavable.
- Durante la limpieza debe tenerse especial cuidado con cable y enchufes próximos.
- La limpieza debe enfatizarse detrás de los cuadros, cortinas, repisas, tableros

VENTANAS Y PUERTAS

Materiales	Procedimiento
2 paños de limpieza 2 baldes Detergente común	– Pase el paño para retirar el polvo adherido a ventanas y puertas. – Sumerja un paño en un balde con solución de detergente. – Limpie con solución de detergente ventanas y puertas por dentro y por fuera. – Enjuague el paño en un balde con agua limpia. – Seque los vidrios (solo sí hay) de ventanas y puertas con un paño limpio y seco.

LIMPIEZA DE BOMBILLOS

Materiales: - 1 paño

– Pase un paño seco para retirar el polvo adherido, el fluorescente debe estar apagado y frío.

Una vez al mes y cada vez que sea necesario.

MATERIALES DIDACTICOS Y JUGUETES DE GOMA, TELA, PLÁSTICO. ETC…

Materiales	Procedimiento
Un cepillo Un balde plástico de uso exclusivo para preparar detergente y enjuagar 1 paño Detergente común Hipoclorito de sodio: desinfección de lavadero	Cuando exista Lavadero: – Limpie y desinfecte el lavadero – Introduzca el balde con solución de detergente en el lavadero – Sumerja los materiales didácticos y/o juguetes en solución de detergente, y cepíllelos cuando corresponda según el material. – Enjuague los juguetes en un recipiente con agua limpia, hasta eliminar restos de detergente. – Retire agua del interior de los juguetes, de preferencia deje estilar. – Sumerja los juguetes en solución con Hipoclorito por 15 minutos. – Enjuague con abundante agua potable. – Si es necesario seque los juguetes con un paño seco y limpio. Cuando no exista lavadero: – Utilizar el lavamanos del personal colando el balde sobre él. – Continuar con el mismo procedimiento descrito anteriormente. Semanalmente o Cada vez que sea necesario.

SERVICIOS SANITARIOS

En este ítem los materiales señalados son de uso exclusivo para este sector y los elementos que lo contienen. Los materiales mencionados para la limpieza y desinfección de la taza de baño serán exclusivos para este artefacto. La limpieza y desinfección deberá realizarse de acuerdo al orden propuesto para asegurar que no se produzca contaminación cruzada.

Materiales	Procedimiento
Cepillo Esponja Escoba Recogedor Trapero Escobillón.	– Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos y los de las papeleras en el lugar destinado para ello. – Enjuagar con abundante agua y aplicar la solución jabonosa. – Estregar las baterías sanitarias con ayuda de cepillo, esponjas y escobillón. – Enjuagar con abundante agua potable, eliminando los residuos del detergente. – Aplicar la solución desinfectante: 15 ml de Hipoclorito de sodio al 5.25% por cada litro de agua. – Diariamente Al medio día, y al terminar la jornada diaria de los niños y niñas, y/o cada vez que sea necesario. – Al realizar el aseo del baño siempre inicie por los lugares más limpios y termine por aquellos más sucios.

LAVAMANOS, LLAVES, BASES Y TUBERIAS

Materiales	Procedimiento
Cepillo Esponja Escoba Recogedor Trapero Escobillón	Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos en el lugar destinado para ello. Enjuagar con abundante agua y aplicar la solución jabonosa. Estregar los lavamanos, llaves y tuberías con ayuda de cepillo y esponjas. Enjuagar con abundante agua potable, eliminando los residuos del detergente. Aplicar la solución desinfectante: 15 ml de Hipoclorito de sodio al 5.25% por cada litro de agua. Dos veces al día y/o cada vez que sea necesario.

AREAS EXTERIORES

Materiales	Procedimiento
PATIOS Escoba Recogedor Bolsas para la basura	Barra y recoja materiales de desecho con el recogedor Coloque los desechos en bolsas cerradas en los contenedores de basura, fuera del alcance de los niños. Humedezca el suelo para no levantar polvo Diariamente y cada vez que se requiera
ÁREAS VERDES	Pasto: Mantener corto y limpio Huertas: Limpios y cerrados para evitar entrada de animales Maleza: Evitar crecimiento y acumulación. Corte Bimensual o cuando sea necesario.

El registro de las actividades del programa de limpieza y desinfección en las áreas comunes se realizará diariamente en el ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO.

Almacenamiento de productos químicos para la limpieza y desinfección

Se realiza en un área específica, con el fin de evitar la contaminación química. Se debe disponer de un estante o cajón en donde se organizan las sustancias debidamente identificadas, fuera del alcance de los niños.

Rotulado: Las sustancias deben estar debidamente rotuladas con las indicaciones necesarias para evitar accidentes o peligros por inadecuada manipulación, este rotulado debe tener especificaciones como:

- Nombre
- Fecha de vencimiento
- Recomendaciones
- Precauciones.

De igual manera se mantiene un folder con las fichas técnicas de las sustancias utilizadas para que los manipuladores consulten su uso y aplicación.

Se tendrá en cuenta la siguiente clasificación para el rotulado y se utilizará el siguiente rotulo en el área de almacenamiento:



PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS



INTRODUCCION

Durante la operación y funcionamiento del servicio, se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que deben ser manejados de tal forma que impidan la contaminación de las diferentes áreas y ambientes y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

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.

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 Servicio, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- en el servicio.
- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en el servicio.
- Capacitar al personal, en la importancia de los residuos y en los factores de riesgo que pueden generar contaminación.

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 Servicio.

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.
- **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.

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. Incluyen técnicas que permiten la separación de los residuos o bien poder.
  reutilizarlos o reciclarlos. Una vez concentrado el residuo es mucho más 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.

DESCRIPCION DEL MANEJO DE RESIDUOS

SECTOR DE ACOPIO DE BASURAS: cuarto de basuras, basureras y contenedores:

- Cuarto de basuras general: Cada vez que se retire la basura barra y retire desechos, limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de sodio. (Dos o tres veces en la semana y cada vez que se requiera).

- Punto Ecológico: Deben ser de material plástico, con tapas que se ajusten perfectamente, de fácil limpieza. Limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de sodio. (Diariamente).

- Basureras o Canecas Para Basura: Deben ser de material plástico, con tapas que se ajusten perfectamente, de fácil limpieza.
  Limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de sodio. (Diariamente).

DESCRIPCIÓN DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Se acoge el código de colores para separación en la fuente que rige a partir del 01 de enero del año 2021, teniendo en cuenta que se tiene un año para implementarla, iniciará el proceso en las unidades teniendo en cuenta la disponibilidad de elementos en cada una de las UDS.

Código de colores para separación de residuos sólidos en la fuente:

Blanco: residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.

Negro: residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos como tapabocas, guantes, entre otros.

Verde: residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc.

Con el cumplimiento de este código la corporación busca aportar en el índice de separación en la fuente y que esto se refleje en el cumplimiento de las metas ambientales del país, no solo en materia de gestión integral de residuos sólidos sino además en metas como la reducción del 51 % de las emisiones de carbono al 2030.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO				
	APROVECHABLE	DESCRIPCION	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
SALONES O SITIOS DE DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PEDAGOGICAS DEL ENCUENTRO GRUPAL. RECIBO Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS	RECICLAJE	**Papeles y cartones:** Periódicos, revistas folletos, catálogos, cuadernos, papeles de oficina, sobres, tarjetas, bolsas de papel, cartulinas, entre otros, cartón, canastas de huevos limpias. **Plásticos:** botellas de plástico (PET), bolsas plásticas limpias, pasta (botellas de champú, detergentes, desinfectantes), botella de aceite (bien cerrada). **Vidrío:** Botellas, envases o frascos de cualquier forma y color, ej: compotas, café, lociones, mermelada.	El reciclaje incluye la recolección, separación, procesamiento y creación de un nuevo producto o material, a partir de otros ya usados, con lo que se puede lograr varios beneficios económicos, ecológicos y sociales.	• Hacer la separación de los residuos reciclables directamente en el punto ecológico. • El material reciclable debe estar limpio y seco.	Una vez separados los residuos reciclables, se pueden disponer para las respectivas planeaciones pedagógicas o se puede entregar a los recuperadores que operen de manera independiente en el sector
MOMENTO DEL CONSUMO DE LOS REFRIGERIOS	ORGANICOS	Residuos de alimentos antes de su preparación, Cáscaras de frutas y verdura, Residuos vegetales de	Recolección de estos en punto ecológico.	Almacenamiento temporal en el cuarto de basuras general.	La disposición final se realizará en carros recolectores o en su defecto sitio dispuesto por la comunidad para la

		poda y jardín.			disposición de desechos.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO				
	NO APROVECHABLE	DESCRIPCION	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
Salones, áreas comunes y baños.	**ORDINARIOS**	Botellas de plástico (PET) O envases de cartón o de plástico con residuos de alimentos. Residuos procedentes de l barrido, de los papeles de los baños o sanitarios, Tapabocas	Para los residuos ordinarios se destina bolsa de color negro en las canecas de los baños y del punto ecológico. Para los elementos de bioseguridad desechados se dispondrá de espacio para su manejo, el cual será ajustado por dos bolsas negras, donde se depositarán los mismos.	Almacenamiento temporal en el cuarto de basuras general.	La disposición final se realizará con los carros recolectores dispuestos en el municipio
UDS(No se generan usualmente)	ESPECIALES	Escombros, llantas colchones, muebles, estantes.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final en el municipio

El registro de la disposición de los residuos se realizará diariamente en el ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

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 servicio, 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 servicio y a los sistemas de almacenamiento de esta.

DEFINICIONES

- La unidad de servicio no cuenta con agua potable el agua se trae de los caños y se le aplica hipoclorito.
  Contaminación del agua: Presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede

- generar una ETA

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

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

- **Hipoclorito de sodio libre:** Concentración de Hipoclorito de sodio 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.

- **Hipoclorito de sodio residual total:** Es la suma del Hipoclorito de sodio libre más el Hipoclorito de sodio combinado, pueden estar simultáneamente, pero generalmente el Hipoclorito de sodio 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 Serviciogienización 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.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.

Almacenamiento del agua

El almacenamiento del agua potable en la UDS : M1 PUERTO ALVIRA no aplica almacenamiento ya que no cuenta con el servicio. Los procedimientos de limpieza y desinfección se encuentran descritos en el Programa de Limpieza y Desinfección.

VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA

En el agua existen millones de microorganismos y sustancias, que de no eliminarse, contaminarían los alimentos fácilmente.

En el cuadro se especifican los principales microorganismos que se encuentran en el agua y que son causantes de muchas enfermedades.

Microorganismo	Enfermedad
Protozoos	
Crytosporidium	Criptosporidiosis
Giardia lamblia	Giardiasis
Entamoeba histolytica	Disentería amebiana
Naegleria fowleri	Meningo-encefalitis amébica
Virus	
Hepatitis A	Hepatits
Adenovirus	Enfermedades respiratorias y conjuntivitis
Enterovirus, coxsackievirus, ecovirus y virus de la poliomelitis	Enfermedades respiratorias. Poliomelitis
Reovirus	Gastroenteritis
Virus Norwalk	Diarreas y vómitos
Rotavirus	Diarreas
Bacterias	
Salmonella typhi	Fiebres tifoideas
Salmonella paratyphi	Fiebres paratifoideas
Salmonella schottmuelleri	Fiebres paratifoideas
Salmonella spp	Salmonelosis
Shigella spp	Disentería bacteriana (shigelosis)
Campylobacter jejuni y *Campilobacter enteritis*	Gastroenteritis
Escherichia coli	Gastroenteritis
Yersinia enterocolitica	Yersiniosis
Vibrio cholerae	Cólera
Legionella pneumophila	Legionelosis/enfermedad del legionario
Leptospira	Leptospirosis
Pseudomonas aeruginosa	Diversas infecciones

Tomado de Contaminación del agua potable: problemas microbiológicos. Autor Alberto Moro González.

Adicionalmente el agua debe cumplir con características fisicoquímicas como el Cloro Residual y el pH

La presencia de cloro residual en el agua potable garantiza:

- algunos virus causantes de enfermedades diarreicas
- Que el agua se encuentra protegida de posibles re-contaminaciones microbiológicas durante su almacenamiento o transferencia.
- La presencia de cloro residual en el agua es, por lo tanto, correlacionada con la ausencia de microorganismos patógenos causantes de enfermedades, de tal manera que representa una medida de la potabilidad del agua.

El símbolo pH es utilizado mundialmente para hacer referencia a la fórmula del potencial de hidrógeno (H), es decir la cantidad de hidrógeno que existe en una solución. Así, las diferentes sustancias con las que podemos entrar en contacto poseen un nivel de pH diferenciado que los caracteriza y que los hace especialmente útiles o beneficiosos para determinados casos.

La escala del pH se establece en torno a lo que se considera el nivel medio: el agua. Este recurso natural posee una acidez y una alcalinidad nula, por lo cual se considera el punto medio entre los dos extremos, el ácido y el alcalino; de 7 a 0, es decir, cuando se va al comienzo de la escala, estaremos hablando de los elementos o sustancias más ácidos. Entre ellos, el jugo de limón o el vinagre (que contienen un pH de 2), el vino (pH de 4) o la lluvia (pH de 5.5) son los más ácidos a medida que nos acercamos al agua. El elemento con mayor nivel de acidez conocido es el ácido que se encuentra en las baterías, sustancia que posee un pH de 0, colocándose entonces al tope de la escala. Cuando pasamos el punto del agua hacia arriba, es decir de 7 a 14, encontramos los elementos o sustancias más alcalinas, las que poseen menor nivel de acidez.
Para la verificación de la calidad del agua se debe revisar cada día en los que se realicen Encuentros Grupales la calidad del agua mediante la observación de la misma en alguno de los grifos de la UDS, verificando que se cuente con suministro de agua, y si color y olor sean los característicos. El registro de esta actividad se realizará en el ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA O LAVADERO

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 la solución desinfectante de acuerdo al protocolo establecido.

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, 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 del servicio 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 Hipoclorito de sodio 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, persona responsable de la actividad y observaciones.

PLAN DE CONTINGENCIA: En caso de no contar con agua potable se llevara a cabo la adquisición de esta en botellas, bolsas o galones.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del servicio se crean diferente hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el personal y beneficiarios 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 las bodegas o en los puntos de encuentro, 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 el procedimiento para la inspeccionar la hermeticidad de la institución, la presencia de plagas y el manejo adecuado de elementos en desuso.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del servicio.
- 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.

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas del SERVICIO 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.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

¿POR QUÉ 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 alimentaria y enfermedades de origen alimentario. e deben 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 servicio.

Los dos modos más importantes de controlar las plagas de los alimentos son impedir su acceso al servicio de alimentos y bodega así como del lugar de proceso y evitar que puedan obtener alimento y refugio.

¿COMO SE PUEDEN CONTROLAR LAS PLAGAS?

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.
- 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, cuartos de almacenamiento 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 sitio de proceso como en las áreas colindantes.

- Realice una inspección periódica (semanalmente) y subsane rápidamente cualquier fallo, esté atento a los primeros indicios de presencia de plagas e informe , diligencie el formato de avistamiento de plagas.
- 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.
- Mantenga siempre limpias, ordenadas y desinfectadas las instalaciones de bodega de alimentos, de material didáctico y la zona de almacenamiento de basura.
- Inspeccione los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.
- Deseche guacales y cajas al momento de almacenar alimentos en la bodega.

Lo mejor es impedir la llegada de plagas al servicio, pero si esto ocurre ha de poner los medios físicos o químicos para eliminarlas. Las medidas de control de plagas pueden ser dos:

Métodos indirectos o pasivos: Este tipo de método solo son medidas no invasivas. Por ejemplo, medidas higiénicas, barreras físicas, etc.
Métodos directos o activos: Este tipo de métodos son medidas específicamente que sirven para eliminar directamente las plagas. Por ejemplo, métodos químicos, biológicos, físicos, etc.

Para el caso de estas UDS se emplearán métodos indirectos o pasivos, y eventualmente en caso de evidenciarse directamente plagas en la zona de bodega se podrá implementar un método directo.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

Debido a que en el servicio se entregan 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 DE ALMACENAMIENTO

- 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, o se encuentran cerradas las ventanas.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- En caso de contar con sifones deben tener rejilla.
- No se deben dejar los alimentos descubiertos ni en contacto con el piso.

