PLAN DE SANEAMIENTO BASICO



MODALIDAD INSTITUCIONAL
CTO 191 SAN MIGUEL

321 48 93 186
321 77 48 798
almadevida@outlook.com

INTRODUCCIÓN

El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) juega un papel fundamental en la atención y protección de la primera infancia en Colombia donde El ICBF desempeña un papel crucial en la garantía de los derechos de los niños y niñas en la primera infancia, una etapa fundamental para su desarrollo futuro donde los programas y servicios contribuyen a mejorar la salud, la nutrición, la educación y la protección de los niños y niñas.

El saneamiento básico es un pilar fundamental para garantizar la salud y el bienestar de los niños y niñas en la primera infancia. En un entorno donde la vulnerabilidad a enfermedades infecciosas es alta, la implementación de prácticas de higiene y saneamiento adecuadas se convierte en una prioridad ineludible. Este plan de saneamiento básico se ha diseñado con el objetivo de crear un ambiente seguro y saludable en el centro de desarrollo infantil Fronteras de Paz 1, minimizando los riesgos de enfermedades y promoviendo hábitos de higiene que perduren a lo largo de la vida.

El presente Plan de Saneamiento Básico (PSB) se adapta a las necesidades específicas del centro de desarrollo infantil Fronteras de Paz 1 y su entorno. se establece como una herramienta fundamental para garantizar condiciones sanitarias óptimas dentro de nuestra institución. Este plan se fundamenta en la normativa vigente en Colombia relacionada con la salud pública, la educación y la primera infancia, y busca establecer lineamientos claros y acciones concretas para la gestión integral de los aspectos relacionados con el saneamiento básico.

JUSTIFICACIÓN

La Fundación Alma de Vida, como operador del programa del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar "Fronteras de paz 1 en el correguimiento de Puerto Colon, San Miguel pretende implementar el siguiente plan de saneamiento básico el cual contará con las especificaciones exigidas según la Resolución 2092 de 2006 y el Decreto 3075 de 1997.

Por las consideraciones anteriores es importante la elaboración del diseño y la aplicabilidad de cada uno de los diferente programas, con el respectivo diligenciamiento de formatos para evaluar y retroalimentar los procesos, siempre en función de proteger la salud de los niños y niñas que asisten al CDI, garantizando que los alimentos almacenados deben ser sanos, seguros y nutricionalmente

A continuación, se relacionan los contenidos temáticos en los que se proyecta capacitar al personal manipulador de alimentos que labora en el CDI, garantizando eficacia e inocuidad en las operaciones de manipulación, disposición, limpieza y desinfección de cada una de las áreas que conforman las áreas de trabajo.

UBICACIÓN DEL CDI FRONTERAS DE PAZ 1

Las instalaciones del CDI Fronteras de paz 1, se encuentran ubicado en el correguimiento de puerto colon, atendiendo niños y niñas, del municipio de san miguel, Colombia.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

- Garantizar un entorno seguro, saludable y limpio según las características propias de CDI, previniendo la propagación de enfermedades y promoviendo hábitos de higiene adecuados en niños, niñas, personal y familias, en concordancia con los lineamientos del ICBF.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS :

- Desarrollar estrategias de aplicación de los procesos descritos en el plan de saneamiento en el CDI.
- Realizar seguimiento de cumplimento a los componentes del plan de saneamiento y los procesos.
- Capacitar al personal que labora en el CDI y a las familias en prácticas de saneamiento básico.

ALCANCE

El presente documento está dirigido al personal que participa en actividades de disposición, manipulación y distribución de alimentos en el CDI Fronteras de paz 1 (modalidad institucional que opera la Fundación Alma de Vida, para dar cumplimiento a las indicaciones exigidas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción (Decreto 3075/1997).

Para dar cumplimiento al plan de saneamiento básico, dicho plan contiene los diferentes procedimientos que debe cumplir para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos, así mismo que incluye como mínimo los siguientes
programas:

- Programa de Limpieza y Desinfección
- Programa de Control Integrado de Plagas
- Programa de Desechos Sólidos (basuras)
- Programa de Monitoreo de calidad del agua
- Cronograma de capacitación

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION



321 48 93 186
321 77 48 798
almadevida@outlook.com

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

El programa de limpieza y desinfección es un conjunto de actividades que se aplica en el CDI cuyo propósito es reducir, eliminar y evitar la proliferación de microorganismos presentes en los equipos, superficies, personal, indumentaria, planta física, área de preparación de alimentos y en general en todas las instalaciones, haciendo de este un sitio optimo en calidad e higiene para la prestación del servicio.

El plan de limpieza y desinfección se determinará en cada caso, evaluando las necesidades higiénicas en función del riesgo sanitario, teniendo en cuenta que de forma general han de limpiarse todas las áreas y desinfectarse aquellos elementos que entren en contacto directo con los alimentos.

Este programa debe considerar que las labores de limpieza son realizadas por el personal encargado del proceso, por lo que deberán ser capacitados y tener acceso a este documento. En este programa se describe cada uno de los procedimientos y pasos que deberán realizarse en la limpieza y desinfección, así como la frecuencia los instrumentos a utilizar, los desinfectantes y sus respectivas concentraciones, así mismo ha de asegurarse que dichos procedimientos se apliquen y se cumplan.

1.1 OBJETIVOS

1.1.1 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 en los alimentos y/o preparaciones ofrecidas a los niños y niñas durante la prestación del servicio.

1.1.2 ESPECÍFICO:

- Definir los procedimientos de limpieza y desinfección para cada una de las aéreas, superficies, equipos, utensilios, materias primas y personal que están en contacto con los alimentos.
- Fomentar el aprendizaje continuo del plan de sanemiento basico en el CDI.
- Implementar estrategias con el personal para garantizar la inocuidad del alimento.

- Promover el sentido de pertenenecia y responsabilidad con el personal gestor de alimentos por el compomente de servicios de alimentacion.

1.2 ALCANCE:

Este procedimiento se aplicará en el CDI Fronteras de paz 1, específicamente en las siguientes:

- Áreas: cocina, baños, salones, comedor, bodega de almacenamiento de alimentos, patio áreas comunes u otro.
- Superficies: como los mesones o mesas, gabinetes, entrepaños y/o anaqueles, ventanas entre otros.
- Equipos y/o utensilios: Tales como licuadora, nevera, estufa, menaje, ollas, cubertería, entre otros.
- Ambientes.
- Materias primas y/o Insumos que entren en contacto con el alimento, en las diferentes etapas de la preparación de los mismos.

1.3 DEFINICIONES BÁSICAS:

Limpieza: La limpieza se define como el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, etc. Este proceso, junto con un adecuado proceso de desinfección, es indispensable para controlar la presencia de los microorganismos en el ambiente.

Desinfección: Es la destrucción, inactivación o remoción de aquellos microorganismos que pueden causar infección u ocasionar otros efectos indeseables.

Detergente: Los detergentes son sustancias que tienen la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo.

Desinfectantes: Son preparaciones con propiedades germicidas, bactericidas que eliminan microrganismos patógenos. Los desinfectantes deben su acción a los ingredientes activos que contienen. Entre los principales tenemos: hipoclorito y/o, alcohol isopropilico.

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

Buenas prácticas de manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.

Contaminación: Se define como la presencia en el ambiente de cualquier agente químico (pesticidas), físico (ruido) o biológico (microorganismos) o de una combinación de varios agentes en lugares, formas y concentraciones que representen un riesgo para la salud.

Contaminación Biológica: La contaminación biológica procede de seres vivos microscópicos como no microscópicos. Este tipo de contaminación puede llegar al alimento por medio de las manos del hombre, por contacto con alimentos contaminados o con superficies como mesas, recipientes, utensilios o equipos contaminados. También puede llegar a través de plagas que posan sus patas sobre el alimento o tienen contacto con él como es el caso de las moscas, hormigas, cucarachas, ratas, o también animales domésticos.

Contaminación Química: Se da por la determinada presencia de productos químicos en los alimentos que pueden ser nocivos a corto, mediano y largo plazo.

Contaminantes toxico ambientales: Se pueden encontrar en el medio ambiente y pueden pasar al alimento por malas prácticas de manipulación, ejemplo uso inadecuado de las concentraciones de desinfectantes.

Contaminación Física: Se considera contaminación física del alimento, cualquier objeto presente en el mismo y que no deba encontrarse allí y sea susceptible de causar daño a quien consuma el alimento, ejemplo presencia de huesos, astillas, cristales, porcelana y joyas.

Control de salud del personal

- Reconocimiento previo a la contratación.

Se refiere a los requisitos de salud (enfermedades preexistentes, exámenes, vacunaciones, etc.) que serán solicitados a los manipuladores.

- Evaluaciones periódicas.

Se refiere a los controles microbiológicos, vacunaciones, exámenes de salud que serán practicados en los manipuladores de alimentos.

Vestido y calzado

- Deberán ser de color blanco y de material de fácil lavado y adecuados para el proceso.
- Antes de ingresar al área de proceso, deben cambiar su ropa de calle por la de trabajo, la cual deberá estar limpia.
- La ropa de calle deberá guardarse en los vestidores fuera del área de proceso.
- Los accesorios del vestido que deberá utilizar los operarios son: cofia, tapabocas y delantal.
- Después del cambio de ropa de trabajo, antes de ingresar al área de proceso, deberá lavar su calzado, en primera instancia y después sus manos.

NORMAS DE HIGIENE PARA LOS OPERARIOS

Los alimentos deben ser elaborados por personal sano y limpio, para lo cual es importante seguir las siguientes recomendaciones:

-Antes del ingreso a proceso los manipuladores deberán lavarse las manos.

- Los manipuladores deben estar provistos de ropa limpia y utilizar protección en la cabeza y en los pies.

- El personal debe mantener el pelo corto, uñas cortas y limpias, afeitarse, no utilizar durante el proceso relojes, anillos, aretes, cadenas, brazaletes, etc.

- Al ingreso a la unidad de servicio, el manipulador debe tener limpio su calzado y las manos, luego desinfectárselas con la solución destinada para tal fin. Esta operación debe repetirse cada vez que el operario deba retirarse e ingresar nuevamente a la unidad de servicio, durante la jornada laborable.

- No debe manipular los alimentos un manipulador, con heridas o con síntomas de alguna enfermedad.

- No se permite el ingreso a la planta de un manipulador, en estado de embriaguez o con síntomas de haber ingerido algún fármaco o droga ilícita.

- Durante la jornada de trabajo los utensilios y herramientas de trabajo no pueden retirarse de las salas de proceso

- El personal debe velar porque los equipos y utensilios de trabajo permanezcan limpios y en buen estado.

METODO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

A) Recoger o ***proteger*** los alimentos que pueden contaminarse en el proceso de limpieza.	
B) **Eliminar** la suciedad más visible, sin aplicar ningún producto: recogiendo, frotando o cepillando.	
C) **Enjuagar** previamente, antes de aplicar cualquier producto, preferiblemente con agua caliente para evitar acumulación de suciedad en el agua de lavado.	
D) **Aplicar el detergente** o desengrasante, siguiendo las instrucciones del fabricante	
E) **Aclarar con agua** y abundante para retirar los restos de suciedad y de detergente	
F) **Aplicar el desinfectante**, teniendo en cuenta el tiempo de aplicación y la concentración del producto.	
G) **Aclarar**, finalmente, cuando el desinfectante lo requiera (los clorados o lejías, por ejemplo).	
H) Si el desinfectante aplicado lo requiere, **se secará** lo antes posible con materiales de un sólo uso (papel desechable).	

321 48 93
321 77 48
almadevida@outlook.c

1.4 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1.4.1 LIMPIEZA DE INSTALACIONES – COCINA

AREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS
PAREDES Y TECHOS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja todos los equipos, menaje y demás elementos que se encuentre en las superficies de la cocina mesón, estufa. 3. Retire el polvo y suciedad con una toalla limpia y seca. 4. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo/esponja restriegue hasta remover grasa y suciedad. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito aplique en el área y deja actuar por 30 minutos 3. No enjuague.	Limpieza y Desinfección una vez por semana	• Tapaboca • Guantes plásticos • Cepillo • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas.
VENTANAS	1. Use guantes plásticos para iniciar actividad. 2. Recoja los residuos de grasa y polvo, dispóngalos en una bolsa plástica. 3. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue el área con esponja. 4. Enjuague con abundante agua	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y dejar actuar por 30 minutos. 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección una vez por semana	• Tapaboca • Guantes plásticos • Cepillo • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas. • Bolsa plástica
	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad, 2. Recoja todos los equipos, menaje	La desinfección se realiza después de la limpieza, así:		• Tapaboca

MESON	y demás elementos que se encuentre en las superficies del mesón. 3. Recoja los residuos y dispónganlos en una bolsa plástica. 4. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue con esponja hasta remover grasa y suciedad. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir	1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deja actuar por 30 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario	• Guantes plásticos • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas. • Bolsa plástica
PISOS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar actividad. 2. Barra de adentro hacia afuera, moviendo equipos de cocina (estufa y nevera). 3. Recoja los residuos y dispóngalos en bolsa plástica. 4. Prepare solución de agua con detergente y cepille hasta remover grasa y mugre de la superficie. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja un trapero limpio en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario	• Tapaboca • Guantes plásticos • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas. • Bolsa plástica • Escoba. • Recogedor • Balde plástico
PUERTA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Tome una toalla limpia y seca. 3. Recoja el polvo. 4. Prepare solución con detergente y con esponja abrasiva restriegue hasta que remueva la mugre y grasa del área. 5. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito y aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 3. No enjuague	Limpieza y Desinfección una vez por semana	• Tapabocas • Guantes plásticos • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas. • Bolsa plástica • Balde plástico • Esponja abrasiva.
	1. Use guantes plásticos y tapabocas	La desinfección se realiza después		• Tapabocas

CANECAS	para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva o cepillo restriegue piso, paredes y tapa de la caneca. 4. Enjuague con abundante agua se deja escurrir	de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito 3. Aplique en el área deje actuar por 10 minutos. 4. No enjuague	Limpieza y desinfección tres veces por semana	• Guantes plásticos • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas. • Balde plástico • Esponja y/o cepillo
AMBIENTE	N.A	La desinfección se realizará diariamente así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro agua. 2. Aplique por aspersión (rociar), iniciando desde la parte alta del servicio y dejar caer hasta el piso.	La desinfección se aplica por aspersión y se hace a diario. Mínimo 2 veces al día (antes de iniciar labores, después del almuerzo)	• Atomizador • Agua • Hipoclorito

1.4.2 ÁREA DE COCINA – MENAJE UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA

AREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS
PLATOS, VASOS , POCILLOS Y CUBIERTOS (CUCHARAS, TENEDORES Y CUCHILLOS)	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar esta actividad. 2. Retire los restos de comida y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja restriegue hasta remover la mugre y la grasa del utensilio. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja platos, vasos y pocillos y deje actuar por 10 minutos. 3. Deje escurrir. No enjuagar.	Limpieza y desinfección a diario	• Tapaboca • Guantes plásticos • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas. • Esponja y/o cepillo • Balde plástico

NEVERA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar esta actividad. 2. Retire de la nevera todos los alimentos y residuos, estos últimos dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja restriegue hasta remover la suciedad del área. 4. Con una toalla limpia y seca reitere la suciedad disuelta en el detergente.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en solución de hipoclorito y aplique en el área deje actuar por 1 minuto 3. Deje secar no enjuague	Limpieza y desinfección una vez por semana	• Tapabocas • Guantes plásticos • Bolsa plástica • Toallas • Esponja • Balde plástico • Agua • Detergente. Hipoclorito
ESTUFA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar esta actividad 2. Retire los residuos, dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua con detergente/desengrasante y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la grasa y suciedad. 4. Con una toalla limpia y seca reitere la suciedad disuelta en el detergente.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito y aplique en la estufa de actuar por 1 minuto. 3. No enjuague	Limpieza y desinfección debe hacerse dos veces por semana	• Tapabocas • Guantes plásticos, Bolsa plástica. Toallas, • Esponja abrasiva Balde plástico • Agua • Detergente/ Desengrasante. • Hipoclorito
LICUADORA	1. Use guantes plásticos para iniciar esta actividad. 2. Desenrosque la base de la licuadora, retire los restos de alimentos y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja el vaso y la base de la	Limpieza y desinfección a diario a diario	• Tapabocas • Guantes plásticos, • Bolsa plástica • Toallas • Esponja • Balde plástico • Agua

	3. Prepare una solución de agua con detergente y frote con esponja la base de la licuadora y el vaso. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	licuadora en la solución de hipoclorito y deje actuar por 1 minuto. 3. Deje escurrir. No enjuagar.		• Detergente. • Hipoclorito

1.4.3 ÁREA: BAÑO

AREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS
PAREDES Y TECHOS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad, 2. Recoja elementos de aseo que se encuentren en el baño. 3. Retire la suciedad con una toalla limpia y seca. 4. Prepare solución de agua con detergente y restriegue con cepillo hasta remover la suciedad del área. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos. 4. No enjuague	Limpieza y Desinfección una vez por semana	• Tapabocas • Guantes plásticos • Cepillo • Agua • Detergente. Hipoclorito • Toallas
LAVAMANOS Y ACCESORIOS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad, 2. Recoja elementos de aseo que se encuentren en el lavamanos y accesorios. 3. Retire con una toalla limpia y seca el polvo y suciedad adherida. 4. Prepare solución de agua con detergente y restriegue con esponja abrasiva hasta remover la suciedad del lavamanos y sus accesorios. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos. 4. No enjuague	Limpieza y desinfección se realiza a diario	• Tapabocas • Guantes plásticos • Toallas • Esponja abrasiva • Agua • Detergente. Hipoclorito
	1. Use guantes plásticos para iniciar esta actividad.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así:		• Tapabocas

PISOS	2. Barra con una escoba de adentro hacia afuera recoja los residuos y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos ordinarios. 3. Prepare una solución de agua con detergente 4. Restriegue con cepillo el piso hasta remover la suciedad. 5. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja un trapero limpio y seco en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área deje actuar por 30 minutos. 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario	• Guantes plásticos, Bolsa plástica, Escoba, • Cepillo • Balde plástico • Agua • Detergente Hipoclorito
PUERTA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Retire el polvo con una toalla limpia y seca 3. Prepare solución con detergente y con esponja abrasiva restriegue hasta que remueva la mugre y grasa del área. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfecte una vez por semana	• Tapabocas • Guantes plásticos, Toallas • Esponja abrasiva Balde plástico • Agua • Detergente Hipoclorito
BACENILLA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Elimine las heces en el sanitario. 3. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo restriegue hasta que remueva toda la suciedad y restos de heces. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de agua en un rociador. 2. Aplique por aspersión (rociar), iniciando desde la parte exterior hacia el interior. 3. No enjuague. hipoclorito de 5ml por cada 1litro	Limpieza y desinfección a diario, cada vez que sea utilizada durante la jornada.	• Tapabocas • Guantes plásticos. Cepillo • Balde plástico • Agua • Detergente • Hipoclorito
	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de	Limpieza y desinfección a Diario	• Tapabocas • Guantes plásticos, Toallas • Esponja abrasiva

CANECA	posibles focos de contaminación. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva o cepillo restriega piso, paredes internas, externas y tapa de la caneca. 4. Enjuague con abundante agua se deja escurrir	hipoclorito de 5ml por cada 1 litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito y 3. Aplique en el área deje actuar por 10 minutos. 4. No enjuague		y/o cepillo • Balde plástico • Agua • Detergente Hipoclorito
AMBIENTE	N.A	La desinfección se realizará diariamente así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro agua. 2. Aplique por aspersión (rociar), iniciando desde la parte alta del baño y dejar caer hasta el piso.	La desinfección se aplica por aspersión y se hace a diario. Mínimo 2 veces al día (antes de iniciar labores, después del almuerzo)	• Atomizador • Agua • Hipoclorito

1.4.4 ÁREA SALÓN COMEDOR Y DEMAS INSTALACIONES

AREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS
PAREDES Y TECHO	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja todos los juguetes, mesas, sillas, mobiliario y demás elementos presentes en el salón. 3. Retire la suciedad que se encuentre en el área con una toalla limpia y seca. 4. Prepare solución de agua con detergente y con un cepillo/esponja restriegue hasta remover la suciedad. 5. Limpie la suciedad disuelta en el detergente hasta secar el área de techo y pared con una toalla limpia y seca.	Desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1 litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección semanal	• Tapabocas • Guantes plásticos Toallas • Cepillo/ esponja • Agua • Detergente Hipoclorito

MESAS Y SILLAS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Tome una toalla limpia y seca recoja los residuos de alimentos y dispóngalos en una bolsa plástica. 3. Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la mugre y grasa del área. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	Desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2 ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 10 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario, entre comidas.	• Tapabocas • Guantes plásticos Toallas • Esponja abrasiva • Agua • Detergente Hipoclorito
PISOS	1. Use guantes plásticos para iniciar esta actividad. 2. Recoja los residuos con una escoba barriendo de adentro hacia afuera y dispóngalos en una bolsa plástica. 3. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue con cepillo el piso hasta remover la suciedad. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja un trapero limpio en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario	• Tapabocas • Guantes plásticos Escoba • Cepillo • Agua • Detergente. Hipoclorito
MATERIAL DIDACTICO Y MOBILIARIO	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Retire el polvo y suciedad adherida con una toalla limpia y seca. 3. Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la suciedad 4. Retire la suciedad disuelta en el detergente con una toalla limpia y seca.	Desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 15 minutos 4. No enjuague	Limpieza y desinfección a Diario	• Tapabocas • Guantes plásticos • Toallas • Esponja abrasiva • Agua • Detergente Hipoclorito
	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de	La desinfección se realiza después de la limpieza, así:		• Tapabocas • Guantes plásticos, • Toallas

CANECA	manera transitoria evitando posibles focos de contaminación 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva o cepillo restriegue piso, paredes internas, externas y tapa de la caneca. 4. Enjuague con abundante agua se deja escurrir.	1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área deje actuar por 10 minutos 4. No enjuague	Limpieza y desinfección a Diario	• Esponja abrasiva y/o cepillo • Balde plástico • Agua • Detergente Hipoclorito
AMBIENTE	N.A	La desinfección se realizará diariamente así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro agua. 2. Aplique por aspersión (rociar), iniciando desde la parte alta del salón/comedor y dejar caer hasta el piso.	La desinfección se aplica por aspersión y se hace a diario. Mínimo 2 veces al día (antes de iniciar labores, después del almuerzo)	• Atomizador • Agua • Hipoclorito
FORROS DE LAS COLCHONETAS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la suciedad. 3. Retire la suciedad disuelta en el detergente Con una toalla limpia y seca	La desinfección se realiza después de la limpieza, 1 Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2.Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito y aplique en el área deje actuar por 15 minutos 3. No enjuague	Limpieza y desinfección semanal	• Tapabocas • Guantes plásticos. • Esponja abrasiva • Balde plástico • Agua, Detergente • Hipoclorito

1.4.5 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

AREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS
FRUTAS Y VERDURAS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Seleccione las frutas y verduras de acuerdo a su aspecto físico como la apariencia, uniformidad (tamaño, forma, color, madurez) y ausencia de defectos. 3. Sumerja en un recipiente plástico con agua limpia las frutas/verduras escogidas removiendo completamente la suciedad. 4. Elimine la parte sucia y/o en mal estado con el cuchillo limpio. 5. Enjuague con abundante agua se deja escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 1 ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja las frutas/verduras y deje actuar por 3 minutos. 3. Enjuague con abundante agua	Limpieza y Desinfección se hace a diario, de acuerdo a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	• Tapabocas • Guantes Plásticos • Cuchillo • Recipiente plástico Agua • Hipoclorito

1.5 CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR

Alimentos, áreas, superficies o equipos a desinfectar	Hipoclorito Comercial ml/L de agua	Tiempo de exposición
Frutas y verduras	1 ml * 1lt de agua	3 minutos
Baños (superficie y accesorios)	5ml* 1lt agua	30 minutos
Menaje y Cubiertos	2ml*1lt de agua	10 minutos
Equipos de Cocina (nevera, estufa, etc.)	2ml*1lt de agua	1 minuto
Cocina(superficies y mesones)	4ml * 1lt de agua	30 minutos
Salón/comedor (Superficies)	4 ml* 1 lt de agua	30 minutos
Mesas y Sillas del Comedor	2ml* 1lt de agua	10 minutos
Material Didáctico, Mobiliario y Forros colchoneta	2ml* 1lt de agua	15 minutos
Canecas, Traperos y utensilios de aseo	5ml*1lt de agua	10min
Ambientes	2ml * lt de agua	N.A
OBSERVACIONES: Usar jeringas sin agujas para la dosificación de la solución de Hipoclorito de forma exclusiva para cada área, conservar en un lugar libre de contaminación y lejos del alcance de los niños y niñas. Emplear baldes y/o recipientes plásticos exclusivos para cada área, emplear escobas, cepillos, traperos y demás elementos de aseo exclusivos por área.		

CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR CUANDO SE EVIDENCIE BROTES (VARICELA, SARAMPION, ETC) EN LOS NIÑOS(AS) QUE ASISTEN EN LA UNIDAD DE SERVICIO

Alimentos, áreas, superficies o equipos a desinfectar	Hipoclorito Comercial ml/L de agua	Tiempo de exposición
Baños (superficies, accesorios y bacenillas)	10 ml* 1lt de agua	35 min
Menaje y Cubiertos	5 ml * 1lt de agua	15 min
Cocina(superficies y mesones)	8 ml * 1lt de agua	30 minutos
Salón/comedor (Superficies)	8 ml* 1 lt de agua	30 minutos
Mesas y Sillas del Comedor	4ml* 1lt de agua	20 minutos
Forros de colchonetas	8 ml* 1lt de agua	20 min
Material Didáctico y Mobiliarios	5 ml * 1lt de agua	20 min
Canecas, Traperos y utensilios de aseo	10 ml*1lt de agua	20 min
Ambientes	4 ml * lt de agua	N.A

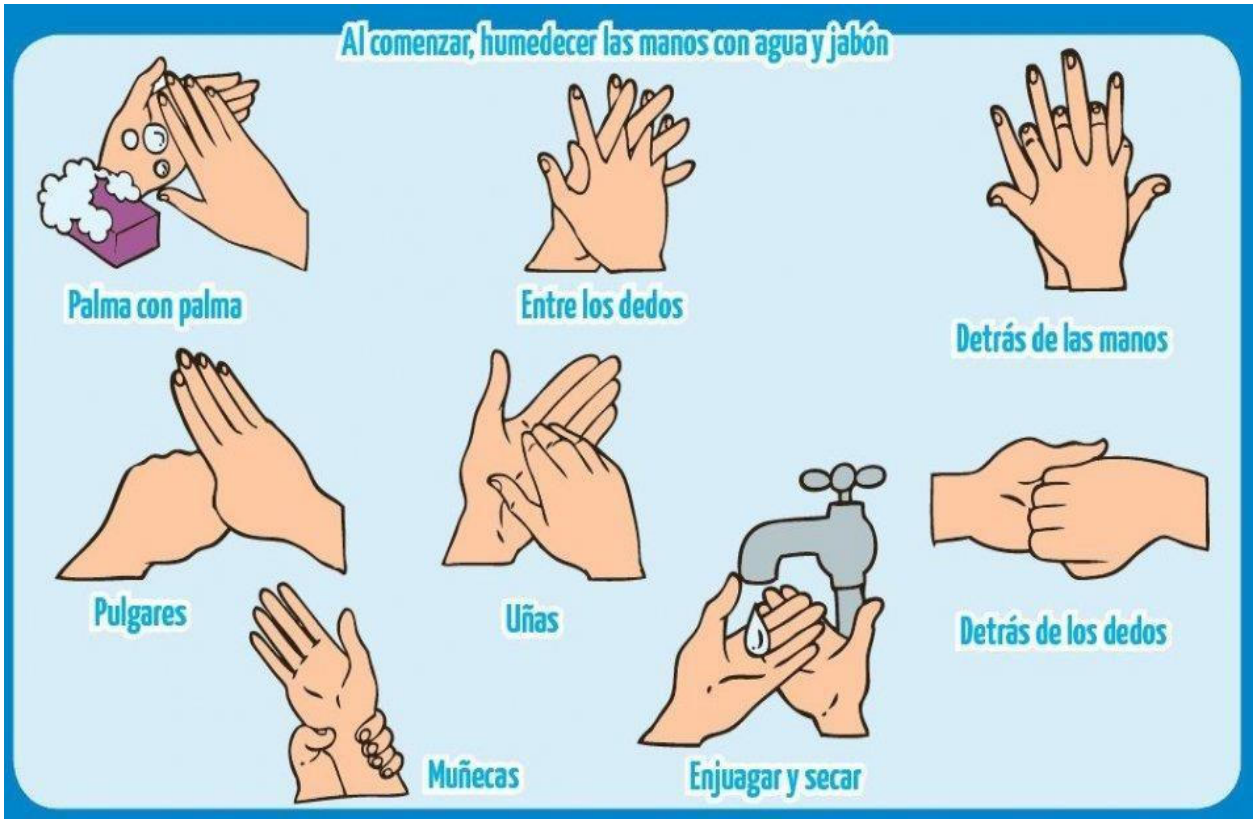
CRONOGRAMA RESUMEN PARA REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN BODEGA

AREAS A DESINFECTAR	FRECUENCIA	
	DIARIA	SEMANAL
PAREDES Y TECHOS		X
VENTANAS Y PUERTAS		X
MALLAS ANTI-INSECTOS		X
PISOS	X	
MESONES	X	
CANASTILLAS	X	
TRAPEROS Y ESCOBAS	X	

MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

- El detergente utilizado en su justa cantidad facilita el enjuague con el fin de ahorra agua.
- Barrer antes de trapear: reduce el gasto de agua, evita que se tapen las cañerías y por lo tanto reduce los gastos de mantenimiento de la instalacion de agua.
- Limpiar antes de desinfectar elimina la mayor parte de los contaminantes: de esta forma se reduce la cantidad de desinfectantes para lograr el mismo efecto.
- Durante el lavado de las instalaciones de la cocina deberá observarse, con mucho cuidado, que no existan en la proximidad, alimentos que puedan contaminarse con salpicaduras.
- Cuando se usan combinaciones de productos como detergentes, desinfectantes, la limpieza y desinfección deben realizarse en dos pasos separados: primero se usa el detergente para limpiar, después se prepara una solución conteniendo el agente para desinfectar.
- Cuando se desinfecta, usar temperaturas altas generalmente acorta el tiempo necesario para la destrucción de los microorganismos.
- Avanzar siempre de los más sucio a los más limpio y de lo más alto a lo más bajo.
- Todos los derrames y salpicaduras que se produzcan en cualquier parte de las instalaciones, ya sean los pisos, las paredes o los baños, se deben limpiar inmediatamente.

LAVADO DE MANOS



- Antes de comenzar a trabajar y cada vez que se interrumpe por algún motivo.
- Antes y después de manipular alimentos crudos y cocidos.
- Luego de manipular dinero.
- Luego de utilizar el pañuelo para toser, estornudar o limpiarse la nariz.
- Luego de manipular basura.
- Luego de hacer uso del baño.
- Si ha utilizado insecticidas, veneno, etc.
- Las uñas siempre deben estar cortas y limpias para ello utilice un cepillo adecuado.

Fuente: www.nutri-salud.com/articulos/manipulacion de alimentos
Blog.jafqui.com/como-evitar-intoxicaciones-en-la-industria-alimentaria

1.2. FICHAS TÉCNICAS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Basadas en datos reportados en los empaques de productos de aseo para el hogar.

DETERGENTE EN POLVO	
Definición	Detergente en polvo blanco, olor característico y soluble en agua.
Composición	Alquilarilsulfonato de sodio, fosfato de sodio, carboximetil celulosa, colorante y blanqueador. Ingrediente activo biodegradable. Contenido de fósforo menor al 6.5 %.
Presentación	Presentación granulada, se vende en bolsas plásticas con contenidos de 500g, 1000g y 2500g.
Modo de uso	Disolver completamente en agua antes de usarlo, no aplicar directamente sobre la ropa u otras superficies. Enjuague y seque bien las manos después de utilizar este producto.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en un lugar fresco y seco.
Precauciones	Mantener fuera del alcance de los niños. En caso de contacto con los ojos, enjuague con abundante agua; en caso de ingestión beber abundante agua y consultar al médico.



JABÓN AZUL EN BARRA	
Definición	Jabón en barra de color azul y olor característico.
Composición	Jabón anhidro, perfume, colorante, agua.
Presentación	Sólido, 250g y 450g.
Modo de uso	Frotar la barra sobre superficies absorbentes como zabras o paños humedecidos y pasarlos por la superficie a limpiar.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de los rayos directos del sol.
Precauciones	Mantener fuera del alcance de los niños.



Ficha Técnica: Hipoclorito de Sodio



Nombre	Hipoclorito
Ingrediente Activo	Hipoclorito de sodio
Concentración	5%
Propiedades físico - químicas	Liquido transparente amarillento, propiedades desinfectantes blanqueadoras, comportamiento corrosivo
Presentación	Galón plástico
Precauciones	Altamente irritante, uso indispensable de guantes de caucho en su manipulación en caso de contacto con los ojos o la piel lávese con abundante agua durante 20 minutos
Usos	Usado como desinfectante blanqueador de amplio espectro
Instrucciones	Prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el desinfectante requerido, usando un recipiente previamente aforado como la jeringa
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo

Ficha Técnica: Jabón Líquido para manos



Nombre	Jabón Liquido
Ingrediente Activo	1% clororoxilenol
Concentración	1%
Propiedades físico - químicas	Liquido viscoso, translucido incoloro
Presentación	Envases de polietileno de alta densidad en unidades de galon
Precauciones	
Usos	Desinfectante que contiene agentes tenosactivos para la piel por el cual se recomienda para el lavado de manos y antebrazos.
Instrucciones	Humedecer las manos y antebrazo con agua Aplicar el producto en la palma de la mano
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo

2. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



2. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Las bodegas de almacenamiento de alimentos son susceptibles a la invasión de diversas plagas porque en ellas encuentran sitios de hospedaje y alimentación, por eso es de gran importancia contar con el programa de control de plagas como herramienta basada en la ideología de la prevención de que aparezcan agentes o vectores como ratas, ratones e insectos etc, que puedan ser causa de contaminación en los alimentos. Basta decir que los insectos o roedores u otros vectores no solamente contaminan el producto con sus restos: haces, orina, pelos, etc, sino que además transportan microorganismos patógenos a los productos alimenticios y a las personas que trabajan en el proceso productivo; constituyendo un riesgo para la salud tanto de los manipuladores como de los consumidores

2.1 OBJETIVOS

2.1.1 GENERAL

Garantizar que en todas las áreas del CDI se encuentren libre de plagas que constituyan un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos y mantener un sistema de vigilancia y control 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 mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

2.1.2 ESPECÍFICO:

- Establecer procedimientos documentados sobre la prevención y control de plagas evitando que puedan proliferar en la unidad de servicio.