CUARTO DE BASURAS:

- Se debe mantener limpio y desinfectado el cuarto de basuras.
- Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente, mínimo dos veces en la semana.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuencia.
- 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.

ESPACIOS DE ENCUENTROS GRUPALES:

- Se deben mantener limpios y desinfectados.
- Retirar las basuras diariamente
- Se deben mantener limpias las áreas donde se guardan los materiales educativos, y colchonetas.
- Se realiza limpieza y desinfección diaria de las instalaciones.
- Se realiza aseo general semanal con el fin de correr todos los implementos del salón y así evitar que las plagas hagan casa dentro del salón.

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA INSTITUCIÓN

- Verificar el estado de las puertas: la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm; si es mayor se debe disponer de cauchos en buen estado.
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
- Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos en las ventanas.
- Revisar que no haya agujeros en paredes, pisos y techos.
- Inspeccionar la entrada de las tuberías.
- Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones. Estos deben estar fijos y no ser removibles.

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS 1 VEZ POR SEMANA

- Realizar la búsqueda de evidencia de plagas: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estanterías, etc.
- Realizar la inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar medidas.
- Realizar la inspección en cada lugar, si es necesario, arrodillándose para mirar a nivel de suelo. Hace lo propio encima de los muebles y equipos.
- Mantener adecuada higiene en el lugar.
- Diligenciar el formato denominado ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS
-

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997- Ref: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Ministerio de Salud, Bogotá, Colombia.
- Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013
- CODEX ALIMENTARIUS. 2003. Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos. INTERNET. www.fao.org/codex/standard/es/CXP_011S.PDF.
- FDA. 2001. Current Good Manufacture Practices in manufacturing, packing, or holding human food. Título 21 Capítulo I parte 110, INTERNET.
- GONZALEZ. S. & QUEVEDO, F. 1994. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos: Impacto Socio-Económico. La alimentación Latinoamericana no 203: 52-59.
- Decreto 3075 de 1997 (Diciembre 23). Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de salud
- Resolución 2674 de 2013 (Julio 22) Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de salud y protección social.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: MES:

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHONETA	TRAPEROS Y ESCOBAS	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIGERIO	

Revisado por: _____Cargo:_____

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS:_____MES: _____

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

Revisado por:_____cargo:_____

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS:_____MES: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS:_____MES: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia semanalmente

FICHAS TÉCNICAS DE LOS ELEMENTOS USADOS EN LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ARTEMISA QUIMICOS S.A.S.

Quimicos Industriales – Productos para aseo Calle 36 No. 26 – 10

Cels: 321 3872792 – 310 5490388

CLORO LIQUIDO AL 5%

Cloro al 5% es un agente químico perteneciente a la familia del cloro y cuya característica más notable es su alto poder oxidante, lo que le confiere propiedades desinfectantes y blanqueadoras muy importantes dentro del campo industrial e institucional.

VENTAJAS

- Amplio espectro de acción antimicrobiana (incluye bacterias gram (+) y gram (-), hongos, levaduras, esporulados y virus).
- Bajo costo con respecto a otros agentes industriales de desinfección y decolorización.
- Las soluciones diluidas presentan mayor tiempo de vida útil durante el almacenamiento.

APLICACIONES INDUSTRIALES

- Tratamiento de aguas : Agente desinfectante (clorador) en plantas de potabilización, plantas residuales, piscinas, spas, tanques de reserva, etc.
- **Industria Textil:** agente de decolorización y blanqueo de fibras.
- **Industria de aseo y limpieza:** elaboración de detergentes y blanqueadores a base de cloro.

Agroindustria, industria de alimentos, cosmética, farmacéutica y hospitalaria: ASOCIACION DE

- insumo de desinfección de superficies materias primas, instrumental, equipos, áreas, etc..

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

ESTADO FÍSICO

Apariencia: Líquido

Color: Amarillo claro PH:
12.0 – 13.5

Solubilidad en agua: 100%
Fragancia: Cloro

INSTRUCCIONES DE APLICACIÓN :

DILUCIÓN:

- ♣ Para blanquear se utiliza ¼ de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua durante 5 minutos.
- ♣ Para limpiar se utiliza ½ de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua.
- ♣ Para desinfectar se utiliza 1 de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua.

PRECAUCIONES:

Utilizar guantes de caucho para aplicar el producto. Mantener el envase cerrado. Si la persona es muy sensible al olor usar mascarilla con cartucho para filtración de olores.

PRESENTACIÓN:

CLORO al 5% se expende en envases de 1 lt. - 4 lt. - 10 lt - 20 lt. - 220 lt.

MANTENGA ESTE PRODUCTO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑO

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS.

SECCIÓN 1: Identificación.

1.1 Identificación del Producto: Jabón líquido antibacterial para manos.

1.2 Usos Recomendados: Producto formulado especialmente con agentes suavizantes, humectantes, desengrasantes y desinfectantes, debidamente balanceados y proporcionados para que cumplan eficazmente su función actuado sobre las manos, dejándolas suaves, limpias y desinfectadas sin dejarla piel seca. Contiene además una suave y delicada fragancia que deja una sensación agradable de limpieza.

1.3 Detalles del fabricante:

Nombre: ARTEMISA QUIMICOS S.A.S

Dirección: Calle 36 # 26 – 10 , Barrio San Isidro Villavicecio

Teléfono: 321 3872792 / 310 5490388

Email: artemisaquim@gmail.com

SECCIÓN 2: Identificación de Peligros.

2.1 Clasificación de la Sustancia o Mezcla.

Producto no clasificado como peligroso.

Contacto con los ojos: Puede causar irritación leve, enrojecimiento y lagrimeo excesivo.

Contacto con la piel: Puede presentar algún tipo de dermatitis ligera, si existe alguna reacción a sus componentes, está reacción desaparece sin atención médica. **Inhalación:** No es tóxico al ser inhalado. Los vapores del producto no causan irritación en vías respiratorias.

Ingestión: En pequeñas cantidades puede causar dolor estomacal y vómito, en cantidades mayores puede llegar a ser tóxico.

2.2 Elementos de la etiqueta

Pictogramas:



Indicaciones de peligro:

Ninguna reportada.

Consejos de Prudencia.

Prevención

P102: Mantener fuera del alcance de los niños y adultos mayores. P103: Leer

la etiqueta antes de su uso.

SECCIÓN 3: Composición / Identificación de Componentes

Este producto es una mezcla de:

Materia Prima	N° CAS	% En Peso
Lauril Éter sulfato de sodio (28%)	1335-72-2	10-15
Agentes Humectantes	56-81-5	5-8
Agentes Espesantes		2-3
Conservantes	Confidencialidad Comercial	1-2
Fragancias	-------	2-3
Agente Antibacterial	Confidencialidad Comercial	2-5

SECCIÓN 4: Medidas de Primeros Auxilios.

4.1 Descripción de las medidas de primeros auxilios.

En caso de contacto accidental con el producto tener en cuenta las siguientes recomendaciones, en caso de:

Inhalación: Sacar a la persona afectada a tomar aire fresco, no necesita asistencia médica, en caso de presentar algún síntoma desfavorable solicitar asistencia médica.

Contacto con la piel: Para retirar el exceso del producto enjuagar con abundante agua.

Contacto con los ojos: Enjuáguese con agua hasta que el material se haya eliminado. Si usa lentes de contacto retírelos inmediatamente. Debe levantar ambos párpados para facilitar el enjuague completo, en caso de una reacción desfavorable consulte a su médico.

Ingestión: Lavar la boca con abundante agua, dar a beber dos vasos de agua si la persona está consciente. No inducir el vómito y acudir inmediatamente al médico.

SECCIÓN 5: Medidas de lucha contra incendios.

5.1 Medios de extinción.

CO_2, extintores de polvo, espuma o chorros de agua. Se pueden realizar los procedimientos normales de extinción de incendios.

5.2 Procedimientos y precauciones.

Por seguridad evacuar y aislar el área de peligro. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Retirar los envases expuestos si no hay riesgos, en caso contrario enfriarlos aplicando agua en forma de rocío en la parte externa desde una distancia segura. Utilizar protección personal si así se requiere,

5.3 Productos nocivos de la combustión.

No presenta.

SECCIÓN 6: Medidas en caso de vertimiento accidental

6.1 Equipos y precauciones para la protección personal, procedimientos deemergencia.

Ventilar y evacuar la zona, utilizar el equipo de protección adecuado. Tener especial cuidado con las superficies en contacto con el producto ya que pueden estar resbalosas y ocasionar fuertes caídas.

6.2 Precauciones ambientales.

Evitar que el producto esté en contacto directo con fuentes naturales de agua. Diluir el producto con abundante agua.

6.3 Métodos y materiales de limpieza.

Contener el derrame, recoger desde el borde del derrame hacia adentro con materiales absorbentes o material inertes. Lavar la zona con abundante agua, recoger y depositar en recipientes herméticos para su posterior disposición final.

SECCIÓN 7: Manipulación y almacenamiento.

7.1 Procedimientos de manejo.

Mantener estrictas normas e higiene, no comer, beber o fumar durante su utilización. Usar las cantidades o dosificaciones según lo establecido. Si re envasa el producto rotular debidamente los envases, para diluir o preparar soluciones adicionar lentamente el producto en agua para evitar la formación de espuma. Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto.

7.2 Condiciones para almacenar de forma adecuada.

Almacenar en un lugar fresco y seco. Después de abierto el producto mantener los envases herméticamente cerrados y debidamente rotulados. Mantener fuera del alcance de los niños.

SECCIÓN 8: Controles de exposición y protección personal.

8.1. Parámetros de control.

Límites de exposición ambiental: No existen límites de exposición ambiental para ninguno de los componentes mencionados en la Sección 3 de esta FDS.

Equipos de protección personal (EPP).

Protección para los ojos/la cara.

No requiere ningún tipo de protección para los ojos y la cara. Sin embargo si existe manipulación como uso no directo si no en procesos de re envase, se sugiere el uso de gafas protectoras y guantes de caucho.

Protección de la piel/las manos.

No se requiere ningún equipo de protección especial. Sin embargo si presenta algún tipo de dermatitis o irritación se recomienda no usar el producto.

SECCIÓN 9: Propiedades Físico/Químicas.

Apariencia	Liquido espeso color referente a fragancia
Densidad 20ºC	1.04g/cc +-.006 g/cc
Punto de ebullición (ºc)	N.R.
Punto de fusión (ºc)	N. A.
PH 10%	7.2 – 7.5
Solubilidad	Soluble en agua en cualquier proporción

10.1 Estabilidad química: Estable bajo condiciones normales de manipulación y almacenamiento, temperaturas menores a 25 °C. El producto es sensible a la luz directa.

10.2 Reactividad: Ninguna conocida o reportada.

Posibilidad de reacciones peligrosas: No se producirá polimerización peligrosa

10.3 Productos peligrosos de descomposición por combustión: No presenta.

10.4 Condiciones a evitar: Calor, luz directa y materiales incompatibles que puedan alterar su composición o desempeño.

SECCION 11: Información Toxicológica.

La información suministrada a continuación puede presentar inconsistencias con la clasificación del material expuesta en la sección 2. Además los datos toxicológicos de los ingredientes pueden no reflejarse en la clasificación del material ya puede estar por debajo del umbral del etiquetado.

No carcinógeno, no es erotógeno, no contiene efectos embriotóxicos, mutagénicos.

SECCIÓN 12: Información Ecológica.

El producto sin diluir no debe llegar a los drenajes, fuentes de aguas naturales o fuentes de aguas residuales. El producto es completamente soluble en agua y es biodegradable, no suele ser tóxico para los organismos acuáticos y cuando el producto es usado para su finalidad no debe causar daños en el medio ambiente.

Los residuos se deben disponer en las instalaciones industriales adecuadas para este tipo de productos, no se deben eliminar con residuos domésticos. El producto sin diluir no se debe eliminar por los drenajes o aguas residuales. Se recomienda consultar las reglamentaciones locales vigentes en cuanto a la disposición apropiada para este tipo de productos.

En cuanto a los envases vacíos deben ser almacenados y tratados como residuos químicos y para su adecuada disposición final se deben consultar las reglamentaciones locales vigentes.

SECCIÓN 14: Información para el transporte.

	TERRESTRE	MARITIMO	AEREO
CLASE	NA	NA	NA

NÚMERO UN	NA	NA	NA
GRUPO EMPAQUE	NA	NA	NA
NOMBRE TRANSPORTACIÓN	NA	NA	NA

NA: No Asignado

DATOS ADICIONALES: No se considera peligroso según normativas de transporte. Sin embargo se recomienda mantener los envases debidamente tapados y etiquetados, evitar transportar con sustancias químicamente incompatibles, no transportar con alimentos.

SECCIÓN 15: Información Reglamentaria.

15.1 Legislación específica sobre medio ambiente, seguridad y salud para lasustancia o mezcla.

Regulaciones aplicables Decreto 1609 de 2002.

Regulación para el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera.

Ley 55 de 1993. Al aprobar la "Convención No. 170 y Recomendación No. 177 en Seguridad en el Uso de Químicos en el Trabajo" adoptada por la 77va Reunión de la Conferencia General de ILO, Geneva, 1990.

15.2 Frases R.

R22 – Nocivo al ingerir.

15.3 Frases S.

S3/7 – Mantener cerrado el envase en un lugar fresco

S26 – En caso de contacto con los ojos, lave inmediatamente con abundante agua y acuda al médico.

S28 – En caso de contacto con la piel, lave inmediatamente con abundante agua. S36/37/39 –

Usar ropa protectora adecuada, guantes.

La información presente en este documento la suministra Laboratorios Proaseo S.A.S, basada en la información suministrada por los proveedores de materias primas y con base en los conocimientos y consultas bibliográficas del personal técnico, dando por entendido que dicha información es una guía para el manejo delproducto, por tanto ni la empresa ni sus representantes se hacen responsables porel uso erróneo o por la interpretación incorrecta de la información aquí contenida. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es responsabilidad del usuario. Esta información es válida solo para el producto que se define en las especificaciones.

Los cambios en datos, estándares, regulaciones, y condiciones de uso y manipulación, se encuentran fuera de su control.

_____

Dirección Téc

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y LA COMPAÑÍA.

NOMBRE DEL PRODUCTO: Detergentes en polvo

NOMBRE DE LA COMPAÑÍA: Productos Químicos Panamericanos S.A.

TELÉFONOS DE EMERGENCIA:

PLANTA GIRARDOTA: (57+4) 444 97 77
PLANTA JAMUNDÍ: (57+2) 695 45 71
PLANTA NEIVA: (57+8) 868 67 31
Horario de atención plantas
COLPATRIA:
CISPROQUIM:

PLANTA MUÑA: (57+1) 747 03 77
PLANTA SEVILLANA: (57+1) 747 03 77
PLANTA BARRANQUILLA: (57+5) 385 97 17
8:00am a 5:00pm

01-8000-512620. Atención las 24 horas.
(01) 288 60 12 --- 01-8000-916012. Atención las 24 horas.

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS.

El producto no está clasificado como una sustancia química peligrosa, pero debe ser manejado con las consideraciones propias para los productos químicos.

INHALACIÓN: Puede producir leve irritación en las mucosas por inhalación en grandes cantidades. Durante la manipulación del producto, debe evitarse la inhalación del polvo que se genere

INGESTIÓN: Puede producir leve irritación en el tracto gastrointestinal, dolor de cabeza. Puede producir leves irritaciones en la piel, enrojecimiento.

CONTACTO CON LA PIEL: CONTACTO CON LOS OJOS: Puede producir leve irritación en los ojos por contacto prolongado.

3. COMPOSICIÓN, INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES.

COMPONENTE	NÚMERO CAS	LÍMITE DE EXPOSICIÓN
No se dispone de información.		

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS.

INHALACIÓN: Trasladar a la persona expuesta inmediatamente al aire fresco. Si no respira darle respiración artificial (sólo por personal capacitado). Consultar de inmediato a un médico.

INGESTIÓN: No suministrar ningún tipo de bebidas ni inducir el vómito. Solicitar asistencia médica de inmediato.

CONTACTO CON LA PIEL: Lavar el área expuesta con abundante agua por 10 minutos o hasta asegurar la remoción del producto. Seque las manos después de lavar. Si los daños persisten consulte a un médico.