2.2 ALCANCE:

El programa control de plagas, aplica a todas las áreas del CDI busca asegurar unas condiciones físicas óptimas de higiene previniendo la aparición y multiplicación de plagas en las siguientes áreas:

- Baño: paredes, techo, piso, sifón, sanitario, lavamanos, puerta, bacenilla, caneca
- Cocina: paredes, techo, piso, sifón, lavaplatos, mesón entrepaños, parte posterior de la estufa, nevera, caneca.
- Salón comedor y otros: paredes, techo, piso, mobiliario, puertas, ventanas, mesas, sillas y muebles.

2.3 DEFINICIONES BÁSICAS

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: Sustancias diseñados para atraer y matar las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos. Desratización. 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.

Artrópodo: Animales invertebrados, de cuerpo con simetría bilateral, cubierto por cutícula, formado por una serie lineal de segmentos más o menos ostensibles y provisto de apéndices compuestos de piezas articuladas o artejos; por ejemplo, los insectos, los crustáceos y las arañas.

Aspersión: Esparcimiento de agua u otro liquido en forma de pequeñas gotas, método de aplicación de sustancias.

Fumigación: Método para el control de plagas que involucra el tratamiento con gases

Plaga: Aparición masiva y repentina de seres vivos de la misma especie que causan graves daños a poblaciones animales o vegetales, como, respectivamente, la peste bubónica.

Roedores: Los roedores son considerados como reservorios de agentes causales de patologías de diferente grado de importancia para la Salud Pública. En contadas excepciones el roedor se halla afectado por el patógeno.

Diversos microorganismos (bacterias, virus y parásitos) tienen en los roedores sus reservorios naturales. Los agentes patógenos son eliminados por los mismos a través de secreciones y/o excreciones al ambiente. Las vías de Infección pueden ser: aerosoles, contacto directo a través de piel y mucosas o bien por mordedura. Ectoparásitos, el agua y los alimentos son importantes vehículos de muchos de estos patógenos.

2.4 MEDIDAS PREVENTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO:

Las medidas preventivas son las medidas más eficaces para eliminar y evitar la creación de lugares que actúen como focos para el desarrollo de plagas, la unidad de servicio deberá cumplir con las siguientes medidas:

- Mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura, emplear bolsas plásticas, colocar tapas a las canecas conocer la frecuencia de recolección de residuos.
- Proteger todas las aberturas de la unidad de servicio del medio exterior con mallas, cedazo, angeos.
- Proteger los espacios entre pared y techo con angeo si existen
- Instalar láminas de metal o hule en las puertas que dan al exterior de la unidad de servicio.
- Mantener el orden en la unidad de servicio durante todo el tiempo.
- Deben mantenerse los alimentos y materias primas bien cerrados
- Recoger los residuos en las distintas áreas de la unidad de servicio una vez se generen.

- En las áreas del hogar donde existan sifones deben tener rejilla en perfecto estado
- La unidad de servicio debe contar con buena iluminación y ventilación.
- Guardar la distancia entre los equipos de cocina (estufa, nevera) con respecto a las paredes que facilite la inspección.
- Mantener el orden en la cocina retirando los equipos de cocina y utensilios que no se usen con frecuencia.
- Inspeccionar con frecuencia las zonas más vulnerables de la presencia de plagas y roedores

2.4.1 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA LA PREVENCIÓN DE APARICIÓN DE PLAGAS

2.4.1.1 COCINA:

AREA DE APLICACIÓN	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
COCINA	1. Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección de la cocina. 2. Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en angeos/mallas, sifones y rejillas; aberturas de puertas; claraboyas y otras aberturas) de la cocina	Semanal	Registre las observaciones en el formato de hermeticidad.	Servicio general

2.4.1.2 BAÑOS:

AREA DE APLICACIÓN	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
BAÑOS	3. Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección del baño. 4. Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en angeos/mallas, sifones y rejillas; aberturas de puertas; claraboyas y otras aberturas) del baño.	Quincenal	Registre las observaciones en el formato de hermeticidad.	Servicio general

2.4.1.3 SALÓN/COMEDOR Y OTROS.

AREA DE APLICACIÓN	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA		ELEMENTOS	RESPONSABLE
SALÓN/COMEDOR Y OTROS	5. Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección del baño. 6. Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en angeos/mallas, sifones y rejillas; aberturas de puertas; claraboyas y otras aberturas) del salón/comedor.	Quincenal		Registre las observaciones en el formato de hermeticidad.	Servicio general

2.5 MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO:

El CDI deberá contar con asesoría de una empresa experta que cuente con licencia expedida por la Secretaría de Salud.

El control de plagas se hace de una manera integrada; el control integrado es un concepto globalizador que incluye el conjunto de actividades dirigidas a controlar las poblaciones animales nocivas de forma selectiva y específica, limitando al mismo tiempo el impacto sobre la salud, el costo y el deterioro medioambiental.

El control integrado debe estar orientado al Análisis de Puntos Críticos de Control (APCC) el cual está sentado sobre un programa sólido previo de prerrequisitos, el APPC, se puede implementar sobre cada etapa de la cadena alimentaria el cual es el pensamiento al que va dirigido la unidad de servicio.

CONSIDERACIONES DURANTE UNA FUMIGACION

ANTES

- El día de la fumigación no se debe prestar servicio en el CDI (preferiblemente fumigar el día sábado o domingo).
- Aislar los alimentos del área a fumigar.
- Realizar el aseo adecuado del lugar donde se va a fumigar.
- Las personas con trastornos de salud a nivel respiratorio o cardiaco no deben estar presentes en el momento de la aplicación. Puede entrar a la edificación cuando no haya olor o éste sea minimo
- Abstenerse de permanecer mucho tiempo en el sitio recién realizada la fumigación.
- Ventilar las áreas todo el día

DESPUÉS

- Mantener un buen control y manejo de la basura, evitar la acumulación excesiva de polvo y mugre en rincones, debajo de estantes, mesones, etc.
- Mantener todos los recipientes tapados.

Para realizar control y mantenimiento de las instalaciones es importante inspeccionar periódicamente si hay indicios de plagas o contaminación por animales y en lo posible eliminar todos los lugares donde puedan anidar o esconderse dichas plagas. Igualmente se debe bloquear la entrada de plagas mediante mallas, cortinas y trampas.
En el caso de los roedores se deben eliminar la fuente alimenticia, refugios, nidos y colocar trampas (preferiblemente pegantes), cebos raticidas, etc.

MÉTODOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

Con el método de saneamiento básico se busca eliminar los posibles refugios para las plagas y eliminar su alimento.

1 Se realiza por parte de la empresa competente una vez al año la fumigación y exterminación de plagas en caso de ser necesario y se hace seguimiento mensual a las siguientes observaciones para evitar proliferación de las mismas.

- Eliminar posibles criaderos o nidos que existan.
- Tapar grietas, fisuras o escondrijos que puedan funcionar como refugio.
- Almacenar los materiales en lugares de fácil limpieza e inspección.
- Mantener las instalaciones limpias y dar un manejo adecuado a los residuos diarios.
- Mantener activos los programas de manejo de residuos y control de plagas.

Protección de las instalaciones.

- Mantener el lugar de almacenamiento limpio, seco y libre de basuras que puedan atraer plagas.
- Mantener los desagües y sifones tapados para evitar la aparición de cucarachas y roedores.
- Cubrir las aberturas en el techo y paredes (anjeos).
- Eliminar todo material que este en desuso dentro del CDI.
- Aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección diariamente.
- Instalar estibas para almacenar todos los productos.

Se sugiere que para el control de insectos voladores, deben utilizarse los métodos físicos como son los equipos de trampa de luz negra, tiras adhesivas, etc. En áreas externas.
Se debe tener un tiempo prolongado entre la aplicación y la utilización de las instalaciones, de acuerdo a las instrucciones del fabricante del plaguicida.

La persona encargada debe utilizar todas las medidas de bioseguridad y ser certificada por la empresa contratante.

PROCEDIMIENTOS ESPECÍFICOS

IDENTIFICACIÓN DE FOCOS EXTERNA E INTERNAMENTE: Se deben determinar las plagas presenten, los posibles sectores de ingreso, potenciales lugares de anidamiento y las fuentes de alimentación. La identificación de los focos se debe realizar en todos los espacios de la sede, especialmente áreas cercanas a bosques, basuras y baños, de modo que se puedan prevenir la creación de focos de infección.

Esta identificación se hace primordialmente finalizando el periodo de activación del producto químico del proveedor de fumigación, es decir cada 4 meses, cuando se empiezan a evidenciar algunos focos de aparición de vectores.

Especialmente tendremos en cuenta la detección de especies posiblemente presentes:

- ✓ **Mosquito de dengue hemorrágico:** son importantes transmisores de enfermedades como el paludismo y la fiebre amarilla sus larvas son acuáticas por lo que los mosquitos son muy comunes en temporada de lluvias constantes o poco después de ella.

- ✓ **Mosca doméstica:** Su ciclo de vida tiene 4 estadios: huevo, larva, pupa y adulto, y tardan en completarse unas 3 semanas en condiciones favorables. Transmite mecánicamente disentería, diarrea, fiebre tifoidea, cólera, lepra, poliomielitis y lombrices parasíticas; también puede casusa infecciones cutáneas.

- ✓ **Ratas:** Roedores de gran tamaño, pesa 560 Gr. Vive en la alcantarilla en un sistema de madrigueras que siempre es perimetral a edificaciones, especialmente en aquellos lugares que manejan o almacenan alimentos. Su pelaje, orín, saliva y materia fecal son altamente contaminantes, los cuales se proliferan en ambientes de desorden, con inadecuadas condiciones de limpieza y aseo, malezas circundantes alojando escombros de elementos en desuso a la intemperie.

- ✓ **Cucarachas:** Las cucarachas se les suele ver en lugares húmedos y oscuros como son: cimientos, drenajes, pozos ciegos, cañerías y pangulos superiores de techos de sótanos. Generalmente se alimentan de materiales en descomposición, pegamentos, papeles, telas, jarabes y dulces entre otros.

- ✓ **Garrapatas**: Animales de pequeño tamaño que se alimentan de la sangre de animales como perros, gatos, caballos, etc., incluso de la sangre humana y algunas de ellas pueden producir diferentes enfermedades. Se hallan principalmente en jardines y pelo de mascotas y animales de campo, aunque no todas tienden a propagar infecciones, si una de ellas es portadora de alguna enfermedad, el riesgo de contraer infección suele aumentar con el tiempo que dure incrustada en la piel.

FICHAS TÉCNICAS PARA EL CONTROL QUÍMICO DE PLAGAS

RACUMÍN POLVO **Producto disponible en Colombia** **INVIMA No. V-002028** **Producido por Bayer**	
Descripción	Rodenticida anticoagulante en polvo de efecto retardado, para el control de ratas.
Ingrediente activo	Coumatetralil 0.75%

Propiedades

- Potente rodenticida que combate eficazmente las ratas.
- De fácil aplicación, listo para su empleo.
- Su formulación es atractiva para las ratas, lo que permite la fácil localización y consumo aún en presencia de otros alimentos.
- Ideal para colocarse en el interior de las madrigueras.
- El Racumín® Polvo, utilizado según las instrucciones es muy seguro para personas o animales en su uso, No tiene olor ni sabor. Su color amarillo permite identificarlo fácilmente.
- El producto se adhiere a las patas y cuerpo del animal y después es ingerido porla costumbre que tienen de lamerse.

Indicaciones

Racumin® Polvo está indicado para combatir ratas en zonas urbanas y rurales en bodegas, almacenes, silos, molinos, harineras, campo abierto.

Modo de aplicación

- Para preparar cebos con Racumin® Polvo se recomiendan 60 g x kg de alimento, el cual debe ser apetecible para las ratas, se recomienda utilizar granos triturados, harina de maíz, sorgo, avena, trigo que esté en buen estado porque de lo contrario las ratas no consumirán el cebo.
- No preparar ni almacenar grandes cantidades de cebo, no contaminarlos con ningún olor.

Precauciones

- Utilizar guantes durante la manipulación del producto.

➢ En caso de ingestión accidental, provoque inmediatamente vómito y llame al Médico, aunque con Racumin® Polvo la ingestión única no es fatal conviene realizar unanálisis de sangre. ➢ El antídoto es la Vitamina K1, administrada vía oral, o endovenosa.		
Presentación	Caja x 50 g Bolsa x 5 kg	Caja x 24 sobres de 50 g

RACUMÍN CEBO **Rodenticida anticoagulante de efecto retardado, combate efectivamente las ratas.**	

Propiedades

- ➢ Fácil aplicación, pues ya está listo para aplicarse.
- ➢ Formulado de manera especialmente atractiva para las ratas, lo que permite que el cebo sea fácilmente localizado y consumido, aun habiendo otros alimentos disponibles.
- ➢ El ingrediente activo no causa recelo en las ratas, ya que por su efecto retardado éstas no asocian el cebo con la reducción de la población.
- ➢ La formulación de Racumín Cebo, no permite que sea acarreado por las ratas, evitando el peligro de consumo por otros animales o personas.
- ➢ Es muy seguro en su uso, pues bien aplicado no es riesgoso para personas o animales. Racumin Cebo no provoca intoxicaciones secundarias (p. ej. no hay problema en animales que comen ratas muertas con Racumin), dispone de antídoto y su coloración azul permite identificarlo fácilmente.

Ingrediente activo	Coumatetralyl 0.04 %

Dosis y forma de aplicación

Racumin Cebo debe colocarse en los lugares frecuentados por las ratas, protegido de la humedad y evitando que otros animales tengan acceso al mismo. En cada comedero deben aplicarse aproximadamente 200 g de Racumin Cebo. La cantidad de cebo a utilizar depende básicamente del grado de infestación; sin embargo, para iniciar un combate de ratas se requieren por lo general de 3 a 5 kg de Racumin Cebo por hectárea; posteriormente la dosis de mantenimiento para evitar nuevas infestaciones es de 1 a 3 kg por hectárea.

Precauciones

- Almacenar fuera del alcance de los niños y de animales domésticos, en un lugar fresco y seco.
- Los cebos echados a perder deben ser enterrados o incinerados.
- Manipular siempre con guantes todos los materiales y el producto.
- En caso de ingestión accidental provoque el vómito y llame inmediatamente al médico. Aunque con Racumínla ingestión única no es fatal, conviene realizar un análisis de coagulación de la sangre (factor de coagulación, protrombina y nivel de hemoglobina).
- El antídoto es la Vitamina K¹ (Kanokión, Fitonadiona, Fitomenadiona) administrada por vía oral intravenosa, a juicio del médico.Si las hemorragias son graves puede realizarse transfusión de sangre

RODILON® PELLETS **Rodenticida cebo en pallets**	
Descripción	
Rodenticida anticoagulante para el control de roedores, de dosis única que actúa por ingestión provocando hemorragias internas y consecutivamente la muerte sin dolor aparente.	
Ingrediente activo	Difetialone 0.0025 %
Propiedades	
➢ Una sola dosis, basta para controlar ratas y ratones. ➢ Tiene la más baja concentración de ingrediente activo 0.0025%, lo que da mayor seguridad en su aplicación y la máxima eficiencia en el control. Además pertenece a una nueva generación de anticoagulantes. ➢ Muy palatable. ➢ Excelente relación costo beneficio. ➢ Posee antídoto. ➢ No provoca intoxicaciones secundarias.	
Dosis	
➢ En caso de ratas se recomienda colocar de 40 a150 gramos de Rodilon® Pellets por comedero. ➢ Para el control de ratones caseros x 5 a 10 gramos de Rodilon® Pellets por comedero.	
Antídoto	En caso de intoxicación accidental de personas o animales domésticos aplicar Vitamina K1 intramuscular, sin sobrepasar la dosis de 40 mg total.
Presentación	Caja dispensadora de 20 sobres * 50 g cada uno. Caja de 200 sobres * 50 g cada uno. Caja de 500 sobres * 10 g cada uno Caja de 3 sobre * 10 kg cada uno. Cartón de 12 sobres *10 g cada uno.

KLERAT	
Descripción	
Rodenticida anticoagulante de última generación, controla rata de alcantarilla, de techo y ratón doméstico. Controla a los roedores con la primera dosis que ingieren, equivalente a 1,3 g en Ratas y 0,2 g en ratón doméstico y no produce rechazo al cebo, ya que la muerte de los roedores ocurre a partir del tercer día de la primera ingesta. KLERAT® BLOQUE contiene Bitrex®, sustancia amarga que previene la ingestión humana accidental, aumentando la seguridad en su uso y no siendo detectado por los roedores.	
Ingrediente activo	Brodifacoum 0,05 gr./ kg.
Precauciones de seguridad	➢ Conservar KLERAT® BLOQUE en su envase original. ➢ Usar guantes para su manipulación. ➢ No comer, beber ni fumar durante la aplicación. ➢ Enterrar o eliminar los roedores muertos y eliminar el cebono consumido. ➢ Lavarse con agua y jabón después de la aplicación. ➢ Mantener fuera del alcance de los niños y/o personasno responsables. ➢ Mantener fuera del alcance de aves y animales. ➢ No almacenar junto con alimentos. ➢ En caso de intoxicación acuda a un médico.
Primeros auxilios	En caso de ingestión, NO provocar el vómito y trasladar inmediatamente a la persona con este envase a un Centro Médicoo llamar al Centro Toxicológico CITUC al fono: 635 3800, las 24 horas. Mantener al afectado abrigado y en reposo Si el afectado está inconsciente, no administrar nada por boca y mantenerloacostado de lado.
Antídoto	Monitoreo de Tiempo de Protrombina (TP) a las 24, 48 y 72 horas. En caso de elevación de Tiempo Protrombina,administrarVitamina K 1 (Fitomenadiona oral o inyectable. Adultos 40 mg. x día y Niños menores de 12 años 20 mg. x día, ambos en varias dosis.
Acción tóxica	Brodifacoum es un anticoagulante. Puede observarse hemorragia nasal o de encías, hematuria, hemorragia gastrointestinal, hipoprotrombinemia, dolores abdominales y excesiva fragilidad capilar hasta varios días después de ocurrida la ingesta. Este producto es de clase IV OMS: CUIDADO puede ser peligroso.
Cuidado ambiental	Brodifacoum es extremadamente tóxico para organismos acuáticos. No elimine el contenido del envase ni los roedoresmuertos a cursos de agua o fuentes de agua.
Autorización del Instituto de Salud Publica (ISP) N° 386/04 Fabricado por: SyngentaProtectao de Cultivo, Sao Paulo, Brasil.	

STORM(R)	
Descripción	STORM(R) es un potente rodenticida anticoagulante efectivo contra todas las especies de ratas y ratones, incluso para los que son resistentes a los productos tradicionales. Elimina las ratas y ratones cuando ingieren tan sólo un bocado, sin embargo, su muerte ocurre después de varios días, evitando que los roedores relacionen la muerte con el cebo y la necesidad de usar un periodo de precebaje. Normalmente las infestaciones se eliminan en 21 días.
Ingrediente activo	Flocoumafen: 4 hidroxi-3-(1,2,3,4,-tetrahidro-3(4-(4-trifluorometil-benziloxi)fenil]-1 naftil) cumarina (mezcla de los isómeros cis-trans)
Precauciones de seguridad	➢ STORM(R) es un producto considerado ligeramente tóxico para los humanos y animales. ➢ Al manejar o manipular el producto, utilice equipo de protección adecuado, que incluye guantes y botas de hule. ➢ Evite el contacto directo con la piel, boca, ojos, ropa y la inhalación del producto. ➢ No coma, beba o fume durante el manejo y la aplicación; lávese con agua y jabón abundante antes de comer, beber o fumar. ➢ Después del día de trabajo, báñese con agua y jabón abundante, y póngase ropa limpia. ➢ Lave con agua y jabón abundante su ropa protectora contaminada antes de volverla a usar. CUIDADO: No almacene ni transporte junto a productos alimenticios, ropa. Manténgase alejado de los niños y animales domésticos. No almacenar en casa-habitación. No deben exponerse ni manejar este producto las mujeres embarazadas, en lactación y personas menores de 18 años. No reutilice el envase.
Compactibilidad	STORM(R) está listo para su uso, no es necesario diluirlo, mezclarle ni adherirle ningún otro producto.
Fitotoxicidad	No es fitotóxico
Primeros auxilios	En caso de intoxicación, consiga inmediatamente atención médica y muéstrele la etiqueta del producto. Mientras tanto haga lo siguiente: ➢ Retire al intoxicado del lugar de contaminación. ➢ Si ha habido contacto con la piel, quítese la ropa contaminada y lávese la parte afectada con agua y jabón abundante. ➢ Si el producto hubiese caído en los ojos, lávese con aguaabundante y limpia por lo menos durante 15 min. ➢ En el caso de que el producto hubiese sido ingerido, induzca el vómito introduciendo un dedo en la garganta o dándole a tomar al paciente un vaso con agua tibia en el que se haya disuelto una cucharada grande de sal. Repítase el tratamiento hasta que el líquido salga claro. ➢ Manténgase al paciente recostado, con la cabeza hacia un lado, en un lugar bien ventilado y abríguelo suficientemente. ➢ Asegúrese de que respire sin dificultad.

Antídoto	STORM(R) es un anticoagulante rodenticida con un modo de acción del tipo cumarina. La vitamina K1 (fitomenadiona) es el antídoto de emergencia.
Protección al medio ambiente	Evite la contaminación de fuentes de agua (arroyos, canales, ríos, etc.), ya sea por aplicación directa, por lavado de equipo o eliminación de sobrantes del producto.

10.1. Fichas técnicas de insecticidas piretroides:

	Solfac® EC **Insecticida piretroide, concentrado emulsionable con prolongado efecto residual contra insectos.**
Ingrediente activo	Cyflutrin 5%
Propiedades	➢ Solfac® E.C. 050 es un insecticida piretroide, que actúa por ingestión y contacto. ➢ Es muy estable a la luz solar. ➢ De amplio espectro de acción contra insectos rastreros y voladores. ➢ Rápido efecto inicial sobre los insectos. ➢ Solfac® E.C. 050 aplicado según las recomendaciones de uso, se caracteriza por su manejo seguro. Esta característica de este insecticida residual combinada con bajas frecuencias de aplicación y a concentraciones muy bajas, hacen que Solfac® sea adecuado para ser usado en todas las áreas donde haya producción, procesamiento y almacenamiento de alimentos. ➢ En la aplicación directa de Solfac® no hay manchado de las superficies tratadas, ni cambio en el olor, hay expulsión de insectos voladores y rastreros de sus escondrijos, facilitando luego las labores de higiene, en las diferentes industrias donde se hacen presentes y se requiere controlarlas.
Modo de uso	➢ Si se desea aplicar Solfac® para el control de insectos voladores se recomienda aplicar 6 ml de Solfac® x L de agua, se aplica por aspersión en ventanas, paredes, puertas, cielo rasos, etc. ➢ Control de insectos rastreros se aplican 8 ml de Solfac® x L de agua y se aplica en guardaescobas, marcos de puertas, ventanas, entrepaños de closet, estantes de cocina, armarios, cuartos de baño, lavados, etc.

	➢ En los dos casos aplicar 50 ml de la mezcla x m2 para obtener más permanencia del insecticida, por lo tanto no se bebe lavar las paredes ni limpiar las áreas donde se aplicó Solfac®. ➢ Aplicación por nebulización en caliente. Solfac® se puede aplicar como neblina caliente a la dosis de 20 ml de Solfac® x L de agua, que alcanza para tratar de 1.000 a 2.000 m2 de espacio.
Precauciones	➢ Durante la aplicación de Solfac® no se debe comer ni fumar, después de la aplicación del producto lavarse bien las manos y las partes del cuerpo que hayan entrado en contacto con el producto, así como la ropa con abundante agua y jabón. ➢ La mezcla sobrante no se debe verter en corrientes de aguao en estancadas, siempre se debe utilizar toda la mezcla. ➢ En caso de intoxicación accidental, llamar inmediatamente al médico. Por no existir antídoto específico, el tratamiento es sintomático, no usar atropina ni antihistamínicos. ➢ Para la manipulación del producto se debe usar equipo de protección (gorra, gafas, guantes, overol, botas). ➢ Al igual que en otros piretroides, puede ocurrir irritaciones en mucosas, las cuales desaparecen lavándose con abundante agua. ➢ Solfac® no se debe transportar con alimentos, bebidas ni ropa, siempre mantenerlo fuera del alcance de los niños. ➢ Nunca reutilizar los envases, destrúyalos.
Presentación	Frasco x 30 y 100 ml Frasco x 1L Caneca x 4 L

	STOCKADE SPRAY INSECTICIDA 400 ML
	Descripción
	Controla pulgas, garrapatas, ácaros, piojos, moscas, mosquitos, cucarachas y otros insectos voladores. Elimina los parásitos adultos y sus formas larvarias. Asímismo protege de las reinfestaciones (acción residual) por un período superior a las dos semanas.
	Composición
	Composición: Permetrina 0,53% Butóxido de piperonilo 1,06% Alcohol isopropílico, otros disolventes y propelente, scp 100%
Modo de uso	Pulverizar las zonas de reposo de moscas y mosquitos, para conseguir una máxima persistencia. En el caso de cucarachas, pulverizar sobre los rodapiés, sobre las zonas donde se hacen visibles, así como entre las rendijas que quedan entre muebles y paredes.

ESTOQUE EC	**Datos generales**
	Uso en Salud Pública, Doméstica e Industrial Nombre Comercial : Estoque EC Clase / Grupo : Insecticida piretroide Tipo : Concentrado Emulsionable Registro Sanitario : 0483 / 2005 / DIGESA / SA
Descripción	Estoque EC es un insecticida de especial efectividad contra insectos rastreros y voladores. Dispone de un amplio espectro de acción, controlando: cucarachas, moscas, mosquitos, zancudos, pulgas, hormigas, arañas, chinches, entre otros. Está registrado en Salud Pública para programas de control de Malaria, Dengue, Mal de Chagas, entre otros.
Ingrediente activo	Cipermetrina
Dosificación	10ml x 1L de agua con aplicador manual 150ml x 1L de agua con mochila de palanca 20 – 30ml x 1L de agua con mochila motorizada Con swing fog: 250ml x 1L de D2 o kerosene en termonebulizadores
Eficacia	Estoque EC constituye una exitosa alternativa para el control de insectos rastreros y voladores actuando por contacto e ingestión. Se usa en aplicaciones intradomiciliarias, paredes y pisos de viviendas y almacenes.
Seguridad	Estoque EC es un producto de baja toxicidad para los mamíferos.
Categoría toxicológica	Moderadamente tóxico.
Presentaciones	Frasco x 1L Frasco x 250ml Display x 15ml (sólo para ESTOQUE 20 EC) Dosis 5ml x 1L de agua (Para uso

3. PROGRAMA: RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS



3. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

3.1 OBJETIVOS

3.1.1 OBJETIVO GENERAL

- Manejar los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) de forma que evite la contaminación y/o deterioro de alimentos, áreas, dependencias o equipos, del medio ambiente, la proliferación de plagas, cumpliendo con las normas pertinentes.

3.1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta clasificación de los residuos sólidos generados en el CDI.
- Prevenir la contaminación de los alimentos, materias primas, preparaciones, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.

3.2 ALCANCE

El programa de residuos sólidos, está orientado hacia un adecuado manejo en la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante los procesos de recepción, preparación y servido de alimentos en la unidad de servicio

3.3 DEFINICIONES BÁSICAS

Basura: Se entiende por todo residuo sólido o semisólido, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos.

Desecho: Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o que desea desprenderse.

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: 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.

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

Tratamiento: Es 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.

Clasificación de los residuos sólidos 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.

Practicas usuales en el manejo de los residuos sólidos Respetar: consiste en reconocer el valor esencial de cada sujeto reconociendo como integrante de la naturaleza en la estrecha relación con los otros seres vivos y con el medio ambiente.

Repensar: se refiere en volver a pensar en nuestra manera de vivir, de producir de consumir, de relacionarnos entre nosotros, los animales y la naturaleza. Esto es fundamental para actuar de manera más responsable y menos destructiva.

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

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

Reciclaje: Consiste en la transformación física, química y 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.

CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS

El Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, en conjunto con el Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio, mediante Resolución 2184 de 2019, establecieron un código de colores unificado para la separación de residuos en la fuente, así.[1]

- ***Color verde*** *para depositar residuos orgánicos aprovechables, como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc.*
- ***Blanco:*** *residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.*

- ***N*egro:** 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 COVID-19 como tapabocas, guantes, entre otros





RESIDUOS SÓLIDOS

3.4.1 COCINA:

PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		ACTIVIDAD: RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS EN LA COCINA	
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
<u>RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS:</u> • (Recolección de aceite, carne, cáscaras, residuos de comida). <u>RECOLECCIÓN DE RESIDUOS INORGÁNICOS</u>	Diario Al inicio y al final de la jornada	Recipiente plástico con tapa Bolsas plásticas	1. Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos realizar su separación y amarrar bien las bolsas. 2. Recolección por manipuladoras

• (Empaques de plástico, cartón, bolsas de plástico y papel)			

OBSERVACIONES: Los recipientes plásticos de los desinfectantes una vez utilizados se devuelven al proveedor o tendero

3.4.2 BAÑOS:

PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		ACTIVIDAD: RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ZONA DE BAÑOS	
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ORDINARIOS	Diario al inicio y al finalizar la jornada	Recipiente plástico con bolsa plástica tapa y pedal	1. Depositar los residuos en los recipientes ubicados en el área del baño. 2. Recolección `por servicios generales
OBSERVACIONES: Recuerde sacar los residuos generados en el baño de acuerdo a la programación de recolección de basuras por sector; así como aplicar procedimiento de limpieza y desinfección a la caneca.			

3.4.3 SALÓN/COMEDOR Y OTROS:

PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		ACTIVIDAD: RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ZONA SALA COMEDOR Y OTRO	
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS	Diario Al inicio y al final de la jornada	Recipientes de capacidad adecuada para residuos orgánicos con bolsa Recipientes de capacidad adecuada para residuos inorgánicos con bolsa	1. Almacenar temporalmente los residuos orgánicos como son los restos de comida depositándolos en una caneca con bolsa plástica. 2. Almacenar el papel y los residuos o restos de material didáctico en una caneca con bolsa y al finalizar la jornada maestras, servicios generales, manipuladoras dispondrán de estos.
OBSERVACIONES: recuerde sacar los residuos generados en el HI de acuerdo a la programación de recolección de basuras de cada sector.			

4. SUMINISTRO DE AGUA



4. SUMINISTRO DE AGUA

4.1 Objetivos

4.1.1 General:

- Garantizar que en el CDI cuente con suministro de agua durante la prestación del servicio a los niños y niñas.

4.1.2 Específicos:

- Establecer un procedimiento que le permita a la unidad de servicio contar con el suministro de agua potable por lo menos para un día de atención en los momentos que la Empresa de Acueducto y Alcantarillado no pueda suministrar el servicio.
- Definir el procedimiento para la limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable con el fin de garantizar condiciones óptimas de almacenamiento de agua para el consumo en la unidad de servicio.

4.2 DEFINICIONES BASICAS

Agua Cruda: Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabilización

Agua envasada: Es el agua potable tratada, envasada y comercializada con destino al consumo humano, entendida como un producto de la industria alimentaria.

Agua potable o agua para consumo humano: Es aquella que, por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el presente decreto y demás normas que la reglamenten, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal.

Buenas Practicas Sanitarias: Son los principios básicos y prácticas operativas generales de higiene para el suministro y distribución del agua para consumo humano, con el objeto de identificar los riesgos que pueda presentar la infraestructura.

Calidad del agua: Es el resultado de comparar las características físicas, químicas y microbiológicas encontradas en el agua, con el contenido de las normas que regulan la materia.

4.3 ALCANCE

Este programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes áreas de la unidad de servicio como son baño, cocina, salón comedor y otros.

4.4 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA EL SUMINISTRO DE AGUA

AREA	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
CDI Fronteras de paz 1	De acuerdo con el Decreto (475/98) El agua suministrada por la persona que presta el servicio público de acueducto, deberá ser apta para el consumo humano, independientemente de las características del agua cruda y de su procedencia.	Diaria	Instalaciones hidráulicas.	Empresa de Acueducto y Alcantarillado

➢ PLAN DE CONTINGENCIA PARA EL SUMINISTRO DE AGUA

Para situaciones de fuerza mayor, en ausencia de agua, ya sea por corte programado o daños en la red de suministro, la unidad de servicio cuenta con los siguientes planes de contingencia:

- Plan A (Cuando la unidad de servicio cuente con las condiciones de infraestructura): La Unidad de Servicio cuenta con tres tanques de almacenamiento de agua de material y 1 tanque elevado con los cuales se podrá garantizar la prestación del servicio por lo menos de un (1) día de atención.

PROCEDMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

AREA	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	ELEMENTOS
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA	1. Programe la fecha de la actividad teniendo en cuenta las fechas en las cuales la unidad de servicio no presta el servicio. 2. El día anterior cierre el registro de entrada del acueducto externo. 3. Use guantes industriales, botas de caucho, mascara con filtro para retener vapores de gas de cloro, gafas, casco, impermeable o abrigo de caucho para iniciar la actividad. 4. Desocupe el tanque dejando una capa de 20 a 30 cm de agua en el tanque. 5. Verifique el estado del tanque: presencia de grietas y fisuras, empaques, válvulas y tuberías, hermeticidad del tanque. En caso de detectar daños o infiltraciones se realizará el lavado y desinfección después de su reparación. 6. Refriegue con un cepillo o escoba las paredes internas, piso y tapa del tanque hasta remover partículas gruesas y finas como piedra y arena. 7. ES PROHIBIDO USAR CUALQUIER TIPO DE DETERGENTE. 8. Enjuague el tanque con agua potable a presión o con un balde. 9. Al terminar la limpieza retire el agua que se encuentre en el interior del tanque, el resto de agua que queda se retira con esponja absorbente.	La desinfección del tanque se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución desinfectante que contenga 50 ml de hipoclorito de sodio comercial por un (1) litro de agua 2. Proceda a verter la solución desinfectante de arriba hacia abajo, dejando actuar por espacio de 20 minutos. 3. Llené el tanque y cúbralo con su respectiva tapa. 4. Permita la salida de agua durante cinco minutos con el fin de retirar los residuos de hipoclorito.	• Guantes industriales. Botas de caucho Máscara con filtro para retener vapores de gas Casco • Impermeable o abrigo. Cepillo de cerdas duras y/o escoba. Agua. • Hipoclorito • Esponja absorbente
OBSERVACIONES			

- **Frecuencia: cada 4 meses**

Medidas de control

- No hacer uso del agua no potable para actividades de consumo humano
- Capacitar al personal y a los usuarios sobre los cuidados que deben tener en cuenta con el uso de agua NO potable y las repercusiones que puede presentarse en la salud en caso de consumirla
- Lavar los tanques de almacenamiento del agua con una periodicidad de al menos una vez cada 4 meses, según indica la norma, usando jabón industrial e hipoclorito.
- Evitar a toda costa el desperdicio de agua, sea cual sea la fuente de la que provenga

SISTEMAS DE VERIFICACIÓN

VERIFICACION DE INSTALACIONES HIDRAULICAS: La verificación de las instalaciones debe hacerse de manera periódica (cada 4 meses) de modo que se verifiquen bajo observación las cañerías, y todos los recursos destinados para abastecer el agua, así como la verificación de los tanques de agua cada 4 meses junto con el lavado de tanques, identificando posibles fugas de agua o deterioro de los tanques.

ANEXOS

FORMATO 1. REGISTRO DE VERIFICACIÓN LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES:_____	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO
ASPECTO A EVALUAR	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
AREA DE PREPARACION																					
LAVAPLATOS																					
LICUADORA																					
MENAJE																					
SUPERFICIES																					
GRAMERA																					
ESTUFA																					
FRUTAS Y VERDURAS																					
PISOS																					
TECHOS Y PAREDES																					
AREA DE DISTRIBUCION																					
MESAS																					
SILLAS																					
PISOS																					
TECHOS Y PAREDES																					
AREA DE ALMACENAMIENTO																					
NEVERA																					
CANASTILLAS Y ESTIBAS																					
ESTANTES																					
PISOS																					
TECHOS Y PAREDES																					
SERVICIOS SANITARIOS																					
ALMACENAMIENTO DE AGUA																					
SANITARIO																					
LAVAMANOS																					
PAPELERA																					
PISOS																					
TECHOS Y PAREDES																					
AREA DE BASURA																					
CANECAS																					
PISOS Y PAREDES																					
PERSONAL MANIPULADOR																					
UNIFORME																					
PRESENTACION PERSONAL																					

OBSERVACIONES	

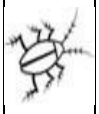
VERIFICADO POR: _____

FECHA: _____

FORMATO 2. PROGRAMA CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

MES: _____ **RESPONSABLES:** _____

ESTE FORMATO SE DEBE DILIGENCIAR DIARIAMENTE, UBICAR CON UNA "X" EN: O - OBSERVO o E - EVIDENCIA. REPORTAR CON UNA "X" SEGÚN EL NUMERO DE EVIDENCIAS VISTAS.

FECHA	NUMERO OBSERVADO DE EVIDENCIAS VISTAS			O	E	O	E	O	E	O	E	O	E	OBSERVACIONES
														
	1 a 2	3 a 4	mas 3	Cucaracha		Araña		Mosca		Hormiga		Roedor		

Verificado por: _____ **Fecha:** _____

OBSERVACIONES: _____

FORMATO 3. REGISTRO DE VERIFICACIÓN, PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS

DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS SOLIDOS	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					RESPONSABLE DELDILIGENCIAMIENTO
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
MES: FEBRERO																					_____
MES: MARZO																					_____
MES: ABRIL																					_____
MES: MAYO																					_____
MES: JUNIO																					_____
MES: JULIO																					_____
MES: AGOSTO																					_____
MES: SEPTIEMBRE																					_____
MES: OCTUBRE																					_____
MES: NOVIEMBRE																					_____

OBSERVACIONES	

VERIFICADO POR: _____

FECHA: _____

ANEXO 4. FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

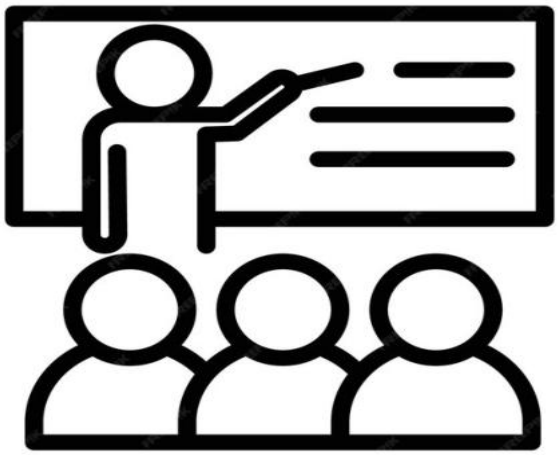
Ficha Técnica: Hipoclorito de Sodio

Nombre	Hipoclorito
Ingrediente Activo	Hipoclorito de sodio
Concentración	5%
Propiedades físico - químicas	Liquido transparente amarillento, propiedades desinfectantes blanqueadoras, comportamiento corrosivo
Presentación	Galón plástico
Precauciones	Altamente irritante, uso indispensable de guantes de caucho en su manipulación en caso de contacto con los ojos o la piel lávese con abundante agua durante 20 minutos
Usos	Usado como desinfectante blanqueador de amplio espectro
Instrucciones	Prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el desinfectante requerido, usando un recipiente previamente aforado como la jeringa
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo

Ficha Técnica: Jabón Líquido para manos

Nombre	Jabón Liquido
Ingrediente Activo	1% clororoxileno
Concentración	1%
Propiedades físico - químicas	Liquido viscoso, translucido incoloro
Presentación	Envases de polietileno de alta densidad en unidades de galón
Precauciones	
Usos	Desinfectante que contiene agentes tenosactivos para la piel por el cual se recomienda para el lavado de manos y antebrazos.
Instrucciones	Humedecer las manos y antebrazo con agua Aplicar el producto en la palma de la mano
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo

5. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN



INTRODUCCIÓN

Con el fin de garantizar el correcto funcionamiento del plan de manejo ambiental y manipulación de alimentos, se desarrolla el presente plan de capacitación y sensibilización dirigido a las colaboradoras y usuarios, de acuerdo con las capacitaciones y entrenamientos definidos en el plan de acción. Es de gran relevancia que la persona encargada de dictar la capacitación tenga muy en cuenta las condiciones de los usuarios, debido a que para ellos la metodología deberá ser más lúdica, dinámica, creativa y participativa, para poder lograr la atención y comprensión del tema.

OBJETIVOS

Objetivo general

Brindar orientaciones técnicas y de sensibilización en los diferentes programas del plan de saneamiento basico que se generan a partir de las actividades desarrolladas en el CDI.

Objetivos específicos

- Orientar el manejo de las porciones de los alimentos que se brindan en el CDI.
- Identificar y poner en práctica hábitos de estilo de vida saludable que permita mejorar la calidad de vida.
- Instruir al personal y usuarios sobre la importancia del adecuado manejo de residuos sólidos.
- Ejecutar estrategias que permitan y garanticen la concienciación tanto del personal como de usuarios y visitantes con el fin de fomentar el buen uso del recurso hídrico garantizando de esta

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

No.	TEMA	OBJETIVO	METODOLOGIA	DIRIGIDO A	DURACIÓN	MES DE EJECUCIÓN	RESPONSABLE
1	Socialización Minuta Patrón- Ciclo de menús	Socializar la minuta patrón y su derivado de ciclo de menús, con el cual se va a prestar el servicio de alimentación.	Informativa participativa	GESTORAS DE ALIMENTOS	2 Hrs	MES 1	NUTRICIONISTA
3	BPM- Buenas prácticas de manufactura	Capacitar y fortalecer los conocimientos del personal manipulador de alimentos de la fundación Fedar, manteniendo la inocuidad en la preparación de los alimentos, evitando desencadenar enfermedades de interés en salud pública debido a la contaminación y mala manipulación de los alimentos.	Informativa participativa	GESTORAS DE ALIMENTOS – TALENTO HUMANO	2 Hrs	MES 2	NUTRICIONISTA
4	Taller de estandarización de porciones e implementos de servicio	Identificar el proceso con el cual se realiza una preparación y que esta esté dentro de los ámbitos requeridos para proporcionar calidad, inocuidad, seguridad y presentación del producto final, para poder entregar a los usuarios del servicio de alimentación la cantidad de alimentos necesarios para cubrir las recomendaciones de energía y nutrientes	Informativa participativa	GESTORAS DE ALIMENTOS	2 Hrs	MES 2	NUTRICIONISTA

		definidas en la minuta patrón.					
5	Socialización Plan de Saneamiento Básico.	Socializar el Plan de Saneamiento Básico a través de sus cuatro programas para el cumplimiento de las condiciones de calidad.	Educativa participativa	GESTORAS DE ALIMENTOS – SERVICIOS GENERALES	2 Hrs	MES 1	NUTRICIONISTA
6	Uso de la guía de preparaciones	Orientar el manejo de las porciones de los alimentos que se brindan en la sede Fedar	Informativa participativa	GESTORAS DE ALIMENTOS	2 Hrs	MES 1	NUTRICIONISTA
7	Uso de la lista de intercambios	Orientar el manejo de las porciones de los alimentos que se brindan en la sede Fedar.	Informativa participativa	GESTORAS DE ALIMENTOS	2 Hrs	MES 1	NUTRICIONISTA
8	Buenas practicas higiénicas y adecuado uso de implementos	Reconocer la importancia de las buenas prácticas de manipulación de alimentos, su importancia e implementación sobre los peligros que conlleva la contaminación de los alimentos y su responsabilidad en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.	Informativa participativa	GESTORAS DE ALIMENTOS	2 Hrs	MES 3	NUTRICIONISTA
9	Refuerzo Taller I Estandarización de porciones	Reforzar las técnicas implementadas en el proceso de preparación de alimentos para brindar a los usuarios del servicio de alimentación la cantidad de alimentos necesarios para cubrir las recomendaciones de energía y nutrientes definidas en la minuta patrón.	Informativa participativa	GESTORAS DE ALIMENTOS	2 Hrs	1 MES	NUTRICIONISTA

BIBLIOGRAFIA

1. Decreto-Ley 3075 de 1997.

2. Resolución 2674 de 2013.

3. Resolución 1096 del Noviembre 17 de 2000 (adopta reglamento técnico para el sector de agua potable y saneamiento básico – RAS, Capítulo V Articulo 100 y 101).

4. Protocolo de lavado, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable E.S.E Hospital La Victoria Nivel III Bogotá, D.C 2011

5. Manual lavado de tanques de almacenamiento de agua para el consumo humano. Dirección de Sanidad del Ejercito.2013

6. www.juanncorpas.edu.co/uplods/GHG-MAN-002.2_Plan de Saneamiento

1. www.chemistry.co.nz./deterginfo.htm

2. www.epa.gov.

3. www.bioterios.com Métodos de Limpieza y Desinfección, Autora: Verónica Casanova.

4. www.scielos.org Salud ambiental conceptos y actividades Gonzalo Ordoñez

5. www.osakidetza.euskad.net/ medidas que se pueden aplicar para el control de plagas

6. www.mutualcl./capacita/cont/imagenes/099-pla.pdf

7. www.bolsamercantil.com.co

8. www.anmat.gov.ar Campaña de Educación y Prevención de Enfermedades Transmitidas por alimentos.

9. http://www.monografias.com/trabajos89/limpieza-desinfeccion-materiales-laboratorio-clinico/limpieza-desinfeccionmateriales-laboratorio-clinico.shtml#ixzz39B6hx4qC

10. Monografias.com Manual de Limpieza desinfección y esterilización de materiales en el laboratorio clínico.

11. www.ecopibes.com /problemas/contaminación.

12. www.ambiente-ecologico.com/revista65/roedor65htm

13.https://repository.unilibre.edu.co/bitstream/handle/10901/11233/Proyecto%20-%20Formulaci%C3%B3n%20del%20Plan%20de%20Saneamiento%20B%C3%A1sico%20Universidad%20Libre%20sede%20Bosque%20Popular.pdf?s

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO



MODALIDAD INSTITUCIONAL
CTO 191 SAN MIGUEL

321 48 93 186
321 77 48 798
almadevida@outlook.com

INTRODUCCIÓN

El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) juega un papel fundamental en la atención y protección de la primera infancia en Colombia donde El ICBF desempeña un papel crucial en la garantía de los derechos de los niños y niñas en la primera infancia, una etapa fundamental para su desarrollo futuro donde los programas y servicios contribuyen a mejorar la salud, la nutrición, la educación y la protección de los niños y niñas.

El saneamiento básico es un pilar fundamental para garantizar la salud y el bienestar de los niños y niñas en la primera infancia. En un entorno donde la vulnerabilidad a enfermedades infecciosas es alta, la implementación de prácticas de higiene y saneamiento adecuadas se convierte en una prioridad ineludible. Este plan de saneamiento básico se ha diseñado con el objetivo de crear un ambiente seguro y saludable en el centro de desarrollo infantil Fronteras de Paz, minimizando los riesgos de enfermedades y promoviendo hábitos de higiene que perduren a lo largo de la vida.

El presente Plan de Saneamiento Básico (PSB) se adapta a las necesidades específicas del centro de desarrollo infantil Fronteras de Paz y su entorno. se establece como una herramienta fundamental para garantizar condiciones sanitarias óptimas dentro de nuestra institución. Este plan se fundamenta en la normativa vigente en Colombia relacionada con la salud pública, la educación y la primera infancia, y busca establecer lineamientos claros y acciones concretas para la gestión integral de los aspectos relacionados con el saneamiento básico.

JUSTIFICACIÓN

La Fundación Alma de Vida, como operador del programa del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar "Fronteras de paz del municipio de San Miguel pretende implementar el siguiente plan de saneamiento básico el cual contará con las especificaciones exigidas según la Resolución 2092 de 2006 y el Decreto 3075 de 1997.

Por las consideraciones anteriores es importante la elaboración del diseño y la aplicabilidad de cada uno de los diferente programas, con el respectivo diligenciamiento de formatos para evaluar y retroalimentar los procesos, siempre en función de proteger la salud de los niños y niñas que asisten al CDI, garantizando que los alimentos almacenados deben ser sanos, seguros y nutricionalmente

A continuación, se relacionan los contenidos temáticos en los que se proyecta capacitar al personal manipulador de alimentos que labora en el CDI, garantizando eficacia e inocuidad en las operaciones de manipulación, disposición, limpieza y desinfección de cada una de las áreas que conforman las áreas de trabajo.

UBICACIÓN DEL CDI FRONTERAS DE PAZ

Las instalaciones del CDI Fronteras de paz se encuentran ubicado en la Dorada atendiendo 159 niños y niñas, del municipio de san miguel, Colombia.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

- Garantizar un entorno seguro, saludable y limpio según las características propias de CDI, previniendo la propagación de enfermedades y promoviendo hábitos de higiene adecuados en niños, niñas, personal y familias, en concordancia con los lineamientos del ICBF.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS :

- Desarrollar estrategias de aplicación de los procesos descritos en el plan de saneamiento en el CDI.
- Realizar seguimiento de cumplimento a los componentes del plan de saneamiento y los procesos.
- Capacitar al personal que labora en el CDI y a las familias en prácticas de saneamiento básico.

ALCANCE

El presente documento está dirigido al personal que participa en actividades de disposición, manipulación y distribución de alimentos en el CDI Fronteras de paz (modalidad institucional que opera la Fundación Alma de Vida, para dar cumplimiento a las indicaciones exigidas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción (Decreto 3075/1997).

Para dar cumplimiento al plan de saneamiento básico, dicho plan contiene los diferentes procedimientos que debe cumplir para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos, así mismo que incluye como mínimo los siguientes
programas:

- Programa de Limpieza y Desinfección
- Programa de Control Integrado de Plagas
- Programa de Desechos Sólidos (basuras)
- Programa de Monitoreo de calidad del agua
- Cronograma de capacitación

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION



321 48 93 186
321 77 48 798
almadevida@outlook.com

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

El programa de limpieza y desinfección es un conjunto de actividades que se aplica en el CDI cuyo propósito es reducir, eliminar y evitar la proliferación de microorganismos presentes en los equipos, superficies, personal, indumentaria, planta física, área de preparación de alimentos y en general en todas las instalaciones, haciendo de este un sitio optimo en calidad e higiene para la prestación del servicio.

El plan de limpieza y desinfección se determinará en cada caso, evaluando las necesidades higiénicas en función del riesgo sanitario, teniendo en cuenta que de forma general han de limpiarse todas las áreas y desinfectarse aquellos elementos que entren en contacto directo con los alimentos.

Este programa debe considerar que las labores de limpieza son realizadas por el personal encargado del proceso, por lo que deberán ser capacitados y tener acceso a este documento. En este programa se describe cada uno de los procedimientos y pasos que deberán realizarse en la limpieza y desinfección, así como la frecuencia los instrumentos a utilizar, los desinfectantes y sus respectivas concentraciones, así mismo ha de asegurarse que dichos procedimientos se apliquen y se cumplan.

1.1 OBJETIVOS

1.1.1 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 en los alimentos y/o preparaciones ofrecidas a los niños y niñas durante la prestación del servicio.

1.1.2 ESPECÍFICO:

- Definir los procedimientos de limpieza y desinfección para cada una de las aéreas, superficies, equipos, utensilios, materias primas y personal que están en contacto con los alimentos.
- Fomentar el aprendizaje continuo del plan de sanemiento basico en el CDI.
- Implementar estrategias con el personal para garantizar la inocuidad del alimento.

- Promover el sentido de pertenenecia y responsabilidad con el personal gestor de alimentos por el compomente de servicios de alimentacion.

1.2 ALCANCE:

Este procedimiento se aplicará en el CDI Fronteras de paz, específicamente en las siguientes:

- Áreas: cocina, baños, salones, comedor, bodega de almacenamiento de alimentos, patio áreas comunes u otro.
- Superficies: como los mesones o mesas, gabinetes, entrepaños y/o anaqueles, ventanas entre otros.
- Equipos y/o utensilios: Tales como licuadora, nevera, estufa, menaje, ollas, cubertería, entre otros.
- Ambientes.
- Materias primas y/o Insumos que entren en contacto con el alimento, en las diferentes etapas de la preparación de los mismos.

1.3 DEFINICIONES BÁSICAS:

Limpieza: La limpieza se define como el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, etc. Este proceso, junto con un adecuado proceso de desinfección, es indispensable para controlar la presencia de los microorganismos en el ambiente.

Desinfección: Es la destrucción, inactivación o remoción de aquellos microorganismos que pueden causar infección u ocasionar otros efectos indeseables.

Detergente: Los detergentes son sustancias que tienen la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo.

Desinfectantes: Son preparaciones con propiedades germicidas, bactericidas que eliminan microrganismos patógenos. Los desinfectantes deben su acción a los ingredientes activos que contienen. Entre los principales tenemos: hipoclorito y/o, alcohol isopropilico.

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

Buenas prácticas de manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.

Contaminación: Se define como la presencia en el ambiente de cualquier agente químico (pesticidas), físico (ruido) o biológico (microorganismos) o de una combinación de varios agentes en lugares, formas y concentraciones que representen un riesgo para la salud.

Contaminación Biológica: La contaminación biológica procede de seres vivos microscópicos como no microscópicos. Este tipo de contaminación puede llegar al alimento por medio de las manos del hombre, por contacto con alimentos contaminados o con superficies como mesas, recipientes, utensilios o equipos contaminados. También puede llegar a través de plagas que posan sus patas sobre el alimento o tienen contacto con él como es el caso de las moscas, hormigas, cucarachas, ratas, o también animales domésticos.

Contaminación Química: Se da por la determinada presencia de productos químicos en los alimentos que pueden ser nocivos a corto, mediano y largo plazo.

Contaminantes toxico ambientales: Se pueden encontrar en el medio ambiente y pueden pasar al alimento por malas prácticas de manipulación, ejemplo uso inadecuado de las concentraciones de desinfectantes.

Contaminación Física: Se considera contaminación física del alimento, cualquier objeto presente en el mismo y que no deba encontrarse allí y sea susceptible de causar daño a quien consuma el alimento, ejemplo presencia de huesos, astillas, cristales, porcelana y joyas.

Control de salud del personal

- Reconocimiento previo a la contratación.

Se refiere a los requisitos de salud (enfermedades preexistentes, exámenes, vacunaciones, etc.) que serán solicitados a los manipuladores.

- Evaluaciones periódicas.

Se refiere a los controles microbiológicos, vacunaciones, exámenes de salud que serán practicados en los manipuladores de alimentos.

Vestido y calzado

- Deberán ser de color blanco y de material de fácil lavado y adecuados para el proceso.
- Antes de ingresar al área de proceso, deben cambiar su ropa de calle por la de trabajo, la cual deberá estar limpia.
- La ropa de calle deberá guardarse en los vestidores fuera del área de proceso.
- Los accesorios del vestido que deberá utilizar los operarios son: cofia, tapabocas y delantal.
- Después del cambio de ropa de trabajo, antes de ingresar al área de proceso, deberá lavar su calzado, en primera instancia y después sus manos.

NORMAS DE HIGIENE PARA LOS OPERARIOS

Los alimentos deben ser elaborados por personal sano y limpio, para lo cual es importante seguir las siguientes recomendaciones:

-Antes del ingreso a proceso los manipuladores deberán lavarse las manos.

- Los manipuladores deben estar provistos de ropa limpia y utilizar protección en la cabeza y en los pies.

- El personal debe mantener el pelo corto, uñas cortas y limpias, afeitarse, no utilizar durante el proceso relojes, anillos, aretes, cadenas, brazaletes, etc.

- Al ingreso a la unidad de servicio, el manipulador debe tener limpio su calzado y las manos, luego desinfectárselas con la solución destinada para tal fin. Esta operación debe repetirse cada vez que el operario deba retirarse e ingresar nuevamente a la unidad de servicio, durante la jornada laborable.

- No debe manipular los alimentos un manipulador, con heridas o con síntomas de alguna enfermedad.

- No se permite el ingreso a la planta de un manipulador, en estado de embriaguez o con síntomas de haber ingerido algún fármaco o droga ilícita.

- Durante la jornada de trabajo los utensilios y herramientas de trabajo no pueden retirarse de las salas de proceso

- El personal debe velar porque los equipos y utensilios de trabajo permanezcan limpios y en buen estado.

METODO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

A) Recoger o ***proteger*** los alimentos que pueden contaminarse en el proceso de limpieza.	
B) **Eliminar** la suciedad más visible, sin aplicar ningún producto: recogiendo, frotando o cepillando.	
C) **Enjuagar** previamente, antes de aplicar cualquier producto, preferiblemente con agua caliente para evitar acumulación de suciedad en el agua de lavado.	
D) **Aplicar el detergente** o desengrasante, siguiendo las instrucciones del fabricante	
E) **Aclarar con agua** y abundante para retirar los restos de suciedad y de detergente	
F) **Aplicar el desinfectante**, teniendo en cuenta el tiempo de aplicación y la concentración del producto.	
G) **Aclarar**, finalmente, cuando el desinfectante lo requiera (los clorados o lejías, por ejemplo).	
H) Si el desinfectante aplicado lo requiere, **se secará** lo antes posible con materiales de un sólo uso (papel desechable).	

321 48 93
321 77 48
almadevida@outlook.c

1.4 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1.4.1 LIMPIEZA DE INSTALACIONES – COCINA

AREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS
PAREDES Y TECHOS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja todos los equipos, menaje y demás elementos que se encuentre en las superficies de la cocina mesón, estufa. 3. Retire el polvo y suciedad con una toalla limpia y seca. 4. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo/esponja restriegue hasta remover grasa y suciedad. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito aplique en el área y deja actuar por 30 minutos 3. No enjuague.	Limpieza y Desinfección una vez por semana	• Tapaboca • Guantes plásticos • Cepillo • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas.
VENTANAS	1. Use guantes plásticos para iniciar actividad. 2. Recoja los residuos de grasa y polvo, dispóngalos en una bolsa plástica. 3. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue el área con esponja. 4. Enjuague con abundante agua	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y dejar actuar por 30 minutos. 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección una vez por semana	• Tapaboca • Guantes plásticos • Cepillo • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas. • Bolsa plástica
	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad, 2. Recoja todos los equipos, menaje	La desinfección se realiza después de la limpieza, así:		• Tapaboca

MESON	y demás elementos que se encuentre en las superficies del mesón. 3. Recoja los residuos y dispónganlos en una bolsa plástica. 4. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue con esponja hasta remover grasa y suciedad. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir	1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deja actuar por 30 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario	• Guantes plásticos • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas. • Bolsa plástica
PISOS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar actividad. 2. Barra de adentro hacia afuera, moviendo equipos de cocina (estufa y nevera). 3. Recoja los residuos y dispóngalos en bolsa plástica. 4. Prepare solución de agua con detergente y cepille hasta remover grasa y mugre de la superficie. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja un trapero limpio en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario	• Tapaboca • Guantes plásticos • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas. • Bolsa plástica • Escoba. • Recogedor • Balde plástico
PUERTA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Tome una toalla limpia y seca. 3. Recoja el polvo. 4. Prepare solución con detergente y con esponja abrasiva restriegue hasta que remueva la mugre y grasa del área. 5. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito y aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 3. No enjuague	Limpieza y Desinfección una vez por semana	• Tapabocas • Guantes plásticos • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas. • Bolsa plástica • Balde plástico • Esponja abrasiva.
	1. Use guantes plásticos y tapabocas	La desinfección se realiza después		• Tapabocas

CANECAS	para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva o cepillo restriegue piso, paredes y tapa de la caneca. 4. Enjuague con abundante agua se deja escurrir	de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito 3. Aplique en el área deje actuar por 10 minutos. 4. No enjuague	Limpieza y desinfección tres veces por semana	• Guantes plásticos • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas. • Balde plástico • Esponja y/o cepillo
AMBIENTE	N.A	La desinfección se realizará diariamente así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro agua. 2. Aplique por aspersión (rociar), iniciando desde la parte alta del servicio y dejar caer hasta el piso.	La desinfección se aplica por aspersión y se hace a diario. Mínimo 2 veces al día (antes de iniciar labores, después del almuerzo)	• Atomizador • Agua • Hipoclorito

1.4.2 ÁREA DE COCINA – MENAJE UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA

AREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS
PLATOS, VASOS , POCILLOS Y CUBIERTOS (CUCHARAS, TENEDORES Y CUCHILLOS)	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar esta actividad. 2. Retire los restos de comida y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja restriegue hasta remover la mugre y la grasa del utensilio. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja platos, vasos y pocillos y deje actuar por 10 minutos. 3. Deje escurrir. No enjuagar.	Limpieza y desinfección a diario	• Tapaboca • Guantes plásticos • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas. • Esponja y/o cepillo • Balde plástico

NEVERA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar esta actividad. 2. Retire de la nevera todos los alimentos y residuos, estos últimos dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja restriegue hasta remover la suciedad del área. 4. Con una toalla limpia y seca reitere la suciedad disuelta en el detergente.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en solución de hipoclorito y aplique en el área deje actuar por 1 minuto 3. Deje secar no enjuague	Limpieza y desinfección una vez por semana	• Tapabocas • Guantes plásticos • Bolsa plástica • Toallas • Esponja • Balde plástico • Agua • Detergente. Hipoclorito
ESTUFA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar esta actividad 2. Retire los residuos, dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua con detergente/desengrasante y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la grasa y suciedad. 4. Con una toalla limpia y seca reitere la suciedad disuelta en el detergente.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito y aplique en la estufa de actuar por 1 minuto. 3. No enjuague	Limpieza y desinfección debe hacerse dos veces por semana	• Tapabocas • Guantes plásticos, Bolsa plástica. Toallas, • Esponja abrasiva Balde plástico • Agua • Detergente/ Desengrasante. • Hipoclorito
LICUADORA	1. Use guantes plásticos para iniciar esta actividad. 2. Desenrosque la base de la licuadora, retire los restos de alimentos y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja el vaso y la base de la	Limpieza y desinfección a diario a diario	• Tapabocas • Guantes plásticos, • Bolsa plástica • Toallas • Esponja • Balde plástico • Agua

	3. Prepare una solución de agua con detergente y frote con esponja la base de la licuadora y el vaso. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	licuadora en la solución de hipoclorito y deje actuar por 1 minuto. 3. Deje escurrir. No enjuagar.		• Detergente. • Hipoclorito

1.4.3 ÁREA: BAÑO

AREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS
PAREDES Y TECHOS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad, 2. Recoja elementos de aseo que se encuentren en el baño. 3. Retire la suciedad con una toalla limpia y seca. 4. Prepare solución de agua con detergente y restriegue con cepillo hasta remover la suciedad del área. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos. 4. No enjuague	Limpieza y Desinfección una vez por semana	• Tapabocas • Guantes plásticos • Cepillo • Agua • Detergente. Hipoclorito • Toallas
LAVAMANOS Y ACCESORIOS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad, 2. Recoja elementos de aseo que se encuentren en el lavamanos y accesorios. 3. Retire con una toalla limpia y seca el polvo y suciedad adherida. 4. Prepare solución de agua con detergente y restriegue con esponja abrasiva hasta remover la suciedad del lavamanos y sus accesorios. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos. 4. No enjuague	Limpieza y desinfección se realiza a diario	• Tapabocas • Guantes plásticos • Toallas • Esponja abrasiva • Agua • Detergente. Hipoclorito
	1. Use guantes plásticos para iniciar esta actividad.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así:		• Tapabocas

PISOS	2. Barra con una escoba de adentro hacia afuera recoja los residuos y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos ordinarios. 3. Prepare una solución de agua con detergente 4. Restriegue con cepillo el piso hasta remover la suciedad. 5. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja un trapero limpio y seco en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área deje actuar por 30 minutos. 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario	• Guantes plásticos, Bolsa plástica, Escoba, • Cepillo • Balde plástico • Agua • Detergente Hipoclorito
PUERTA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Retire el polvo con una toalla limpia y seca 3. Prepare solución con detergente y con esponja abrasiva restriegue hasta que remueva la mugre y grasa del área. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfecte una vez por semana	• Tapabocas • Guantes plásticos, Toallas • Esponja abrasiva Balde plástico • Agua • Detergente Hipoclorito
BACENILLA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Elimine las heces en el sanitario. 3. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo restriegue hasta que remueva toda la suciedad y restos de heces. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de agua en un rociador. 2. Aplique por aspersión (rociar), iniciando desde la parte exterior hacia el interior. 3. No enjuague. hipoclorito de 5ml por cada 1litro	Limpieza y desinfección a diario, cada vez que sea utilizada durante la jornada.	• Tapabocas • Guantes plásticos. Cepillo • Balde plástico • Agua • Detergente • Hipoclorito
	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de	Limpieza y desinfección a Diario	• Tapabocas • Guantes plásticos, Toallas • Esponja abrasiva

CANECA	posibles focos de contaminación. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva o cepillo restriega piso, paredes internas, externas y tapa de la caneca. 4. Enjuague con abundante agua se deja escurrir	hipoclorito de 5ml por cada 1 litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito y 3. Aplique en el área deje actuar por 10 minutos. 4. No enjuague		y/o cepillo • Balde plástico • Agua • Detergente Hipoclorito
AMBIENTE	N.A	La desinfección se realizará diariamente así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro agua. 2. Aplique por aspersión (rociar), iniciando desde la parte alta del baño y dejar caer hasta el piso.	La desinfección se aplica por aspersión y se hace a diario. Mínimo 2 veces al día (antes de iniciar labores, después del almuerzo)	• Atomizador • Agua • Hipoclorito

1.4.4 ÁREA SALÓN COMEDOR Y DEMAS INSTALACIONES

AREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS
PAREDES Y TECHO	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja todos los juguetes, mesas, sillas, mobiliario y demás elementos presentes en el salón. 3. Retire la suciedad que se encuentre en el área con una toalla limpia y seca. 4. Prepare solución de agua con detergente y con un cepillo/esponja restriegue hasta remover la suciedad. 5. Limpie la suciedad disuelta en el detergente hasta secar el área de techo y pared con una toalla limpia y seca.	Desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1 litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección semanal	• Tapabocas • Guantes plásticos Toallas • Cepillo/ esponja • Agua • Detergente Hipoclorito

MESAS Y SILLAS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Tome una toalla limpia y seca recoja los residuos de alimentos y dispóngalos en una bolsa plástica. 3. Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la mugre y grasa del área. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	Desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2 ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 10 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario, entre comidas.	• Tapabocas • Guantes plásticos Toallas • Esponja abrasiva • Agua • Detergente Hipoclorito
PISOS	1. Use guantes plásticos para iniciar esta actividad. 2. Recoja los residuos con una escoba barriendo de adentro hacia afuera y dispóngalos en una bolsa plástica. 3. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue con cepillo el piso hasta remover la suciedad. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja un trapero limpio en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario	• Tapabocas • Guantes plásticos Escoba • Cepillo • Agua • Detergente. Hipoclorito
MATERIAL DIDACTICO Y MOBILIARIO	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Retire el polvo y suciedad adherida con una toalla limpia y seca. 3. Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la suciedad 4. Retire la suciedad disuelta en el detergente con una toalla limpia y seca.	Desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 15 minutos 4. No enjuague	Limpieza y desinfección a Diario	• Tapabocas • Guantes plásticos • Toallas • Esponja abrasiva • Agua • Detergente Hipoclorito
	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de	La desinfección se realiza después de la limpieza, así:		• Tapabocas • Guantes plásticos, • Toallas

CANECA	manera transitoria evitando posibles focos de contaminación 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva o cepillo restriegue piso, paredes internas, externas y tapa de la caneca. 4. Enjuague con abundante agua se deja escurrir.	1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área deje actuar por 10 minutos 4. No enjuague	Limpieza y desinfección a Diario	• Esponja abrasiva y/o cepillo • Balde plástico • Agua • Detergente Hipoclorito
AMBIENTE	N.A	La desinfección se realizará diariamente así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro agua. 2. Aplique por aspersión (rociar), iniciando desde la parte alta del salón/comedor y dejar caer hasta el piso.	La desinfección se aplica por aspersión y se hace a diario. Mínimo 2 veces al día (antes de iniciar labores, después del almuerzo)	• Atomizador • Agua • Hipoclorito
FORROS DE LAS COLCHONETAS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la suciedad. 3. Retire la suciedad disuelta en el detergente Con una toalla limpia y seca	La desinfección se realiza después de la limpieza, 1 Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2.Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito y aplique en el área deje actuar por 15 minutos 3. No enjuague	Limpieza y desinfección semanal	• Tapabocas • Guantes plásticos. • Esponja abrasiva • Balde plástico • Agua, Detergente • Hipoclorito

1.4.5 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

AREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS
FRUTAS Y VERDURAS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Seleccione las frutas y verduras de acuerdo a su aspecto físico como la apariencia, uniformidad (tamaño, forma, color, madurez) y ausencia de defectos. 3. Sumerja en un recipiente plástico con agua limpia las frutas/verduras escogidas removiendo completamente la suciedad. 4. Elimine la parte sucia y/o en mal estado con el cuchillo limpio. 5. Enjuague con abundante agua se deja escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 1 ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja las frutas/verduras y deje actuar por 3 minutos. 3. Enjuague con abundante agua	Limpieza y Desinfección se hace a diario, de acuerdo a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	• Tapabocas • Guantes Plásticos • Cuchillo • Recipiente plástico Agua • Hipoclorito

1.5 CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR

Alimentos, áreas, superficies o equipos a desinfectar	Hipoclorito Comercial ml/L de agua	Tiempo de exposición
Frutas y verduras	1 ml * 1lt de agua	3 minutos
Baños (superficie y accesorios)	5ml* 1lt agua	30 minutos
Menaje y Cubiertos	2ml*1lt de agua	10 minutos
Equipos de Cocina (nevera, estufa, etc.)	2ml*1lt de agua	1 minuto
Cocina(superficies y mesones)	4ml * 1lt de agua	30 minutos
Salón/comedor (Superficies)	4 ml* 1 lt de agua	30 minutos
Mesas y Sillas del Comedor	2ml* 1lt de agua	10 minutos
Material Didáctico, Mobiliario y Forros colchoneta	2ml* 1lt de agua	15 minutos
Canecas, Traperos y utensilios de aseo	5ml*1lt de agua	10min
Ambientes	2ml * lt de agua	N.A
OBSERVACIONES: Usar jeringas sin agujas para la dosificación de la solución de Hipoclorito de forma exclusiva para cada área, conservar en un lugar libre de contaminación y lejos del alcance de los niños y niñas. Emplear baldes y/o recipientes plásticos exclusivos para cada área, emplear escobas, cepillos, traperos y demás elementos de aseo exclusivos por área.		

CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR CUANDO SE EVIDENCIE BROTES (VARICELA, SARAMPION, ETC) EN LOS NIÑOS(AS) QUE ASISTEN EN LA UNIDAD DE SERVICIO

Alimentos, áreas, superficies o equipos a desinfectar	Hipoclorito Comercial ml/L de agua	Tiempo de exposición
Baños (superficies, accesorios y bacenillas)	10 ml* 1lt de agua	35 min
Menaje y Cubiertos	5 ml * 1lt de agua	15 min
Cocina(superficies y mesones)	8 ml * 1lt de agua	30 minutos
Salón/comedor (Superficies)	8 ml* 1 lt de agua	30 minutos
Mesas y Sillas del Comedor	4ml* 1lt de agua	20 minutos
Forros de colchonetas	8 ml* 1lt de agua	20 min
Material Didáctico y Mobiliarios	5 ml * 1lt de agua	20 min
Canecas, Traperos y utensilios de aseo	10 ml*1lt de agua	20 min
Ambientes	4 ml * lt de agua	N.A

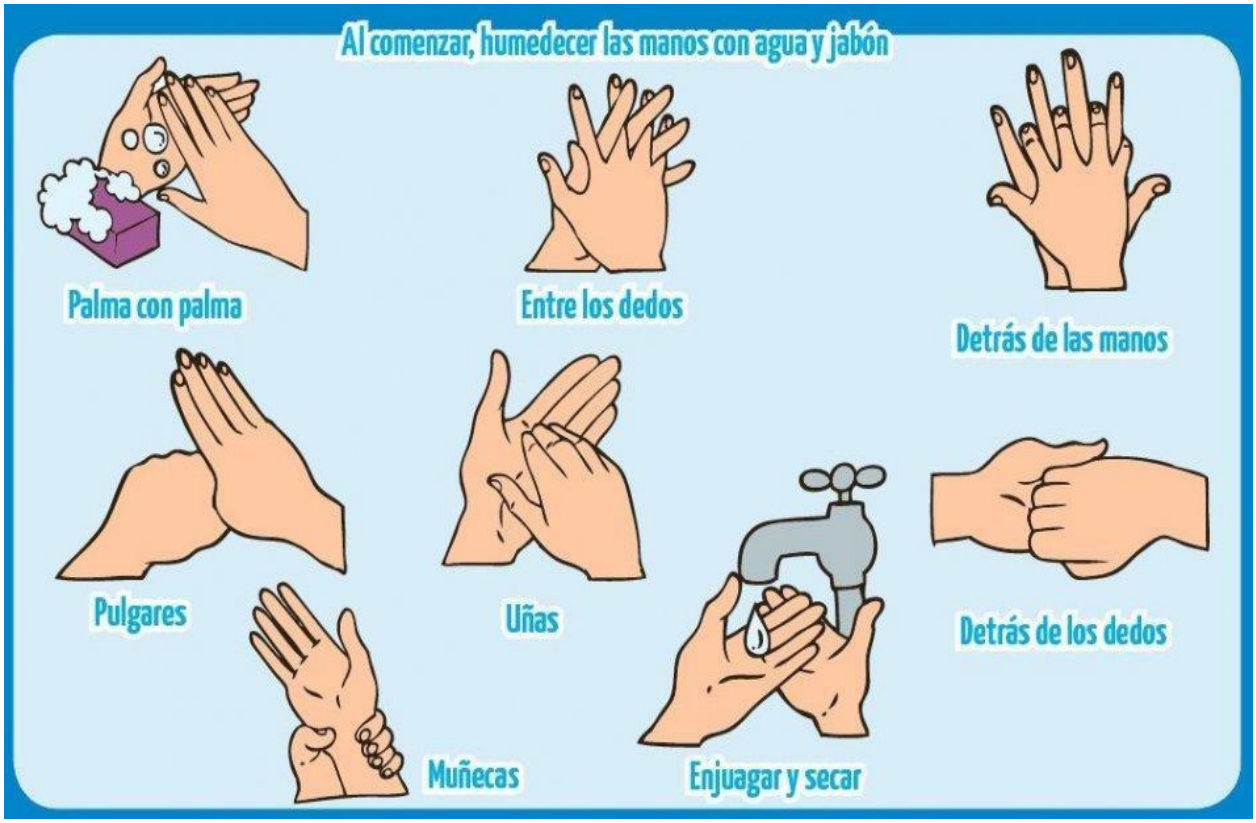
CRONOGRAMA RESUMEN PARA REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN BODEGA

AREAS A DESINFECTAR	FRECUENCIA	
	DIARIA	SEMANAL
PAREDES Y TECHOS		X
VENTANAS Y PUERTAS		X
MALLAS ANTI-INSECTOS		X
PISOS	X	
MESONES	X	
CANASTILLAS	X	
TRAPEROS Y ESCOBAS	X	

MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

- El detergente utilizado en su justa cantidad facilita el enjuague con el fin de ahorra agua.
- Barrer antes de trapear: reduce el gasto de agua, evita que se tapen las cañerías y por lo tanto reduce los gastos de mantenimiento de la instalacion de agua.
- Limpiar antes de desinfectar elimina la mayor parte de los contaminantes: de esta forma se reduce la cantidad de desinfectantes para lograr el mismo efecto.
- Durante el lavado de las instalaciones de la cocina deberá observarse, con mucho cuidado, que no existan en la proximidad, alimentos que puedan contaminarse con salpicaduras.
- Cuando se usan combinaciones de productos como detergentes, desinfectantes, la limpieza y desinfección deben realizarse en dos pasos separados: primero se usa el detergente para limpiar, después se prepara una solución conteniendo el agente para desinfectar.
- Cuando se desinfecta, usar temperaturas altas generalmente acorta el tiempo necesario para la destrucción de los microorganismos.
- Avanzar siempre de los más sucio a los más limpio y de lo más alto a lo más bajo.
- Todos los derrames y salpicaduras que se produzcan en cualquier parte de las instalaciones, ya sean los pisos, las paredes o los baños, se deben limpiar inmediatamente.

LAVADO DE MANOS



- Antes de comenzar a trabajar y cada vez que se interrumpe por algún motivo.
- Antes y después de manipular alimentos crudos y cocidos.
- Luego de manipular dinero.
- Luego de utilizar el pañuelo para toser, estornudar o limpiarse la nariz.
- Luego de manipular basura.
- Luego de hacer uso del baño.
- Si ha utilizado insecticidas, veneno, etc.
- Las uñas siempre deben estar cortas y limpias para ello utilice un cepillo adecuado.

Fuente: www.nutri-salud.com/articulos/manipulacion de alimentos
Blog.jafqui.com/como-evitar-intoxicaciones-en-la-industria-alimentaria

1.2. FICHAS TÉCNICAS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Basadas en datos reportados en los empaques de productos de aseo para el hogar.

DETERGENTE EN POLVO	
Definición	Detergente en polvo blanco, olor característico y soluble en agua.
Composición	Alquilarilsulfonato de sodio, fosfato de sodio, carboximetil celulosa, colorante y blanqueador. Ingrediente activo biodegradable. Contenido de fósforo menor al 6.5 %.
Presentación	Presentación granulada, se vende en bolsas plásticas con contenidos de 500g, 1000g y 2500g.
Modo de uso	Disolver completamente en agua antes de usarlo, no aplicar directamente sobre la ropa u otras superficies. Enjuague y seque bien las manos después de utilizar este producto.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en un lugar fresco y seco.
Precauciones	Mantener fuera del alcance de los niños. En caso de contacto con los ojos, enjuague con abundante agua; en caso de ingestión beber abundante agua y consultar al médico.



JABÓN AZUL EN BARRA	
Definición	Jabón en barra de color azul y olor característico.
Composición	Jabón anhidro, perfume, colorante, agua.
Presentación	Sólido, 250g y 450g.
Modo de uso	Frotar la barra sobre superficies absorbentes como zabras o paños humedecidos y pasarlos por la superficie a limpiar.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de los rayos directos del sol.
Precauciones	Mantener fuera del alcance de los niños.



Ficha Técnica: Hipoclorito de Sodio



Nombre	Hipoclorito
Ingrediente Activo	Hipoclorito de sodio
Concentración	5%
Propiedades físico - químicas	Liquido transparente amarillento, propiedades desinfectantes blanqueadoras, comportamiento corrosivo
Presentación	Galón plástico
Precauciones	Altamente irritante, uso indispensable de guantes de caucho en su manipulación en caso de contacto con los ojos o la piel lávese con abundante agua durante 20 minutos
Usos	Usado como desinfectante blanqueador de amplio espectro
Instrucciones	Prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el desinfectante requerido, usando un recipiente previamente aforado como la jeringa
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo

Ficha Técnica: Jabón Líquido para manos



Nombre	Jabón Liquido
Ingrediente Activo	1% clororoxilenol
Concentración	1%
Propiedades físico - químicas	Liquido viscoso, translucido incoloro
Presentación	Envases de polietileno de alta densidad en unidades de galon
Precauciones	
Usos	Desinfectante que contiene agentes tenosactivos para la piel por el cual se recomienda para el lavado de manos y antebrazos.
Instrucciones	Humedecer las manos y antebrazo con agua Aplicar el producto en la palma de la mano
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo

2. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



2. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Las bodegas de almacenamiento de alimentos son susceptibles a la invasión de diversas plagas porque en ellas encuentran sitios de hospedaje y alimentación, por eso es de gran importancia contar con el programa de control de plagas como herramienta basada en la ideología de la prevención de que aparezcan agentes o vectores como ratas, ratones e insectos etc, que puedan ser causa de contaminación en los alimentos. Basta decir que los insectos o roedores u otros vectores no solamente contaminan el producto con sus restos: haces, orina, pelos, etc, sino que además transportan microorganismos patógenos a los productos alimenticios y a las personas que trabajan en el proceso productivo; constituyendo un riesgo para la salud tanto de los manipuladores como de los consumidores

2.1 OBJETIVOS

2.1.1 GENERAL

Garantizar que en todas las áreas del CDI se encuentren libre de plagas que constituyan un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos y mantener un sistema de vigilancia y control 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 mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

2.1.2 ESPECÍFICO:

- Establecer procedimientos documentados sobre la prevención y control de plagas evitando que puedan proliferar en la unidad de servicio.

2.2 ALCANCE:

El programa control de plagas, aplica a todas las áreas del CDI busca asegurar unas condiciones físicas óptimas de higiene previniendo la aparición y multiplicación de plagas en las siguientes áreas:

- Baño: paredes, techo, piso, sifón, sanitario, lavamanos, puerta, bacenilla, caneca
- Cocina: paredes, techo, piso, sifón, lavaplatos, mesón entrepaños, parte posterior de la estufa, nevera, caneca.
- Salón comedor y otros: paredes, techo, piso, mobiliario, puertas, ventanas, mesas, sillas y muebles.

2.3 DEFINICIONES BÁSICAS

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: Sustancias diseñados para atraer y matar las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos. Desratización. 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.

Artrópodo: Animales invertebrados, de cuerpo con simetría bilateral, cubierto por cutícula, formado por una serie lineal de segmentos más o menos ostensibles y provisto de apéndices compuestos de piezas articuladas o artejos; por ejemplo, los insectos, los crustáceos y las arañas.

Aspersión: Esparcimiento de agua u otro liquido en forma de pequeñas gotas, método de aplicación de sustancias.

Fumigación: Método para el control de plagas que involucra el tratamiento con gases

Plaga: Aparición masiva y repentina de seres vivos de la misma especie que causan graves daños a poblaciones animales o vegetales, como, respectivamente, la peste bubónica.

Roedores: Los roedores son considerados como reservorios de agentes causales de patologías de diferente grado de importancia para la Salud Pública. En contadas excepciones el roedor se halla afectado por el patógeno.

Diversos microorganismos (bacterias, virus y parásitos) tienen en los roedores sus reservorios naturales. Los agentes patógenos son eliminados por los mismos a través de secreciones y/o excreciones al ambiente. Las vías de Infección pueden ser: aerosoles, contacto directo a través de piel y mucosas o bien por mordedura. Ectoparásitos, el agua y los alimentos son importantes vehículos de muchos de estos patógenos.

2.4 MEDIDAS PREVENTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO:

Las medidas preventivas son las medidas más eficaces para eliminar y evitar la creación de lugares que actúen como focos para el desarrollo de plagas, la unidad de servicio deberá cumplir con las siguientes medidas:

- Mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura, emplear bolsas plásticas, colocar tapas a las canecas conocer la frecuencia de recolección de residuos.
- Proteger todas las aberturas de la unidad de servicio del medio exterior con mallas, cedazo, angeos.
- Proteger los espacios entre pared y techo con angeo si existen
- Instalar láminas de metal o hule en las puertas que dan al exterior de la unidad de servicio.
- Mantener el orden en la unidad de servicio durante todo el tiempo.
- Deben mantenerse los alimentos y materias primas bien cerrados
- Recoger los residuos en las distintas áreas de la unidad de servicio una vez se generen.

- En las áreas del hogar donde existan sifones deben tener rejilla en perfecto estado
- La unidad de servicio debe contar con buena iluminación y ventilación.
- Guardar la distancia entre los equipos de cocina (estufa, nevera) con respecto a las paredes que facilite la inspección.
- Mantener el orden en la cocina retirando los equipos de cocina y utensilios que no se usen con frecuencia.
- Inspeccionar con frecuencia las zonas más vulnerables de la presencia de plagas y roedores

2.4.1 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA LA PREVENCIÓN DE APARICIÓN DE PLAGAS

2.4.1.1 COCINA:

AREA DE APLICACIÓN	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
COCINA	1. Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección de la cocina. 2. Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en angeos/mallas, sifones y rejillas; aberturas de puertas; claraboyas y otras aberturas) de la cocina	Semanal	Registre las observaciones en el formato de hermeticidad.	Servicio general

2.4.1.2 BAÑOS:

AREA DE APLICACIÓN	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
BAÑOS	3. Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección del baño. 4. Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en angeos/mallas, sifones y rejillas; aberturas de puertas; claraboyas y otras aberturas) del baño.	Quincenal	Registre las observaciones en el formato de hermeticidad.	Servicio general

2.4.1.3 SALÓN/COMEDOR Y OTROS.

AREA DE APLICACIÓN	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA		ELEMENTOS	RESPONSABLE
SALÓN/COMEDOR Y OTROS	5. Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección del baño. 6. Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en angeos/mallas, sifones y rejillas; aberturas de puertas; claraboyas y otras aberturas) del salón/comedor.	Quincenal		Registre las observaciones en el formato de hermeticidad.	Servicio general

2.5 MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO:

El CDI deberá contar con asesoría de una empresa experta que cuente con licencia expedida por la Secretaría de Salud.

El control de plagas se hace de una manera integrada; el control integrado es un concepto globalizador que incluye el conjunto de actividades dirigidas a controlar las poblaciones animales nocivas de forma selectiva y específica, limitando al mismo tiempo el impacto sobre la salud, el costo y el deterioro medioambiental.

El control integrado debe estar orientado al Análisis de Puntos Críticos de Control (APCC) el cual está sentado sobre un programa sólido previo de prerrequisitos, el APPC, se puede implementar sobre cada etapa de la cadena alimentaria el cual es el pensamiento al que va dirigido la unidad de servicio.

CONSIDERACIONES DURANTE UNA FUMIGACION

ANTES

- El día de la fumigación no se debe prestar servicio en el CDI (preferiblemente fumigar el día sábado o domingo).
- Aislar los alimentos del área a fumigar.
- Realizar el aseo adecuado del lugar donde se va a fumigar.
- Las personas con trastornos de salud a nivel respiratorio o cardiaco no deben estar presentes en el momento de la aplicación. Puede entrar a la edificación cuando no haya olor o éste sea minimo
- Abstenerse de permanecer mucho tiempo en el sitio recién realizada la fumigación.
- Ventilar las áreas todo el día

DESPUÉS

- Mantener un buen control y manejo de la basura, evitar la acumulación excesiva de polvo y mugre en rincones, debajo de estantes, mesones, etc.
- Mantener todos los recipientes tapados.

Para realizar control y mantenimiento de las instalaciones es importante inspeccionar periódicamente si hay indicios de plagas o contaminación por animales y en lo posible eliminar todos los lugares donde puedan anidar o esconderse dichas plagas. Igualmente se debe bloquear la entrada de plagas mediante mallas, cortinas y trampas.
En el caso de los roedores se deben eliminar la fuente alimenticia, refugios, nidos y colocar trampas (preferiblemente pegantes), cebos raticidas, etc.

MÉTODOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

Con el método de saneamiento básico se busca eliminar los posibles refugios para las plagas y eliminar su alimento.

1 Se realiza por parte de la empresa competente una vez al año la fumigación y exterminación de plagas en caso de ser necesario y se hace seguimiento mensual a las siguientes observaciones para evitar proliferación de las mismas.

- Eliminar posibles criaderos o nidos que existan.
- Tapar grietas, fisuras o escondrijos que puedan funcionar como refugio.
- Almacenar los materiales en lugares de fácil limpieza e inspección.
- Mantener las instalaciones limpias y dar un manejo adecuado a los residuos diarios.
- Mantener activos los programas de manejo de residuos y control de plagas.

Protección de las instalaciones.

- Mantener el lugar de almacenamiento limpio, seco y libre de basuras que puedan atraer plagas.
- Mantener los desagües y sifones tapados para evitar la aparición de cucarachas y roedores.
- Cubrir las aberturas en el techo y paredes (anjeos).
- Eliminar todo material que este en desuso dentro del CDI.
- Aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección diariamente.
- Instalar estibas para almacenar todos los productos.

Se sugiere que para el control de insectos voladores, deben utilizarse los métodos físicos como son los equipos de trampa de luz negra, tiras adhesivas, etc. En áreas externas.
Se debe tener un tiempo prolongado entre la aplicación y la utilización de las instalaciones, de acuerdo a las instrucciones del fabricante del plaguicida.

La persona encargada debe utilizar todas las medidas de bioseguridad y ser certificada por la empresa contratante.

PROCEDIMIENTOS ESPECÍFICOS

IDENTIFICACIÓN DE FOCOS EXTERNA E INTERNAMENTE: Se deben determinar las plagas presenten, los posibles sectores de ingreso, potenciales lugares de anidamiento y las fuentes de alimentación. La identificación de los focos se debe realizar en todos los espacios de la sede, especialmente áreas cercanas a bosques, basuras y baños, de modo que se puedan prevenir la creación de focos de infección.

Esta identificación se hace primordialmente finalizando el periodo de activación del producto químico del proveedor de fumigación, es decir cada 4 meses, cuando se empiezan a evidenciar algunos focos de aparición de vectores.

Especialmente tendremos en cuenta la detección de especies posiblemente presentes:

- ✓ **Mosquito de dengue hemorrágico:** son importantes transmisores de enfermedades como el paludismo y la fiebre amarilla sus larvas son acuáticas por lo que los mosquitos son muy comunes en temporada de lluvias constantes o poco después de ella.

- ✓ **Mosca doméstica:** Su ciclo de vida tiene 4 estadios: huevo, larva, pupa y adulto, y tardan en completarse unas 3 semanas en condiciones favorables. Transmite mecánicamente disentería, diarrea, fiebre tifoidea, cólera, lepra, poliomielitis y lombrices parasíticas; también puede casusa infecciones cutáneas.

- ✓ **Ratas:** Roedores de gran tamaño, pesa 560 Gr. Vive en la alcantarilla en un sistema de madrigueras que siempre es perimetral a edificaciones, especialmente en aquellos lugares que manejan o almacenan alimentos. Su pelaje, orín, saliva y materia fecal son altamente contaminantes, los cuales se proliferan en ambientes de desorden, con inadecuadas condiciones de limpieza y aseo, malezas circundantes alojando escombros de elementos en desuso a la intemperie.

- ✓ **Cucarachas:** Las cucarachas se les suele ver en lugares húmedos y oscuros como son: cimientos, drenajes, pozos ciegos, cañerías y pangulos superiores de techos de sótanos. Generalmente se alimentan de materiales en descomposición, pegamentos, papeles, telas, jarabes y dulces entre otros.

- ✓ **Garrapatas**: Animales de pequeño tamaño que se alimentan de la sangre de animales como perros, gatos, caballos, etc., incluso de la sangre humana y algunas de ellas pueden producir diferentes enfermedades. Se hallan principalmente en jardines y pelo de mascotas y animales de campo, aunque no todas tienden a propagar infecciones, si una de ellas es portadora de alguna enfermedad, el riesgo de contraer infección suele aumentar con el tiempo que dure incrustada en la piel.

FICHAS TÉCNICAS PARA EL CONTROL QUÍMICO DE PLAGAS

RACUMÍN POLVO **Producto disponible en Colombia** **INVIMA No. V-002028** **Producido por Bayer**	
Descripción	Rodenticida anticoagulante en polvo de efecto retardado, para el control de ratas.
Ingrediente activo	Coumatetralil 0.75%

Propiedades

- Potente rodenticida que combate eficazmente las ratas.
- De fácil aplicación, listo para su empleo.
- Su formulación es atractiva para las ratas, lo que permite la fácil localización y consumo aún en presencia de otros alimentos.
- Ideal para colocarse en el interior de las madrigueras.
- El Racumín® Polvo, utilizado según las instrucciones es muy seguro para personas o animales en su uso, No tiene olor ni sabor. Su color amarillo permite identificarlo fácilmente.
- El producto se adhiere a las patas y cuerpo del animal y después es ingerido porla costumbre que tienen de lamerse.

Indicaciones

Racumin® Polvo está indicado para combatir ratas en zonas urbanas y rurales en bodegas, almacenes, silos, molinos, harineras, campo abierto.

Modo de aplicación

- Para preparar cebos con Racumin® Polvo se recomiendan 60 g x kg de alimento, el cual debe ser apetecible para las ratas, se recomienda utilizar granos triturados, harina de maíz, sorgo, avena, trigo que esté en buen estado porque de lo contrario las ratas no consumirán el cebo.
- No preparar ni almacenar grandes cantidades de cebo, no contaminarlos con ningún olor.

Precauciones

- Utilizar guantes durante la manipulación del producto.

➢ En caso de ingestión accidental, provoque inmediatamente vómito y llame al Médico, aunque con Racumin® Polvo la ingestión única no es fatal conviene realizar unanálisis de sangre. ➢ El antídoto es la Vitamina K1, administrada vía oral, o endovenosa.		
Presentación	Caja x 50 g Bolsa x 5 kg	Caja x 24 sobres de 50 g

RACUMÍN CEBO **Rodenticida anticoagulante de efecto retardado, combate efectivamente las ratas.**	

Propiedades

- ➢ Fácil aplicación, pues ya está listo para aplicarse.
- ➢ Formulado de manera especialmente atractiva para las ratas, lo que permite que el cebo sea fácilmente localizado y consumido, aun habiendo otros alimentos disponibles.
- ➢ El ingrediente activo no causa recelo en las ratas, ya que por su efecto retardado éstas no asocian el cebo con la reducción de la población.
- ➢ La formulación de Racumín Cebo, no permite que sea acarreado por las ratas, evitando el peligro de consumo por otros animales o personas.
- ➢ Es muy seguro en su uso, pues bien aplicado no es riesgoso para personas o animales. Racumin Cebo no provoca intoxicaciones secundarias (p. ej. no hay problema en animales que comen ratas muertas con Racumin), dispone de antídoto y su coloración azul permite identificarlo fácilmente.

Ingrediente activo	Coumatetralyl 0.04 %

Dosis y forma de aplicación

Racumin Cebo debe colocarse en los lugares frecuentados por las ratas, protegido de la humedad y evitando que otros animales tengan acceso al mismo. En cada comedero deben aplicarse aproximadamente 200 g de Racumin Cebo. La cantidad de cebo a utilizar depende básicamente del grado de infestación; sin embargo, para iniciar un combate de ratas se requieren por lo general de 3 a 5 kg de Racumin Cebo por hectárea; posteriormente la dosis de mantenimiento para evitar nuevas infestaciones es de 1 a 3 kg por hectárea.

Precauciones

- Almacenar fuera del alcance de los niños y de animales domésticos, en un lugar fresco y seco.
- Los cebos echados a perder deben ser enterrados o incinerados.
- Manipular siempre con guantes todos los materiales y el producto.
- En caso de ingestión accidental provoque el vómito y llame inmediatamente al médico. Aunque con Racumínla ingestión única no es fatal, conviene realizar un análisis de coagulación de la sangre (factor de coagulación, protrombina y nivel de hemoglobina).
- El antídoto es la Vitamina K¹ (Kanokión, Fitonadiona, Fitomenadiona) administrada por vía oral intravenosa, a juicio del médico.Si las hemorragias son graves puede realizarse transfusión de sangre

RODILON® PELLETS **Rodenticida cebo en pallets**	
Descripción	
Rodenticida anticoagulante para el control de roedores, de dosis única que actúa por ingestión provocando hemorragias internas y consecutivamente la muerte sin dolor aparente.	
Ingrediente activo	Difetialone 0.0025 %
Propiedades	
➢ Una sola dosis, basta para controlar ratas y ratones. ➢ Tiene la más baja concentración de ingrediente activo 0.0025%, lo que da mayor seguridad en su aplicación y la máxima eficiencia en el control. Además pertenece a una nueva generación de anticoagulantes. ➢ Muy palatable. ➢ Excelente relación costo beneficio. ➢ Posee antídoto. ➢ No provoca intoxicaciones secundarias.	
Dosis	
➢ En caso de ratas se recomienda colocar de 40 a150 gramos de Rodilon® Pellets por comedero. ➢ Para el control de ratones caseros x 5 a 10 gramos de Rodilon® Pellets por comedero.	
Antídoto	En caso de intoxicación accidental de personas o animales domésticos aplicar Vitamina K1 intramuscular, sin sobrepasar la dosis de 40 mg total.
Presentación	Caja dispensadora de 20 sobres * 50 g cada uno. Caja de 200 sobres * 50 g cada uno. Caja de 500 sobres * 10 g cada uno Caja de 3 sobre * 10 kg cada uno. Cartón de 12 sobres *10 g cada uno.

KLERAT	
Descripción	
Rodenticida anticoagulante de última generación, controla rata de alcantarilla, de techo y ratón doméstico. Controla a los roedores con la primera dosis que ingieren, equivalente a 1,3 g en Ratas y 0,2 g en ratón doméstico y no produce rechazo al cebo, ya que la muerte de los roedores ocurre a partir del tercer día de la primera ingesta. KLERAT® BLOQUE contiene Bitrex®, sustancia amarga que previene la ingestión humana accidental, aumentando la seguridad en su uso y no siendo detectado por los roedores.	
Ingrediente activo	Brodifacoum 0,05 gr./ kg.
Precauciones de seguridad	➢ Conservar KLERAT® BLOQUE en su envase original. ➢ Usar guantes para su manipulación. ➢ No comer, beber ni fumar durante la aplicación. ➢ Enterrar o eliminar los roedores muertos y eliminar el cebono consumido. ➢ Lavarse con agua y jabón después de la aplicación. ➢ Mantener fuera del alcance de los niños y/o personasno responsables. ➢ Mantener fuera del alcance de aves y animales. ➢ No almacenar junto con alimentos. ➢ En caso de intoxicación acuda a un médico.
Primeros auxilios	En caso de ingestión, NO provocar el vómito y trasladar inmediatamente a la persona con este envase a un Centro Médicoo llamar al Centro Toxicológico CITUC al fono: 635 3800, las 24 horas. Mantener al afectado abrigado y en reposo Si el afectado está inconsciente, no administrar nada por boca y mantenerloacostado de lado.
Antídoto	Monitoreo de Tiempo de Protrombina (TP) a las 24, 48 y 72 horas. En caso de elevación de Tiempo Protrombina,administrarVitamina K 1 (Fitomenadiona oral o inyectable. Adultos 40 mg. x día y Niños menores de 12 años 20 mg. x día, ambos en varias dosis.
Acción tóxica	Brodifacoum es un anticoagulante. Puede observarse hemorragia nasal o de encías, hematuria, hemorragia gastrointestinal, hipoprotrombinemia, dolores abdominales y excesiva fragilidad capilar hasta varios días después de ocurrida la ingesta. Este producto es de clase IV OMS: CUIDADO puede ser peligroso.
Cuidado ambiental	Brodifacoum es extremadamente tóxico para organismos acuáticos. No elimine el contenido del envase ni los roedoresmuertos a cursos de agua o fuentes de agua.
Autorización del Instituto de Salud Publica (ISP) N° 386/04 Fabricado por: SyngentaProtectao de Cultivo, Sao Paulo, Brasil.	

STORM(R)	
Descripción	STORM(R) es un potente rodenticida anticoagulante efectivo contra todas las especies de ratas y ratones, incluso para los que son resistentes a los productos tradicionales. Elimina las ratas y ratones cuando ingieren tan sólo un bocado, sin embargo, su muerte ocurre después de varios días, evitando que los roedores relacionen la muerte con el cebo y la necesidad de usar un periodo de precebaje. Normalmente las infestaciones se eliminan en 21 días.
Ingrediente activo	Flocoumafen: 4 hidroxi-3-(1,2,3,4,-tetrahidro-3(4-(4-trifluorometil-benziloxi)fenil]-1 naftil) cumarina (mezcla de los isómeros cis-trans)
Precauciones de seguridad	➢ STORM(R) es un producto considerado ligeramente tóxico para los humanos y animales. ➢ Al manejar o manipular el producto, utilice equipo de protección adecuado, que incluye guantes y botas de hule. ➢ Evite el contacto directo con la piel, boca, ojos, ropa y la inhalación del producto. ➢ No coma, beba o fume durante el manejo y la aplicación; lávese con agua y jabón abundante antes de comer, beber o fumar. ➢ Después del día de trabajo, báñese con agua y jabón abundante, y póngase ropa limpia. ➢ Lave con agua y jabón abundante su ropa protectora contaminada antes de volverla a usar. CUIDADO: No almacene ni transporte junto a productos alimenticios, ropa. Manténgase alejado de los niños y animales domésticos. No almacenar en casa-habitación. No deben exponerse ni manejar este producto las mujeres embarazadas, en lactación y personas menores de 18 años. No reutilice el envase.
Compactibilidad	STORM(R) está listo para su uso, no es necesario diluirlo, mezclarle ni adherirle ningún otro producto.
Fitotoxicidad	No es fitotóxico
Primeros auxilios	En caso de intoxicación, consiga inmediatamente atención médica y muéstrele la etiqueta del producto. Mientras tanto haga lo siguiente: ➢ Retire al intoxicado del lugar de contaminación. ➢ Si ha habido contacto con la piel, quítese la ropa contaminada y lávese la parte afectada con agua y jabón abundante. ➢ Si el producto hubiese caído en los ojos, lávese con aguaabundante y limpia por lo menos durante 15 min. ➢ En el caso de que el producto hubiese sido ingerido, induzca el vómito introduciendo un dedo en la garganta o dándole a tomar al paciente un vaso con agua tibia en el que se haya disuelto una cucharada grande de sal. Repítase el tratamiento hasta que el líquido salga claro. ➢ Manténgase al paciente recostado, con la cabeza hacia un lado, en un lugar bien ventilado y abríguelo suficientemente. ➢ Asegúrese de que respire sin dificultad.

Antídoto	STORM(R) es un anticoagulante rodenticida con un modo de acción del tipo cumarina. La vitamina K1 (fitomenadiona) es el antídoto de emergencia.
Protección al medio ambiente	Evite la contaminación de fuentes de agua (arroyos, canales, ríos, etc.), ya sea por aplicación directa, por lavado de equipo o eliminación de sobrantes del producto.