CONTACTO CON LOS OJOS: Lavarse los ojos con agua corriente por 10 minutos, buscando remover rastros del producto, lentes de contacto u otros objetos. Si la irritación persiste consulte a un médico.

5. MEDIDAS PARA EXTINCIÓN DE INCENDIOS.

NO CONTROLADO

RIESGO GENERAL:	El producto puede generar irritación durante exposición prolongada. No es inflamable.
MEDIOS DE EXTINCIÓN:	Para incendios usar extintores de polvos químicos secos, CO_2, espuma resistente al alcohol.
MEDIDAS PARA CUERPOS DE SOCORRO:	No permanezca en el área sin el equipo de protección adecuado, que incluya mascarilla para polvo, gafas de seguridad con protección lateral y guantes. **DE ACUERDO AL NUMERAL 8.**

6. MEDIDAS PARA FUGAS ACCIDENTALES.
Para fugas del producto, eliminar todas las fuentes de ignición (no fumar, no usar bengalas, chispas o llamas en la zona de peligro), detenga la fuga en caso de poder hacerlo, se debe recoger el producto con pala antichispas y depositarlo en contenedores debidamente etiquetados. Lavar la zona con abundante agua. **PARA ESTE PROCEDIMIENTO, USAR SIEMPRE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL QUE SE RELACIONAN EN EL NUMERAL 8.** Para derrames de cantidades mayores si considera necesario, comunicarse con los cuerpos de socorro de la zona, la empresa transportadora o los teléfonos de emergencias reportados en la sección 1.
7. MANEJO Y ALMACENAMIENTO.
MANIPULACIÓN: **USE EL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL RELACIONADO EN EL NUMERAL 8.** Mantener fuera del alcance de los niños. La manipulación del producto debe realizarse siempre en lugares ventilados, frescos y secos, no se deben consumir bebidas, alimentos o cigarrillos durante la manipulación y transporte de este producto y debe asegurarse al terminar la manipulación, que las bolsas queden cerradas de forma adecuada y ubicadas de forma que sus etiquetas sean visibles. No usar directamente, hacer dilución en agua antes de usar. Con ropa muy percudida o sucia enjuague previamente. Pruebe el producto en un área no visible para evaluar antes de aplicar a toda la prenda. <u>Para su manipulación:</u> *Separe la ropa blanca de la de color *Dosifique 1 ½ tazas de detergente para el lavado a máquina o 1 taza de detergente para el lavado a mano. *Disuelva primero el detergente en agua. *Lave de manera usual, si después del lavado aparece coloración azul en las prendas, enjuague nuevamente y extienda al sol. **ALMACENAMIENTO:** Almacenar en lugares cubiertos, ventilados, frescos y secos, alejado de fuentes de calor e ignición, de la luz directa de los rayos solares y de la humedad. Los empaques deben mantenerse cerrados. Almacenar en lugares retirados de la pared y del piso para evitar la transmisión de humedad. <u>Vida Útil</u>: Año y medio en condiciones normales de almacenamiento. **SE RECOMIENDA REALIZAR EL ALMACENAMIENTO, TENIENDO EN CUENTA LAS INCOMPATIBILIDADES DEL NUMERAL 10.**
8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL.

NO CONTROLADO

CONTROLES DE INGENIERÍA:	Trabajar en un lugar con buena ventilación, respetar prohibiciones de no fumar, comer y beber en el lugar de trabajo y mantener las bolsas y/o sacos con sus respectivas etiquetas. Instalar en el área de almacenamiento duchas de emergencia y lavaojos.
PROTECCIÓN PERSONAL:	Utilizar mascarilla para polvos, gafas de seguridad y guantes.



9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS.	
APARIENCIA:	Polvo de color según muestra patrón.
TENSOACTIVO ANIÓNICO:	Varía según la marca.
pH:	9-11
DENSIDAD APARENTE:	320 – 380 g/L
HUMEDAD:	Varía según la marca.

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD.	
ESTABILIDAD:	El producto es estable bajo condiciones normales de almacenamiento durante un año y medio.
PRODUCTOS PELIGROSOS DE DESCOMPOSICIÓN:	No disponible.
INCOMPATIBILIDADES:	No disponible.

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA.

No se conocen casos de toxicidad del producto en el uso normal, son de esperar solamente a muy altas concentraciones. La inhalación de partículas debería evitarse, aunque resulten inertes pueden afectar las vías respiratorias e irritar moderadamente

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA.

Sobre la base de datos de eco toxicidad y destino para los diferentes componentes de estos productos y de consumo de los hogares relacionados con formulaciones de productos de limpieza, se espera que estos
productos presenten una toxicidad baja no peligrosa para las concentraciones ambientales pertinentes.

13. CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO.

Eliminar de acuerdo a la disposición del estado, los restos de producto depositados en los recipientes debidamente etiquetados. En particular, los compuestos de bajo riesgo, se pueden diluir en agua en una proporción mínima de 1:20 u otra que sea necesaria, para luego eliminar en las aguas residuales. **Esta operación debe llevarse a cabo de forma cuidadosa y usando todos los elementos de protección personal referenciados en el numeral 8.**

La disposición y eliminación debe realizarse de acuerdo con las disposiciones oficiales. Para los embalajes contaminados deben adoptarse las mismas medidas que para el producto contaminante.

14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE.

NO CONTROLADO

CLASE:	N.A.
PICTOGRAMA:	N.A.
NÚMERO UN:	N.A.
GUIA EN LA GRE:	N.A.
GRUPO ENVASE/ EMBALAJE:	N.A.

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA.

No aplica.

16. INFORMACIÓN ADICIONAL

La información que se suministra en este documento se ha recopilado basándose en las mejores fuentes existentes, de acuerdo con los últimos conocimientos disponibles y con los requerimientos legales vigentes sobre clasificación, envasado y etiquetado de sustancias peligrosas. Esto no implica que la información sea exhaustiva en todos los casos. Es responsabilidad del usuario evaluar si la información de la hoja de datos de seguridad satisface los requerimientos para una aplicación específica distinta a la adecuada.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

AÑO 2025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

MUNICIPIO MAPIRIPAN

UDS: M1 OLVIDO

NUTRICIONISTAS 2025

INTRODUCCION

El documento se aplicará para la modalidad Educacion Inicial Campesina en la UDS: M1 OLVIDO, ubicada en la dirección en la Vereda Caño Ovejas- Resguardo indígena Sikuani

Para la ejecución del plan de saneamiento cuenta con agentes educativos y auxiliares pedagógicos, a quienes se les realizará formación y capacitación; el alcance del documento se dará a las siguientes áreas de la UDS:

El presente documento aplica para la modalidad DIMF que se realizará en el municipio de Mapiripan -Meta en la UDS: M1 OLVIDO para lo que se hace necesaria la descripción de sus espacios, como se realiza a continuación

Capacidad Instalada	**Descripción de la UDS**
	Especificaciones
Cocina	N.A.
Salones	La UCA 'Del Olvido' está construida con lona como Unico material, sin paredes ni ventanas. Además, no cuenta con servicios básicos como energía eléctrica ni agua potable.
Comedor	N.A.
Baños	N.A.
Patio	La unidad de servicio cuenta con patio en tierra
Tanque de agua	N.A.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

FOTOS DE LA UDS:M1 OLVIDO



JUSTIFICACIÓN.

Los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, almacenamiento y distribución de alimentos para el consumo humano son las llamadas Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), En Colombia el sector de los alimentos se rige por el decreto 3075 de 1997 donde involucran los tres vértices de la producción: el personal involucrado, las instalaciones donde se efectúa el proceso y el producto fabricado.

Así mismo se tienen en cuenta las actualizaciones que desde él Ministerios de Salud, INVIMA y demás entes que decretan la normatividad en el campo alimentario para el territorio colombiano. Todo esto encaminado a garantizar la inocuidad alimentaria. Es por esto que se tiene en cuenta la resolución 2674 de 2013 que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas; La Resolución 2115 de 2007 Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

Para dar cumplimiento a esta normatividad, se creó este documento de evaluación y seguimiento llamado Plan de Saneamiento Básico que a través de su gestión se garantiza condiciones sanitarias que disminuyan los riesgos de contaminación.

En este documento se presenta las actividades a seguir en los diferentes procesos que se llevan a cabo para garantizar que el consumidor tenga un alimento inocuo, que no ponga en riesgo su salud y bienestar, controlando todos los frentes; limpieza y desinfección, calidad del agua, control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos.

Para que la aplicación de un Plan de Saneamiento de buenos resultados es importante remarcar que tanto la UDS y todo su personal, están comprometidos y participan en el desarrollo del mismo.

OBJETIVOS.

General

Garantizar los procedimientos establecidos en los requisitos sanitarios, logrando implementar en el personal las precauciones y responsabilidad contempladas por sanidad.

- Elaborar los procedimientos de higiene, que deben ser aplicados para garantizar el adecuado cumplimiento del programa de limpieza y desinfección de las áreas de la bodega, UDS y UA con el fin de prevenir y controlar los riesgos de contaminación.
- Prevenir el desarrollo de infecciones, contaminación y plagas en las áreas mediante adecuados procesos de limpieza y desinfección.
- Evitar la proliferación de plagas a través de actividades programadas de fumigación y recolección de residuos.
- Brindar protección a la salud de los usuarios y talento humano y a la conservación del medio ambiente.

CONCEPTOS Y DEFINICIONES

- **Actividad acuosa (Aw):** Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

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

- **Bodega de Alimentos:** Es todo establecimiento de alimentos cuyo fin primordial es almacenar y distribuir alimentos terminados, empacados o a granel.

- **Higiene:** Condición de limpieza que asegura que un lugar, espacio, área, elemento o artefacto no constituyan riesgo para la salud de las personas.

- **Hipoclorito de sodio:** Desinfectante líquido de uso comercial y de marca conocida.

- **Detergente común:** Compuesto en polvo de uso comercial que se utiliza diluido en agua para limpiar.

- **Solución de Hipoclorito de sodio:** Hipoclorito de sodio diluido en agua fría.

- **Solución de detergente:** Detergente diluido en agua.

- **Desechos y/o basura:** Materiales en desuso, tales como escombros, botellas quebradas, tarros, mobiliario, tubos fluorescentes en mal estado, pañales, restos de alimentos, papeles sucios, etc

- **Desinfección:** Es la eliminación o destrucción de microorganismos (bacterias, virus, gérmenes) utilizando elementos químicos (Hipoclorito de sodio, alcohol) o físicos (temperatura).

- **Limpieza:** Es la eliminación de tierra, polvo, residuos de alimentos, grasas, suciedad, etc, … utilizando escobas, agua, detergentes, traperos, paños, otro

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



OBJETIVO GENERAL:

Garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección para controlar los riesgos de contaminación de los alimentos y/o preparaciones ofrecidas, así como de los diferentes espacios con el fin de prevenir infecciones y enfermedades en las niñas y niños beneficiarios de la modalidad de atención.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Definir los procedimientos, insumos, equipos y personal necesarios para la limpieza y desinfección de áreas, superficies, utensilios, equipos y demás elementos de contacto con los alimentos.
- Dar cumplimiento a la legislación vigente para alimentos: ley 9 de 1979, decreto 3075 de 1997 en el capítulo VI, y resolución 2674 de 2013 en el capítulo VI. Que hace alusión al Saneamiento.

MÉTODOS DE LIMPIEZA

- La limpieza se efectúa utilizando los métodos físicos de forma combinada o separada.
- Método Manual: Se utiliza cuando se requiere eliminar la suciedad, restregando con una solución detergente.

INSUMOS REQUERIDOS

DETERGENTES: Deben tener capacidad humectante y poder para eliminar la suciedad de las superficies, así como mantener los residuos en suspensión. Asimismo, deben tener buenas propiedades de enjuague, que se eliminen fácilmente de equipos los residuos de suciedad y detergente.

El objetivo de aplicar la solución detergente es el de desprender la capa de suciedad y microorganismos y mantenerlos en suspensión. El objeto del enjuague es el de eliminar la suciedad desprendida y los residuos de detergentes.

Dentro de los posibles detergentes a utilizar se encuentran:

- Jabón neutro en polvo

DESINFECTANTES: Los desinfectantes son preparaciones con propiedades germicidas y bactericidas, es decir, que eliminan microorganismos patógenos.

Dentro de los desinfectantes que se pueden utilizar se encuentran:

- Hipoclorito de sodio comercial, Concentración al 5.25% o 2.25%

Nota: *En el ANEXO 5 se encuentran adjuntas las fichas técnicas de los productos de desinfección utilizados en la unidad de Servicio.*

LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

- Como primer paso en todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas.
- El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el método respectivo.
- La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, de modo que el agua cubra totalmente.
- El paso siguiente es enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja, cepillo o escoba.
- Una vez que toda la superficie este en contacto con el jabón diluido, se procede a restregar las superficies meticulosamente de modo que toda el área que está siendo tratada se encuentre completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un período de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y el tipo de jabón que se esté utilizando.
- El enjuague final se hace con suficiente agua potable, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.
- No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, en caso de utilizarse un artículo este debe estar completamente limpio.
- l enjuague es conveniente hacer una revisión visual, en caso de encontrar suciedad es conveniente realizar nuevamente la

limpieza y posterior enjuague.

- La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia, para lo cual se utiliza una disolución de Hipoclorito de sodio o algún otro agente desinfectante. La concentración del Hipoclorito de sodio depende del área a desinfectado.
- La solución de Hipoclorito de sodio se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta.
- Los productos de limpieza deben aplicarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o a los alimentos.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben estar aprobados para su uso en la industria de alimentos.
- Los productos utilizados como detergentes o desinfectantes no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos.
- Todos los productos de limpieza y desinfección se deben almacenar en lugares específicos, fuera del área de proceso.
- Los implementos de limpieza deben ser de uso específico, de ninguna manera deben utilizarse para otros fines.
- Se deben enjuagar bien todas las superficies para eliminar residuos del detergente.

USO DE DETERGENTE EN LA UDS

<table>
<tr><th>Elementos que lavar</th><th>Cantidad de agua</th><th>Cantidad de detergente</th><th>Medida casera</th></tr>
<tr><td>Mesas-sillas- Estibas - Canastillas</td><td rowspan="2">1 Litro</td><td rowspan="2">5 g</td><td rowspan="2">1 cda rasa</td></tr>
<tr><td>Juguetes</td></tr>
<tr><td>Forros-Colchonetas</td><td rowspan="6">1 Litro</td><td rowspan="6">10 g</td><td rowspan="6">2 cdas rasas</td></tr>
<tr><td>Pisos y paredes</td></tr>
<tr><td>Lavadero</td></tr>
<tr><td>Canecas</td></tr>
<tr><td>Escobas y Traperos</td></tr>
<tr><td>Tanques de agua</td></tr>
<tr><td>Áreas de baños</td><td>1 Litro</td><td>15 g</td><td>3 cdas rasas</td></tr>
</table>

CRONOGRAMA DE FRECUENCIA PARA REALIZAR ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

AREAS A DESINFECTAR	FRECUENCIA	
	DIARIO	SEMANAL
PAREDES Y TECHOS		X
MARCOS DE VENTANAS Y PUERTAS	N.A	N.A
PISOS		X
ESTIBAS		N.A.
CANASTILLAS O CAJAS PLASTICAS		N.A
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS		N.A
OFICINAS	N.A	N.A
BAÑOS	N.A	
JUGUETES	N.A	N.A
MESAS		X
SILLAS		X
LAVADERO	N.A.	N.A.
TRAPEROS Y ESCOBAS		X
FORROS DE COLCHONETAS		N.A

**Todos los días barrer y trapear sobre todo antes de recibir los alimentos.*

Para todos los espacios y elementos se podrá realizar actividades de limpieza adicionales según necesidad.

- La solución de detergente y/o de hipoclorito de sodio que se prepare deberá ser utilizada en un solo espacio, es decir, si se prepara una solución de detergente para la sala A, deberá utilizarse sólo en este espacio y luego eliminarse.
- No se debe mezclar detergente con desinfectante en los procesos establecidos.
- En un recipiente (balde) primero se adiciona el agua luego el detergente.
- Las personas responsables de las actividades serán agentes educativas y auxiliares pedagógicas.
- La preparación desinfectante (hipoclorito) la solución debe realizarse en un balde exclusivo para esta actividad y con jeringa para la correcta medición del desinfectante.
- La realización de las actividades de desinfección es de frecuencia diaria, semanal o mensual según lo establecido,

así como cada vez que se requiera en casos específicos.