10.1. Fichas técnicas de insecticidas piretroides:

	Solfac® EC **Insecticida piretroide, concentrado emulsionable con prolongado efecto residual contra insectos.**
Ingrediente activo	Cyflutrin 5%
Propiedades	➢ Solfac® E.C. 050 es un insecticida piretroide, que actúa por ingestión y contacto. ➢ Es muy estable a la luz solar. ➢ De amplio espectro de acción contra insectos rastreros y voladores. ➢ Rápido efecto inicial sobre los insectos. ➢ Solfac® E.C. 050 aplicado según las recomendaciones de uso, se caracteriza por su manejo seguro. Esta característica de este insecticida residual combinada con bajas frecuencias de aplicación y a concentraciones muy bajas, hacen que Solfac® sea adecuado para ser usado en todas las áreas donde haya producción, procesamiento y almacenamiento de alimentos. ➢ En la aplicación directa de Solfac® no hay manchado de las superficies tratadas, ni cambio en el olor, hay expulsión de insectos voladores y rastreros de sus escondrijos, facilitando luego las labores de higiene, en las diferentes industrias donde se hacen presentes y se requiere controlarlas.
Modo de uso	➢ Si se desea aplicar Solfac® para el control de insectos voladores se recomienda aplicar 6 ml de Solfac® x L de agua, se aplica por aspersión en ventanas, paredes, puertas, cielo rasos, etc. ➢ Control de insectos rastreros se aplican 8 ml de Solfac® x L de agua y se aplica en guardaescobas, marcos de puertas, ventanas, entrepaños de closet, estantes de cocina, armarios, cuartos de baño, lavados, etc.

	➢ En los dos casos aplicar 50 ml de la mezcla x m2 para obtener más permanencia del insecticida, por lo tanto no se bebe lavar las paredes ni limpiar las áreas donde se aplicó Solfac®. ➢ Aplicación por nebulización en caliente. Solfac® se puede aplicar como neblina caliente a la dosis de 20 ml de Solfac® x L de agua, que alcanza para tratar de 1.000 a 2.000 m2 de espacio.
Precauciones	➢ Durante la aplicación de Solfac® no se debe comer ni fumar, después de la aplicación del producto lavarse bien las manos y las partes del cuerpo que hayan entrado en contacto con el producto, así como la ropa con abundante agua y jabón. ➢ La mezcla sobrante no se debe verter en corrientes de aguao en estancadas, siempre se debe utilizar toda la mezcla. ➢ En caso de intoxicación accidental, llamar inmediatamente al médico. Por no existir antídoto específico, el tratamiento es sintomático, no usar atropina ni antihistamínicos. ➢ Para la manipulación del producto se debe usar equipo de protección (gorra, gafas, guantes, overol, botas). ➢ Al igual que en otros piretroides, puede ocurrir irritaciones en mucosas, las cuales desaparecen lavándose con abundante agua. ➢ Solfac® no se debe transportar con alimentos, bebidas ni ropa, siempre mantenerlo fuera del alcance de los niños. ➢ Nunca reutilizar los envases, destrúyalos.
Presentación	Frasco x 30 y 100 ml Frasco x 1L Caneca x 4 L

	STOCKADE SPRAY INSECTICIDA 400 ML
	Descripción
	Controla pulgas, garrapatas, ácaros, piojos, moscas, mosquitos, cucarachas y otros insectos voladores. Elimina los parásitos adultos y sus formas larvarias. Asímismo protege de las reinfestaciones (acción residual) por un período superior a las dos semanas.
	Composición
	Composición: Permetrina 0,53% Butóxido de piperonilo 1,06% Alcohol isopropílico, otros disolventes y propelente, scp 100%
Modo de uso	Pulverizar las zonas de reposo de moscas y mosquitos, para conseguir una máxima persistencia. En el caso de cucarachas, pulverizar sobre los rodapiés, sobre las zonas donde se hacen visibles, así como entre las rendijas que quedan entre muebles y paredes.

ESTOQUE EC	**Datos generales**
	Uso en Salud Pública, Doméstica e Industrial Nombre Comercial : Estoque EC Clase / Grupo : Insecticida piretroide Tipo : Concentrado Emulsionable Registro Sanitario : 0483 / 2005 / DIGESA / SA
Descripción	Estoque EC es un insecticida de especial efectividad contra insectos rastreros y voladores. Dispone de un amplio espectro de acción, controlando: cucarachas, moscas, mosquitos, zancudos, pulgas, hormigas, arañas, chinches, entre otros. Está registrado en Salud Pública para programas de control de Malaria, Dengue, Mal de Chagas, entre otros.
Ingrediente activo	Cipermetrina
Dosificación	10ml x 1L de agua con aplicador manual 150ml x 1L de agua con mochila de palanca 20 – 30ml x 1L de agua con mochila motorizada Con swing fog: 250ml x 1L de D2 o kerosene en termonebulizadores
Eficacia	Estoque EC constituye una exitosa alternativa para el control de insectos rastreros y voladores actuando por contacto e ingestión. Se usa en aplicaciones intradomiciliarias, paredes y pisos de viviendas y almacenes.
Seguridad	Estoque EC es un producto de baja toxicidad para los mamíferos.
Categoría toxicológica	Moderadamente tóxico.
Presentaciones	Frasco x 1L Frasco x 250ml Display x 15ml (sólo para ESTOQUE 20 EC) Dosis 5ml x 1L de agua (Para uso

3. PROGRAMA: RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS



3. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

3.1 OBJETIVOS

3.1.1 OBJETIVO GENERAL

- Manejar los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) de forma que evite la contaminación y/o deterioro de alimentos, áreas, dependencias o equipos, del medio ambiente, la proliferación de plagas, cumpliendo con las normas pertinentes.

3.1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta clasificación de los residuos sólidos generados en el CDI.
- Prevenir la contaminación de los alimentos, materias primas, preparaciones, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.

3.2 ALCANCE

El programa de residuos sólidos, está orientado hacia un adecuado manejo en la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante los procesos de recepción, preparación y servido de alimentos en la unidad de servicio

3.3 DEFINICIONES BÁSICAS

Basura: Se entiende por todo residuo sólido o semisólido, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos.

Desecho: Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o que desea desprenderse.

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: 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.

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

Tratamiento: Es 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.

Clasificación de los residuos sólidos 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.

Practicas usuales en el manejo de los residuos sólidos Respetar: consiste en reconocer el valor esencial de cada sujeto reconociendo como integrante de la naturaleza en la estrecha relación con los otros seres vivos y con el medio ambiente.

Repensar: se refiere en volver a pensar en nuestra manera de vivir, de producir de consumir, de relacionarnos entre nosotros, los animales y la naturaleza. Esto es fundamental para actuar de manera más responsable y menos destructiva.

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

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

Reciclaje: Consiste en la transformación física, química y 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.

CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS

El Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, en conjunto con el Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio, mediante Resolución 2184 de 2019, establecieron un código de colores unificado para la separación de residuos en la fuente, así.[1]

- ***Color verde*** *para depositar residuos orgánicos aprovechables, como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc.*
- ***Blanco:*** *residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.*

- ***N*egro:** 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 COVID-19 como tapabocas, guantes, entre otros





RESIDUOS SÓLIDOS

3.4.1 COCINA:

PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		ACTIVIDAD: RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS EN LA COCINA	
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
<u>RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS:</u> • (Recolección de aceite, carne, cáscaras, residuos de comida). <u>RECOLECCIÓN DE RESIDUOS INORGÁNICOS</u>	Diario Al inicio y al final de la jornada	Recipiente plástico con tapa Bolsas plásticas	1. Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos realizar su separación y amarrar bien las bolsas. 2. Recolección por manipuladoras

• (Empaques de plástico, cartón, bolsas de plástico y papel)			

OBSERVACIONES: Los recipientes plásticos de los desinfectantes una vez utilizados se devuelven al proveedor o tendero

3.4.2 BAÑOS:

PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		ACTIVIDAD: RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ZONA DE BAÑOS	
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ORDINARIOS	Diario al inicio y al finalizar la jornada	Recipiente plástico con bolsa plástica tapa y pedal	1. Depositar los residuos en los recipientes ubicados en el área del baño. 2. Recolección `por servicios generales
OBSERVACIONES: Recuerde sacar los residuos generados en el baño de acuerdo a la programación de recolección de basuras por sector; así como aplicar procedimiento de limpieza y desinfección a la caneca.			

3.4.3 SALÓN/COMEDOR Y OTROS:

PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		ACTIVIDAD: RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ZONA SALA COMEDOR Y OTRO	
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS	Diario Al inicio y al final de la jornada	Recipientes de capacidad adecuada para residuos orgánicos con bolsa Recipientes de capacidad adecuada para residuos inorgánicos con bolsa	1. Almacenar temporalmente los residuos orgánicos como son los restos de comida depositándolos en una caneca con bolsa plástica. 2. Almacenar el papel y los residuos o restos de material didáctico en una caneca con bolsa y al finalizar la jornada maestras, servicios generales, manipuladoras dispondrán de estos.
OBSERVACIONES: recuerde sacar los residuos generados en el HI de acuerdo a la programación de recolección de basuras de cada sector.			

4. SUMINISTRO DE AGUA



4. SUMINISTRO DE AGUA

4.1 Objetivos

4.1.1 General:

- Garantizar que en el CDI cuente con suministro de agua durante la prestación del servicio a los niños y niñas.

4.1.2 Específicos:

- Establecer un procedimiento que le permita a la unidad de servicio contar con el suministro de agua potable por lo menos para un día de atención en los momentos que la Empresa de Acueducto y Alcantarillado no pueda suministrar el servicio.
- Definir el procedimiento para la limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable con el fin de garantizar condiciones óptimas de almacenamiento de agua para el consumo en la unidad de servicio.

4.2 DEFINICIONES BASICAS

Agua Cruda: Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabilización

Agua envasada: Es el agua potable tratada, envasada y comercializada con destino al consumo humano, entendida como un producto de la industria alimentaria.

Agua potable o agua para consumo humano: Es aquella que, por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el presente decreto y demás normas que la reglamenten, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal.

Buenas Practicas Sanitarias: Son los principios básicos y prácticas operativas generales de higiene para el suministro y distribución del agua para consumo humano, con el objeto de identificar los riesgos que pueda presentar la infraestructura.

Calidad del agua: Es el resultado de comparar las características físicas, químicas y microbiológicas encontradas en el agua, con el contenido de las normas que regulan la materia.

4.3 ALCANCE

Este programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes áreas de la unidad de servicio como son baño, cocina, salón comedor y otros.

4.4 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA EL SUMINISTRO DE AGUA

AREA	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
CDI Fronteras de paz	De acuerdo con el Decreto (475/98) El agua suministrada por la persona que presta el servicio público de acueducto, deberá ser apta para el consumo humano, independientemente de las características del agua cruda y de su procedencia.	Diaria	Instalaciones hidráulicas.	Empresa de Acueducto y Alcantarillado

➢ PLAN DE CONTINGENCIA PARA EL SUMINISTRO DE AGUA

Para situaciones de fuerza mayor, en ausencia de agua, ya sea por corte programado o daños en la red de suministro, la unidad de servicio cuenta con los siguientes planes de contingencia:

- Plan A (Cuando la unidad de servicio cuente con las condiciones de infraestructura): La Unidad de Servicio cuenta con tres tanques de almacenamiento de agua de material y 1 tanque elevado con los cuales se podrá garantizar la prestación del servicio por lo menos de un (1) día de atención.

PROCEDMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

AREA	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	ELEMENTOS
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA	1. Programe la fecha de la actividad teniendo en cuenta las fechas en las cuales la unidad de servicio no presta el servicio. 2. El día anterior cierre el registro de entrada del acueducto externo. 3. Use guantes industriales, botas de caucho, mascara con filtro para retener vapores de gas de cloro, gafas, casco, impermeable o abrigo de caucho para iniciar la actividad. 4. Desocupe el tanque dejando una capa de 20 a 30 cm de agua en el tanque. 5. Verifique el estado del tanque: presencia de grietas y fisuras, empaques, válvulas y tuberías, hermeticidad del tanque. En caso de detectar daños o infiltraciones se realizará el lavado y desinfección después de su reparación. 6. Refriegue con un cepillo o escoba las paredes internas, piso y tapa del tanque hasta remover partículas gruesas y finas como piedra y arena. 7. ES PROHIBIDO USAR CUALQUIER TIPO DE DETERGENTE. 8. Enjuague el tanque con agua potable a presión o con un balde. 9. Al terminar la limpieza retire el agua que se encuentre en el interior del tanque, el resto de agua que queda se retira con esponja absorbente.	La desinfección del tanque se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución desinfectante que contenga 50 ml de hipoclorito de sodio comercial por un (1) litro de agua 2. Proceda a verter la solución desinfectante de arriba hacia abajo, dejando actuar por espacio de 20 minutos. 3. Llené el tanque y cúbralo con su respectiva tapa. 4. Permita la salida de agua durante cinco minutos con el fin de retirar los residuos de hipoclorito.	• Guantes industriales. Botas de caucho Máscara con filtro para retener vapores de gas Casco • Impermeable o abrigo. Cepillo de cerdas duras y/o escoba. Agua. • Hipoclorito • Esponja absorbente
OBSERVACIONES			

- **Frecuencia: cada 4 meses**

Medidas de control

- No hacer uso del agua no potable para actividades de consumo humano
- Capacitar al personal y a los usuarios sobre los cuidados que deben tener en cuenta con el uso de agua NO potable y las repercusiones que puede presentarse en la salud en caso de consumirla
- Lavar los tanques de almacenamiento del agua con una periodicidad de al menos una vez cada 4 meses, según indica la norma, usando jabón industrial e hipoclorito.
- Evitar a toda costa el desperdicio de agua, sea cual sea la fuente de la que provenga

SISTEMAS DE VERIFICACIÓN

VERIFICACION DE INSTALACIONES HIDRAULICAS: La verificación de las instalaciones debe hacerse de manera periódica (cada 4 meses) de modo que se verifiquen bajo observación las cañerías, y todos los recursos destinados para abastecer el agua, así como la verificación de los tanques de agua cada 4 meses junto con el lavado de tanques, identificando posibles fugas de agua o deterioro de los tanques.

ANEXOS

FORMATO 1. REGISTRO DE VERIFICACIÓN LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES:_____	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO
ASPECTO A EVALUAR	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
AREA DE PREPARACION																					
LAVAPLATOS																					
LICUADORA																					
MENAJE																					
SUPERFICIES																					
GRAMERA																					
ESTUFA																					
FRUTAS Y VERDURAS																					
PISOS																					
TECHOS Y PAREDES																					
AREA DE DISTRIBUCION																					
MESAS																					
SILLAS																					
PISOS																					
TECHOS Y PAREDES																					
AREA DE ALMACENAMIENTO																					
NEVERA																					
CANASTILLAS Y ESTIBAS																					
ESTANTES																					
PISOS																					
TECHOS Y PAREDES																					
SERVICIOS SANITARIOS																					
ALMACENAMIENTO DE AGUA																					
SANITARIO																					
LAVAMANOS																					
PAPELERA																					
PISOS																					
TECHOS Y PAREDES																					
AREA DE BASURA																					
CANECAS																					
PISOS Y PAREDES																					
PERSONAL MANIPULADOR																					
UNIFORME																					
PRESENTACION PERSONAL																					

OBSERVACIONES	

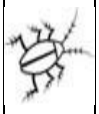
VERIFICADO POR: _____

FECHA: _____

FORMATO 2. PROGRAMA CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

MES: _____ **RESPONSABLES:** _____

ESTE FORMATO SE DEBE DILIGENCIAR DIARIAMENTE, UBICAR CON UNA "X" EN: O - OBSERVO o E - EVIDENCIA. REPORTAR CON UNA "X" SEGÚN EL NUMERO DE EVIDENCIAS VISTAS.

FECHA	NUMERO OBSERVADO DE EVIDENCIAS VISTAS			O	E	O	E	O	E	O	E	O	E	OBSERVACIONES
														
	1 a 2	3 a 4	mas 3	Cucaracha		Araña		Mosca		Hormiga		Roedor		

Verificado por: _____ **Fecha:** _____

OBSERVACIONES: _____

FORMATO 3. REGISTRO DE VERIFICACIÓN, PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS

DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS SOLIDOS	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					RESPONSABLE DELDILIGENCIAMIENTO
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
MES: FEBRERO																					_____
MES: MARZO																					_____
MES: ABRIL																					_____
MES: MAYO																					_____
MES: JUNIO																					_____
MES: JULIO																					_____
MES: AGOSTO																					_____
MES: SEPTIEMBRE																					_____
MES: OCTUBRE																					_____
MES: NOVIEMBRE																					_____

OBSERVACIONES	

VERIFICADO POR: _____

FECHA: _____

ANEXO 4. FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

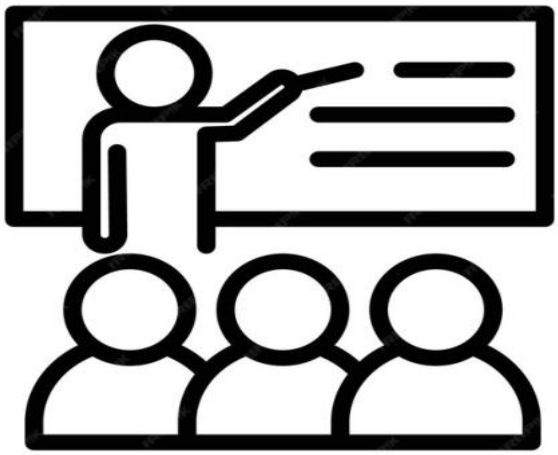
Ficha Técnica: Hipoclorito de Sodio

Nombre	Hipoclorito
Ingrediente Activo	Hipoclorito de sodio
Concentración	5%
Propiedades físico - químicas	Liquido transparente amarillento, propiedades desinfectantes blanqueadoras, comportamiento corrosivo
Presentación	Galón plástico
Precauciones	Altamente irritante, uso indispensable de guantes de caucho en su manipulación en caso de contacto con los ojos o la piel lávese con abundante agua durante 20 minutos
Usos	Usado como desinfectante blanqueador de amplio espectro
Instrucciones	Prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el desinfectante requerido, usando un recipiente previamente aforado como la jeringa
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo

Ficha Técnica: Jabón Líquido para manos

Nombre	Jabón Liquido
Ingrediente Activo	1% clororoxileno
Concentración	1%
Propiedades físico - químicas	Liquido viscoso, translucido incoloro
Presentación	Envases de polietileno de alta densidad en unidades de galón
Precauciones	
Usos	Desinfectante que contiene agentes tenosactivos para la piel por el cual se recomienda para el lavado de manos y antebrazos.
Instrucciones	Humedecer las manos y antebrazo con agua Aplicar el producto en la palma de la mano
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo

5. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN



INTRODUCCIÓN

Con el fin de garantizar el correcto funcionamiento del plan de manejo ambiental y manipulación de alimentos, se desarrolla el presente plan de capacitación y sensibilización dirigido a las colaboradoras y usuarios, de acuerdo con las capacitaciones y entrenamientos definidos en el plan de acción. Es de gran relevancia que la persona encargada de dictar la capacitación tenga muy en cuenta las condiciones de los usuarios, debido a que para ellos la metodología deberá ser más lúdica, dinámica, creativa y participativa, para poder lograr la atención y comprensión del tema.

OBJETIVOS

Objetivo general

Brindar orientaciones técnicas y de sensibilización en los diferentes programas del plan de saneamiento basico que se generan a partir de las actividades desarrolladas en el CDI.

Objetivos específicos

- Orientar el manejo de las porciones de los alimentos que se brindan en el CDI.
- Identificar y poner en práctica hábitos de estilo de vida saludable que permita mejorar la calidad de vida.
- Instruir al personal y usuarios sobre la importancia del adecuado manejo de residuos sólidos.
- Ejecutar estrategias que permitan y garanticen la concienciación tanto del personal como de usuarios y visitantes con el fin de fomentar el buen uso del recurso hídrico garantizando de esta

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

No.	TEMA	OBJETIVO	METODOLOGIA	DIRIGIDO A	DURACIÓN	MES DE EJECUCIÓN	RESPONSABLE
1	Socialización Minuta Patrón- Ciclo de menús	Socializar la minuta patrón y su derivado de ciclo de menús, con el cual se va a prestar el servicio de alimentación.	Informativa participativa	GESTORAS DE ALIMENTOS	2 Hrs	MES 1	NUTRICIONISTA
3	BPM- Buenas prácticas de manufactura	Capacitar y fortalecer los conocimientos del personal manipulador de alimentos de la fundación Fedar, manteniendo la inocuidad en la preparación de los alimentos, evitando desencadenar enfermedades de interés en salud pública debido a la contaminación y mala manipulación de los alimentos.	Informativa participativa	GESTORAS DE ALIMENTOS – TALENTO HUMANO	2 Hrs	MES 2	NUTRICIONISTA
4	Taller de estandarización de porciones e implementos de servicio	Identificar el proceso con el cual se realiza una preparación y que esta esté dentro de los ámbitos requeridos para proporcionar calidad, inocuidad, seguridad y presentación del producto final, para poder entregar a los usuarios del servicio de alimentación la cantidad de alimentos necesarios para cubrir las recomendaciones de energía y nutrientes	Informativa participativa	GESTORAS DE ALIMENTOS	2 Hrs	MES 2	NUTRICIONISTA

		definidas en la minuta patrón.					
5	Socialización Plan de Saneamiento Básico.	Socializar el Plan de Saneamiento Básico a través de sus cuatro programas para el cumplimiento de las condiciones de calidad.	Educativa participativa	GESTORAS DE ALIMENTOS – SERVICIOS GENERALES	2 Hrs	MES 1	NUTRICIONISTA
6	Uso de la guía de preparaciones	Orientar el manejo de las porciones de los alimentos que se brindan en la sede Fedar	Informativa participativa	GESTORAS DE ALIMENTOS	2 Hrs	MES 1	NUTRICIONISTA
7	Uso de la lista de intercambios	Orientar el manejo de las porciones de los alimentos que se brindan en la sede Fedar.	Informativa participativa	GESTORAS DE ALIMENTOS	2 Hrs	MES 1	NUTRICIONISTA
8	Buenas practicas higiénicas y adecuado uso de implementos	Reconocer la importancia de las buenas prácticas de manipulación de alimentos, su importancia e implementación sobre los peligros que conlleva la contaminación de los alimentos y su responsabilidad en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.	Informativa participativa	GESTORAS DE ALIMENTOS	2 Hrs	MES 3	NUTRICIONISTA
9	Refuerzo Taller I Estandarización de porciones	Reforzar las técnicas implementadas en el proceso de preparación de alimentos para brindar a los usuarios del servicio de alimentación la cantidad de alimentos necesarios para cubrir las recomendaciones de energía y nutrientes definidas en la minuta patrón.	Informativa participativa	GESTORAS DE ALIMENTOS	2 Hrs	1 MES	NUTRICIONISTA

BIBLIOGRAFIA

1. Decreto-Ley 3075 de 1997.

2. Resolución 2674 de 2013.

3. Resolución 1096 del Noviembre 17 de 2000 (adopta reglamento técnico para el sector de agua potable y saneamiento básico – RAS, Capítulo V Articulo 100 y 101).

4. Protocolo de lavado, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable E.S.E Hospital La Victoria Nivel III Bogotá, D.C 2011

5. Manual lavado de tanques de almacenamiento de agua para el consumo humano. Dirección de Sanidad del Ejercito.2013

6. www.juanncorpas.edu.co/uplods/GHG-MAN-002.2_Plan de Saneamiento

1. www.chemistry.co.nz./deterginfo.htm

2. www.epa.gov.

3. www.bioterios.com Métodos de Limpieza y Desinfección, Autora: Verónica Casanova.

4. www.scielos.org Salud ambiental conceptos y actividades Gonzalo Ordoñez

5. www.osakidetza.euskad.net/ medidas que se pueden aplicar para el control de plagas

6. www.mutualcl./capacita/cont/imagenes/099-pla.pdf

7. www.bolsamercantil.com.co

8. www.anmat.gov.ar Campaña de Educación y Prevención de Enfermedades Transmitidas por alimentos.

9. http://www.monografias.com/trabajos89/limpieza-desinfeccion-materiales-laboratorio-clinico/limpieza-desinfeccionmateriales-laboratorio-clinico.shtml#ixzz39B6hx4qC

10. Monografias.com Manual de Limpieza desinfección y esterilización de materiales en el laboratorio clínico.

11. www.ecopibes.com /problemas/contaminación.

12. www.ambiente-ecologico.com/revista65/roedor65htm

13.https://repository.unilibre.edu.co/bitstream/handle/10901/11233/Proyecto%20-%20Formulaci%C3%B3n%20del%20Plan%20de%20Saneamiento%20B%C3%A1sico%20Universidad%20Libre%20sede%20Bosque%20Popular.pdf?s

REGISTRO PROGRAMA ADASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundación Alma de Vida.	LUGAR:	CDI Frontera de paz	MES:	Abril

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumplo o no cumplon los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: C: Cumplo NC: No cumplo

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																								
		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
SABOR			C	C	C	C	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C		
OLOR			C	C	C	C	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C		
COLOR			C	C	C	C	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C		
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA			N/C	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC						NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC		
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO																									
	CUMPLE O NO CUMPLE																									

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN

ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias			
Tanques elevados			
Tanques subterráneos			
Purificadores y/o filtros de agua			
(incluir otros)			

Sandra Zapata

Nombre Sandra Zapata
Cedula 1116730741

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION ALMA DE VIDA	LUGAR:	CDI Frontera de Paz	MES:	ABRIL 2025

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																								
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS		01 04 2025					08 04 2025					15 04 2025					22 04 2025					29 04 2025			
SUPERFICIES-MESONES				03			10					17							24				30		
EQUIPOS DE COCINA																									
BAÑO	.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS					4					9					4.							21			
LAVAMANOS Y ACCESORIOS			2				6					11					16					21			
SANITARIO		1	2	3	4	7	8	9	10	11	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25	28	29	30		
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																									
LAVAPLATOS																									
MENAJE																									
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA		1					8														28				
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																									
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL																									
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		1					8					15					22					29			
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)		1	2	3	4	7	8	9	10	11	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25	28	29	30		
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																									
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									
ACCION DE MEJORA																									

Sandra Patricia Zapata
Nombre Sandra Zapata
Cedula 1116130741

Powered by CamScanner

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION ALMA DE VIDA	LUGAR:	Frontera de paz CDI	FECHA:	30 Abril 2025.

AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberias y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS				CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO				
COCINA	X		X		X		X		X		X		X			Hormigas				25 Abril	SN/N
BAÑO	X		X		X		X		X		X		X							25 Abril	SN/N
SALA COMEDOR	X		X		X		X		X		X		X							25 Abril	SN/N
SALONES	X		X		X		X		X		X		X							25 Abril	SN/N
AREA ADMINISTRATIVA	X		X		X		X		X		X		X							25 Abril	SN/N
EXTERIORES	X		X		X		X		X		X		X							25 Abril	SN/N
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	X		X		X		X		X		X		X							25 Abril	SN/N
(Incluir demás áreas)	X		X		X		X		X		X		X							25 Abril	SN/N
(Incluir demás áreas)																				25 Abril	SN/N
RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN																					

Sandra Zapata

Nombre Sandra Zapata
Cedula 1116730747

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

Powered by CamScanner

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION ALMA DE VIDA	LUGAR:	CDI frontera ola Piaz	MES:	Abril.

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento: C: Cumple NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACION																									CRITERIOS DE EVALUACION
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA		C	C	C	C	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C			Tener en cuenta: Estado de las canecas. (Limpios, con tapas, con su respectiva bolsa)Capacidad adecuada del contenedor Ubicación de los contenedores Para los espacios de almacenamiento, verificar la organización, limpieza, ventilación, señalizado, control de vectores, entre otros
BAÑOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C			
SALON		C	C	C	C	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C			
COMEDOR		C	C	C	C	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C			
AREA ADMINISTRATIVA		C	C	C	C	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C			
CUARTO DE RESIDUOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C			
EXTERIORES		C	C	C	C	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C			
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										

PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																										TOTAL MES
TIPO DE RESIDUO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS		60kg		80kg			75kg		60kg			60kg					50k					60k				
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS																										
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS		6kg		4kg			2kg		3kg			4kg					4kg					4kg				
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON		6kg		2kg			1kg		1kg			3kg					2kg					2kg				
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)		200ml		500ml			600ml		400ml			300ml					400ML					300 ml				
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES																										
TOTAL RESIDUOS DÍA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS			
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundación Alma de vida	LUGAR:	CDI Frontera de Paz

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS			
RESIDUOS ORDINARIOS			
RESIDUOS PLASTICOS			
RESIDUOS PAPEL Y CARTON			
CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)			
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES			

Sandra (Firma) Zapata

Nombre Sandra Zapata
Cedula 1111673O741

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considerará como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION ALMA DE VIDA	LUGAR:	Puerto colon	MES:	Abril

Instrucciones. Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																								
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS																									
SUPERFICIES-MESONES																									
EQUIPOS DE COCINA																									
BAÑO																									
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS																									
LAVAMANOS Y ACCESORIOS																									
SANITARIO																									
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																									
LAVAPLATOS																									
MENAJE																									
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA																									
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																									
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL																									
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																									
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																									
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									
ACCION DE MEJORA																									

Nombre: Ruth Bracho
Cedula: 34503419

Powered by CamScanner

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION ALMA DE VIDA	LUGAR:		MES:	

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento. **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									CRITERIOS DE EVALUACION
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						Tener en cuenta: Estado de las canecas (Limpios, con tapas, con su respectiva bolsa)Capacidad adecuada del contenedor Ubicación de los contenedores Para los espacios de almacenamiento verificar la organización, limpieza, ventilación, señalizado, control de vectores, entre otros
BAÑOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						C	C									
SALON	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
COMEDOR						C	C	C	C	C						C	C									
AREA ADMINISTRATIVA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
CUARTO DE RESIDUOS										C						C	C									
EXTERIORES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										

PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																										TOTAL MES
TIPO DE RESIDUO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS		10K	9K	10K	12K	10K	10K	11K	14K	15K	10K	7K	9K	8K	10K	10K	7K	10K	12K	13K						100 Kg
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS		12K	11K	10K	9K	9K	8K	9K	10K	12K	6K	7K	9K	7K	9K	6K	7K	9K	9K	9K						150 Kg
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS		8K	2K	9K	6K	8K	7K	7K	6K	6K	4K	5K	7K	6K	7K	6K	9K	8K	7K	9K						90 Kg
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON		10K	9K	8K	9K	9K	7K	7K	9K	10K	7K	9K	7K	5K	12K	8K	7K	7K	6K	7K						80 Kg
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)																										20 Kg
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES		1K	1K	1K	1K	1K	1K	1K	1K	1K	1K	1K	1K	1K	1K	1K	1K	1	1	1						
TOTAL RESIDUOS DIA		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						

Powered by CamScanner

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION ALMA DE VIDA	LUGAR:	Puerto colón	FECHA:	Abril

AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberías y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigacion		Ninguna
BAÑO	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigacion		ninguna
SALA COMEDOR	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigacion		ninguna
SALONES	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigacion		ninguna
AREA ADMINISTRATIVA	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación		ninguna
EXTERIORES	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación		ninguna
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	X		X		X		X		X		X		X				X			
(Incluir demás áreas)	X		X		X		X		X		X		X				X			
(Incluir demás áreas)																				
RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN																				

Nombre: Ruth Correa
Cedula: 34150341 9

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE					
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundacion alma de oida	LUGAR:	Puerto asis	MES:	Abril

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																									
		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
SABOR			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
OLOR			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
COLOR			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO																										
	CUMPLE O NO CUMPLE		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN			
ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias		Verificación y funcionamiento	ninguna
Tanques elevados	Abril	Lavado y desinfección	ninguna
Tanques subterráneos	2025	Mantenimiento y limpieza	ninguna
Purificadores y/o filtros de agua		no se encuentran purificadores	ninguna

Nombre: Ruth Garcia
Cedula: 34503419

Powered by CamScanner

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS			
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundacion Almada Vida	LUGAR:	Puerto Colon

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS			
RESIDUOS ORDINARIOS			
RESIDUOS PLASTICOS			
RESIDUOS PAPEL Y CARTON			
CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)			
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES		-	

Rubi Garcia
Nombre
Cedula 34503494

Powered by CamScanner

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION ALMA DE VIDA	LUGAR:	Fronteras	FECHA:	MAYO 2025

AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberías y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA	X		X		X		X		X		X		X						01-05-25	S/N
BAÑO	X		X		X		X		X		X		X						01-05-25	S/N
SALA COMEDOR	X		X		X		X		X		X		X						01-05-25	S/N
SALONES	X		X		X		X		X		X		X						10-05-25	S/N
AREA ADMINISTRATIVA	X		X		X		X		X		X		X						10-05-25	S/N
EXTERIORES	X		X		X		X		X		X		X						10-05-25	S/N
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	X		X		X		X		X		X		X						10-05-25	S/N
(Incluir demás áreas)																				
(Incluir demás áreas)																				
RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN																				

Sergio Sequeda Plata
Nombre
Cedula 1116130141

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Alma de Vida	LUGAR:	CDI Frontera de Paz	MES:	Mayo.

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS				C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
SUPERFICIES-MESONES				C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
EQUIPOS DE COCINA				C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
BAÑO				C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS				C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
LAVAMANOS Y ACCESORIOS				C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
SANITARIO				C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																										
LAVAPLATOS				C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
MENAJE				C					C					C					C							
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA				C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS					C	.				C					C					C						
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL				C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS				.																						
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)				C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																										
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																										
ACCION DE MEJORA																										

Sandra Zapata
Nombre
Cedula
1116130141

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
CONTIENE INFORMACIÓN SEMI-PRIVADA DE ACUERDO A LA LEY ESTATUTARIA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL 2012 Y LA LEY 1581 DE 2012

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION ALMA DE VIDA	LUGAR:	Frontera de paz	MES:	MAYO 2025

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACION																										CRITERIOS DE EVALUACION
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C							Tener en cuenta: Estado de las canecas. (Limpios, con tapas, con su respectiva bolsa)Capacidad adecuada del contenedor Ubicación de los contenedores Para los espacios de almacenamiento verificar la organización, limpieza, ventilación, señalizado, control de vectores, entre otros
BAÑOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C							
SALON	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C							
COMEDOR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C							
AREA ADMINISTRATIVA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C							
CUARTO DE RESIDUOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C							
EXTERIORES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C							
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																											
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																											

TIPO DE RESIDUO	PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																										TOTAL MES
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS		60kg					7kg					6K					5kg									260 kg
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS																										
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS		6kg					7kg					7kg					8kg									28 kg
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON		6kg					5kg					5kg					5kg									23 kg
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)		1L 200					1L 200					1L 200					1L 200									1.100 ml
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES																										
TOTAL RESIDUOS DÍA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE					
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundacion gama de vida	LUGAR:	CDI Puerto colon	MES:	Mayo

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																									
		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
SABOR		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C											
OLOR		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C											
COLOR		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C											
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C											
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO																										
	CUMPLE O NO CUMPLE	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C											

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN			
ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias	30 Mayo	Verificacion y Funcionamiento	ninguna
Tanques elevados	30 Mayo	Lavado y desinfeccion	ninguna
Tanques subterráneos	30 Mayo	Mantenimiento y limpieza	ninguna
Purificadores y/o filtros de agua	2025	nose encuentran purificadores	ninguna
(Incluir otros)			

(Firma) ROSA Gaucoi

Nombre
Cedula 34503419

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundación Himno de Vid	LUGAR:	CDF Puerto colón	FECHA:	Mayo

AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberías y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación	CD	Ninguna
BAÑO	X		X		X		X		X		X		X				X		Mayo	Ninguna
SALA COMEDOR	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación	20 de	Ninguna
SALONES	X		X		X		X		X		X		X				X	-	Mayo	Ninguna
AREA ADMINISTRATIVA	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación	2025	Ninguna
EXTERIORES	X		X		X		X		X		X		X				X		20 Mayo	Ninguna
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación	2025	Ninguna
(Incluir demás áreas)																	X			Ninguna
(Incluir demás áreas)																				
RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN																				

Firma Responsable

Nombre

Cedula 34525419

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:		MES:	

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento: C: Cumple NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
BAÑOS	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
SALON	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
COMEDOR	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
AREA ADMINISTRATIVA	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
CUARTO DE RESIDUOS																										
EXTERIORES	C	C	C	C	C											C	C	C	C	C						
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										

CRITERIOS DE EVALUACION

Tener en cuenta:
Estado de las canecas: Limpias, con bolsas, con su respectiva tapa(Cantidad suficiente del contenedor
Ubicación de los contenedores

Estado general de las instalaciones: verificar si organizado, limpio, ventilación, señalizado, control de visitantes, entre otros.

PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)

TIPO DE RESIDUO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					TOTAL MES
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS	9K	8K	7K	12K	11K	9K	6K	9K	7K	8K	7K	9K	1K	9K	7K	6K	8K	10K	8K	7K	8K					
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS	9K	7K	8K	7K	6K	9K	7K	9K	7K	9K	7K	9K	7K	6K	6K	9K	10K	9K	6K	4K	6K					
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS	9K	7K	8K	7K	6K	9K	7K	9K	7K	9K	10K	9K	7K	8K	7K	9K	6K	7K	9K	6K	9K					
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON	9K	7K	7K	8K	9K	7K	6K	9K	7K	10K	9K	7K	10K	7K	9K	7K	9K	6K	6K	6K	7K					
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)																										
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					
TOTAL RESIDUOS DÍA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:	

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS	180 15g	30 Mayo	recolección de
RESIDUOS ORDINARIOS	200 15g	2025	Basuras
RESIDUOS PLASTICOS	200 15g	30 Mayo	
RESIDUOS PAPEL Y CARTON	150 kg	2025	recolección de
CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)			Basuras
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES	20k g		

Rudi Garcia
Nombre
Cedula 34603414

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

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundacion alma de vida	LUGAR:	Puerto colon	MES:	Mayo

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo						
SUPERFICIES-MESONES	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo						
EQUIPOS DE COCINA																										
BAÑO	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo						
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS																										
LAVAMANOS Y ACCESORIOS	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo						
SANITARIO	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo						
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																										
LAVAPLATOS																										
MENAJE																										
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA	/																									
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																										
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (si aplica)	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo						
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		lo			lo		lo			lo		lo			lo		lo			lo						
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo						
(incluir demás elementos)																										
(incluir demás elementos)																										
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																										
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																										
ACCION DE MEJORA																										

Ruby Garcia
Nombre
Cedula 34503419

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

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundacion Almo de vida.	LUGAR:	CDI frontera de paz.	MES:	JUNIO 2025

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																								
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS		03 JUN					10 JUN					17 JUN					24 JUN								
SUPERFICIES-MESONES																									
EQUIPOS DE COCINA																									
BAÑO		03	04	05	06	09	10	11	12	13	16	17	18	19	20		24	25	26	27					
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS					06					13					20					27					
LAVAMANOS Y ACCESORIOS		03	04	05	06	09	10	11	12	13	16	17	18	19	20		24	25	26	27					
SANITARIO		03	04	05	06	09	10	11	12	13	16	17	18	19	20		24	25	26	27					
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																									
LAVAPLATOS																									
MENAJE																									
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA																				27					
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																									
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL																									
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		03					10					17					24								
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)		03	04	05	06	09	10	11	12	13	16	17	18	19	20		24	25	26	27					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																									
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									
ACCION DE MEJORA																									

Sandra Zapata

Nombre Sandra Zapata

Cedula 1163044411

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Powered by CamScanner

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION ALMA DE VIDA	LUGAR:	CDI Frontera de Paz	FECHA:	Junio 2025

AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberias y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA	X		X		X		X		X		X		X						28 Junio	
BAÑO	X		X		X		X		X		X		X						28 Junio	
SALA COMEDOR	X		X		X		X		X		X		X						28 Junio	
SALONES	X		X		X		X		X		X		X						28 Junio	
AREA ADMINISTRATIVA	X		X		X		X		X		X		X						28 Junio	
EXTERIORES	X		X		X		X		X		X		X						28 Junio	
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	X		X		X		X		X		X		X						28 Junio	
(Incluir demás áreas)	X		X		X		X		X		X		X						28 Junio	
(Incluir demás áreas)																			28 Junio	
RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN																				

Sandra Zapata
Nombre
Cedula 1116130141

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

Copia para copia impresa de este documento no controlada. Copia COPIA NO CONTROLADA
Este documento es propiedad del ICBF y contiene información de uso restringido de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y la Ley 1273 de 2009

Powered by CamScanner

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION ALMA DE VIDA	LUGAR:	CDI Frontera de paz	MES:	27 Junio 2025

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									CRITERIOS DE EVALUACION
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C						Tener en cuenta: Estado de las canecas (Limpios, con tapas, con su respectiva bolsa)Capacidad adecuada del contenedor Ubicación de los contenedores Para los espacios de almacenamiento, verificar la organización, limpieza, ventilación, señalizado, control de vectores, entre otros.
BAÑOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C						
SALON	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C						
COMEDOR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C						
AREA ADMINISTRATIVA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C						
CUARTO DE RESIDUOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C						
EXTERIORES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C						
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										

PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																										TOTAL MES
TIPO DE RESIDUO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS		80K					77Kg					-														157 Kg
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS																										
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS		3Kg					4Kg					6Kg					5Kg									20 Kg
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON		4Kg					3Kg					7Kg					4Kg									18 Kg
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)		500ml					500ml					200ml														1200ml
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES																										
TOTAL RESIDUOS DIA																										

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Powered by CamScanner

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS			
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Alma de Vida	LUGAR:	CDI Frontera de paz

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS	157 Kg	27-06-25	
RESIDUOS ORDINARIOS			
RESIDUOS PLASTICOS	20 Kg	27-06-25	
RESIDUOS PAPEL Y CARTON	18 Kg	27-06-25	
CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)	1200 ml	2-06-25	
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES			

Sandra Zarate
Nombre
Cedula 1116130141

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundación Alma de vida	LUGAR:	CD frontera de paz	MES:	Junio.

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																								
		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
SABOR			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C					
OLOR			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C					
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA			NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	N		NC	NC	NC	NC					
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO																									
	CUMPLE O NO CUMPLE																									

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN

ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias	28-06-25	Mantenimiento	Ninguna
Tanques elevados	28-06-25	lavado de tanque	Ninguna
Tanques subterráneos	28-06-25	lavado de tanque	Ninguna
Purificadores y/o filtros de agua	28-06-25	Mantenimiento	Ninguna
(ESPECIFIQUE)			

Sandra Zapata
Nombre
Cedula 1116130441

Cualquier copia impresa de este documento será considerada como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS DILIGENCIADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundacion Alma de Vida	LUGAR:	CDI Puertocolombia	MES:	Junio

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓																
SUPERFICIES-MESONES	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓																
EQUIPOS DE COCINA																										
BAÑO	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓																
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓																
LAVAMANOS Y ACCESORIOS	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓																
SANITARIO																										
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																										
LAVAPLATOS																										
MENAJE																										
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA																										
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																										
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (si aplica)																										
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	✓				✓			✓		✓																
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																
(Incluir demas elementos)																										
(Incluir demas elementos)																										
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																										
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																										
ACCION DE MEJORA																										

Nombre: RUBY Garcia
Cedula: 34502419

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

Powered by CamScanner

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA: Fundacion alma de vida | LUGAR: cra 9 puerto colón | MES: Junio

Indicaciones de diligenciamiento: identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento: Cr Cumple NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
COCINA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																
BAÑOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																
SALON																										
COMEDOR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																
AREA ADMINISTRATIVA																										
CUARTO DE RESIDUOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																
EXTERIORES																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										

CRITERIOS DE EVALUACION

Tener en cuenta
Estado de los canecas (Limpias, con bolsa, con su respectiva bolsa/Capacidad adecuada del contenedor
Ubicación de los contenedores

Para las jornadas de almacenamiento verificar la organización, limpieza, ventilación, señalización, control de vectores, entre otros

PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)

TIPO DE RESIDUO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					TOTAL MES
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS	10K	9K	7K	8K	10K	6K	11K	12K	9K	7K																
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS	9K	7K	9K	10K	12K	8K	9K	7K	6K	8K																
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS	8K	7K	9K	10K	7K	9K	6K	7K	8K	7K																
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON	4K	5K	6K	7K	9K	7K	9K	5K	6K	9K																
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)	9K	7K	9K	6K	7K	9K	8K	9K	7K	9K																
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7																
TOTAL RESIDUOS DÍA	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7																

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA: | LUGAR:

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS	100 kg	26 Junio	recoleccion de
RESIDUOS ORDINARIOS	200 kg	2025	Basuras
RESIDUOS PLASTICOS	100 kg	26 Junio	
RESIDUOS PAPEL Y CARTON	109 kg	205	recoleccion
CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)		26 Junio	de Basuras
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES	10 kg	2025. 26 Junio	

Ruot Garcia
Nombre
Cedula 36503419

Powered by CamScanner

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundacion alma de vida	LUGAR:	corpuerto colón	FECHA:	Junio

AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberias y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigacion	13 Junio	ninguna
BAÑO	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigacion	2025	ninguna
SALA COMEDOR	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigacion	13 Junio	
SALONES	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigacion	2025	ninguna
AREA ADMINISTRATIVA	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigacion	13Junio	
EXTERIORES	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación	2025	ninguna
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación	13Junio	
(Incluir demás áreas)																				
(Incluir demás áreas)																				
RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN																				

Nombre: [illegible]
Cedula: 34503419

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE					
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundacion amado vida	LUGAR:	corpuerto colon	MES:	Junio

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																									
		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
SABOR		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C															
OLOR																										
COLOR		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C															
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C															
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO																									
	CUMPLE O NO CUMPLE	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C															

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN			
ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias	26 Junio	Verificacion y Funcionamiento	ninguna
Tanques elevados	2025	Lavado y desinfección	ninguna
Tanques subterráneos	26 Junio	Mantenimiento y limpieza	ninguna
Purificadores y/o filtros de agua	2025	nose encuentran purificadores	ninguna
(incluir otros)			

(Firma) Ruby García
Nombre
Cedula 34503419

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundación almadevida	LUGAR:	CDI Puerto colón	MES:	Julio

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS		lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	
SUPERFICIES-MESONES		lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	
EQUIPOS DE COCINA																									
BAÑO		lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS		lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo						
LAVAMANOS Y ACCESORIOS																									
SANITARIO		lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																									
LAVAPLATOS																									
MENAJE																									
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA																									
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																									
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (si aplica)		lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		lo																							
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)		lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	
(Incluir demás elementos)																									
(Incluir demas elementos)																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																									
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									
ACCION DE MEJORA																									

Rudi Garcia
Nombre
Cedula 34503419

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

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundación alma de vida	LUGAR:	CDI Pt colón	MES:	Julio

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
BAÑOS																										
SALON		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
COMEDOR																										
AREA ADMINISTRATIVA		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
CUARTO DE RESIDUOS																										
EXTERIORES		C	C	C	C																					
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										

CRITERIOS DE EVALUACION

Tener en cuenta:
Estado de las canecas. (Limpias, con tapas, con su respectiva bolsa)Capacidad adecuada del contenedor
Ubicación de los contenedores

Para los espacios de almacenamiento verificar la organización, limpieza, ventilación, señalizado, control de vectores, entre otros.

PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																										TOTAL MES
TIPO DE RESIDUO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS		10K	9K	9K	10K	9K	10K	7K	8K	8K	8K	7K	9K	10K	11K	6K	7K	9K	7K	8K	9K	7K	8K	9K		970 kilos
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS		6K	2K	9K	7K	7K	9K	9K	7K	7K	6K	7K	9K	7K	6K	9K	7K	6K	7K	8K	7K	8K	9K	8K		
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS		8K	9K	7K	7K	8K	9K	7K	8K	9K	9K	7K	7K	6K	7K	10K	7K	6K	7K	9K	8K	9K	7K	7K		970
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON		10K	9K	7K	7K	6K	9K	7K	7K	10K	8K	7K	9K	7K	8K	9K	7K	9K	7K	6K	9K	7K	6K	6K		
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)		10K	9K	7K	9K	9K	7K	9K	9K	7K	9K	7K	9K	7K	9K	9K	7K	7K	7K	11K	7K	6K	7K	7K		Kilos
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES		10K	9K	7K	8K	8K	7K	9K	7K	9K	7K	8K	10K	7K	7K	9K	7K	8K	7K	12K	6K	7K	9K	9K		
TOTAL RESIDUOS DÍA	0	7	7	7	7	7	7	8	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	0	0

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:	

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS	200 kg	31 Julio	recolector de
RESIDUOS ORDINARIOS	400 kg	2025	basuras
RESIDUOS PLASTICOS	190 kg	31 Julio	
RESIDUOS PAPEL Y CARTON	170 kg	2025	recolector de
CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)	1	31 Julio	basuras
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES	6 kg	2025	

Ruth Garcia
Nombre
Cedula 34503419

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

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundación amar de vida	LUGAR:	C DI Puerto colón	FECHA:	Julio

AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberias y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación	23 de	ninguna
BAÑO	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación	Julio	ninguna
SALA COMEDOR	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación	2025	ninguna
SALONES	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación		ninguna
AREA ADMINISTRATIVA	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación	23 de	Ninguna
EXTERIORES	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación	Julio 2025	ninguna
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigacion		ninguna
(Incluir demás áreas)																				
(Incluir demás áreas)																				
RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN																				

Rubi Garcio
Nombre
Cedula 34503419

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

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundación alma de vida	LUGAR:	CDI Puerto colon	MES:	Julio

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																									
		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
SABOR			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
OLOR			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C							
COLOR			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO																									
	CUMPLE O NO CUMPLE		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN

ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias	31 Julio	Verificacion y Foncionamiento	ninguna
Tanques elevados	2025	Lavado y dasimfacion	ninguna
Tanques subterráneos	31 Julio	Mantenimiento y limpieza	ninguna
Purificadores y/o filtros de agua	2025	nose encuentran purificadores	ninguna
(incluir otros)			

(Firma) Ruoi García

Nombre
Cedula 34503419

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

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Alma de vida.	LUGAR:	CDI Tiontero.	MES:	Julio 2025

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS		01	02	03			8					15													
SUPERFICIES-MESONES				03					10					17		21		23	24			29			
EQUIPOS DE COCINA				03					10					17.											
BAÑO		01	02	3	4	7	8	9	10	11	14	15	16	17	18	21			24			29			
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS					4					11					18										
LAVAMANOS Y ACCESORIOS		01	02	3	4	7	8	9	10	11	14	15	16	17	18	21			24			29			
SANITARIO		1	2	3	4	7	8	9	10	11	14	15	16	17	18	21			24			29			
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																									
LAVAPLATOS																									
MENAJE																									
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA																									
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																									
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (si aplica)																									
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS			02				8					15				21			24		29				
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)		1	2	3	4	7	8	9	10	11	14	15	16	17	18	21			24		29				
(Incluir demas elementos)																									
(Incluir demas elementos)																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																									
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									
ACCION DE MEJORA																									

Firma

Nombre Sandra
Cedula 1116130744

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

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION ALMA DE VIDA	LUGAR:	CDI fronteras de Paz	MES:	JUIO 2025

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		CRITERIOS DE EVALUACION
BAÑOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		Tener en cuenta: Estado de las canecas. (Limpios, con tapas, con su respectiva bolsa)Capacidad adecuada del contenedor Ubicación de los contenedores
SALON	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
COMEDOR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
AREA ADMINISTRATIVA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
CUARTO DE RESIDUOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		Para los espacios de almacenamiento verificar la organización, limpieza, ventilación, señalizado, control de vectores, entre otros.
EXTERIORES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										

PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																										TOTAL MES
TIPO DE RESIDUO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS		7K					8K				9K						9KL					9K				
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS																										0
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS		3K					4K.				3KL						4KL					4KL				0
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON																										0
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)		500 ML					400 ML				200 ML						100 ML					100 ML				0
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES		1K					1K				2K.						1K					1K.				0
TOTAL RESIDUOS DÍA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS			
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Alma de vida	LUGAR:	CD Fronteras de Paz

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS	154 kg.	29-jul.25	S N
RESIDUOS ORDINARIOS			
RESIDUOS PLASTICOS	20 kg	29-jul 25	S/N
RESIDUOS PAPEL Y CARTON	18 kg		
CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)	1.200 ML.	20 jul 25	S/N
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES			

Sandra Zapata

Nombre
Cedula 1116130741

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

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION ALMA DE VIDA	LUGAR:	CDI Fronteras de paz	FECHA:	Julio 2025.

AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberías y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA	X		X		X		X		X		X		X						18 julio	S N
BAÑO	X		X		X		X		X		X		X						18 julio	S N
SALA COMEDOR	X		X		X		X		X		X		X						18 julio	S N
SALONES	X		X		X		X		X		X		X						18 julio	S N
AREA ADMINISTRATIVA	X		X		X		X		X		X		X						18 julio	S N
EXTERIORES	X		X		X		X		X		X		X						18 julio	S N
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	X		X		X		X		X		X		X						18 julio	S N
(Incluir demás áreas)	X		X		X		X		X		X		X						18 julio	S N
(Incluir demás áreas)	X		X		X		X		X		X		X						18 julio.	S N
RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN																				

(Firma representante legal)

Nombre Sonia Zapata
Cedula 1116130741

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

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

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Indaca un Alma de vida	LUGAR:	CD Frontera de los 70s.	MES:	Julio

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																									
		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
SABOR			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C					
OLOR			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C					
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA			NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC					
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO																									
	CUMPLE O NO CUMPLE																									

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN

ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias	18 julio 25	Mantenimiento	Sin Novedad
Tanques elevados	18 julio 25	lavado de tanques.	Sin Novedad
Purificadores y/o filtros de agua	18 julio 25	lavado de tanques.	Sin Novedad
Purificadores y/o filtros de agua	18 julio 25	Mantenimiento.	Sin Novedad.
(incluir otros)	18 julio 25		

(Firma)
Nombre Sandra Ucho
Cedula 1116130411

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

invima

Secretaría de Salud PUTUMAYO

CODIGO: FT-IVC-006 | VERSION: 02 | DE: 12 DE AGOSTO DE 2016

CIUDAD: La Dorada | FECHA: 16/07/2025 | ACTA N°: 9369

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafeteria [ ] Panaderia [ ] Fruteria [ ]
Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Departamental

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Alma de Vida

*CÉDULA / NIT: 901345939-7 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: B67579013459 39

*NOMBRE COMERCIAL: Unidad de servicio Frontera de Paz

*DIRECCIÓN: Barrio 7 de Agosto | MATRICULA MERCANTIL: 5009908

*DEPARTAMENTO: Putumayo | *MUNICIPIO: San Miguel

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserio [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: Barrio 7 de agosto enseguida del anciano tez

TELÉFONOS: 3143493254 | FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: coodinaciongeneralfunavi@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Veronica Alejandra Cabrera

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1123202869

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Veronica Alejandra Cabrera

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Numero de documento: 1123202869

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Barrio 7 de Agosto-La Dorada-San Miguel

*DEPARTAMENTO: Putumayo | *MUNICIPIO: San Miguel

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: LUN-VIE. 8AM-4PM | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	20/03/2024	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	700 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO: | Especifique:

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	2 X	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2 X	1	0	C

Powered by CamScanner

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2 X			C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	4 X			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	5 X	2.5	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 8. Artículo 9. Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10. Artículo 34. Artículo 35. Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	7 X	3.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 11. Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14. Numeral 12.)*	7 X	3.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1, 2, 3, 4)*	2 X	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013. Artículo 14. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35. Numeral 5 y 7.)	7 X	3.5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4 X	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 69. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	5 X	2.5	0	C

Powered by CamScanner

4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	9 X		0		C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7 X	3,5	0		C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4 X	2	0		NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 26, Numeral 4 Artículo 32, Numeral 8 Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	7 X	3,5	0		C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4. Artículo 32. Numerales 5 y 10.)*	4 X	2	0		C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6. Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33. Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4 X	2	0		C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9 X		0		C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7 X	3,5	0		C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2 X	1	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100%	X	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

Powered by CamScanner

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | NA ✓ | Cuál: _____

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de 07 del año 2025 en la Ciudad de _____.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA: Irma Rosero	FIRMA:
NOMBRE: IRMA ESPERANZA ROSERO	NOMBRE:
CÉDULA: 69.030460	CÉDULA:
CARGO: Tec. en Saneamiento Ambiental	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaria de salud Departamental	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Edith Meneses	NOMBRE:
CÉDULA: 1085267160	CÉDULA:
CARGO: Coordinadora CDI.	CARGO:

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

CODIGO: FT-IVC-006	VERSION: 02	DE: 12 DE AGOSTO DE 2016

CIUDAD La Dorada FECHA 16/07/2025 ACTA N° 1323

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Fruterla [ ]
Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál: ———

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaria de Salud Departamental

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Alma de Vida
*CÉDULA / NIT 901345939-7 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 8675791345939
*NOMBRE COMERCIAL Unidad de servicio Frontera de Paz
*DIRECCIÓN Barrio la Floresta MATRICULA MERCANTIL 5009908
*DEPARTAMENTO Putumaro *MUNICIPIO San Miguel
Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [X] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: Barrio la Floresta. subiendo por el restaurante la Y
TELÉFONOS 3143493254 FAX ———
CORREO ELECTRÓNICO cordinaciongeneral@unavi@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO Veronica Alejandra Cabrera
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento 1722202864
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Veronica Alejandra Cabrera
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento 1722202864
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Barri la Floresta
*DEPARTAMENTO Putumayo *MUNICIPIO San Miguel
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO Lun-Vier- *NÚMERO DE TRABAJADORES 6

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	20/03/2024	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	2 X	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2 X	1	0	C

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	**2**	1 X	0	-Se evidencia que los techos -No son lisos	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	**4** X	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	**5** X	2,5	0		C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	**7** X	3,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	**7** X	3,5	0		C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	**2** X	1	0		C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	**7** X	3,5	0		C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	**4** X	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)*	**5** X	2,5	0		C

4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	9 X		0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7 X	3,5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4 X	2	0	NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	7 X	3,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4 X	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4 X	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9 X		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7 X	3,5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2 X	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				33	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de 07 del año 2025 en la Ciudad de La Dorada - puerto colon

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA: Irma Rosero	FIRMA:
NOMBRE: IRMA ESPERANTA ROSERO	NOMBRE:
CÉDULA: 69.030460	CÉDULA:
CARGO: Tec. en Saneamiento Ambiental	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaria de salud Departamental	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Diana Aguirre	FIRMA:
NOMBRE: Diana Carolina Aguirre	NOMBRE:
CÉDULA: 1088654044	CÉDULA:
CARGO: Nutricionista	CARGO:

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundacion Almo de vida.	LUGAR:	Frontera de [illegible]	MES:	AGOSTO

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																								
		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
SABOR						C		C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	
OLOR						C		C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	
COLOR						C		C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA						NC		NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	·	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	N
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO					NC																				
	CUMPLE O NO CUMPLE																									

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN

ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias	02-8-25	Mantenimiento	Ninguna
Tanques elevados	02-08-25	Lavado de tanque	Ninguna
Tanques subterráneos	02-08-25	lavado de tanque	Ninguna
Purificadores y/o filtros de agua	02-08-25	Mantenimiento	Ninguna.
(incluir otros)			

(Firma) Omara Zapata.
Nombre
Cedula 1116530741

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION ALMA DE VIDA	LUGAR:	Fronteras de paz. CDI	FECHA:	25 AGOSTO 2025.

AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberias y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA	X		X		X		X		X		X		X						25-08-25	SN/N
BAÑO	X		X		X		X		X		X		X						25-08-25	SN/N
SALA COMEDOR	X		X		X		X		X		X		X						25-08-25	SN
SALONES	X		X		X		X		X		X		X						25-08-25	SN
AREA ADMINISTRATIVA	X		X		X		X		X		X		X						25-08-25	SN
EXTERIORES	X		X		X		X		X		X		X						25-08-25	SN
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	X		X		X		X		X		X		X						25-08-25	SN
(Incluir demás áreas)	X		X		X		X		X		X		X						25-08-25	SN
(Incluir demás áreas)					X		X		X		X		X						25-08-25	SN

RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN

Sandra Zapata

Nombre

Cedula 1116130741

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundacion Al Vida	LUGAR:	CDI Fronteras de paz.	MES:	AGOSTO 2025

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS					OL	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22						
SUPERFICIES-MESONES						4		6		8		12		14			19		21							
EQUIPOS DE COCINA																										
BAÑO					OL	4	5	6	7	08	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22						
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS								06							15					22						
LAVAMANOS Y ACCESORIOS					OL																					
SANITARIO					OL	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22						
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA					OL					8				14					21							
LAVAPLATOS																										
MENAJE																										
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA																										
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																										
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL					OL	4	5	6	7	8	4	12	13	14	15	18	19	20	21	22						
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS					OL						11					18										
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)					OL	04	05	06	07	08	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22						
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																										
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																										
ACCION DE MEJORA																										

Firma

Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento.... piense en el medio ambiente!

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

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION ALMA DE VIDA	LUGAR:		MES:	

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento. **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA					C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	·	C	C	C	C	C	C	C	C	C	CRITERIOS DE EVALUACION
BAÑOS					C		C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	Tener en cuenta
SALON					C		C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	Estado de las canecas. (Limpios, con tapas, con su respectiva bolsa)Capacidad adecuada del contenedor
COMEDOR					C		C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ubicación de los contenedores
AREA ADMINISTRATIVA					C		C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	
CUARTO DE RESIDUOS					C		C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	Para los espacios de almacenamiento verificar la organización, limpieza, ventilación, señalizado, control de vectores, entre otros
EXTERIORES					C		C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	

PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)

TIPO DE RESIDUO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					TOTAL MES
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS		85kg					70kg					85kg					75kg					80kg				340 kgr
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS																										
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS		4kg					4kg					3kg					4kg					4kg				19 kgr
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON		4kg					5kg					2kg					4kg					3kg				18 kgr.
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)		ml 600					ml 400					ml 500					ml 400					ml 200				2.100 ml
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES																										
TOTAL RESIDUOS DIA																										

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundación Arma de vida	LUGAR:	CDI Puerta colón	MES:	Agosto

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo		lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo							
SUPERFICIES-MESONES	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo		lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo							
EQUIPOS DE COCINA												lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo							
BAÑO	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo		lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo							
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS																										
LAVAMANOS Y ACCESORIOS	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo		lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo							
SANITARIO	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo		lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo							
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																										
LAVAPLATOS																										
MENAJE																										
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA																										
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																										
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (si aplica)	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo		lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo							
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		lo																								
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo		lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo							
(incluir demás elementos)																										
(incluir demás elementos)																										
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																										
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																										
ACCION DE MEJORA																										

Firma
Nombre Ruth García
Cedula 34503419

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

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION ALMA DE VIDA	LUGAR:	CDI Puerto Colón	MES:	AGOSTO

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																										CRITERIOS DE EVALUACION
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C								Tener en cuenta: Estado de las canecas. (Limpios, con tapas, con su respectiva bolsa)Capacidad adecuada del contenedor Ubicación de los contenedores Para los espacios de almacenamiento, verificar la organización, limpieza, ventilación, señalizado, control de vectores, entre otros.
BAÑOS								C			C	C	C	C	C	C	C	C	C								
SALON	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C								
COMEDOR								C			C	C	C	C	C	C	C	C	C								
AREA ADMINISTRATIVA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C								
CUARTO DE RESIDUOS																											
EXTERIORES																											
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																											
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																											

PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)

TIPO DE RESIDUO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					TOTAL MES
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS	9K	7K	10K	8K	9K	7K	9K	9K	8K	7K		9K	12K	7K	9K	8K	9K	7K	8K								0
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS	10K	7K	11K	12K	8K	9K	6K	8K	9K	9K		8K	7K	9K	8K	6K	9K	7K	9K								0
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS	5K	7K	8K	9K	7K	6K	7K	9K	7K	9K		6K	7K	9K	7K	10K	7K	9K	7K								0
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON	6K	7K	8K	9K	7K	9K	7K	6K	7K	9K		9K	10K	7K	6K	10K	8K	7K	6K								0
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)																											0
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2		1	1	2	1	1	1	2	1								0
TOTAL RESIDUOS DÍA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2								0

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS			
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:	

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS	180 kg	28/08/2025	recolector de
RESIDUOS ORDINARIOS	200 kg	28/08/2025	Vasora
RESIDUOS PLASTICOS	190 kg	28/08/2025	recolector de
RESIDUOS PAPEL Y CARTON	180 kg	28/08/2025	Vasora
CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)			recolector de
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES	10 kg	28/08/2025	Vasora

Rosa García

Nombre

Cedula 1145034 19

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

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION ALMA DE VIDA	LUGAR:	CDI Puertocolón	FECHA:	AGOSTO

AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberias y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación	11 AGOSTO	Ninguna
BAÑO	X		X		X		X		X		X		X				X		11 agosto	Ninguna
SALA COMEDOR	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación	11 AGOSTO	Ninguna
SALONES	X		X		X		X		X		X		X				X		2025	Ninguna
AREA ADMINISTRATIVA	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación	11 AGOSTO	Ninguna
EXTERIORES	X		X		X		X		X		X		X				X		2025	Ninguna
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación		Ninguna
(Incluir demás áreas)																				
(Incluir demás áreas)																				
RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN																				

Firma Responsable: Ruth García
Nombre
Cedula 36503419

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundacion alma de vida	LUGAR:	CDI Puerto colón	MES:	AGOSTO

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																							
		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
SABOR		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C						
OLOR		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C						
COLOR		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C						
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C						
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO																									
	CUMPLE O NO CUMPLE	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C						

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN

ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias	28/08/2025	Verificación y Funcionamiento	Ninguna
Tanques elevados	28/08/2025	Lavado y desinfección	Ninguna
Tanques subterráneos	28/08/2025	Mantenimiento y Limpieza	Ninguna
Purificadores y/o filtros de agua	28/08/2025	No se encuentran purificadores	Ninguna
(incluir otros)			

Ropi García
Nombre
Cedula

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

BIENESTAR FAMILIAR

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA: FUNDACION ALMA DE NI | LUGAR: CDI FRONTERAS DE PAZ | MES: SEPTIEMBRE

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																										
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana						
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS	01 SEP						9					16					23					30					
SUPERFICIES-MESONES	01 SEP			4																							
EQUIPOS DE COCINA	01 SEP								11					18					25			30					
BAÑO	01	2	3	4	5	8	9	10	11	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29	30					
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS					5					12					19					26							
LAVAMANOS Y ACCESORIOS	01																										
SANITARIO	01	02	03	04	05	8	9	10	11	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29	30					
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																											
LAVAPLATOS	01					8					15					22					29						
MENAJE	01					8					15					22					29						
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA																											
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																											
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL																											
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	01					08					15					22					29						
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)	01	2	3	4	5	08	09	10	11	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29	30					
[Otros: Nombre elemento]																											
[Otros: Nombre elemento]																											
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																											
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																											
ACCION DE MEJORA																											

Sandra Zapata

Nombre

Cedula 1116130741

Antes de imprimir este documento piense en el medio ambiente

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION AIMA DE VIDA	LUGAR:	CDT FRONTERAS DE PAZ.	FECHA:	30 SEPTIEMBRE 2023.

AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberias y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA	X		X		X		X		X		X		X			HORMIGA			29-SEP-23	SIN NOV
BAÑO	X		X		X		X		X		X		X						29 SEP 23	SIN NOV
SALA COMEDOR	X		X		X		X		X		X		X						29 SEP 23	SIN NOV
SALONES	X		X		X		X		X		X		X						29-SEP 23	SIN NOV
AREA ADMINISTRATIVA	X		X		X		X		X		X		X						29-SEP 23	SIN NOV
EXTERIORES	X		X		X		X		X		X		X						29-SEP 23	SIN NOV
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	X		X		X		X		X		X		X						29-SEP 23	SIN NOV
(Incluir demás áreas)	X		X		X		X		X		X		X						29-SEP 23	SIN NOV
(Incluir demás áreas)					X		X		X		X		X						29 SEP 23	SIN NOV

RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN

Nombre
Cedula 1110807411

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:	CPT Frontera de Paz	MES:	SEPTIEMBRE 2023

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento:
C: Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACION																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
BAÑOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
SALON	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
COMEDOR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
AREA ADMINISTRATIVA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
CUARTO DE RESIDUOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C								
EXTERIORES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C								
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										

CRITERIOS DE EVALUACION

Tener en cuenta:
Estado de las canecas. (Limpios, con tapas, con su respectiva bolsa)Capacidad adecuada del contenedor
Ubicacion de los contenedores

Para los espacios de almacenamiento, verificar la organización, limpieza, ventilación, señalizado, control de vectores, entre otros.

PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)

TIPO DE RESIDUO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					TOTAL MES
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS		60K		80K			75KG		85KG			70KG														159 KG
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS																										20 KG
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS		6KG		8KG			2KG		3KG			4KG														18 KG
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON		6KG		8KG			9KG		9KG			9KG														1200 KG
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)		ML 200		ML 300			ML 100		ML 100			ML 100		ML 200												
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES																										
TOTAL RESIDUOS DÍA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera COPIA CONTROLADA
LOS DATOS PERSONALES SOLICITADOS SERÁN UTILIZADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Alma de vida.	LUGAR:	CDI	MES:	SEPTIEMBRE

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: **C**: Cumple **NC**: No cumple

VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA

ASPECTO A EVALUAR		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
SABOR		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
OLOR		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
COLOR		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
	CUMPLE O NO CUMPLE																									

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN

ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias	29-sep 25	Mantenimiento	Ninguna.
Tanques elevados	29-sep-25	Lavado de tanque	Ninguna
Purificadores y/o filtros de agua	29-sep 25	Lavado de tanque	Ninguna
Purificadores y/o filtros de agua	29-sep 25	Lavado de tanque	Ninguna
(incluir otros)		Mantemiento.	Ninguna.

(Firma)

Nombre
Cedula

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

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Alma de Vde	LUGAR:	CBI Tio Tierra de pat.

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS	154 Kg		29-Sep 25
RESIDUOS ORDINARIOS			
RESIDUOS PLASTICOS	20 Kg		29 sep 25
RESIDUOS PAPEL Y CARTON	18 Kg		29 Sep 25
CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)	1200 Kg		29-Sep 25.
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES			

Sandra Zapata
(Firma)

Nombre
Cedula 1116807411

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Alma de vida	LUGAR:	CDI	MES:	OCTUBRE 2025

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS			01	02	03		7	8		10		14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30		
SUPERFICIES-MESONES				2																						
EQUIPOS DE COCINA				2																						
BAÑO			1	2	3		7	8	9	10		14	15			20	21	22	23	24	27	28	29	30		
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS					3																					
LAVAMANOS Y ACCESORIOS			1	2	3			8		10		14	15			20	21	22	23	24	27	28	29	30		
SANITARIO			1	2	3																					
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA					3																					
LAVAPLATOS					3																					
MENAJE																										
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA																										
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																										
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (si aplica)																										
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS			1	2	3			8	9	10	14	15				20	21	22	23	24	27	28	29	30		
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)																										
(incluir demás elementos)																										
(incluir demás elementos)																										
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																										
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																										
ACCION DE MEJORA																										

Sandra Zapata
Nombre

Cedula 1116130741

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	ALMA DE VIDA	LUGAR:	CDI	MES:	OCTUBRE 2025.

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																								
		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
SABOR				C	C	C	C		C		C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
OLOR				C	C	C	C		C		C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
COLOR				C	C	C	C		C		C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA				C	C	C	C		C		C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO	NC	NC	NC	NC	NC	NC		NC		NC		NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	
	CUMPLE O NO CUMPLE																									

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN

ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias	26-10-25	Mantenimiento	Ninguno
Tanques elevados	26-10-25	Lavado de tanques	Ninguna
Purificadores y/o filtros de agua	26-10-25	Lavado de tanques	Ninguna
Purificadores y/o filtros de agua	26-10-25	Lavado de tanques	Ninguna.
(Incluir otros)		Mantenimiento	Ninguno.

Sandra Zapata
(Firma)
Nombre
Cedula 1116130741

Cualquier copia impresa de este documento es una COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DEL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DE LA LEY 1581 DE 2012

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	ALMA DE VIDA.	LUGAR:	CD1	MES:	OCTUBRE 2025

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento:
C: Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									**CRITERIOS DE EVALUACION**
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA			C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		Tener en cuenta: Estado de las canecas. (Limpios, con tapas, con su respectiva bolsa)Capacidad adecuada del contenedor Ubicación de los contenedores Para los espacios de almacenamiento verificar la organización, limpieza, ventilación, señalización, control de vectores, entre otras.
BAÑOS			C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
SALON			C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
COMEDOR			C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
AREA ADMINISTRATIVA			C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
CUARTO DE RESIDUOS			C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
EXTERIORES			C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										

TIPO DE RESIDUO	PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																									TOTAL MES
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS		40kg		80kg			30kg					80kg		80kg			80kg		90kg			80kg		90kg		680 kg.
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS																										75 kg.
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS		6kg		8kg			8kg					8kg		7kg			9kg		10kg			10kg		9kg		75 kg.
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON																										
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)		200 ml		100 ml			80 ml					200 ml		100 ml			200 ml		300 ml			100 ml		80 ml		1360 kg.
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES																										
TOTAL RESIDUOS DÍA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera una COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES VIGENTE

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS			
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Alma de vida	LUGAR:	CDI Fronteras
TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS	680	30 octu	
RESIDUOS ORDINARIOS	75	30 octu	
RESIDUOS PLASTICOS			
RESIDUOS PAPEL Y CARTON			
CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)	1360	30 octu	
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES			

(Firma)

Nombre

Cedula 1116530441

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PERSONALES SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	ENVA DC UIDX	LUGAR:	CDI	FECHA:	OCTUBRE 2025.

AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberias y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA	X		X		X		X		X		X		X							
BAÑO	X		X		X		X		X		X		X							
SALA COMEDOR	X		X		X		X		X		X		X							
SALONES	X		X		X		X		X		X		X							
AREA ADMINISTRATIVA	X		X		X		X		X		X		X							
EXTERIORES	X		X		X		X		X		X		X							
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	X		X		X		X		X		X		X							
(Incluir demás áreas)	X		X		X		X		X		X		X							
(Incluir demás áreas)																				
RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN																				

(Firma representante legal)

Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Almadeculo	LUGAR:	COI Trapiche	MES:	NOVIEMBRE 2025

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS		04	05	06	07	10	11	12	13	14		18	19	2021		24	25	26	27							
SUPERFICIES-MESONES				06					13			18	19	2021		24	25	26	27							
EQUIPOS DE COCINA				06					13			18	19	2021		24	25	26	27							
BAÑO		04	05	06	07	10	11	12	13	14		18	19	2021		24	25	26	27							
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS					07					14		18					25									
LAVAMANOS Y ACCESORIOS		4	5	6	7	10	11	12	13	14		18	19	20	21	24	25	26	27							
SANITARIO		4	5	6	7	10	11	12	13	14		18	19	20	21	24	25	26	27							
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																										
LAVAPLATOS				6					13																	
MENAJE																										
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA																										
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																										
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (si aplica)		4			7		11			14						24		26	27							
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																										
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)		4	5	6	7	10	11	12	13	14	18	19	20	21	22	24	25	26	27							
(Incluir demás elementos)																										
(Incluir demás elementos)																										
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																										
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																										
ACCION DE MEJORA																										

Nombre: Sandra Zapata
Cedula: 1116130741

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Alma de vida	LUGAR:	COT	MES:	NOVIEMBRE 2025.

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: C: Cumple NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																									
		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
SABOR			C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
OLOR			C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
COLOR			C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA			C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
CLORO RESIDUAL BORQUE RESULTADO	DATO		NC	NC	NC	NC		NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC						
	CUMPLE O NO CUMPLE																									

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN

ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias	24-NOV-25	Mantenimiento	Ninguna
Tanques elevados	24-NO-25	Lavado de tanque	Ninguna
Tanques subterráneos	24-NO-25	Lavado de tanques	Ninguna
Purificadores y/o filtros de agua	24-NO-25	Lavado de tanques	Ninguna
(INCLUIR OTROS)	24-NO-25	Mantenimiento	Ninguna

Sandra Zapata.
Nombre
Cédula 1116307941.

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Alma de Vida	LUGAR:	CDI Fronteras	FECHA:	NOVIEMBRE 2025.

AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberias y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislante		Puertas y ventanas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA	X		X		X		X		X		X		X					HORMIGA.	15/11/25	SIN NOVE
BAÑO	X		X		X		X		X		X		X							
SALA COMEDOR	X		X		X		X		X		X		X							
SALONES	X		X		X		X		X		X		X							
AREA ADMINISTRATIVA	X		X		X		X		X		X		X							
EXTERIORES	X		X		X		X		X		X		X							
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	X		X		X		X		X		X		X							
(Incluir demás áreas)	X		X		X		X		X		X		X							
(Incluir demás áreas)	X		X		X		X		X		X		X							
RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN																				

Firma 27/11/2025

Nombre

Cedula 1116307445

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Alma de Vida.	LUGAR:	CDI Frutos de Paz	MES:	Noviembre 2025.

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los aspectos y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento: C: Cumple NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									CRITERIOS DE EVALUACIÓN
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C								Tener en cuenta: Estado de las canecas: Limpias, con tapas, con su respectivo bolsa/Capacidad adecuada del contenedor Ubicación de los contenedores Para los aspectos de diligenciamiento, verificar la organización, limpieza, ventilación, señalización, control de vectores, entre otros.
BAÑOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C							
SALON	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C							
COMEDOR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C							
AREA ADMINISTRATIVA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C							
CUARTO DE RESIDUOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C							
EXTERIORES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C							
INCLUIR OTROS ESPACIOS																										
INCLUIR OTROS ESPACIOS																										

PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																										TOTAL MES
TIPO DE RESIDUO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS		60 KL		70 KL			65 KL		70 KL			70 KL		65 KL			70 KL		60 KL							600 KL
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS																										
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS		2 KL		3 KL			3 KL		6 KL			2 KL		3 KL			3 KL		2 KL							23 KL
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON																										
KILOS DE ACEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)		200 ML		300 ML			300 ML		400 ML			100 ML		80 ML			100 ML		200 ML							1680 ML.
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES																										
TOTAL RESIDUOS DÍA																										

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS			
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:	

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS	600ML	27-NOV	
RESIDUOS ORDINARIOS		27 NOV	
RESIDUOS PLASTICOS	23 KL	27 NOV	
RESIDUOS PAPEL Y CARTON			
ACEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)	1680 KL	27 NOV.	
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES			

Nombre: Yuneth Zapata
Cedula 1116807411.

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundación Alma sin	LUGAR:	Punta roldán	MES:	Noviembre 2023

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la hora en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo						
SUPERFICIES-MESONES	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo						
EQUIPOS DE COCINA																										
BAÑO	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo						
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo						
LAVAMANOS Y ACCESORIOS																										
SANITARIO	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo						
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																										
LAVAPLATOS																										
MENAJE																										
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA																										
FRUTOS, VERDURAS, HUEVOS																										
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (no aplica)	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo						
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		Lo			Lo	Lo				Lo		Lo			Lo		Lo			Lo					
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPONES)	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo	Lo						
(Incluir demas elementos)																										
(Incluir demas elementos)																										
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																										
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																										
ACCION DE MEJORA																										

Nombre: Paola Garcia
Cedula: 34903419

Cualquier copia impresa de este documento se considera copia CONTROLADA.
Los datos recolectados serán tratados de acuerdo a la POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES del ICBF, Ley 1581 de 2012

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundación alma de vida	LUGAR:	Puerto colón	MES:	Noviembre

Indicaciones de diligenciamiento: identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: C: Cumple NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																									
		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
SABOR		C	C	C	C	C		C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C					
OLOR		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C					
COLOR																										
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C					
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO																									
	CUMPLE O NO CUMPLE	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C					

REPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN

ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias	27/01/11/23	Verificacion y funcionamiento	ninguna
Tanques elevados	23/11/23	Lavado y desinfección	ninguna
Tanques subterráneos	25/11/23	Mantenimiento y limpieza	ninguno
Purificadores y/o filtros de agua		No se encuentran Purificadores	ninguna
(agregar otros)			

Rubot García
Nombre
Cedula 3430448 19

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

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundación Arma de vida	LUGAR:	Puerto colón	FECHA:	Noviembre 2023

AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Tomacorrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberías y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventanas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No Cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA	X		V		X		X		X		X		B				X	Fumigación		ninguna
BAÑO	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación		ninguna
SALA COMEDOR	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación		ninguna
SALONES	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación		ninguna
AREA ADMINISTRATIVA	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación		ninguna
EXTERIORES	X		X		X		X		X		X		V					Fumigación		ninguna
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación		ninguna
(Incluir demás áreas)																				
(Incluir demás áreas)																				

RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN: Rudi García

Nombre: Rudi García
Cédula: 34903419

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundacion alma viva	LUGAR:	Puerto colón	MES:	Noviembre

Indicar tareas de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de las aquellas alternativas destinadas para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento: C: Cumple; NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									CRITERIOS DE EVALUACIÓN
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C		C	C	C	C						
BAÑOS	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C		C	C	C	C						
SALÓN	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C		C	C	C	C						
COMEDOR	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C		C	C	C	C						
ÁREA ADMINISTRATIVA	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C		C	C	C	C						
CUARTO DE RESIDUOS	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C		C	C	C	C						
EXTERIORES																										
[illegible]																										
[illegible]																										

C: Cumple
NC: No cumple
Criterios de evaluación: [illegible]
Tipo de medida de mejoramiento: [illegible]

PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)

TIPO DE RESIDUO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					TOTAL MES
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS	9K	7K	8K	9K	7K	6K	9K	7K	6K	9K	5K	7K	6K	7K	9K	8K	6K	7K	9K	8K						580
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS	5K	4K	6K	7K	3K	3K	9K	7K	9K	7K	8K	9K	8K	5K	7K	8K	9K	9K	7K	9K						
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS	10K	7K	9K	10K	9K	6K	7K	8K	9K	7K	8K	7K	9K	7K	9K	7K	9K	7K	8K	7K						580
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON	3K	9K	6K	9K	8K	3K	6K	2K	8K	9K	7K	6K	9K	7K	6K	7K	8K	7K	8K	9K						
KILOS DE ACEITE DE COCINA USADO (FRAGUA)	9K	7K	8K	9K	10K	3K	8K	7K	9K	7K	8K	7K	6K	3K	8K	10K	9K	7K	7K	9K						580
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						
TOTAL RESIDUOS DIA																										

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:	

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS	190 kg	27/11/25	Recoleccion
RESIDUOS ORDINARIOS	200 kg	27/11/25	de basura
RESIDUOS PLASTICOS	140 kg		
RESIDUOS PAPEL Y CARTON	900g	27/11/25	Recoleccion
ACEITE DE COCINA USADO (FRAGUA)			de basura
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES	20kg	27/11/25	

RUDY Garcia
Cédula 34503419

Controlado: Copia impresa de este documento se encuentra bajo [illegible]
[illegible]

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION ALMA DE VIDA	LUGAR:	CDI TRAPICHE.	FECHA:	1 DICIEMBRE 2025.

AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin aberturas entre piso y puerta		Tuberias y accesorios a sin aberturas		Ventanas y mayoria de ventilación con sisletes		Puertas y ventanas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS				CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO				
COCINA	C		C		C		C		C		C		C								
BAÑO	C		C		C		C		C		C		C								
SALA COMEDOR	C		C		C		C		C		C		C								
SALONES	C		C		C		C		C		C		C								
AREA ADMINISTRATIVA	C		C		C		C		C		C		C								
EXTERIORES	C		C		C		C		C		C		C								
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	C		C		C		C		C		C		C								
(Incluir demás áreas)																					
(Incluir demás áreas)																					
RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN																					

Sandra Zapata

Nombre

Cedula 1116130941.

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Almacafé	LUGAR:	Fonticelos	MES:	DICIEMBRE 2025

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																											
	1ª Semana					2ª Semana					3ª Semana					4ª Semana					5ª Semana							
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS	1	2	3	4	5	9	10	11	12																					
SUPERFICIES-MESONES	1	2	3	4	5	9	10	11	12																					
EQUIPOS DE COCINA	1	2	3	4	5	9	10	11	12																					
BAÑO	1	2	3	4	5	9	10	11	12																					
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS					5				12																					
LAVAMANOS Y ACCESORIOS	1	2	3	4	5	9	10	11	12																					
SANITARIO	1	2	3	4	5	9	10	11	12																					
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA					5				12																					
LAVAPLATOS				4				9																						
MENAJE				4				9																						
CAMBIO ALMACENAMIENTO DE FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS		2				9																								
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL		2				9																								
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		2				9																								
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)	1	2	3	4	5	9	10	11	12																					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																														
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																														
ACCION DE MEJORA																														

Sandra Zapata

Nombre

Cedula 1116130741

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundacion Alma de vida.	LUGAR:	CDI Frontera de paz	MES:	Diciembre/2023

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

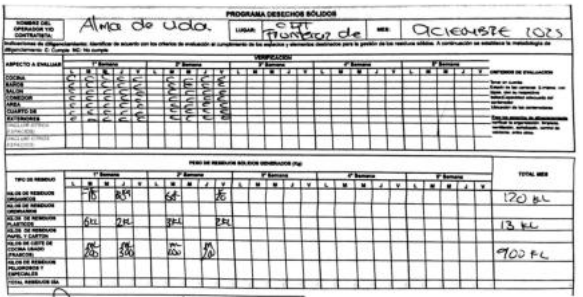
Metodología de diligenciamiento: C: Cumple NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																													
		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana									
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
SABOR		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																				
OLOR		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																				
COLOR		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																				
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																				
CLORO RESIDUAL LIBRE	DATO	NC	LE	ANC	ANC	ANC	K	NC	NC	ANC																					
	CUMPLE O NO CUMPLE																														

REPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN

ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias	10-12-23	Mantenimiento.	Ninguna.
Tanques elevados	10-12-23	Lavado de tanques	Ninguna.
Tanques subterráneos	10-12-23	Lavado de tanques	Ninguna.
Purificadores y/o filtros de agua	10-12-23	Lavado de tanques	Ninguna.
		Mantenimiento	Ninguna.

Sandra Patiño
Nombre
Cédula 1165307411



PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA: Alma de Uva. LUGAR: Cafe Frontera de MES: DICIEMBRE 2023

Disposiciones de obligacionamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los estándar y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de obligacionamiento: C: Cumple NC: No cumple

VERIFICACIÓN

ASPECTO A EVALUAR	1° Semana L M M J V	2° Semana L M M J V	3° Semana L M M J V	4° Semana L M M J V	5° Semana L M M J V
COCINA	C C C C C	C C C C C			
BAÑOS	C C C C C	C C C C C			
SALÓN	C C C C C	C C C C C			
CORREDOR	C C C C C	C C C C C			
LOBBY	C C C C C	C C C C C			
CUARTO DE EXTERMINIO	C C C C C	C C C C C			
[illegible]					
[illegible]					
[illegible]					
[illegible]					

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

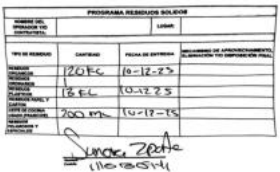
Tener en cuenta:
Estado de las canecas: limpias, con tapas, con su respectiva identificación (diferenciación por colores).
Ubicación de las canecas.

Uso de canecas de almacenamiento: Verificar la organización, limpieza, ventilación, distribución, control de vectores, entre otros.

PESO DE RESIDUOS SÓLIDOS GENERADOS (Kg)

TIPO DE RESIDUO	1° Semana L M M J V	2° Semana L M M J V	3° Semana L M M J V	4° Semana L M M J V	TOTAL MES
KILOS DE RESIDUOS ORGÁNICOS	115 89	68 85			170 KL
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS					
KILOS DE RESIDUOS PLÁSTICOS	6KL 2KL	7KL 2KL			13 KL
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTÓN					
KILOS DE ACEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)	200 180 300	200 220			900 KL
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES					
TOTAL RESIDUOS DÍA					

Sandra Zapata
Asistente.



PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS			
NOMBRE DEL OPERADOR TIO CONTRATISTA:		LUGAR:	
TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	RECUERDE DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACION TIO DISPOSICION FINAL
MADERA VOLUMEN INCLUIDO	120 EC	10-12-23	
MADERA VOLUMEN INCLUIDO	12 EC	10-12-23	
PLASTICOS, MADERA PAPEL Y CARTON	200 m2	10-17-23	
LATA DE COBRE, HIERRO Y MADERA			
MADERA VOLUMEN Y ESTRUCTURA			

Vinculo Zapata
1106854141

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA: Fundación ama a tu gen | LUGAR: Piura edón | MES: Diciembre

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																							
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo														
SUPERFICIES-MESONES																								
EQUIPOS DE COCINA																								
BAÑO	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo														
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS																								
LAVAMANOS Y ACCESORIOS																								
SANITARIO	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo														
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																								
LAVAPLATOS																								
MENAJE																								
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA																								
PROTAS, VENDORAS, ETC																								
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL																								
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		lo			lo		lo			lo														
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo	lo														
[Incluir filas adicionales]																								
[Incluir filas adicionales]																								
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																								
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN	Rubt García																							
ACCION DE MEJORA																								

Rubt García
Nombre
Cedula 3450419

Cualquier copia impresa de este documento es considerada como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS REGISTRADOS EN ESTE FORMATO SON DE CARÁCTER CONFIDENCIAL Y SOLO PUEDEN SER TRATADOS POR LAS PERSONAS AUTORIZADAS

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE					
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundación alma de vida	LUGAR:	Col Porvenir	MES:	Diciembre

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0,3 - 2,0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: C: Cumple NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																											
		1ª Semana					2ª Semana					3ª Semana					4ª Semana					5ª Semana						
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
SABOR		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																		
OLOR		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																		
COLOR		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																		
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																		
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO																												
	CUMPLE O NO CUMPLE	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																		

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN			
ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias	12/12/2025	Verificación y Funcionamiento	ninguna
Tanques elevados	8/12/2025	Lavado y desinfección	Ninguna
Purificadores y/o filtros de agua	8/12/25	Mantenimiento y limpieza	ninguna
Purificadores y/o filtros de agua		Nose encuentran purificadores	ninguna
(Incluir otros)			

Firma: Ruth García
Nombre: Ruth García
Cedula: 1143934119

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundación Amada Vida	LUGAR:	CDI Portal Coloni	FECHA:	Diciembre

AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberias y accesorios sin aberturas		Ventanas y aperturas de ventilación con aislantes		Puertas y ventanas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación	8/01/22	
BAÑO	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación	8/01/22	
SALA COMEDOR	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación	8/01/22	
SALONES	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación	8/01/22	
AREA ADMINISTRATIVA	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación	8/01/22	
EXTERIORES	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación	8/01/22	
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	X		X		X		X		X		X		X				X			
(Incluir demás áreas)																				
(Incluir demás áreas)																				
RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN																				

Nombre: Ricardo García
Cedula: 3453419

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS
REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO
FAD-07.ABS
Versión 1
Página 1 de 2
25/06/2019
Clasificación de la información
Pública

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA: Fundación Alma de Niños | LUGAR: CDI Piscila colón | MES: Diciembre

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento:

C: Cumple NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACION																											
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					CRITERIOS DE EVALUACION
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																		Tener en cuenta: Estado de los colectores: Completo, con tapas, con su respectiva bolsa/Cesantidad adecuada del contenedor Ubicación de los contenedores
BAÑOS																												
SALON																												
COMEDOR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																		
AREA ADMINISTRATIVA																												
CUARTO DE RESIDUOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																		Para los espacios de almacenamiento: verificar la organización, limpieza, ventilación, señalización, control de roedores, aseo, olores
EXTERIORES (ANDLUAR CITRUS)																												
(ESPACIOS)																												
(ANDLUAR CITRUS)																												
(ESPACIOS)																												

TIPO DE RESIDUO	PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																										TOTAL MES
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS	40K	7K	8K	3K	9K	10K	12K	9K	9K	7K																	299
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS	8K	7K	10K	9K	8K	5K	6K	10K	8K	8K																	299
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS	12K	6K	3K	16K	12K	9K	7K	8K	9K	11K																	299
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON	6K	9K	3K	5K	4K	6K	3K	9K	9K	7K																	299
KILOS DE ACEITE DE COCINA USADO (CASEROS)																											
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																	
TOTAL RESIDUOS DIA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																	

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LEY 1581 PROPORCIONANDO SOBRE TRATAMIENTO DE INCIDENTE A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS			
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundación Alma de Origa	LUGAR:	Puerto colón

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS	90 kg	12/01/25	recolección de
RESIDUOS ORDINARIOS	80 kg	12/01/25	basura
RESIDUOS PLASTICOS	50 kg	12/01/25	recolección de
RESIDUOS PAPEL Y CARTON	60 kg	12/01/25	basura
CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)			
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES			

Nombre Ruth García
Cedula 34503419

ACTA DE REUNIÓN TALENTO HUMANO

DEPARTAMENTO	PUTUMAYO	**MUNICIPIO**	SAN MIGUEL
LUGAR	FINCA LA CANAIMA	**BARRIO/VEREDA**	EL ESPINAL
FECHA	09 DE MAYO DE 2025	**HORA**	2:00 A 4:30 p.m.
TEMA	Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Plan de Saneamiento Básico (PSB) – Programa de Limpieza y Desinfección		
OBJETIVO	Orientar al talento humano sobre la importancia que tiene las BPM y como se debe llevar un adecuado PSB, con enfoque en el programa de limpieza y desinfección.		

Agenda:

1. Saludo de bienvenida
2. Socialización del tema
3. Despedida

Desarrollo de la agenda:

1. Saludo de bienvenida

Se da un saludo de bienvenida al talento humano por la nutricionista Katerin Delgado.

2. Socialización del tema

Se da inicio compartiendo información de sensibilización, dando a conocer como somos testigos en diversas noticias sobre restaurantes o negocios afines con la preparación de alimentos, donde son clausurados por no tomar en cuenta las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), evitando que el alimento preparado sea inocuo y no genere ningún perjuicio en la salud de las personas.

Se continúa explicando el concepto y los beneficios de las BPM definidas como una serie de prácticas, procedimientos y herramientas para lograr la inocuidad de los alimentos en todas las etapas de producción hasta el consumo final del producto. Como beneficios se destaca la producción adecuada de alimentos, los procedimientos óptimos para la producción y proporcionar una manipulación segura y eficiente de los alimentos.

Además, el alcance de las BPM, explicando primeramente las condiciones con las que debe contar el lugar o establecimiento donde se preparan los alimentos, estas estructuras no deben estar ubicadas en zonas que se inunden, que contengan mayores objetables (humo, polvo, gases), deben

de ser sólidas, impermeables, sanitariamente adecuadas, las uniones de las paredes con el piso deben ser circulares, los pisos presentan u declive hacia las canaletas o sumideros para facilitar el lavado y el escurrimiento de los líquidos.

Seguidamente como debe ser la distribución de ambientes y ubicación de los equipos, tiene que evitar la contaminación cruzada, el espacio debe ser amplio y tener un diseño que permita realizar eficazmente las operaciones de limpieza y desinfección; los equipos y utensilios para la manipulación de alimentos deben de ser de un material no tóxico, sin olores ni sabores; las superficies de trabajo deben de ser totalmente lisas, sin grietas resistentes a la corrosión y diseñados de manera que permitan su fácil y completa limpieza y desinfección; los ambientes y equipos de refrigeración deberán estar dotados de dispositivos para la medición y registro de temperaturas; para la higiene de las instalaciones se debe implementar el plan de saneamiento básico donde se describe los productos a usar, la frecuencia y el responsable.

Con respecto al agua utilizada debe ser potable, provista a presión adecuada y a la temperatura necesaria, los residuos sólidos deben estar contenidos en recipientes de plástico adecuadamente cubiertos y rotulados y tapados, los recipientes deben estar rotulados y ubicados específicamente, se debe evitar la acumulación de desechos y retirarlos en forma periódica según lo establecido, se debe evitar que los desechos tanto líquidos como sólidos entren en contacto con los alimentos para evitar la contaminación cruzada.

Se continua con un punto muy importante que abarca la BPM que es la higiene personal, resaltando que todas las personas que manipulan alimentos deben de recibir capacitación adecuada y continua sobre los hábitos y manipulación higiénica debe controlarse el estado de salud, las posibles enfermedades contagiosas deberán someterse a exámenes médicos.

Periódicamente, cualquier persona que perciba síntomas de enfermedad tiene que comunicarlo a su supervisor, las manos no deberán presentar cortes, ulceraciones ni otras afecciones a la piel y las uñas deberán mantener limpias cortas y sin esmalte. Cuando se manipulen los alimentos es importante lavar sus manos antes de cada cambio de actividad sobre todo al salir y volver a entrar al área de manipulación. Otro punto es el almacenamiento y el transporte de materias primas, estas deben almacenarse y transportarse en condiciones óptimas para medir la contaminación y la proliferación de microorganismos con el fin de proteger de la alteración o posibles daños

Se explica que para tener un resultado óptimo en las BPM son necesarios los controles que aseguran el cumplimiento de los procedimientos para poder detectar la presencia de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos desde la recepción de la materia prima hasta el producto final.

Se dan a conocer las etapas que se realizan para poder entregar los alimentos a los participantes (compra, transporte, recepción, suministro).

A continuación, se presentan los parámetros de aceptación o rechazo de los alimentos, resaltando que para conocer si un alimento es aceptado o rechazado se realiza observación de propiedades o parámetros generales que definen la calidad de un alimento evaluando las características organolépticas (color, olor, aroma, sabor, textura (duro, blando, aceitoso), consistencia (líquido, espeso, gelatinoso)) composición y estabilidad del producto.

Dando continuidad con la temática, se define el Plan de Saneamiento Básico como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Para dar cumplimiento a este plan de saneamiento básico, dicho plan debe contener los diferentes procedimientos que debe cumplir para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos, así mismo que incluye como mínimo los programas de limpieza y desinfección, control integrado de plagas, desechos sólidos (basuras), monitoreo de calidad del agua.

Se informa que el día de hoy se abordará el programa de limpieza y desinfección y en el transcurso de las siguientes jornadas de cualificación de abordarán los demás programas. Se define la palabra Limpieza como el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, etc. Este proceso, junto con un adecuado proceso de desinfección, es indispensable para controlar la presencia de los microorganismos en el ambiente; y desinfección es la destrucción, inactivación o remoción de aquellos microorganismos que pueden causar infección u ocasionar otros efectos indeseables. Seguidamente se explican los procedimientos de limpieza y desinfección por cada área de los servicios y como se debe realizar en las frutas y verduras.

Se muestran los diferentes formatos para llevar control del plan de saneamiento básico.

3. Despedida

Se resuelven dudas e inquietudes, se agradece por la atención prestada y se continua con el desarrollo de la jornada de cualificación.

PERSONAL ENCARGADO DE LA REUNION		
NOMBRES Y APELLIDOS	**CARGO**	**FIRMA**
KATERIN JULIETH DELGADO TORO	Profesional en Salud y Nutrición	Katerin Delgado

Anexos: Listado de asistencia y registro fotográfico.