- No reutilice el agua ya usada.
- No seque con limpiones.
- Los elementos desinfectados no deben estar cubiertos con telas o plásticos.
- Las actividades de limpieza y desinfección deben ser registradas en los formatos establecidos.

MANEJO DE LÍQUIDOS, ANTISÉPTICOS Y DESINFECTANTES

Todo material y equipo, requiere de limpieza previa y desinfección con el fin de prevenir el desarrollo de procesos infecciosos. Es importante usar guantes, mascarilla para el manejo de estos líquidos y en caso de salpicadura en ojos y mucosas lavar con abundante agua y notificar de inmediato a su jefe inmediato.

HIPOCLORITO DE SODIO

El cloro, oxidante de acción rápida, es un desinfectante activo contra virus, hongos y microbacterias. Se inactiva en presencia de materia orgánica, se polimeriza por los rayos del sol. No debe conservarse en envases abiertos por más de 12 horas debido a la evaporación del producto activo. Puede utilizarse como desinfectante de uso general sobre superficies de mobiliario, pisos y para sumergir materiales no metálicos contaminados. En la preparación del cloro es necesario tener en cuenta lo siguiente:

- El lugar de preparación de las diluciones debe ser seguro y con buena ventilación.
- La tabla y la fórmula deben estar ubicadas en un sitio visible, cercano al sitio donde se realiza la preparación de las soluciones para consultarla.
- Los baldes plásticos deben estar en buenas condiciones y debidamente marcados para el envase de las soluciones.
- Recipiente medidor para cuantificar el hipoclorito de sodio.
- Una fuente de agua limpia.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

USO DE DESINFECTANTE HIPOCLORITO DE SODIO

Volumen de solución	DESINFECCIÓN DE ESTIBAS Y CANASTILLAS AREAS DE ALMACENAMIENTO	DESINFECCIÓN DE BAÑOS	DESINFECCIÓN DE MESAS Y SILLAS (1), JUGUETES (2)	DESINFECCIÓN DE PISOS, PAREDES. TECHOS, VENTANAS (1), FORROS COLCHONETAS (2)	DESINFECCIÓN DE CANECAS DE BASURA , CASETA DE BASURAS TRAPEROS, ESCOBAS, LIMPIONES, LAVADERO
(agua con Hipoclorito) en Litros	No enjuagar	No enjuagar	No enjuagar(1) Tiempo de exposición: 15 min (2)	No enjuagar (1) Tiempo de exposición: 15 min (2)	No enjuagar
	Concentración	Concentración	Concentración	Concentración	Concentración
	200ppm	750ppm	200ppm	500ppm	600ppm
	Volumen de Hipoclorito en mililitros				
1	4	15	4	10	12
2	8	30	8	20	24
3	12	45	12	30	36
4	16	60	16	40	48
5	20	75	20	50	60
6	24	90	24	60	72
7	28	105	28	70	84
8	32	120	32	80	96
9	36	135	36	90	108
10	40	150	40	100	120

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

PROCEDIMIENTO AREAS UDS

PISOS PAREDES Y RINCONES

Materiales	Procedimiento
Escoba Trapero Recogedor 2 Baldes: uno para solución de detergente y otro para agua limpia. Detergente común Hipoclorito de sodio. Cepillo - esponja	– Abra las ventanas para ventilar – Divida los espacios por sectores para limpiar, corriendo todos los muebles y/o mesas hacia una zona. – Si hay tierra, humedecer el lugar antes de barrer. – Barra primero el sitio que quedo libre de muebles. – Recoja la basura con el recogedor. – Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa: por cada litro de agua 2gr de detergente; se adiciona primero el agua y luego el detergente. – Estregar con ayuda de cepillos y esponjas. – Enjuagar con agua potable, eliminando los residuos del detergente. – Aplicar la solución desinfectante con trapero limpio sin repasar la misma área: 10 ml de Hipoclorito de sodio por 1 litro de agua.

MESAS Y/O SILLAS

Materiales	Procedimiento
Un paño de limpieza de uso exclusivo 2 Baldes Detergente común Hipoclorito de sodio 1 rociador para el Hipoclorito de sodio.	– Retire los materiales de desecho, (comida, papeles, etc…), eliminándolos en un basurero. – Sumerja el paño en el balde con solución de detergente. – Pase el paño con solución de detergente. – Enjuague el paño en balde con agua limpia hasta retirar todo el detergente, y páselo por la superficie de las mesas. – Desinfecte con una solución de Hipoclorito, deje actuar 15 minutos, enjuague con agua potable.

PAREDES Y MUROS

Materiales	Procedimiento
Paño de limpieza 2 Baldes Trapero Detergente común Escobillón	– Pase el trapero o paño húmedo para retirar el polvo de paredes y muros. – Limpie con escobillón los techos. – Sumerja el paño en un balde con solución de detergente – Limpie con solución de detergente, paredes y muros – Enjuague el paño en un balde con agua limpia – Enjuague los muebles y paredes

- La limpieza con solución de detergente y enjuague de muebles, techos y paredes debe realizarse solo si la superficie es lavable.
- Durante la limpieza debe tenerse especial cuidado con cable y enchufes próximos.
- La limpieza debe enfatizarse detrás de los cuadros, cortinas, repisas, tableros

VENTANAS Y PUERTAS

Materiales	Procedimiento
2 paños de limpieza 2 baldes Detergente común	– Pase el paño para retirar el polvo adherido a ventanas y puertas. – Sumerja un paño en un balde con solución de detergente. – Limpie con solución de detergente ventanas y puertas por dentro y por fuera. – Enjuague el paño en un balde con agua limpia. – Seque los vidrios (solo sí hay) de ventanas y puertas con un paño limpio y seco.

LIMPIEZA DE BOMBILLOS

Materiales: - 1 paño

– Pase un paño seco para retirar el polvo adherido, el fluorescente debe estar apagado y frío.

Una vez al mes y cada vez que sea necesario.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

MATERIALES DIDACTICOS Y JUGUETES DE GOMA, TELA, PLÁSTICO. ETC…

Materiales	Procedimiento
Un cepillo Un balde plástico de uso exclusivo para preparar detergente y enjuagar 1 paño Detergente común Hipoclorito de sodio: desinfección de lavadero	Cuando exista Lavadero: – Limpie y desinfecte el lavadero – Introduzca el balde con solución de detergente en el lavadero – Sumerja los materiales didácticos y/o juguetes en solución de detergente, y cepíllelos cuando corresponda según el material. – Enjuague los juguetes en un recipiente con agua limpia, hasta eliminar restos de detergente. – Retire agua del interior de los juguetes, de preferencia deje estilar. – Sumerja los juguetes en solución con Hipoclorito por 15 minutos. – Enjuague con abundante agua potable. – Si es necesario seque los juguetes con un paño seco y limpio. Cuando no exista lavadero: – Utilizar el lavamanos del personal colando el balde sobre él. – Continuar con el mismo procedimiento descrito anteriormente. Semanalmente o Cada vez que sea necesario.

SERVICIOS SANITARIOS

En este ítem los materiales señalados son de uso exclusivo para este sector y los elementos que lo contienen. Los materiales mencionados para la limpieza y desinfección de la taza de baño serán exclusivos para este artefacto. La limpieza y desinfección deberá realizarse de acuerdo al orden propuesto para asegurar que no se produzca contaminación cruzada.

Materiales	Procedimiento
Cepillo Esponja Escoba Recogedor Trapero Escobillón.	– Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos y los de las papeleras en el lugar destinado para ello. – Enjuagar con abundante agua y aplicar la solución jabonosa. – Estregar las baterías sanitarias con ayuda de cepillo, esponjas y escobillón. – Enjuagar con abundante agua potable, eliminando los residuos del detergente. – Aplicar la solución desinfectante: 15 ml de Hipoclorito de sodio al 5.25% por cada litro de agua. – Diariamente Al medio día, y al terminar la jornada diaria de los niños y niñas, y/o cada vez que sea necesario. – Al realizar el aseo del baño siempre inicie por los lugares más limpios y termine por aquellos más sucios.

LAVAMANOS, LLAVES, BASES Y TUBERIAS

Materiales	Procedimiento
Cepillo Esponja Escoba Recogedor Trapero Escobillón	Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos en el lugar destinado para ello. Enjuagar con abundante agua y aplicar la solución jabonosa. Estregar los lavamanos, llaves y tuberías con ayuda de cepillo y esponjas. Enjuagar con abundante agua potable, eliminando los residuos del detergente. Aplicar la solución desinfectante: 15 ml de Hipoclorito de sodio al 5.25% por cada litro de agua. Dos veces al día y/o cada vez que sea necesario.

AREAS EXTERIORES

Materiales	Procedimiento
PATIOS Escoba Recogedor Bolsas para la basura	Barra y recoja materiales de desecho con el recogedor Coloque los desechos en bolsas cerradas en los contenedores de basura, fuera del alcance de los niños. Humedezca el suelo para no levantar polvo Diariamente y cada vez que se requiera
ÁREAS VERDES	Pasto: Mantener corto y limpio Huertas: Limpios y cerrados para evitar entrada de animales Maleza: Evitar crecimiento y acumulación. Corte Bimensual o cuando sea necesario.

El registro de las actividades del programa de limpieza y desinfección en las áreas comunes se realizará diariamente en el ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO.

Almacenamiento de productos químicos para la limpieza y desinfección

Se realiza en un área específica, con el fin de evitar la contaminación química. Se debe disponer de un estante o cajón en donde se organizan las sustancias debidamente identificadas, fuera del alcance de los niños.

Rotulado: Las sustancias deben estar debidamente rotuladas con las indicaciones necesarias para evitar accidentes o peligros por inadecuada manipulación, este rotulado debe tener especificaciones como:

- Nombre
- Fecha de vencimiento
- Recomendaciones
- Precauciones.

De igual manera se mantiene un folder con las fichas técnicas de las sustancias utilizadas para que los manipuladores consulten su uso y aplicación.

Se tendrá en cuenta la siguiente clasificación para el rotulado y se utilizará el siguiente rotulo en el área de almacenamiento:



PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS



INTRODUCCION

Durante la operación y funcionamiento del servicio, se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que deben ser manejados de tal forma que impidan la contaminación de las diferentes áreas y ambientes y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

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.

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 Servicio, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- en el servicio.
- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en el servicio.
- Capacitar al personal, en la importancia de los residuos y en los factores de riesgo que pueden generar contaminación.

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 Servicio.

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.
- **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.

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. Incluyen técnicas que permiten la separación de los residuos o bien poder.
  reutilizarlos o reciclarlos. Una vez concentrado el residuo es mucho más 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.

DESCRIPCION DEL MANEJO DE RESIDUOS

SECTOR DE ACOPIO DE BASURAS: cuarto de basuras, basureras y contenedores:

- Cuarto de basuras general: Cada vez que se retire la basura barra y retire desechos, limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de sodio. (Dos o tres veces en la semana y cada vez que se requiera).

- Punto Ecológico: Deben ser de material plástico, con tapas que se ajusten perfectamente, de fácil limpieza. Limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de sodio. (Diariamente).

- Basureras o Canecas Para Basura: Deben ser de material plástico, con tapas que se ajusten perfectamente, de fácil limpieza.
  Limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de sodio. (Diariamente).

DESCRIPCIÓN DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Se acoge el código de colores para separación en la fuente que rige a partir del 01 de enero del año 2021, teniendo en cuenta que se tiene un año para implementarla, iniciará el proceso en las unidades teniendo en cuenta la disponibilidad de elementos en cada una de las UDS.

Código de colores para separación de residuos sólidos en la fuente:

Blanco: residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.

Negro: residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos como tapabocas, guantes, entre otros.

Verde: residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc.

Con el cumplimiento de este código la corporación busca aportar en el índice de separación en la fuente y que esto se refleje en el cumplimiento de las metas ambientales del país, no solo en materia de gestión integral de residuos sólidos sino además en metas como la reducción del 51 % de las emisiones de carbono al 2030.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO				
	APROVECHABLE	DESCRIPCION	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
SALONES O SITIOS DE DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PEDAGOGICAS DEL ENCUENTRO GRUPAL. RECIBO Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS	RECICLAJE	**Papeles y cartones:** Periódicos, revistas folletos, catálogos, cuadernos, papeles de oficina, sobres, tarjetas, bolsas de papel, cartulinas, entre otros, cartón, canastas de huevos limpias. **Plásticos:** botellas de plástico (PET), bolsas plásticas limpias, pasta (botellas de champú, detergentes, desinfectantes), botella de aceite (bien cerrada). **Vidrío:** Botellas, envases o frascos de cualquier forma y color, ej: compotas, café, lociones, mermelada.	El reciclaje incluye la recolección, separación, procesamiento y creación de un nuevo producto o material, a partir de otros ya usados, con lo que se puede lograr varios beneficios económicos, ecológicos y sociales.	• Hacer la separación de los residuos reciclables directamente en el punto ecológico. • El material reciclable debe estar limpio y seco.	Una vez separados los residuos reciclables, se pueden disponer para las respectivas planeaciones pedagógicas o se puede entregar a los recuperadores que operen de manera independiente en el sector
MOMENTO DEL CONSUMO DE LOS REFRIGERIOS	ORGANICOS	Residuos de alimentos antes de su preparación, Cáscaras de frutas y verdura, Residuos vegetales de	Recolección de estos en punto ecológico.	Almacenamiento temporal en el cuarto de basuras general.	La disposición final se realizará en carros recolectores o en su defecto sitio dispuesto por la comunidad para la

		poda y jardín.			disposición de desechos.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO				
	NO APROVECHABLE	DESCRIPCION	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
Salones, áreas comunes y baños.	**ORDINARIOS**	Botellas de plástico (PET) O envases de cartón o de plástico con residuos de alimentos. Residuos procedentes del barrido, de los papeles de los baños o sanitarios, Tapabocas	Para los residuos ordinarios se destina bolsa de color negro en las canecas de los baños y del punto ecológico. Para los elementos de bioseguridad desechados se dispondrá de espacio para su manejo, el cual será ajustado por dos bolsas negras, donde se depositarán los mismos.	Almacenamiento temporal en el cuarto de basuras general.	La disposición final se realizará con los carros recolectores dispuestos en el municipio
UDS(No se generan usualmente)	ESPECIALES	Escombros, llantas colchones, muebles, estantes.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final en el municipio

El registro de la disposición de los residuos se realizará diariamente en el ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

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 servicio, 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 servicio y a los sistemas de almacenamiento de esta.

DEFINICIONES

- La unidad de servicio no cuenta con agua potable el agua se trae de los caños y se le aplica hipoclorito.
  Contaminación del agua: Presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede

- generar una ETA

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

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

- **Hipoclorito de sodio libre:** Concentración de Hipoclorito de sodio 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.

- **Hipoclorito de sodio residual total:** Es la suma del Hipoclorito de sodio libre más el Hipoclorito de sodio combinado, pueden estar simultáneamente, pero generalmente el Hipoclorito de sodio 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 Serviciogienización 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.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.

Almacenamiento del agua

El almacenamiento del agua potable en la UDS : M1 OLVIDO no aplica almacenamiento ya que no cuenta con el servicio. Los procedimientos de limpieza y desinfección se encuentran descritos en el Programa de Limpieza y Desinfección.

VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA

En el agua existen millones de microorganismos y sustancias, que de no eliminarse, contaminarían los alimentos fácilmente.

En el cuadro se especifican los principales microorganismos que se encuentran en el agua y que son causantes de muchas enfermedades.

Microorganismo	Enfermedad
Protozoos	
Crytosporidium	Criptosporidiosis
Giardia lamblia	Giardiasis
Entamoeba histolytica	Disentería amebiana
Naegleria fowleri	Meningo-encefalitis amébica
Virus	
Hepatitis A	Hepatits
Adenovirus	Enfermedades respiratorias y conjuntivitis
Enterovirus, coxsackievirus, ecovirus y virus de la poliomelitis	Enfermedades respiratorias. Poliomelitis
Reovirus	Gastroenteritis
Virus Norwalk	Diarreas y vómitos
Rotavirus	Diarreas
Bacterias	
Salmonella typhi	Fiebres tifoideas
Salmonella paratyphi	Fiebres paratifoideas
Salmonella schottmuelleri	Fiebres paratifoideas
Salmonella spp	Salmonelosis
Shigella spp	Disentería bacteriana (shigelosis)
Campylobacter jejuni y *Campilobacter enteritis*	Gastroenteritis
Escherichia coli	Gastroenteritis
Yersinia enterocolitica	Yersiniosis
Vibrio cholerae	Cólera
Legionella pneumophila	Legionelosis/enfermedad del legionario
Leptospira	Leptospirosis
Pseudomonas aeruginosa	Diversas infecciones

Tomado de Contaminación del agua potable: problemas microbiológicos. Autor Alberto Moro González.

Adicionalmente el agua debe cumplir con características fisicoquímicas como el Cloro Residual y el pH

La presencia de cloro residual en el agua potable garantiza:

- algunos virus causantes de enfermedades diarreicas
- Que el agua se encuentra protegida de posibles re-contaminaciones microbiológicas durante su almacenamiento o transferencia.
- La presencia de cloro residual en el agua es, por lo tanto, correlacionada con la ausencia de microorganismos patógenos causantes de enfermedades, de tal manera que representa una medida de la potabilidad del agua.

El símbolo pH es utilizado mundialmente para hacer referencia a la fórmula del potencial de hidrógeno (H), es decir la cantidad de hidrógeno que existe en una solución. Así, las diferentes sustancias con las que podemos entrar en contacto poseen un nivel de pH diferenciado que los caracteriza y que los hace especialmente útiles o beneficiosos para determinados casos.

La escala del pH se establece en torno a lo que se considera el nivel medio: el agua. Este recurso natural posee una acidez y una alcalinidad nula, por lo cual se considera el punto medio entre los dos extremos, el ácido y el alcalino; de 7 a 0, es decir, cuando se va al comienzo de la escala, estaremos hablando de los elementos o sustancias más ácidos. Entre ellos, el jugo de limón o el vinagre (que contienen un pH de 2), el vino (pH de 4) o la lluvia (pH de 5.5) son los más ácidos a medida que nos acercamos al agua. El elemento con mayor nivel de acidez conocido es el ácido que se encuentra en las baterías, sustancia que posee un pH de 0, colocándose entonces al tope de la escala. Cuando pasamos el punto del agua hacia arriba, es decir de 7 a 14, encontramos los elementos o sustancias más alcalinas, las que poseen menor nivel de acidez.
Para la verificación de la calidad del agua se debe revisar cada día en los que se realicen Encuentros Grupales la calidad del agua mediante la observación de la misma en alguno de los grifos de la UDS, verificando que se cuente con suministro de agua, y si color y olor sean los característicos. El registro de esta actividad se realizará en el ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA O LAVADERO

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 la solución desinfectante de acuerdo al protocolo establecido.

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, 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 del servicio 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 Hipoclorito de sodio 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, persona responsable de la actividad y observaciones.

PLAN DE CONTINGENCIA: En caso de no contar con agua potable se llevara a cabo la adquisición de esta en botellas, bolsas o galones.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del servicio se crean diferente hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el personal y beneficiarios 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 las bodegas o en los puntos de encuentro, 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 el procedimiento para la inspeccionar la hermeticidad de la institución, la presencia de plagas y el manejo adecuado de elementos en desuso.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del servicio.
- 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.

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas del SERVICIO 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.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

¿POR QUÉ 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 alimentaria y enfermedades de origen alimentario. e deben 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 servicio.

Los dos modos más importantes de controlar las plagas de los alimentos son impedir su acceso al servicio de alimentos y bodega así como del lugar de proceso y evitar que puedan obtener alimento y refugio.

¿COMO SE PUEDEN CONTROLAR LAS PLAGAS?

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.
- 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, cuartos de almacenamiento 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 sitio de proceso como en las áreas colindantes.

- Realice una inspección periódica (semanalmente) y subsane rápidamente cualquier fallo, esté atento a los primeros indicios de presencia de plagas e informe , diligencie el formato de avistamiento de plagas.
- 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.
- Mantenga siempre limpias, ordenadas y desinfectadas las instalaciones de bodega de alimentos, de material didáctico y la zona de almacenamiento de basura.
- Inspeccione los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.
- Deseche guacales y cajas al momento de almacenar alimentos en la bodega.

Lo mejor es impedir la llegada de plagas al servicio, pero si esto ocurre ha de poner los medios físicos o químicos para eliminarlas. Las medidas de control de plagas pueden ser dos:

Métodos indirectos o pasivos: Este tipo de método solo son medidas no invasivas. Por ejemplo, medidas higiénicas, barreras físicas, etc.
Métodos directos o activos: Este tipo de métodos son medidas específicamente que sirven para eliminar directamente las plagas. Por ejemplo, métodos químicos, biológicos, físicos, etc.

Para el caso de estas UDS se emplearán métodos indirectos o pasivos, y eventualmente en caso de evidenciarse directamente plagas en la zona de bodega se podrá implementar un método directo.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

Debido a que en el servicio se entregan 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 DE ALMACENAMIENTO

- 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, o se encuentran cerradas las ventanas.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- En caso de contar con sifones deben tener rejilla.
- No se deben dejar los alimentos descubiertos ni en contacto con el piso.

CUARTO DE BASURAS:

- Se debe mantener limpio y desinfectado el cuarto de basuras.
- Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente, mínimo dos veces en la semana.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuencia.
- 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.

ESPACIOS DE ENCUENTROS GRUPALES:

- Se deben mantener limpios y desinfectados.
- Retirar las basuras diariamente
- Se deben mantener limpias las áreas donde se guardan los materiales educativos, y colchonetas.
- Se realiza limpieza y desinfección diaria de las instalaciones.
- Se realiza aseo general semanal con el fin de correr todos los implementos del salón y así evitar que las plagas hagan casa dentro del salón.

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA INSTITUCIÓN

- Verificar el estado de las puertas: la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm; si es mayor se debe disponer de cauchos en buen estado.
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
- Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos en las ventanas.
- Revisar que no haya agujeros en paredes, pisos y techos.
- Inspeccionar la entrada de las tuberías.
- Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones. Estos deben estar fijos y no ser removibles.

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS 1 VEZ POR SEMANA

- Realizar la búsqueda de evidencia de plagas: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estanterías, etc.
- Realizar la inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar medidas.
- Realizar la inspección en cada lugar, si es necesario, arrodillándose para mirar a nivel de suelo. Hace lo propio encima de los muebles y equipos.
- Mantener adecuada higiene en el lugar.
- Diligenciar el formato denominado ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS
-

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997- Ref: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Ministerio de Salud, Bogotá, Colombia.
- Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013
- CODEX ALIMENTARIUS. 2003. Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos. INTERNET. www.fao.org/codex/standard/es/CXP_011S.PDF.
- FDA. 2001. Current Good Manufacture Practices in manufacturing, packing, or holding human food. Título 21 Capítulo I parte 110, INTERNET.
- GONZALEZ. S. & QUEVEDO, F. 1994. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos: Impacto Socio-Económico. La alimentación Latinoamericana no 203: 52-59.
- Decreto 3075 de 1997 (Diciembre 23). Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de salud
- Resolución 2674 de 2013 (Julio 22) Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de salud y protección social.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: MES:

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHONETA	TRAPEROS Y ESCOBAS	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIGERIO	

Revisado por: _____Cargo:_____

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS:_____MES: _____

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

Revisado por:_____cargo:_____

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS:_____MES: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS:_____MES: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia semanalmente

FICHAS TÉCNICAS DE LOS ELEMENTOS USADOS EN LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ARTEMISA QUIMICOS S.A.S.

Quimicos Industriales – Productos para aseo Calle 36 No. 26 – 10

Cels: 321 3872792 – 310 5490388

CLORO LIQUIDO AL 5%

Cloro al 5% es un agente químico perteneciente a la familia del cloro y cuya característica más notable es su alto poder oxidante, lo que le confiere propiedades desinfectantes y blanqueadoras muy importantes dentro del campo industrial e institucional.

VENTAJAS

- Amplio espectro de acción antimicrobiana (incluye bacterias gram (+) y gram (-), hongos, levaduras, esporulados y virus).
- Bajo costo con respecto a otros agentes industriales de desinfección y decolorización.
- Las soluciones diluidas presentan mayor tiempo de vida útil durante el almacenamiento.

APLICACIONES INDUSTRIALES

- Tratamiento de aguas : Agente desinfectante (clorador) en plantas de potabilización, plantas residuales, piscinas, spas, tanques de reserva, etc.
- **Industria Textil:** agente de decolorización y blanqueo de fibras.
- **Industria de aseo y limpieza:** elaboración de detergentes y blanqueadores a base de cloro.

Agroindustria, industria de alimentos, cosmética, farmacéutica y hospitalaria: ASOCIACION DE

- insumo de desinfección de superficies materias primas, instrumental, equipos, áreas, etc..

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

ESTADO FÍSICO

Apariencia: Líquido

Color: Amarillo claro PH:
12.0 – 13.5

Solubilidad en agua: 100%
Fragancia: Cloro

INSTRUCCIONES DE APLICACIÓN :

DILUCIÓN:

- ♣ Para blanquear se utiliza ¼ de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua durante 5 minutos.
- ♣ Para limpiar se utiliza ½ de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua.
- ♣ Para desinfectar se utiliza 1 de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua.

PRECAUCIONES:

Utilizar guantes de caucho para aplicar el producto. Mantener el envase cerrado. Si la persona es muy sensible al olor usar mascarilla con cartucho para filtración de olores.

PRESENTACIÓN:

CLORO al 5% se expende en envases de 1 lt. - 4 lt. - 10 lt - 20 lt. - 220 lt.

MANTENGA ESTE PRODUCTO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑO

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS.

SECCIÓN 1: Identificación.

1.1 Identificación del Producto: Jabón líquido antibacterial para manos.

1.2 Usos Recomendados: Producto formulado especialmente con agentes suavizantes, humectantes, desengrasantes y desinfectantes, debidamente balanceados y proporcionados para que cumplan eficazmente su función actuado sobre las manos, dejándolas suaves, limpias y desinfectadas sin dejarla piel seca. Contiene además una suave y delicada fragancia que deja una sensación agradable de limpieza.

1.3 Detalles del fabricante:

Nombre: ARTEMISA QUIMICOS S.A.S

Dirección: Calle 36 # 26 – 10 , Barrio San Isidro Villavicecio

Teléfono: 321 3872792 / 310 5490388

Email: artemisaquim@gmail.com

SECCIÓN 2: Identificación de Peligros.

2.1 Clasificación de la Sustancia o Mezcla.

Producto no clasificado como peligroso.

Contacto con los ojos: Puede causar irritación leve, enrojecimiento y lagrimeo excesivo.

Contacto con la piel: Puede presentar algún tipo de dermatitis ligera, si existe alguna reacción a sus componentes, está reacción desaparece sin atención médica. **Inhalación:** No es tóxico al ser inhalado. Los vapores del producto no causan irritación en vías respiratorias.

Ingestión: En pequeñas cantidades puede causar dolor estomacal y vómito, en cantidades mayores puede llegar a ser tóxico.

2.2 Elementos de la etiqueta

Pictogramas:



Indicaciones de peligro:

Ninguna reportada.

Consejos de Prudencia.

Prevención

P102: Mantener fuera del alcance de los niños y adultos mayores. P103: Leer

la etiqueta antes de su uso.

SECCIÓN 3: Composición / Identificación de Componentes

Este producto es una mezcla de:

Materia Prima	N° CAS	% En Peso
Lauril Éter sulfato de sodio (28%)	1335-72-2	10-15
Agentes Humectantes	56-81-5	5-8
Agentes Espesantes		2-3
Conservantes	Confidencialidad Comercial	1-2
Fragancias	-------	2-3
Agente Antibacterial	Confidencialidad Comercial	2-5

SECCIÓN 4: Medidas de Primeros Auxilios.

4.1 Descripción de las medidas de primeros auxilios.

En caso de contacto accidental con el producto tener en cuenta las siguientes recomendaciones, en caso de:

Inhalación: Sacar a la persona afectada a tomar aire fresco, no necesita asistencia médica, en caso de presentar algún síntoma desfavorable solicitar asistencia médica.

Contacto con la piel: Para retirar el exceso del producto enjuagar con abundante agua.

Contacto con los ojos: Enjuáguese con agua hasta que el material se haya eliminado. Si usa lentes de contacto retírelos inmediatamente. Debe levantar ambos párpados para facilitar el enjuague completo, en caso de una reacción desfavorable consulte a su médico.

Ingestión: Lavar la boca con abundante agua, dar a beber dos vasos de agua si la persona está consciente. No inducir el vómito y acudir inmediatamente al médico.

SECCIÓN 5: Medidas de lucha contra incendios.

5.1 Medios de extinción.

CO_2, extintores de polvo, espuma o chorros de agua. Se pueden realizar los procedimientos normales de extinción de incendios.

5.2 Procedimientos y precauciones.

Por seguridad evacuar y aislar el área de peligro. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Retirar los envases expuestos si no hay riesgos, en caso contrario enfriarlos aplicando agua en forma de rocío en la parte externa desde una distancia segura. Utilizar protección personal si así se requiere,

5.3 Productos nocivos de la combustión.

No presenta.

SECCIÓN 6: Medidas en caso de vertimiento accidental

6.1 Equipos y precauciones para la protección personal, procedimientos deemergencia.

Ventilar y evacuar la zona, utilizar el equipo de protección adecuado. Tener especial cuidado con las superficies en contacto con el producto ya que pueden estar resbalosas y ocasionar fuertes caídas.

6.2 Precauciones ambientales.

Evitar que el producto esté en contacto directo con fuentes naturales de agua. Diluir el producto con abundante agua.

6.3 Métodos y materiales de limpieza.

Contener el derrame, recoger desde el borde del derrame hacia adentro con materiales absorbentes o material inertes. Lavar la zona con abundante agua, recoger y depositar en recipientes herméticos para su posterior disposición final.

SECCIÓN 7: Manipulación y almacenamiento.

7.1 Procedimientos de manejo.

Mantener estrictas normas e higiene, no comer, beber o fumar durante su utilización. Usar las cantidades o dosificaciones según lo establecido. Si re envasa el producto rotular debidamente los envases, para diluir o preparar soluciones adicionar lentamente el producto en agua para evitar la formación de espuma. Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto.

7.2 Condiciones para almacenar de forma adecuada.

Almacenar en un lugar fresco y seco. Después de abierto el producto mantener los envases herméticamente cerrados y debidamente rotulados. Mantener fuera del alcance de los niños.

SECCIÓN 8: Controles de exposición y protección personal.

8.1. Parámetros de control.

Límites de exposición ambiental: No existen límites de exposición ambiental para ninguno de los componentes mencionados en la Sección 3 de esta FDS.

Equipos de protección personal (EPP).

Protección para los ojos/la cara.

No requiere ningún tipo de protección para los ojos y la cara. Sin embargo si existe manipulación como uso no directo si no en procesos de re envase, se sugiere el uso de gafas protectoras y guantes de caucho.

Protección de la piel/las manos.

No se requiere ningún equipo de protección especial. Sin embargo si presenta algún tipo de dermatitis o irritación se recomienda no usar el producto.

SECCIÓN 9: Propiedades Físico/Químicas.

Apariencia	Liquido espeso color referente a fragancia
Densidad 20ºC	1.04g/cc +-.006 g/cc
Punto de ebullición (ºc)	N.R.
Punto de fusión (ºc)	N. A.
PH 10%	7.2 – 7.5
Solubilidad	Soluble en agua en cualquier proporción

10.1 Estabilidad química: Estable bajo condiciones normales de manipulación y almacenamiento, temperaturas menores a 25 °C. El producto es sensible a la luz directa.

10.2 Reactividad: Ninguna conocida o reportada.

Posibilidad de reacciones peligrosas: No se producirá polimerización peligrosa

10.3 Productos peligrosos de descomposición por combustión: No presenta.

10.4 Condiciones a evitar: Calor, luz directa y materiales incompatibles que puedan alterar su composición o desempeño.

SECCION 11: Información Toxicológica.

La información suministrada a continuación puede presentar inconsistencias con la clasificación del material expuesta en la sección 2. Además los datos toxicológicos de los ingredientes pueden no reflejarse en la clasificación del material ya puede estar por debajo del umbral del etiquetado.

No carcinógeno, no es erotógeno, no contiene efectos embriotóxicos, mutagénicos.

SECCIÓN 12: Información Ecológica.

El producto sin diluir no debe llegar a los drenajes, fuentes de aguas naturales o fuentes de aguas residuales. El producto es completamente soluble en agua y es biodegradable, no suele ser tóxico para los organismos acuáticos y cuando el producto es usado para su finalidad no debe causar daños en el medio ambiente.

Los residuos se deben disponer en las instalaciones industriales adecuadas para este tipo de productos, no se deben eliminar con residuos domésticos. El producto sin diluir no se debe eliminar por los drenajes o aguas residuales. Se recomienda consultar las reglamentaciones locales vigentes en cuanto a la disposición apropiada para este tipo de productos.

En cuanto a los envases vacíos deben ser almacenados y tratados como residuos químicos y para su adecuada disposición final se deben consultar las reglamentaciones locales vigentes.

SECCIÓN 14: Información para el transporte.

	TERRESTRE	MARITIMO	AEREO
CLASE	NA	NA	NA

NÚMERO UN	NA	NA	NA
GRUPO EMPAQUE	NA	NA	NA
NOMBRE TRANSPORTACIÓN	NA	NA	NA

NA: No Asignado

DATOS ADICIONALES: No se considera peligroso según normativas de transporte. Sin embargo se recomienda mantener los envases debidamente tapados y etiquetados, evitar transportar con sustancias químicamente incompatibles, no transportar con alimentos.

SECCIÓN 15: Información Reglamentaria.

15.1 Legislación específica sobre medio ambiente, seguridad y salud para lasustancia o mezcla.

Regulaciones aplicables Decreto 1609 de 2002.

Regulación para el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera.

Ley 55 de 1993. Al aprobar la "Convención No. 170 y Recomendación No. 177 en Seguridad en el Uso de Químicos en el Trabajo" adoptada por la 77va Reunión de la Conferencia General de ILO, Geneva, 1990.

15.2 Frases R.

R22 – Nocivo al ingerir.

15.3 Frases S.

S3/7 – Mantener cerrado el envase en un lugar fresco

S26 – En caso de contacto con los ojos, lave inmediatamente con abundante agua y acuda al médico.

S28 – En caso de contacto con la piel, lave inmediatamente con abundante agua. S36/37/39 –

Usar ropa protectora adecuada, guantes.

La información presente en este documento la suministra Laboratorios Proaseo S.A.S, basada en la información suministrada por los proveedores de materias primas y con base en los conocimientos y consultas bibliográficas del personal técnico, dando por entendido que dicha información es una guía para el manejo delproducto, por tanto ni la empresa ni sus representantes se hacen responsables porel uso erróneo o por la interpretación incorrecta de la información aquí contenida. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es responsabilidad del usuario. Esta información es válida solo para el producto que se define en las especificaciones.

Los cambios en datos, estándares, regulaciones, y condiciones de uso y manipulación, se encuentran fuera de su control.

_____

Dirección Téc

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y LA COMPAÑÍA.

NOMBRE DEL PRODUCTO: Detergentes en polvo

NOMBRE DE LA COMPAÑÍA: Productos Químicos Panamericanos S.A.

TELÉFONOS DE EMERGENCIA:

PLANTA GIRARDOTA: (57+4) 444 97 77
PLANTA JAMUNDÍ: (57+2) 695 45 71
PLANTA NEIVA: (57+8) 868 67 31
Horario de atención plantas
COLPATRIA:
CISPROQUIM:

PLANTA MUÑA: (57+1) 747 03 77
PLANTA SEVILLANA: (57+1) 747 03 77
PLANTA BARRANQUILLA: (57+5) 385 97 17
8:00am a 5:00pm

01-8000-512620. Atención las 24 horas.
(01) 288 60 12 --- 01-8000-916012. Atención las 24 horas.

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS.

El producto no está clasificado como una sustancia química peligrosa, pero debe ser manejado con las consideraciones propias para los productos químicos.

INHALACIÓN: Puede producir leve irritación en las mucosas por inhalación en grandes cantidades. Durante la manipulación del producto, debe evitarse la inhalación del polvo que se genere

INGESTIÓN: Puede producir leve irritación en el tracto gastrointestinal, dolor de cabeza. Puede producir leves irritaciones en la piel, enrojecimiento.

CONTACTO CON LA PIEL: CONTACTO CON LOS OJOS: Puede producir leve irritación en los ojos por contacto prolongado.

3. COMPOSICIÓN, INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES.

COMPONENTE	NÚMERO CAS	LÍMITE DE EXPOSICIÓN
No se dispone de información.		

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS.

INHALACIÓN: Trasladar a la persona expuesta inmediatamente al aire fresco. Si no respira darle respiración artificial (sólo por personal capacitado). Consultar de inmediato a un médico.

INGESTIÓN: No suministrar ningún tipo de bebidas ni inducir el vómito. Solicitar asistencia médica de inmediato.

CONTACTO CON LA PIEL: Lavar el área expuesta con abundante agua por 10 minutos o hasta asegurar la remoción del producto. Seque las manos después de lavar. Si los daños persisten consulte a un médico.

CONTACTO CON LOS OJOS: Lavarse los ojos con agua corriente por 10 minutos, buscando remover rastros del producto, lentes de contacto u otros objetos. Si la irritación persiste consulte a un médico.

5. MEDIDAS PARA EXTINCIÓN DE INCENDIOS.

NO CONTROLADO

RIESGO GENERAL:	El producto puede generar irritación durante exposición prolongada. No es inflamable.
MEDIOS DE EXTINCIÓN:	Para incendios usar extintores de polvos químicos secos, CO_2, espuma resistente al alcohol.
MEDIDAS PARA CUERPOS DE SOCORRO:	No permanezca en el área sin el equipo de protección adecuado, que incluya mascarilla para polvo, gafas de seguridad con protección lateral y guantes. **DE ACUERDO AL NUMERAL 8.**

6. MEDIDAS PARA FUGAS ACCIDENTALES.
Para fugas del producto, eliminar todas las fuentes de ignición (no fumar, no usar bengalas, chispas o llamas en la zona de peligro), detenga la fuga en caso de poder hacerlo, se debe recoger el producto con pala antichispas y depositarlo en contenedores debidamente etiquetados. Lavar la zona con abundante agua. **PARA ESTE PROCEDIMIENTO, USAR SIEMPRE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL QUE SE RELACIONAN EN EL NUMERAL 8.** Para derrames de cantidades mayores si considera necesario, comunicarse con los cuerpos de socorro de la zona, la empresa transportadora o los teléfonos de emergencias reportados en la sección 1.
7. MANEJO Y ALMACENAMIENTO.
MANIPULACIÓN: **USE EL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL RELACIONADO EN EL NUMERAL 8.** Mantener fuera del alcance de los niños. La manipulación del producto debe realizarse siempre en lugares ventilados, frescos y secos, no se deben consumir bebidas, alimentos o cigarrillos durante la manipulación y transporte de este producto y debe asegurarse al terminar la manipulación, que las bolsas queden cerradas de forma adecuada y ubicadas de forma que sus etiquetas sean visibles. No usar directamente, hacer dilución en agua antes de usar. Con ropa muy percudida o sucia enjuague previamente. Pruebe el producto en un área no visible para evaluar antes de aplicar a toda la prenda. <u>Para su manipulación:</u> *Separe la ropa blanca de la de color *Dosifique 1 ½ tazas de detergente para el lavado a máquina o 1 taza de detergente para el lavado a mano. *Disuelva primero el detergente en agua. *Lave de manera usual, si después del lavado aparece coloración azul en las prendas, enjuague nuevamente y extienda al sol. **ALMACENAMIENTO:** Almacenar en lugares cubiertos, ventilados, frescos y secos, alejado de fuentes de calor e ignición, de la luz directa de los rayos solares y de la humedad. Los empaques deben mantenerse cerrados. Almacenar en lugares retirados de la pared y del piso para evitar la transmisión de humedad. <u>Vida Útil</u>: Año y medio en condiciones normales de almacenamiento. **SE RECOMIENDA REALIZAR EL ALMACENAMIENTO, TENIENDO EN CUENTA LAS INCOMPATIBILIDADES DEL NUMERAL 10.**
8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL.

NO CONTROLADO

CONTROLES DE INGENIERÍA:	Trabajar en un lugar con buena ventilación, respetar prohibiciones de no fumar, comer y beber en el lugar de trabajo y mantener las bolsas y/o sacos con sus respectivas etiquetas. Instalar en el área de almacenamiento duchas de emergencia y lavaojos.
PROTECCIÓN PERSONAL:	Utilizar mascarilla para polvos, gafas de seguridad y guantes.



9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS.	
APARIENCIA:	Polvo de color según muestra patrón.
TENSOACTIVO ANIÓNICO:	Varía según la marca.
pH:	9-11
DENSIDAD APARENTE:	320 – 380 g/L
HUMEDAD:	Varía según la marca.

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD.	
ESTABILIDAD:	El producto es estable bajo condiciones normales de almacenamiento durante un año y medio.
PRODUCTOS PELIGROSOS DE DESCOMPOSICIÓN:	No disponible.
INCOMPATIBILIDADES:	No disponible.

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA.

No se conocen casos de toxicidad del producto en el uso normal, son de esperar solamente a muy altas concentraciones. La inhalación de partículas debería evitarse, aunque resulten inertes pueden afectar las vías respiratorias e irritar moderadamente

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA.

Sobre la base de datos de eco toxicidad y destino para los diferentes componentes de estos productos y de consumo de los hogares relacionados con formulaciones de productos de limpieza, se espera que estos
productos presenten una toxicidad baja no peligrosa para las concentraciones ambientales pertinentes.

13. CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO.

Eliminar de acuerdo a la disposición del estado, los restos de producto depositados en los recipientes debidamente etiquetados. En particular, los compuestos de bajo riesgo, se pueden diluir en agua en una proporción mínima de 1:20 u otra que sea necesaria, para luego eliminar en las aguas residuales. **Esta operación debe llevarse a cabo de forma cuidadosa y usando todos los elementos de protección personal referenciados en el numeral 8.**

La disposición y eliminación debe realizarse de acuerdo con las disposiciones oficiales. Para los embalajes contaminados deben adoptarse las mismas medidas que para el producto contaminante.

14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE.

NO CONTROLADO

CLASE:	N.A.
PICTOGRAMA:	N.A.
NÚMERO UN:	N.A.
GUIA EN LA GRE:	N.A.
GRUPO ENVASE/ EMBALAJE:	N.A.

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA.

No aplica.

16. INFORMACIÓN ADICIONAL

La información que se suministra en este documento se ha recopilado basándose en las mejores fuentes existentes, de acuerdo con los últimos conocimientos disponibles y con los requerimientos legales vigentes sobre clasificación, envasado y etiquetado de sustancias peligrosas. Esto no implica que la información sea exhaustiva en todos los casos. Es responsabilidad del usuario evaluar si la información de la hoja de datos de seguridad satisface los requerimientos para una aplicación específica distinta a la adecuada.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

AÑO 2025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

MUNICIPIO MAPIRIPAN

UDS: M1 PUERO ALVIRA

NUTRICIONISTAS 2025

INTRODUCCION

El documento se aplicará para la modalidad EIC en la UDS: M1 PUERTO ALVIRA, ubicada en la dirección en la Vereda Puerto Alvira

Para la ejecución del plan de saneamiento cuenta con agentes educativos y auxiliares pedagógicos, a quienes se les realizará formación y capacitación; el alcance del documento se dará a las siguientes áreas de la UDS:

El presente documento aplica para la modalidad EIC que se realizará en el municipio de Mapiripan -Meta en la UDS: M1 PUERTO ALVIRA para lo que se hace necesaria la descripción de sus espacios, como se realiza a continuación

Capacidad Instalada	**Descripción de la UDS** **Especificaciones**
Cocina	N.A.
Salones	La uca esta **Estructura:** • • **Muros:** Construidos en bloque de cemento o ladrillo, revocados y pintados. Brindan solidez, aislamiento térmico y durabilidad. • • **Columnas y vigas:** De concreto reforzado, conforman la estructura portante del salón y garantizan la estabilidad. • • **Techo o cubierta:** Generalmente de losa en concreto o estructura metálica con teja (de zinc, fibrocemento o termoacústica), dependiendo del diseño y clima local. • • **Piso:** En cemento pulido. **2. Ventanas y puertas:** • • **Ventanas:** En aluminio o hierro, rejas de seguridad, permiten ventilación e iluminación natural. • • **Puerta:** Metálica ubicada en una entrada frontal o lateral. **3. Acabados:** • • **Pintura interior y exterior:** En colores claros, que favorecen la luminosidad y el ambiente tranquilo del salón.
Comedor	N.A.
Baños	Baño no esta habilitado y no funciona

Patio	La unidad de servicio cuenta con patio en tierra y pasto
Tanque de agua	N.A.

FOTOS DE LA UDS: M1 PUERTO ALVIRA



VENTANAS



TECHOS



FACHADA



PISOS

JUSTIFICACIÓN.

Los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, almacenamiento y distribución de alimentos para el consumo humano son las llamadas Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), En Colombia el sector de los alimentos se rige por el decreto 3075 de 1997 donde involucran los tres vértices de la producción: el personal involucrado, las instalaciones donde se efectúa el proceso y el producto fabricado.

Así mismo se tienen en cuenta las actualizaciones que desde él Ministerios de Salud, INVIMA y demás entes que decretan la normatividad en el campo alimentario para el territorio colombiano. Todo esto encaminado a garantizar la inocuidad alimentaria. Es por esto que se tiene en cuenta la resolución 2674 de 2013 que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas; La Resolución 2115 de 2007 Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

Para dar cumplimiento a esta normatividad, se creó este documento de evaluación y seguimiento llamado Plan de Saneamiento Básico que a través de su gestión se garantiza condiciones sanitarias que disminuyan los riesgos de contaminación.

En este documento se presenta las actividades a seguir en los diferentes procesos que se llevan a cabo para garantizar que el consumidor tenga un alimento inocuo, que no ponga en riesgo su salud y bienestar, controlando todos los frentes; limpieza y desinfección, calidad del agua, control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos.

Para que la aplicación de un Plan de Saneamiento de buenos resultados es importante remarcar que tanto la UDS y todo su personal, están comprometidos y participan en el desarrollo del mismo.

OBJETIVOS.

General

Garantizar los procedimientos establecidos en los requisitos sanitarios, logrando implementar en el personal las precauciones y responsabilidad contempladas por sanidad.

- Elaborar los procedimientos de higiene, que deben ser aplicados para garantizar el adecuado cumplimiento del programa de limpieza y desinfección de las áreas de la bodega, UDS y UA con el fin de prevenir y controlar los riesgos de contaminación.
- Prevenir el desarrollo de infecciones, contaminación y plagas en las áreas mediante adecuados procesos de limpieza y desinfección.
- Evitar la proliferación de plagas a través de actividades programadas de fumigación y recolección de residuos.

- Brindar protección a la salud de los usuarios y talento humano y a la conservación del medio ambiente.

CONCEPTOS Y DEFINICIONES

- **Actividad acuosa (Aw):** Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

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

- **Bodega de Alimentos:** Es todo establecimiento de alimentos cuyo fin primordial es almacenar y distribuir alimentos terminados, empacados o a granel.

- **Higiene:** Condición de limpieza que asegura que un lugar, espacio, área, elemento o artefacto no constituyan riesgo para la salud de las personas.

- **Hipoclorito de sodio:** Desinfectante líquido de uso comercial y de marca conocida.

- **Detergente común:** Compuesto en polvo de uso comercial que se utiliza diluido en agua para limpiar.

- **Solución de Hipoclorito de sodio:** Hipoclorito de sodio diluido en agua fría.

- **Solución de detergente:** Detergente diluido en agua.

- **Desechos y/o basura:** Materiales en desuso, tales como escombros, botellas quebradas, tarros, mobiliario, tubos fluorescentes en mal estado, pañales, restos de alimentos, papeles sucios, etc

- **Desinfección:** Es la eliminación o destrucción de microorganismos (bacterias, virus, gérmenes) utilizando elementos químicos (Hipoclorito de sodio, alcohol) o físicos (temperatura).

- **Limpieza:** Es la eliminación de tierra, polvo, residuos de alimentos, grasas, suciedad, etc, … utilizando escobas, agua, detergentes, traperos, paños, otro

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



OBJETIVO GENERAL:

Garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección para controlar los riesgos de contaminación de los alimentos y/o preparaciones ofrecidas, así como de los diferentes espacios con el fin de prevenir infecciones y enfermedades en las niñas y niños beneficiarios de la modalidad de atención.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Definir los procedimientos, insumos, equipos y personal necesarios para la limpieza y desinfección de áreas, superficies, utensilios, equipos y demás elementos de contacto con los alimentos.
- Dar cumplimiento a la legislación vigente para alimentos: ley 9 de 1979, decreto 3075 de 1997 en el capítulo VI, y resolución 2674 de 2013 en el capítulo VI. Que hace alusión al Saneamiento.

MÉTODOS DE LIMPIEZA

- La limpieza se efectúa utilizando los métodos físicos de forma combinada o separada.
- Método Manual: Se utiliza cuando se requiere eliminar la suciedad, restregando con una solución detergente.

INSUMOS REQUERIDOS

DETERGENTES: Deben tener capacidad humectante y poder para eliminar la suciedad de las superficies, así como mantener los residuos en suspensión. Asimismo, deben tener buenas propiedades de enjuague, que se eliminen fácilmente de equipos los residuos de suciedad y detergente.

El objetivo de aplicar la solución detergente es el de desprender la capa de suciedad y microorganismos y mantenerlos en suspensión. El objeto del enjuague es el de eliminar la suciedad desprendida y los residuos de detergentes.

Dentro de los posibles detergentes a utilizar se encuentran:

- Jabón neutro en polvo

DESINFECTANTES: Los desinfectantes son preparaciones con propiedades germicidas y bactericidas, es decir, que eliminan microorganismos patógenos.

Dentro de los desinfectantes que se pueden utilizar se encuentran:

- Hipoclorito de sodio comercial, Concentración al 5.25% o 2.25%

Nota: *En el ANEXO 5 se encuentran adjuntas las fichas técnicas de los productos de desinfección utilizados en la unidad de Servicio.*

LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

- Como primer paso en todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas.
- El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el método respectivo.
- La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, de modo que el agua cubra totalmente.
- El paso siguiente es enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja, cepillo o escoba.
- Una vez que toda la superficie este en contacto con el jabón diluido, se procede a restregar las superficies meticulosamente de modo que toda el área que está siendo tratada se encuentre completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un período de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y el tipo de jabón que se esté utilizando.
- El enjuague final se hace con suficiente agua potable, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.
- No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, en caso de utilizarse un artículo este debe estar completamente limpio.
- l enjuague es conveniente hacer una revisión visual, en caso de encontrar suciedad es conveniente realizar nuevamente la

limpieza y posterior enjuague.

- La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia, para lo cual se utiliza una disolución de Hipoclorito de sodio o algún otro agente desinfectante. La concentración del Hipoclorito de sodio depende del área a desinfectado.
- La solución de Hipoclorito de sodio se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta.
- Los productos de limpieza deben aplicarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o a los alimentos.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben estar aprobados para su uso en la industria de alimentos.
- Los productos utilizados como detergentes o desinfectantes no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos.
- Todos los productos de limpieza y desinfección se deben almacenar en lugares específicos, fuera del área de proceso.
- Los implementos de limpieza deben ser de uso específico, de ninguna manera deben utilizarse para otros fines.
- Se deben enjuagar bien todas las superficies para eliminar residuos del detergente.

USO DE DETERGENTE EN LA UDS

<table>
<tr><th>Elementos que lavar</th><th>Cantidad de agua</th><th>Cantidad de detergente</th><th>Medida casera</th></tr>
<tr><td>Mesas-sillas- Estibas - Canastillas</td><td rowspan="2">1 Litro</td><td rowspan="2">5 g</td><td rowspan="2">1 cda rasa</td></tr>
<tr><td>Juguetes</td></tr>
<tr><td>Forros-Colchonetas</td><td rowspan="6">1 Litro</td><td rowspan="6">10 g</td><td rowspan="6">2 cdas rasas</td></tr>
<tr><td>Pisos y paredes</td></tr>
<tr><td>Lavadero</td></tr>
<tr><td>Canecas</td></tr>
<tr><td>Escobas y Traperos</td></tr>
<tr><td>Tanques de agua</td></tr>
<tr><td>Áreas de baños</td><td>1 Litro</td><td>15 g</td><td>3 cdas rasas</td></tr>
</table>

CRONOGRAMA DE FRECUENCIA PARA REALIZAR ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

AREAS A DESINFECTAR	FRECUENCIA	
	DIARIO	SEMANAL
PAREDES Y TECHOS		X
MARCOS DE VENTANAS Y PUERTAS	N.A	X
PISOS		X
ESTIBAS		N.A.
CANASTILLAS O CAJAS PLASTICAS		X
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS		X
OFICINAS	N.A	N.A
BAÑOS	N.A	N.A
JUGUETES	N.A	N.A
MESAS		N.A
SILLAS		N.A
LAVADERO	N.A.	N.A.
TRAPEROS Y ESCOBAS		X
FORROS DE COLCHONETAS		N.A

**Todos los días barrer y trapear sobre todo antes de recibir los alimentos.*

Para todos los espacios y elementos se podrá realizar actividades de limpieza adicionales según necesidad.

- La solución de detergente y/o de hipoclorito de sodio que se prepare deberá ser utilizada en un solo espacio, es decir, si se prepara una solución de detergente para la sala A, deberá utilizarse sólo en este espacio y luego eliminarse.
- No se debe mezclar detergente con desinfectante en los procesos establecidos.
- En un recipiente (balde) primero se adiciona el agua luego el detergente.
- Las personas responsables de las actividades serán agentes educativas y auxiliares pedagógicas.
- La preparación desinfectante (hipoclorito) la solución debe realizarse en un balde exclusivo para esta actividad y con jeringa para la correcta medición del desinfectante.
- La realización de las actividades de desinfección es de frecuencia diaria, semanal o mensual según lo establecido,

así como cada vez que se requiera en casos específicos.

- No reutilice el agua ya usada.
- No seque con limpiones.
- Los elementos desinfectados no deben estar cubiertos con telas o plásticos.
- Las actividades de limpieza y desinfección deben ser registradas en los formatos establecidos.

MANEJO DE LÍQUIDOS, ANTISÉPTICOS Y DESINFECTANTES

Todo material y equipo, requiere de limpieza previa y desinfección con el fin de prevenir el desarrollo de procesos infecciosos. Es importante usar guantes, mascarilla para el manejo de estos líquidos y en caso de salpicadura en ojos y mucosas lavar con abundante agua y notificar de inmediato a su jefe inmediato.

HIPOCLORITO DE SODIO

El cloro, oxidante de acción rápida, es un desinfectante activo contra virus, hongos y microbacterias. Se inactiva en presencia de materia orgánica, se polimeriza por los rayos del sol. No debe conservarse en envases abiertos por más de 12 horas debido a la evaporación del producto activo. Puede utilizarse como desinfectante de uso general sobre superficies de mobiliario, pisos y para sumergir materiales no metálicos contaminados. En la preparación del cloro es necesario tener en cuenta lo siguiente:

- El lugar de preparación de las diluciones debe ser seguro y con buena ventilación.
- La tabla y la fórmula deben estar ubicadas en un sitio visible, cercano al sitio donde se realiza la preparación de las soluciones para consultarla.
- Los baldes plásticos deben estar en buenas condiciones y debidamente marcados para el envase de las soluciones.
- Recipiente medidor para cuantificar el hipoclorito de sodio.
- Una fuente de agua limpia.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

USO DE DESINFECTANTE HIPOCLORITO DE SODIO

Volumen de solución	DESINFECCIÓN DE ESTIBAS Y CANASTILLAS AREAS DE ALMACENAMIENTO	DESINFECCIÓN DE BAÑOS	DESINFECCIÓN DE MESAS Y SILLAS (1), JUGUETES (2)	DESINFECCIÓN DE PISOS, PAREDES. TECHOS, VENTANAS (1), FORROS COLCHONETAS (2)	DESINFECCIÓN DE CANECAS DE BASURA , CASETA DE BASURAS TRAPEROS, ESCOBAS, LIMPIONES, LAVADERO
(agua con Hipoclorito) en Litros	No enjuagar	No enjuagar	No enjuagar(1) Tiempo de exposición: 15 min (2)	No enjuagar (1) Tiempo de exposición: 15 min (2)	No enjuagar
	Concentración	Concentración	Concentración	Concentración	Concentración
	200ppm	750ppm	200ppm	500ppm	600ppm
	Volumen de Hipoclorito en mililitros				
1	4	15	4	10	12
2	8	30	8	20	24
3	12	45	12	30	36
4	16	60	16	40	48
5	20	75	20	50	60
6	24	90	24	60	72
7	28	105	28	70	84
8	32	120	32	80	96
9	36	135	36	90	108
10	40	150	40	100	120

PISOS PAREDES Y RINCONES

Materiales	Procedimiento
Escoba Trapero Recogedor 2 Baldes: uno para solución de detergente y otro para agua limpia. Detergente común Hipoclorito de sodio. Cepillo - esponja	– Abra las ventanas para ventilar – Divida los espacios por sectores para limpiar, corriendo todos los muebles y/o mesas hacia una zona. – Si hay tierra, humedecer el lugar antes de barrer. – Barra primero el sitio que quedo libre de muebles. – Recoja la basura con el recogedor. – Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa: por cada litro de agua 2gr de detergente; se adiciona primero el agua y luego el detergente. – Estregar con ayuda de cepillos y esponjas. – Enjuagar con agua potable, eliminando los residuos del detergente. – Aplicar la solución desinfectante con trapero limpio sin repasar la misma área: 10 ml de Hipoclorito de sodio por 1 litro de agua.

MESAS Y/O SILLAS

Materiales	Procedimiento
Un paño de limpieza de uso exclusivo 2 Baldes Detergente común Hipoclorito de sodio 1 rociador para el Hipoclorito de sodio.	– Retire los materiales de desecho, (comida, papeles, etc…), eliminándolos en un basurero. – Sumerja el paño en el balde con solución de detergente. – Pase el paño con solución de detergente. – Enjuague el paño en balde con agua limpia hasta retirar todo el detergente, y páselo por la superficie de las mesas. – Desinfecte con una solución de Hipoclorito, deje actuar 15 minutos, enjuague con agua potable.

PAREDES Y MUROS

Materiales	Procedimiento
Paño de limpieza 2 Baldes Trapero Detergente común Escobillón	– Pase el trapero o paño húmedo para retirar el polvo de paredes y muros. – Limpie con escobillón los techos. – Sumerja el paño en un balde con solución de detergente – Limpie con solución de detergente, paredes y muros – Enjuague el paño en un balde con agua limpia – Enjuague los muebles y paredes

- La limpieza con solución de detergente y enjuague de muebles, techos y paredes debe realizarse solo si la superficie es lavable.
- Durante la limpieza debe tenerse especial cuidado con cable y enchufes próximos.
- La limpieza debe enfatizarse detrás de los cuadros, cortinas, repisas, tableros

VENTANAS Y PUERTAS

Materiales	Procedimiento
2 paños de limpieza 2 baldes Detergente común	– Pase el paño para retirar el polvo adherido a ventanas y puertas. – Sumerja un paño en un balde con solución de detergente. – Limpie con solución de detergente ventanas y puertas por dentro y por fuera. – Enjuague el paño en un balde con agua limpia. – Seque los vidrios (solo sí hay) de ventanas y puertas con un paño limpio y seco.

LIMPIEZA DE BOMBILLOS

Materiales: - 1 paño

– Pase un paño seco para retirar el polvo adherido, el fluorescente debe estar apagado y frío.

Una vez al mes y cada vez que sea necesario.

MATERIALES DIDACTICOS Y JUGUETES DE GOMA, TELA, PLÁSTICO. ETC…

Materiales	Procedimiento
Un cepillo Un balde plástico de uso exclusivo para preparar detergente y enjuagar 1 paño Detergente común Hipoclorito de sodio: desinfección de lavadero	Cuando exista Lavadero: – Limpie y desinfecte el lavadero – Introduzca el balde con solución de detergente en el lavadero – Sumerja los materiales didácticos y/o juguetes en solución de detergente, y cepíllelos cuando corresponda según el material. – Enjuague los juguetes en un recipiente con agua limpia, hasta eliminar restos de detergente. – Retire agua del interior de los juguetes, de preferencia deje estilar. – Sumerja los juguetes en solución con Hipoclorito por 15 minutos. – Enjuague con abundante agua potable. – Si es necesario seque los juguetes con un paño seco y limpio. Cuando no exista lavadero: – Utilizar el lavamanos del personal colando el balde sobre él. – Continuar con el mismo procedimiento descrito anteriormente. Semanalmente o Cada vez que sea necesario.

SERVICIOS SANITARIOS

En este ítem los materiales señalados son de uso exclusivo para este sector y los elementos que lo contienen. Los materiales mencionados para la limpieza y desinfección de la taza de baño serán exclusivos para este artefacto. La limpieza y desinfección deberá realizarse de acuerdo al orden propuesto para asegurar que no se produzca contaminación cruzada.

Materiales	Procedimiento
Cepillo Esponja Escoba Recogedor Trapero Escobillón.	– Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos y los de las papeleras en el lugar destinado para ello. – Enjuagar con abundante agua y aplicar la solución jabonosa. – Estregar las baterías sanitarias con ayuda de cepillo, esponjas y escobillón. – Enjuagar con abundante agua potable, eliminando los residuos del detergente. – Aplicar la solución desinfectante: 15 ml de Hipoclorito de sodio al 5.25% por cada litro de agua. – Diariamente Al medio día, y al terminar la jornada diaria de los niños y niñas, y/o cada vez que sea necesario. – Al realizar el aseo del baño siempre inicie por los lugares más limpios y termine por aquellos más sucios.

LAVAMANOS, LLAVES, BASES Y TUBERIAS

Materiales	Procedimiento
Cepillo Esponja Escoba Recogedor Trapero Escobillón	Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos en el lugar destinado para ello. Enjuagar con abundante agua y aplicar la solución jabonosa. Estregar los lavamanos, llaves y tuberías con ayuda de cepillo y esponjas. Enjuagar con abundante agua potable, eliminando los residuos del detergente. Aplicar la solución desinfectante: 15 ml de Hipoclorito de sodio al 5.25% por cada litro de agua. Dos veces al día y/o cada vez que sea necesario.

AREAS EXTERIORES

Materiales	Procedimiento
PATIOS Escoba Recogedor Bolsas para la basura	Barra y recoja materiales de desecho con el recogedor Coloque los desechos en bolsas cerradas en los contenedores de basura, fuera del alcance de los niños. Humedezca el suelo para no levantar polvo Diariamente y cada vez que se requiera
ÁREAS VERDES	Pasto: Mantener corto y limpio Huertas: Limpios y cerrados para evitar entrada de animales Maleza: Evitar crecimiento y acumulación. Corte Bimensual o cuando sea necesario.

El registro de las actividades del programa de limpieza y desinfección en las áreas comunes se realizará diariamente en el ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO.

Almacenamiento de productos químicos para la limpieza y desinfección

Se realiza en un área específica, con el fin de evitar la contaminación química. Se debe disponer de un estante o cajón en donde se organizan las sustancias debidamente identificadas, fuera del alcance de los niños.

Rotulado: Las sustancias deben estar debidamente rotuladas con las indicaciones necesarias para evitar accidentes o peligros por inadecuada manipulación, este rotulado debe tener especificaciones como:

- Nombre
- Fecha de vencimiento
- Recomendaciones
- Precauciones.

De igual manera se mantiene un folder con las fichas técnicas de las sustancias utilizadas para que los manipuladores consulten su uso y aplicación.

Se tendrá en cuenta la siguiente clasificación para el rotulado y se utilizará el siguiente rotulo en el área de almacenamiento:



PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS



INTRODUCCION

Durante la operación y funcionamiento del servicio, se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que deben ser manejados de tal forma que impidan la contaminación de las diferentes áreas y ambientes y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

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.

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 Servicio, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- en el servicio.
- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en el servicio.
- Capacitar al personal, en la importancia de los residuos y en los factores de riesgo que pueden generar contaminación.

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 Servicio.

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.
- **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.

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. Incluyen técnicas que permiten la separación de los residuos o bien poder.
  reutilizarlos o reciclarlos. Una vez concentrado el residuo es mucho más 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.

DESCRIPCION DEL MANEJO DE RESIDUOS

SECTOR DE ACOPIO DE BASURAS: cuarto de basuras, basureras y contenedores:

- Cuarto de basuras general: Cada vez que se retire la basura barra y retire desechos, limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de sodio. (Dos o tres veces en la semana y cada vez que se requiera).

- Punto Ecológico: Deben ser de material plástico, con tapas que se ajusten perfectamente, de fácil limpieza. Limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de sodio. (Diariamente).

- Basureras o Canecas Para Basura: Deben ser de material plástico, con tapas que se ajusten perfectamente, de fácil limpieza.
  Limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de sodio. (Diariamente).

DESCRIPCIÓN DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Se acoge el código de colores para separación en la fuente que rige a partir del 01 de enero del año 2021, teniendo en cuenta que se tiene un año para implementarla, iniciará el proceso en las unidades teniendo en cuenta la disponibilidad de elementos en cada una de las UDS.

Código de colores para separación de residuos sólidos en la fuente:

Blanco: residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.

Negro: residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos como tapabocas, guantes, entre otros.

Verde: residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc.

Con el cumplimiento de este código la corporación busca aportar en el índice de separación en la fuente y que esto se refleje en el cumplimiento de las metas ambientales del país, no solo en materia de gestión integral de residuos sólidos sino además en metas como la reducción del 51 % de las emisiones de carbono al 2030.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO				
	APROVECHABLE	DESCRIPCION	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
SALONES O SITIOS DE DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PEDAGOGICAS DEL ENCUENTRO GRUPAL. RECIBO Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS	RECICLAJE	**Papeles y cartones:** Periódicos, revistas folletos, catálogos, cuadernos, papeles de oficina, sobres, tarjetas, bolsas de papel, cartulinas, entre otros, cartón, canastas de huevos limpias. **Plásticos:** botellas de plástico (PET), bolsas plásticas limpias, pasta (botellas de champú, detergentes, desinfectantes), botella de aceite (bien cerrada). **Vidrío:** Botellas, envases o frascos de cualquier forma y color, ej: compotas, café, lociones, mermelada.	El reciclaje incluye la recolección, separación, procesamiento y creación de un nuevo producto o material, a partir de otros ya usados, con lo que se puede lograr varios beneficios económicos, ecológicos y sociales.	• Hacer la separación de los residuos reciclables directamente en el punto ecológico. • El material reciclable debe estar limpio y seco.	Una vez separados los residuos reciclables, se pueden disponer para las respectivas planeaciones pedagógicas o se puede entregar a los recuperadores que operen de manera independiente en el sector
MOMENTO DEL CONSUMO DE LOS REFRIGERIOS	ORGANICOS	Residuos de alimentos antes de su preparación, Cáscaras de frutas y verdura, Residuos vegetales de	Recolección de estos en punto ecológico.	Almacenamiento temporal en el cuarto de basuras general.	La disposición final se realizará en carros recolectores o en su defecto sitio dispuesto por la comunidad para la

		poda y jardín.			disposición de desechos.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO				
	NO APROVECHABLE	DESCRIPCION	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
Salones, áreas comunes y baños.	**ORDINARIOS**	Botellas de plástico (PET) O envases de cartón o de plástico con residuos de alimentos. Residuos procedentes de l barrido, de los papeles de los baños o sanitarios, Tapabocas	Para los residuos ordinarios se destina bolsa de color negro en las canecas de los baños y del punto ecológico. Para los elementos de bioseguridad desechados se dispondrá de espacio para su manejo, el cual será ajustado por dos bolsas negras, donde se depositarán los mismos.	Almacenamiento temporal en el cuarto de basuras general.	La disposición final se realizará con los carros recolectores dispuestos en el municipio
UDS(No se generan usualmente)	ESPECIALES	Escombros, llantas colchones, muebles, estantes.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final en el municipio

El registro de la disposición de los residuos se realizará diariamente en el ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

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 servicio, 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 servicio y a los sistemas de almacenamiento de esta.

DEFINICIONES

- La unidad de servicio no cuenta con agua potable el agua se trae de los caños y se le aplica hipoclorito.
  Contaminación del agua: Presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede

- generar una ETA

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

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

- **Hipoclorito de sodio libre:** Concentración de Hipoclorito de sodio 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.

- **Hipoclorito de sodio residual total:** Es la suma del Hipoclorito de sodio libre más el Hipoclorito de sodio combinado, pueden estar simultáneamente, pero generalmente el Hipoclorito de sodio 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 Serviciogienización 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.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.

Almacenamiento del agua

El almacenamiento del agua potable en la UDS : M1 PUERTO ALVIRA no aplica almacenamiento ya que no cuenta con el servicio. Los procedimientos de limpieza y desinfección se encuentran descritos en el Programa de Limpieza y Desinfección.

VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA

En el agua existen millones de microorganismos y sustancias, que de no eliminarse, contaminarían los alimentos fácilmente.

En el cuadro se especifican los principales microorganismos que se encuentran en el agua y que son causantes de muchas enfermedades.

Microorganismo	Enfermedad
Protozoos	
Crytosporidium	Criptosporidiosis
Giardia lamblia	Giardiasis
Entamoeba histolytica	Disentería amebiana
Naegleria fowleri	Meningo-encefalitis amébica
Virus	
Hepatitis A	Hepatits
Adenovirus	Enfermedades respiratorias y conjuntivitis
Enterovirus, coxsackievirus, ecovirus y virus de la poliomelitis	Enfermedades respiratorias. Poliomelitis
Reovirus	Gastroenteritis
Virus Norwalk	Diarreas y vómitos
Rotavirus	Diarreas
Bacterias	
Salmonella typhi	Fiebres tifoideas
Salmonella paratyphi	Fiebres paratifoideas
Salmonella schottmuelleri	Fiebres paratifoideas
Salmonella spp	Salmonelosis
Shigella spp	Disentería bacteriana (shigelosis)
Campylobacter jejuni y *Campilobacter enteritis*	Gastroenteritis
Escherichia coli	Gastroenteritis
Yersinia enterocolitica	Yersiniosis
Vibrio cholerae	Cólera
Legionella pneumophila	Legionelosis/enfermedad del legionario
Leptospira	Leptospirosis
Pseudomonas aeruginosa	Diversas infecciones

Tomado de Contaminación del agua potable: problemas microbiológicos. Autor Alberto Moro González.

Adicionalmente el agua debe cumplir con características fisicoquímicas como el Cloro Residual y el pH

La presencia de cloro residual en el agua potable garantiza:

- algunos virus causantes de enfermedades diarreicas
- Que el agua se encuentra protegida de posibles re-contaminaciones microbiológicas durante su almacenamiento o transferencia.
- La presencia de cloro residual en el agua es, por lo tanto, correlacionada con la ausencia de microorganismos patógenos causantes de enfermedades, de tal manera que representa una medida de la potabilidad del agua.

El símbolo pH es utilizado mundialmente para hacer referencia a la fórmula del potencial de hidrógeno (H), es decir la cantidad de hidrógeno que existe en una solución. Así, las diferentes sustancias con las que podemos entrar en contacto poseen un nivel de pH diferenciado que los caracteriza y que los hace especialmente útiles o beneficiosos para determinados casos.

La escala del pH se establece en torno a lo que se considera el nivel medio: el agua. Este recurso natural posee una acidez y una alcalinidad nula, por lo cual se considera el punto medio entre los dos extremos, el ácido y el alcalino; de 7 a 0, es decir, cuando se va al comienzo de la escala, estaremos hablando de los elementos o sustancias más ácidos. Entre ellos, el jugo de limón o el vinagre (que contienen un pH de 2), el vino (pH de 4) o la lluvia (pH de 5.5) son los más ácidos a medida que nos acercamos al agua. El elemento con mayor nivel de acidez conocido es el ácido que se encuentra en las baterías, sustancia que posee un pH de 0, colocándose entonces al tope de la escala. Cuando pasamos el punto del agua hacia arriba, es decir de 7 a 14, encontramos los elementos o sustancias más alcalinas, las que poseen menor nivel de acidez.
Para la verificación de la calidad del agua se debe revisar cada día en los que se realicen Encuentros Grupales la calidad del agua mediante la observación de la misma en alguno de los grifos de la UDS, verificando que se cuente con suministro de agua, y si color y olor sean los característicos. El registro de esta actividad se realizará en el ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA O LAVADERO

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 la solución desinfectante de acuerdo al protocolo establecido.

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, 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 del servicio 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 Hipoclorito de sodio 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, persona responsable de la actividad y observaciones.

PLAN DE CONTINGENCIA: En caso de no contar con agua potable se llevara a cabo la adquisición de esta en botellas, bolsas o galones.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del servicio se crean diferente hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el personal y beneficiarios 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 las bodegas o en los puntos de encuentro, 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 el procedimiento para la inspeccionar la hermeticidad de la institución, la presencia de plagas y el manejo adecuado de elementos en desuso.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del servicio.
- 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.

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas del SERVICIO 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.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

¿POR QUÉ 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 alimentaria y enfermedades de origen alimentario. e deben 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 servicio.

Los dos modos más importantes de controlar las plagas de los alimentos son impedir su acceso al servicio de alimentos y bodega así como del lugar de proceso y evitar que puedan obtener alimento y refugio.

¿COMO SE PUEDEN CONTROLAR LAS PLAGAS?

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.
- 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, cuartos de almacenamiento 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 sitio de proceso como en las áreas colindantes.

- Realice una inspección periódica (semanalmente) y subsane rápidamente cualquier fallo, esté atento a los primeros indicios de presencia de plagas e informe , diligencie el formato de avistamiento de plagas.
- 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.
- Mantenga siempre limpias, ordenadas y desinfectadas las instalaciones de bodega de alimentos, de material didáctico y la zona de almacenamiento de basura.
- Inspeccione los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.
- Deseche guacales y cajas al momento de almacenar alimentos en la bodega.

Lo mejor es impedir la llegada de plagas al servicio, pero si esto ocurre ha de poner los medios físicos o químicos para eliminarlas. Las medidas de control de plagas pueden ser dos:

Métodos indirectos o pasivos: Este tipo de método solo son medidas no invasivas. Por ejemplo, medidas higiénicas, barreras físicas, etc.
Métodos directos o activos: Este tipo de métodos son medidas específicamente que sirven para eliminar directamente las plagas. Por ejemplo, métodos químicos, biológicos, físicos, etc.

Para el caso de estas UDS se emplearán métodos indirectos o pasivos, y eventualmente en caso de evidenciarse directamente plagas en la zona de bodega se podrá implementar un método directo.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

Debido a que en el servicio se entregan 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 DE ALMACENAMIENTO

- 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, o se encuentran cerradas las ventanas.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- En caso de contar con sifones deben tener rejilla.
- No se deben dejar los alimentos descubiertos ni en contacto con el piso.

CUARTO DE BASURAS:

- Se debe mantener limpio y desinfectado el cuarto de basuras.
- Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente, mínimo dos veces en la semana.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuencia.
- 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.

ESPACIOS DE ENCUENTROS GRUPALES:

- Se deben mantener limpios y desinfectados.
- Retirar las basuras diariamente
- Se deben mantener limpias las áreas donde se guardan los materiales educativos, y colchonetas.
- Se realiza limpieza y desinfección diaria de las instalaciones.
- Se realiza aseo general semanal con el fin de correr todos los implementos del salón y así evitar que las plagas hagan casa dentro del salón.

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA INSTITUCIÓN

- Verificar el estado de las puertas: la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm; si es mayor se debe disponer de cauchos en buen estado.
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
- Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos en las ventanas.
- Revisar que no haya agujeros en paredes, pisos y techos.
- Inspeccionar la entrada de las tuberías.
- Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones. Estos deben estar fijos y no ser removibles.

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS 1 VEZ POR SEMANA

- Realizar la búsqueda de evidencia de plagas: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estanterías, etc.
- Realizar la inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar medidas.
- Realizar la inspección en cada lugar, si es necesario, arrodillándose para mirar a nivel de suelo. Hace lo propio encima de los muebles y equipos.
- Mantener adecuada higiene en el lugar.
- Diligenciar el formato denominado ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS
-

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997- Ref: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Ministerio de Salud, Bogotá, Colombia.
- Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013
- CODEX ALIMENTARIUS. 2003. Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos. INTERNET. www.fao.org/codex/standard/es/CXP_011S.PDF.
- FDA. 2001. Current Good Manufacture Practices in manufacturing, packing, or holding human food. Título 21 Capítulo I parte 110, INTERNET.
- GONZALEZ. S. & QUEVEDO, F. 1994. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos: Impacto Socio-Económico. La alimentación Latinoamericana no 203: 52-59.
- Decreto 3075 de 1997 (Diciembre 23). Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de salud
- Resolución 2674 de 2013 (Julio 22) Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de salud y protección social.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: MES:

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHONETA	TRAPEROS Y ESCOBAS	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIGERIO	

Revisado por: _____Cargo:_____

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS:_____MES: _____

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

Revisado por:_____cargo:_____

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS:_____MES: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS:_____MES: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia semanalmente

FICHAS TÉCNICAS DE LOS ELEMENTOS USADOS EN LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ARTEMISA QUIMICOS S.A.S.

Quimicos Industriales – Productos para aseo Calle 36 No. 26 – 10

Cels: 321 3872792 – 310 5490388

CLORO LIQUIDO AL 5%

Cloro al 5% es un agente químico perteneciente a la familia del cloro y cuya característica más notable es su alto poder oxidante, lo que le confiere propiedades desinfectantes y blanqueadoras muy importantes dentro del campo industrial e institucional.

VENTAJAS

- Amplio espectro de acción antimicrobiana (incluye bacterias gram (+) y gram (-), hongos, levaduras, esporulados y virus).
- Bajo costo con respecto a otros agentes industriales de desinfección y decolorización.
- Las soluciones diluidas presentan mayor tiempo de vida útil durante el almacenamiento.

APLICACIONES INDUSTRIALES

- Tratamiento de aguas : Agente desinfectante (clorador) en plantas de potabilización, plantas residuales, piscinas, spas, tanques de reserva, etc.
- **Industria Textil:** agente de decolorización y blanqueo de fibras.
- **Industria de aseo y limpieza:** elaboración de detergentes y blanqueadores a base de cloro.

Agroindustria, industria de alimentos, cosmética, farmacéutica y hospitalaria: ASOCIACION DE

- insumo de desinfección de superficies materias primas, instrumental, equipos, áreas, etc..

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

ESTADO FÍSICO

Apariencia: Líquido

Color: Amarillo claro PH:
12.0 – 13.5

Solubilidad en agua: 100%
Fragancia: Cloro

INSTRUCCIONES DE APLICACIÓN :

DILUCIÓN:

- ♣ Para blanquear se utiliza ¼ de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua durante 5 minutos.
- ♣ Para limpiar se utiliza ½ de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua.
- ♣ Para desinfectar se utiliza 1 de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua.

PRECAUCIONES:

Utilizar guantes de caucho para aplicar el producto. Mantener el envase cerrado. Si la persona es muy sensible al olor usar mascarilla con cartucho para filtración de olores.

PRESENTACIÓN:

CLORO al 5% se expende en envases de 1 lt. - 4 lt. - 10 lt - 20 lt. - 220 lt.

MANTENGA ESTE PRODUCTO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑO

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS.

SECCIÓN 1: Identificación.

1.1 Identificación del Producto: Jabón líquido antibacterial para manos.

1.2 Usos Recomendados: Producto formulado especialmente con agentes suavizantes, humectantes, desengrasantes y desinfectantes, debidamente balanceados y proporcionados para que cumplan eficazmente su función actuado sobre las manos, dejándolas suaves, limpias y desinfectadas sin dejarla piel seca. Contiene además una suave y delicada fragancia que deja una sensación agradable de limpieza.

1.3 Detalles del fabricante:

Nombre: ARTEMISA QUIMICOS S.A.S

Dirección: Calle 36 # 26 – 10 , Barrio San Isidro Villavicecio

Teléfono: 321 3872792 / 310 5490388

Email: artemisaquim@gmail.com

SECCIÓN 2: Identificación de Peligros.

2.1 Clasificación de la Sustancia o Mezcla.

Producto no clasificado como peligroso.

Contacto con los ojos: Puede causar irritación leve, enrojecimiento y lagrimeo excesivo.