REGISTRO FOTOGRAFICO

Evidencia 1	***Evidencia 2***
	

Fundación
Alma de Vida

FORMATO DE REUNION CON TALENTO HUMANO

Departamento	Putumayo	**Municipio**	San Miguel
Lugar	Finca La Canaima	**Barrio/Vereda**	El Espinal
Fecha	09-mayo-2025	**Hora**	2:00 a 4:30 pm
Tema	Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Plan de Saneamiento Básico (PSB) – Programa de Limpieza y Desinfección		

No.	Nombres y apellidos	Cargo	Firma
1	Sandra Mera	Agente Educativo	
2	Jakeline Vides Chaves	A. Educativo	Jakeline Vides
3	Diana Marcela Moreno	Agente Educativo	Diana Moreno
4	Camila Rodriguez	A. educativo	Camila Rodriguez
5	Nuria Argenis Pascal	Agente Educativo	
6	Yeferson Guapucal	A. educativo	Yeferson G
7	Liliana N Hernandez	Agente Educativa.	
8	Ana Julia López	Agente Educativo	Ana Julia Lopez
9	Geovanny Obando	Agente Educativo	
10	Maqueley Maia	A. Educativo	
11	Andrea Cumbalaza	Agen Educativo	
12	Paola caicedo C	Agente educativo	PAOLA CAICEDO
13	Miledy Villacorte	Agente Educativo	Miledy Villacorte
14	Mayra Montero	ag educativo	Mayra Montero
15	Yeseny Marelvi Morales	Agente Educativo	
16	Francy Daniela Ramos	A. Educativo	Daniela Ramos
17	Beledy Achanga	Agente Educativo	Beledy Achanga
18	Wilson Harman	Agente Educativo	
19	Alba Nidia Bravo	Agente Educativo	
20	Angie N. Revelo M	Agente Educativo	
21	Isabella Diaz Guerrero	Agente Educativo.	Isabella Diaz

FORMATO DE REUNION CON TALENTO HUMANO

Departamento	Putumayo	**Municipio**	San Miguel
Lugar	Finca La Canaima	**Barrio/Vereda**	El Espinal
Fecha	09-mayo-2025	**Hora**	2:00 a 4:30 p.m
Tema	Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Plan de Saneamiento Básico (PSB) – Programa de Limpieza y Desinfección		

No.	Nombres y apellidos	Cargo	Firma
1	Sulan Cifuentes C	Agente educativo	
2	Samira Guerrero Rivadeneira	Agente Educativo	
3	Merly Patricia Ramirez	Agente Educativa	
4	Sara Lorena Mueses	Agente Educativo	Sara Mueses.
5	Juan Carlos Mora Ortega	Agente Educativo	
6	Oneida Rojas Chavez	Agente educativo	Oneida Rojas Ch
7	Berna Dayana Zambrano	Agente Educativo	
8	Angie Paola Sotomayor C.	Apoyo Psicosocial	
9	Katerin Lizeth Delgado Toro	Nutricionista	Katerin D.
10	Damian Chaparro	Agente educativo	
11	Angel Eduardo Madroñero	Agente Educativo	
12	FABIAN MEJIA	Agente EDUCATIVO	FABIAN MEJIA
13	Monica Muñoz	Agente Educativo	
14	DIANA SIMBAÑA NARVAEZ	Apoyo en salud y Nutric	Diana Simbaña.
15	Maria Nelly Canacuan B.	Agente Educativo.	
16	Yenifer Ossa Rodriguez	Apoyo Psicosocial	
17	Nardi Garcia	Agente Educativo	Nardi Garcia
18	Manuel Rodriguez	Coordinador	
19	ruth stella cuajivoy	Apoyo salud	stella cuajivoy
20	Rodrigo Mesa	Hse y n	
21	Omaira Andrea Menesel	Agente Educativo	Omaira Menesel

Fundación
Alma de Vida

FORMATO DE REUNION CON TALENTO HUMANO

Departamento	Putumayo	**Municipio**	San Miguel
Lugar	Finca La Canaima	**Barrio/Vereda**	El Espinal
Fecha	09-mayo-2025	**Hora**	2:00 a 4:30 p.m
Tema	Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Plan de Saneamiento Básico (PSB) – Programa de Limpieza y Desinfección		

No.	Nombres y apellidos	Cargo	Firma
1	FABIAN MEJIA	Agente Educativo	FABIAN MEJIA
2	Rodrigo Pesa	AP SyV	Rodrigo Pesa
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			

CERTIFICADO N° 069 DT2025

LAVADO Y DESINFECCION DE TANQUES

DIR: MANZANA J CASA 2 BARIO SAN FERNANDO PUERTO ASIS TEL.3175105330

SUCURSAL PASTO SEDE 2: MANZANA A CASA 24 A 1º ETAPA BARRIO SANTA MONICA
SUCURSAL PUERTO LEGUIZAMO SEDE 3: CRA 00 CALLE 16 BARRIO LAS VILLAS

SOMOS UNA EMPRESA ASISENSE AL SERVICIO PUTUMAYENSE

DÍA	MES	AÑO
25	5	2025

PROPIETARIO:	**FUNDACION ALMA DE VIDA**	**CC. NIT**	**901345939-1**	**CEL**	**3133636403**	**DIRECCION:**	**PUERTO COLON**
LUGAR :	**FUNDACION ALMA DE VIDA PUERTO COLON PUTUMAYO**	**HORA DE ENTRADA:**	8:00: AM			**PROXIMO VENCIMIENTO**	**24/9/2025**

RECOMENDACIONES

ANTES DEL LAVADO:

Vaciar el tanque o cisterna
Despejar el area cerca del taque o cisterna

DESPUÉS DEL LAVADO:

Llenar el tanque
Hacer correr el agua de las llaves durante 1 minuto.
Mantener el tanque cubierto en todo momento

PERIODICIDAD DE LAVADO Y DESINFECCION	
SEMANAL	
QUICENAL	
MENSUAL	
BIMENSUAL	
TRIMESTRAL	X

PRODUCTOS UTILIZADOS	
Hipoclorito de Sodio 4.5 %	X
Amonio Cuaternario 5G	X
Detergente en polvo	x

OBSERVACIONES SE REALIZA EL SERVICIO DE LAVADO Y DESINFECCION DE TANQUES (CANTIDAD 3 TANQUES DE 1000 LITROS EN LA FUNDACION ALMA DE VIDA)
VALLE DEL GUAMUEZ - PUTUMAYO EN LA TRES (3) SEDES - SE RECOMIENDA REALIZAR UN LAVADO Y DESINFECCION CADA 90 DIAS

Nuestra empresa ha sido seleccionada para realizar el control de vectores, roedores y desinfección teniendo en cuenta el permiso otorgado por la Secretaria de Salud Departamental del Putumayo, para ello se enviara el reporte correspondiente a la secretaria para su validacion de este certificado

RESPONSABLE:	**FERNANDO ALEJANDRO JURADO DELGADO** **GERENTE GENERAL PETSOING.**	**FIRMA:**	PETSOING

CERTIFICADO N°0116-CV2025

CONTROL DE PLAGAS

SEDE PRINCIPAL: MANZANA J CASA 2 BARRIO SAN FERNANDO PUERTO ASIS TEL.3175105330

SUCURSAL PASTO SEDE 2: MANZANA A CASA 24 A 1ª ETAPA BARRIO SANTA MONICA

SUCURSAL PUERTO LEGUIZAMO SEDE 3: CRA 00 CALLE 16 BARRIO LAS VILLAS

SOMOS UNA EMPRESA ASISENSE AL SERVICIO PUTUMAYENSE

DÍA	MES	AÑO
25	JUNIO	2025

PROPIETARIO:	**FUNDACION ALMA DE VIDA - VALLE DEL GUAMUEZ - PUTUMAYO**	**CC. NIT**	**901345939-1**	**CEL**	**3143493254**	**DIRECCION:**	**VEREDA PUERTO COLON**
LUGAR DE LA FUMIGACION:	**CDI FRONTERRAS DE PAZ UNO - PUERTO COLON**		**HORA DE ENTRADA:**		8:00:00 a. m.	**VENCE**	**SEPTIEMBRE 24 - 2025**

TIPO DE CONTROL ☑ VECTORES ☑ ROEDORES ☐ OFIDIOS

RECOMENDACIONES

ANTES DE LA APLICACIÓN:

Limpie muy bien todo el lugar.
Cubra alimentos y recipientes, no desocupe gabinetes de la cocina.
Las personas deben salir del lugar que se está interviniendo.
Si tiene mascotas retírelas del área.
Retire alimentos o juguetes que se encuentren en el suelo.

DESPUÉS DE LA APLICACIÓN:

Abra puertas y ventanas.
No realice aseo con detergentes, límpidos, ambientadores durante 24 horas solo utilice agua.
Si tiene mascotas saque los residuos de estancados de plaguicidas para que no lo consuman.

PERIODICIDAD DE LA FUMIGACIÓN Y DESINFECCION	
QUINCENAL	
MENSUAL	
BIMENSUAL	
TRIMESTRAL	X
SEMESTRAL	

PRODUCTOS UTILIZADOS	
DEMAN DUO	X
SOLFAC - EC 050	
FENDONA SC 60	
klerat	X
ANTIPEST 50 EC	
PALMERAS GEL	X

OBSERVACIONES: ***SE REALIZA EL SERVICIO PARA EL CONTROL DE VECTORES DE ENFERMEDADES TROPICALES .***
A SATISFACION DE CLIENTE SE RECOMIENDA CONTROL CADA (90) DIAS .

Nuestra empresa ha sido seleccionada para realizar el control de vectores, roedores y desinfección teniendo en cuenta el permiso otorgado por la Secretaria de Salud Departamental del Putumayo. para ello se enviara el reporte correspondiente a la secretaria para su validacion de este certificado

RESPONSABLE:	**FERNANDO ALEJANDRO JURADO DELGADO** **GERENTE GENERAL**	**FIRMA:**	PETSOING



INFORME DE DESINFECCIÓN, MANEJO Y LAVADO DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

1. INTRODUCCIÓN

La limpieza y desinfección de los tanques constituye un eslabón muy importante fundamental en la cadena de seguridad sanitaria es prioritaria a la hora de garantizar un adecuado control ambiental, por tanto, se debe establecer la obligatoriedad de realizar trabajos de limpieza y desinfección en forma periódica.

3. ALCANCE

El presente Infome aplica a todas las actividades relacionadas con el mantenimiento, lavado y desinfección de los sistemas de almacenamiento de agua potable, para consumos humanos existentes en el instituto, entidades,empresas y negocios.

4. DEFINICIONES

Afluente: Agua u otro líquido que ingresa a algún proceso de tratamiento, o al tanque de almacenamiento.

Agua potable: Agua que, por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a la salud.

Barre Lodos: Herramienta metálica de operación manual, en forma de Té con empaquetaduras de caucho en su base, utilizada para evacuar sedimentos.

Bomba del Agua: Dispositivo mecánico para producir flujo (caudal) y elevar agua u otros líquidos a una altura superior, originando presión de salida.

Calidad del agua: Conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas propias del agua.

Hipoclorito de sodio: usan principalmente como agentes blanqueadores o desinfectantes. Ambos forman parte de blanqueadores comerciales, soluciones para limpiar y desinfectantes para el agua potable y sistemas de purificación de aguas residuales y piscinas.

EPP: Se denomina así a cualquier equipo destinado a ser llevado o

sujetado por el trabajador para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o su salud en el trabajo, así como cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin. Los EPP no evitan el accidente o el contacto con elementos agresivos, pero ayudan a que la lesión sea menos grave

5. MATERIALES

Guantes de latex
Gafas
Casco con barbuquejo.
Monogafas de seguridad
Overol impermeable
Botas de caucho de seguridad
Careta o Tapabocas
Lámparas de pila o linterna
Cepillo
Escoba
Baldes

6. SEGURIDAD INDUSTRIAL

El personal que realice las labores de Lavado y desinfección de Tanques de Almacenamiento de Agua Potable, deben estar inscritos a una entidad promotora de salud (EPS, ARL) y deben contar con todos los elementos de protección personal.

7. ACTIVIDADES

Alistamiento de equipos e insumos o cualquier otro elementos que se puede necesitar.

utilizar los guantes, el casco, las botas y la careta o el tapabocas para evitar contacto con el agua.

Apague de las motobombas. Si aplica

Cerrar totalmente la entrada de agua y abrir la salida para que se desocupe el tanque, evitando desperdicios de agua y en lo posible utilizándola.

Preparar la solución clorada. En una solución al 2%. 2 ml de hipoclorito por cada litro de Agua

Retire con cuidado la tapa de inspección del tanque. Si no tiene tapa se recomienda construirla. Si el tanque es oscuro, utilice lámparas de pila (linternas).

Ingreso al tanque cuando el nivel de agua sea bajo, de 20 a 30 centímetros aproximadamente.

A este nivel se cierra la salida y se abre el desagüe.

Remueva el material de sedimentación (barro) que se encuentra en el fondo del tanque, utilizando escobas y baldes para extraer el material.

Cepille el piso y las paredes con agua.

se humedece el rodillo con la solución de cloro y páselo por las paredes como si estuviera pintando. También puede utilizar escobas o cepillos unidos a un palo de escoba.

Dejar actuar la solución clorada durante dos horas.

Enjuagar las paredes y el fondo del tanque utilizando una manguera a presión o baldes.

Desecho estas aguas de lavado mediante el desagüe.

Retiro todo el material que utilizó en la limpieza.

se cierra el desagüe y permito nuevamente la entrada de agua al tanque.

Realizo el muestreo simple del agua de acuerdo con el ítem 5 (esta muestra debe ser enviada al laboratorio para su posterior análisis).

Finalmente abra la válvula que dé acceso a la red de distribución que funciona normalmente.

ingreso nuevamente la tapa.

Una vez esté lleno el tanque, prenda la motobomba. Si aplica.

8. FRECUENCIA DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE

El tanque será lavado y desinfectado cada 3 meses, a través de los trabajadores de la empresa contratista escogida para esta actividad, a la cual se le verificará el cumplimiento técnico de la misma.

9. INSUMOS

Para el lavado y desinfección de Tanques se debe utilizar Hipoclorito de Sodio o desinfectante autorizado. La empresa que realice el Lavado y Desinfección de Tanques debe incluir en sus informes la metodología del proceso y los productos a utilizar.

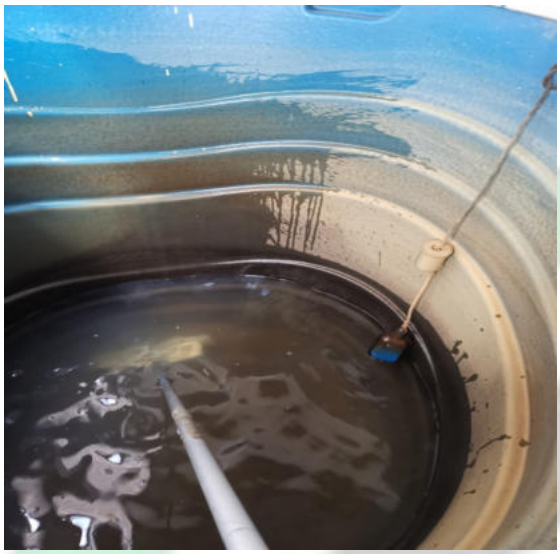
10. LUGAR DEL LAVADO DE TANQUES

Se realizó en la instalación **FRONTERAS DE PAZ**; **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CDI) FRONTERAS DE PAZ I. UBICADO EN PUERTO COLON, Y CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CDI) FRONTERAS DE PAZ I. UBICADO EN LA DORADA – PUTUMAYO EN EL MES DE JUNIO 25 DEL 2025:**

ANTES



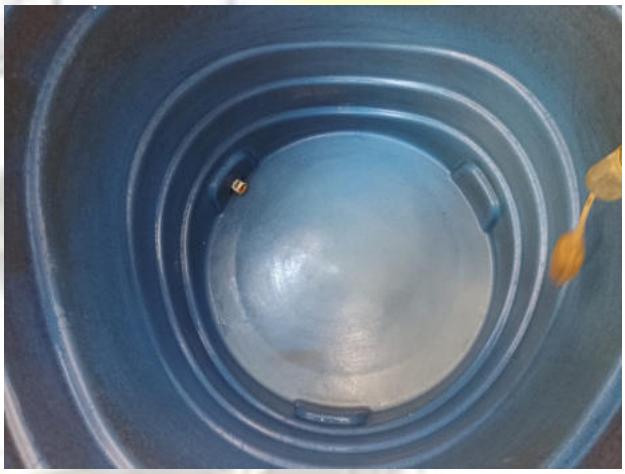






DESPUES





FERNANDO ALEJANDRO JURADO DELGADO

REPRESENTANTE LEGAL PETSOING.

3175105330

PETSOING Fumigaciones

Fernando Alejandro Jurado Delgado
Dirección Barrio San Fernando
Cel: 317 510 5330
Correo: petsoingfumigaciones@gmail.com

Puerto Asís, 25 de Junio del 2025.

Señores:
FRONTERAS DE PAZ
LA DORADA

Ref.: Informe Técnico: "***CONTROL DE PLAGAS"***

Cordial Saludo

Por medio de la presente nos permitimos presentar el Informe Técnico de "***CONTROL DE PLAGAS"***; que se realizó en la instalación **FRONTERAS DE PAZ**; **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CDI) FRONTERAS DE PAZ I. UBICADO EN PUERTO COLON, Y CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CDI) FRONTERAS DE PAZ I. UBICADO EN LA DORADA – PUTUMAYO EN EL MES DE JUNIO 25 DEL 2025:**

ANTES DEL PROCEDIMIENTO

Se realiza una **inspección** pormenorizada de las instalaciones, para localizar los focos de infección, botes para recogidas de muestras y hojas de inspección, para anotar los resultados y hacer un esquema de la instalación. Proceder a:

• Búsqueda de evidencias de la plaga como; individuos vivos o muertos, daños, excrementos, huellas, sendas, mudas, etc.

• Recoger información con el responsable de la instalación, esta información es a veces la más valiosa, pues nos orienta de que parásito se trata e Identificar la plaga y tener un conocimiento de su ciclo vital, pues esto nos indicara sobre el tratamiento ya sea físico, químico o biológico y medidas pasivas a tomar para el control de la misma.

Evaluación

• Localización de los lugares de refugio, aquellos puntos críticos dentro de una instalación, y comprobación de la presencia de larvas. También se deben inspeccionar los lugares de riesgo y aquellos sitios donde las plagas puedan tener acceso a agua y alimento.

• Evaluar la densidad de la plaga, mediante inspección visual, trampas adhesivas, trampas de feromonas, trampas de seguimiento.

PETSOING Fumigaciones

Fernando Alejandro Jurado Delgado
Dirección Barrio San Fernando
Cel: 317 510 5330
Correo: petsoingfumigaciones@gmail.com

Identificación de la plaga

Medidas activas de control

Selección o integración de métodos, no químicos y/o químicos, en función de las características de la instalación y del parásito a combatir. Baja o nultoxicidad para humanos y fauna y flora útil y su bajo impacto en el medio ambiente, dentro de los que podemos seleccionar: reguladores de crecimiento, Inhibidores de la quitina, insecticidas biológicos, feromonas y geles.

Descripción de productos:

PRODUCTOS UTILIZADOS

TABLA DE PRODUCTOS

PRODUCTO		INGREDIENTE ACTIVO	DOSIS DE PREPARACION DE MEZCLA	EQUIPO DE APLICACIÓN	PLAGA A CONTROLAR	SERVICIO PRESTADO
INSECTICIDAS	SOLFA C EC-50 K- OTHRI NE SC 50 TENOP A 60 SC	Cyflutn Deltametrina alfaciperme trina + flufenoxurón	10 ml por litro de agua o 20 ml por litro de ACPM	-Aspersora manual Hudson x- pert - Fumigadora de espalda a motor	Insectos rastreros y voladore s	CONTROL DE VECTORE S

Fernando Alejandro Jurado Delgado
Dirección Barrio San Fernando
Cel: 317 510 5330
Correo: petsoingfumigaciones@gmail.com

RODENTICIDAS	**KLERAT PELLETS** **RODILON PELLETS**	**Klerat** **Difethialone**	**10 gramos por punto de control** **15 gramos por Trampa**	**- Aplicación manual en tubo de P.V.C.** **- Aplicación con Trampas Plásticas de golpe**	**Ratas de Alcantarilla, Ratón domestico**	**CONTROL DE ROEDORES**
CUCARACHICIDA	**PALMERA GEL**	**Fipronil 0,15% - Feromonas 0.265%**	**5 mm x punto de control**	**Dosificación lista para aplicar manualmente.**	**Cucarachas y Hormigas**	**CONTROL DE CUCARACHAS Y HORMIGAS**

DESCRIPCION DE PRODUCTOS:

K-OTHRINE SC50

1. INFORMACION GENERAL

K-Othrine® SC50 es una Deltametrina formulada en suspensión concentrada, la cual ha sido desarrollada para tratamientos residuales contra vectores de enfermedades tropicales, especialmente el mosquito

Fernando Alejandro Jurado Delgado
Dirección Barrio San Fernando
Cel: 317 510 5330
Correo: petsoingfumigaciones@gmail.com

transmisor de la malaria y triatómicos transmisores de la enfermedad de Chagas.

Está diseñada para diluciones en agua y aplicaciones con pulverizadores de prensión tipo Hudson X-Pert, bombas manuales de presión constante y/o motomochila. Igualmente se puede realizar aplicaciones residuales dentro y fuera de las viviendas para el control de insectos rastreros o plagas urbanas.

2. INGREDIENTE ACTIVO

DELTAMETRINA: (S)-ciano-3-fenoxibencil-(1R, 3R)-3-(2,2-dibromo- vinil)-2,2-dimetil-ciclopropanocarboxilato.

Gramos de Ingrediente activo/litro: 50g

Concentración de i.a: 5%

Ingredientes aditivos: …….…. c.s.p. 1 litro de producto

5. OTRAS RECOMENDACIONES:

Este producto por experiencias en su uso en el mercado también puede ser aplicado según las siguientes recomendaciones (esta información es complementaria a la información registrada ante la autoridad competente y no es una información oficial por lo cual debe ser validada antes de hacer uso del producto).Para el control de otros insectos rastreros en control profesional de plagas diluir 4 – 6 ml de K-Othrine® SC50 / Lt de agua para un cubrimiento de 16 mt2, en tratamientos residuales intradomiciliarios, para dejar una dosis de 12,5 mg de Deltametrina /mt2. Plaga Dosis Cubrimiento Insectos rastreros y voladores 4 - 6 ml K - Othrine SC / litro de agua.16 m2 Vectores (programas) Malaria y Chagas. 100 ml K - Othrine SC / 8 litros de agua

200 m2

3. MODO Y MECANISMO DE ACCION:

La Deltametrina es uno de los piretroides de síntesis más activo biológicamente, además de su óptima actividad insecticida, de acción residual que actúa predominantemente sobre el sistema nervioso central.

Fernando Alejandro Jurado Delgado
Dirección Barrio San Fernando
Cel: 317 510 5330
Correo: petsoingfumigaciones@gmail.com

4. RECOMENDACIONES DE USO REGISTRADAS EN LA ETIQUETA:

Este producto tiene registradas ante la autoridad competente las siguientes recomendaciones de uso que están reportadas en su etiqueta:

1. Preparación de la dilución: En el tanque del pulverizador metálico de comprensión accionado a mano (Aspersora tipo Hudson X-pert) con ayuda de la copa dosificadora, depositar 100 centímetros cúbicos de K- Othrine® SC50, completándose posteriormente con agua limpia un volumen de ocho (8) litros exactos, con objeto de que la preparación quede a una concentración de 0,625% de deltametrina grado técnico. Cerrar herméticamente la tapa del tanque, agitando varias veces el aspersor para homogenizar la dilución acuosa.

2. Aplicación: La presión media para el rociamiento debe ser de 40 libras por pulgada cuadrada. En el aspersor se asegura una presión media utilizando un margen comprendido entre 55 y 25 libras por pulgada cuadrada y definido en el manómetro como área operativa. Para mantener esta presión de operación el funcionario dará presión de acuerdo al número de bombazos que necesite para subir la presión a 55 libras por pulgada cuadrada cada vez que sea necesario. La distancia desde el pico de la boquilla a la superficie a rociar es siempre de 45 centímetros y con una boquilla en buenas condiciones se distribuyen en lo posible franjas de rociado sobre las superficies en forma vertical. El ancho de cada franja es de 75 centímetros y debe traslaparse en 5 centímetros con la siguiente. Se debe tener en cuenta los hábitos de los Triatomineos para determinar la altura de aplicación, la cual puede ser de más de tres metros. En un segundo el operario desplazará la varilla 48,4 centímetros. Este movimiento debe ser uniforme a lo largo de todas las franjas.

Fernando Alejandro Jurado Delgado
Dirección Barrio San Fernando
Cel: 317 510 5330
Correo: petsoingfumigaciones@gmail.com

3. Gasto de insecticida: el gasto es regulado por la boquilla 8002E que descarga en promedio 757 centímetros cúbicos por minuto a una presión de trabajo entre 55 y 25 libras por pulgadas cuadrada. La erosión desgasta la boquilla por lo cual se debe cambiar periódicamente con el fin de evitar una dosificación excesiva o el goteo del insecticida. Cuantitativamente la proporción de aplicación es aproximadamente de 40 ml de dilución por metro cuadrado o sea 8 litros de la suspensión pro
200 metros cuadrados de superficie.

GUIA PARA EL MEDICO

En caso de contacto importante con el producto, asegurarse que se han tomado las medidas de descontaminación y completarlas según las necesidades.

Evitar el enfriamiento del afectado, colocarlo en un ambiente cálido. En caso de irritación cutánea, evitar la exposición a una luz viva. Tratar la irritación mediante una crema humectante.

En caso de irritación persistente, utilizar un ungüento anestésico local. En caso de inhalación, tratar al afectado con un derivado de la cisteína, en forma de aerosol, durante 15 minutos En caso de ingestión, no inducir el vómito. Administrar 200 cm3 de parafina líquida, seguido de lavado gástrico con 4 litros de agua, terminando con carbón activado y sulfato sódico.

Si hay convulsiones usar Diazepam IV. Después seguir tratamiento sintomático.
Contraindicaciones: Derivados de la adrenalina (Epinefrina)

PRIMEROS AUXILIOS

En caso de intoxicación del operario llame al médico inmediatamente o lleve el paciente al médico y muéstrele la etiqueta. Retire la ropa y lave las partes contaminadas del cuerpo con agua y jabón. Lave inmediatamente los ojos contaminados con agua pura durante 10 a 15 minutos. En caso de salpicaduras en la piel lavar con abundante agua y jabón.

PETSOING Fumigaciones

Fernando Alejandro Jurado Delgado
Dirección Barrio San Fernando
Cel: 317 510 5330
Correo: petsoingfumigaciones@gmail.com

PALMERA GEL

Es una novedosa formulación en forma de cebo, única con atrayente sexual para el control de todo tipo de cucarachas tales como: Cucaracha alemana, americana, oriental, su pella, entre otras, y hormigas de zonas urbanas o caseras tales como: hormiga faraona, carpintera, fantasma, entre otras, las cuales se sentirán atraídas por la sacarosa contenida en la formulación del producto. Una vez aplicado se observa un rápido incremento en el número de hormigas alrededor del gel, comiéndolo velozmente. Luego lo llevan dentro del hormiguero, distribuyéndolo y contaminando el resto de la colonia, inclusive a la reina. La mortalidad ocurre gradualmente, posibilitando un excelente control de todo el hormiguero. Contiene un potente ingrediente activo que actúa a dosis muy bajas manteniendo su efectividad, consistencia y humedad por más de tres meses. El producto está indicado para aplicaciones en el área de la industria alimenticia, ya que por su seguridad no mancha, no oxida y sus gotas son inofensivas por su mínima cantidad y volumen de ingredientes activos.

MODO DE EMPLEO: Viene listo para su uso, no hay que preparar, mezclar, dosificar ni utilizar equipos especiales de aplicación. Con la jeringa dosificadora, se coloca gotas de gel de aproximadamente 5mm o del tamaño de una lenteja justo en los lugares donde se puedan ocultar cucarachas y hormigas: rincones de cocina, bajo cubiertas de mesa donde se preparan los alimentos, debajo y detrás de equipos eléctricos tales como refrigeradores, congeladores, motores, hornos, vitrinas, cajas registradoras, computadores, etc. En caso de infestaciones severas se recomienda una inspección al cabo de una semana, reponiendo las gotas consumidas. Habitualmente una aplicación es efectiva durante tres meses.

COMPOSICION: INGREDIENTE ACTIVO Fipronil 0.15% Feromonas 0.265% OTROS INGREDIENTES c.s.p. 99.585%

Antídoto: No existe antídoto.

Tratamiento: Sintomático

Fernando Alejandro Jurado Delgado
Dirección Barrio San Fernando
Cel: 317 510 5330
Correo: petsoingfumigaciones@gmail.com

DURANTE EL PROCEDIMIENTO

Delimitar los lugares de acceso con señalización que prevenga el paso, **NO PASE VAPORES TÓXICOS.** Prohibir el ingreso de personas y/o animales al lugar tratado, si esto fuera inevitable las personas deben usar máscara de respiración.

Durante el procedimiento el técnico realiza la aplicación del producto por métodos de aspersión, nebulización en frío o termo nebulización de acuerdo a criterio y necesidad técnica, utilizando Máquinas de aspersión para aplicación de insecticidas y Maquinas de aspersión para desinfectantes. La aspersión se realiza desde arriba hacia abajo de las instalaciones y desde el interior hasta el exterior, terminando así en la salida del lugar tratado siempre y cuando los métodos, circunstancias y áreas lo permitan.

DESPUÉS DEL PROCEDIMIENTO

El usuario debe seguir las recomendaciones para después del procedimiento.

No consumir alimentos o líquidos.

No fumar.

Reutilizar estas áreas hasta después de cumplidos los tiempos de aireación.

Registrar los procedimientos específicos, sugerencias y recomendaciones realizados en la Orden de Servicio, para que el usuario quede enterado y tome medidas con respecto a las indicaciones.

PETSOING Fumigaciones

Fernando Alejandro Jurado Delgado
Dirección Barrio San Fernando
Cel: 317 510 5330
Correo: petsoingfumigaciones@gmail.com

CDI - FRONTERAS DE PAZ -
Fecha de aplicación: JUNIO 25 Del 2025.

DESCRIPCIÓN: Se realiza desplazamiento hacia la **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CDI) FRONTERAS DE PAZ I. UBICADO EN PUERTO COLON, Y CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CDI) FRONTERAS DE PAZ I. UBICADO EN LA DORADA – PUTUMAYO,** teniendo en cuenta el Programa de Seguridad Vial del Operador, se realiza inspección de equipo de protección personal, se inicia pasos de la tarea, se cumple con la demarcación y señalización de las áreas intervenidas y se establecen recomendaciones al vigilante y al encargado quien hace la recepción nuestro equipo de trabajo.

Se realizó la prestación del servicio de fumigación en las instalaciones de la **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CDI) FRONTERAS DE PAZ I. UBICADO EN PUERTO COLON**, Y **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CDI) FRONTERAS DE PAZ I. UBICADO EN LA DORADA – PUTUMAYO** Una vez finalizada la actividad se solicita firma de orden de servicio a satisfacción del cliente.

REGISTRO FOTOGRÁFICO CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CDI) FRONTERAS DE PAZ I PUERTO COLON Y LA CDI LA DORADA
JUNIO 25 DE 2025





PETSOING
Fumigaciones

Fernando Alejandro Jurado Delgado
Dirección Barrio San Fernando
Cel: 317 510 5330
Correo: petsoingfumigaciones@gmail.com





OBSERVACIONES y/o RECOMENDACIONES:

1. Informar con anterioridad del ingreso de nuestro personal a las instalaciones para que no hayan retrasos en el servicio.

2. Cerciorarse que el servicio sea prestado a conformidad del cliente.

3. Mantener una adecuada disposición final de residuos orgánicos, para evitar la proliferación de moscas, ratas y cucarachas.

4. Mantener las puertas cerradas de las oficinas, para evitar el paso de mosca, mosquito y otros insectos voladores en estas áreas.

5. Se recomienda antes de la fumigación tapar bien alimentos y utensilios que estén expuestos a la aspersión.

Confiamos en que este informe le sea de utilidad para un próximo servicio a su prestigiosa empresa.

Sin otro asunto, me despido atentamente,

“NUESTROS PRODUCTOS SON DE LA MAS ALTA CALIDAD, NO SON DAÑINOS PARA LAS MASCOTAS, EL SER HUMANO Y EL MEDIO AMBIENTE, PERO SI EFECTIVOS PARA LAS PLAGAS.

Andrea Jaramillo

YENNIFER JARAMILLO
COORDINADORA AMBIENTAL
CEL-3175105330
PETSOING FUMIGACIOES

PETSOING
Fumigaciones

Fernando Alejandro Jurado Delgado
Dirección Barrio San Fernando
Cel: 317 510 5330
Correo: petsoingfumigaciones@gmail.com

PETSOING
Fumigaciones

Fernando Alejandro Jurado Delgado
Dirección Barrio San Fernando
Cel: 317 510 5330
Correo: petsoingfumigaciones@gmail.com

REGISTRO PROGRAMA ADASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundación Alma de Vida.	LUGAR:	CDI Frontera de paz	MES:	Abril

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumplo o no cumplon los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: C: Cumplo NC: No cumplo

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																								
		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
SABOR			C	C	C	C	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C		
OLOR			C	C	C	C	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C		
COLOR			C	C	C	C	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C		
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA			N/C	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC						NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC		
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO																									
	CUMPLE O NO CUMPLE																									

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN

ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias			
Tanques elevados			
Tanques subterráneos			
Purificadores y/o filtros de agua			
(incluir otros)			

Sandra Zapata

Nombre Sandra Zapata
Cedula 1116730741

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION ALMA DE VIDA	LUGAR:	CDI Frontera de Paz	MES:	ABRIL 2025

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																								
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS		01 04 2025					08 04 2025					15 04 2025					22 04 2025					29 04 2025			
SUPERFICIES-MESONES				03			10					17							24				30		
EQUIPOS DE COCINA																									
BAÑO	.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS					4					9					4.							21			
LAVAMANOS Y ACCESORIOS			2				6					11					16					21			
SANITARIO		1	2	3	4	7	8	9	10	11	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25	28	29	30		
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																									
LAVAPLATOS																									
MENAJE																									
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA		1					8														28				
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																									
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL																									
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		1					8					15					22					29			
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)		1	2	3	4	7	8	9	10	11	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25	28	29	30		
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																									
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									
ACCION DE MEJORA																									

Sandra Patricia Zapata
Nombre Sandra Zapata
Cedula 1116130741

Powered by CamScanner

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION ALMA DE VIDA	LUGAR:	Frontera de paz CDI	FECHA:	30 Abril 2025.

AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberias y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS				CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO				
COCINA	X		X		X		X		X		X		X			Hormigas				25 Abril	SN/N
BAÑO	X		X		X		X		X		X		X							25 Abril	SN/N
SALA COMEDOR	X		X		X		X		X		X		X							25 Abril	SN/N
SALONES	X		X		X		X		X		X		X							25 Abril	SN/N
AREA ADMINISTRATIVA	X		X		X		X		X		X		X							25 Abril	SN/N
EXTERIORES	X		X		X		X		X		X		X							25 Abril	SN/N
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	X		X		X		X		X		X		X							25 Abril	SN/N
(Incluir demás áreas)	X		X		X		X		X		X		X							25 Abril	SN/N
(Incluir demás áreas)																				25 Abril	SN/N
RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN																					

Sandra Zapata

Nombre Sandra Zapata
Cedula 1116730747

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

Powered by CamScanner

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION ALMA DE VIDA	LUGAR:	CDI frontera ola Piaz	MES:	Abril.

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento: C: Cumple NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACION																									CRITERIOS DE EVALUACION
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA		C	C	C	C	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C			Tener en cuenta: Estado de las canecas. (Limpios, con tapas, con su respectiva bolsa)Capacidad adecuada del contenedor Ubicación de los contenedores Para los espacios de almacenamiento, verificar la organización, limpieza, ventilación, señalizado, control de vectores, entre otros
BAÑOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C			
SALON		C	C	C	C	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C			
COMEDOR		C	C	C	C	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C			
AREA ADMINISTRATIVA		C	C	C	C	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C			
CUARTO DE RESIDUOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C			
EXTERIORES		C	C	C	C	C	C	C	C	C						C	C	C	C	C	C	C	C			
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										

PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																										TOTAL MES
TIPO DE RESIDUO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS		60kg		80kg			75kg		60kg			60kg					50k					60k				
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS																										
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS		6kg		4kg			2kg		3kg			4kg					4kg					4kg				
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON		6kg		2kg			1kg		1kg			3kg					2kg					2kg				
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)		200ml		500ml			600ml		400ml			300ml					400ML					300 ml				
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES																										
TOTAL RESIDUOS DÍA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS			
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundación Alma de vida	LUGAR:	CDI Frontera de Paz

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS			
RESIDUOS ORDINARIOS			
RESIDUOS PLASTICOS			
RESIDUOS PAPEL Y CARTON			
CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)			
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES			

Sandra (Firma) Zapata

Nombre Sandra Zapata
Cedula 1111673O741

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considerará como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION ALMA DE VIDA	LUGAR:	Puerto colon	MES:	Abril

Instrucciones. Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																								
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS																									
SUPERFICIES-MESONES																									
EQUIPOS DE COCINA																									
BAÑO																									
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS																									
LAVAMANOS Y ACCESORIOS																									
SANITARIO																									
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																									
LAVAPLATOS																									
MENAJE																									
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA																									
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																									
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL																									
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																									
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																									
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									
ACCION DE MEJORA																									

Nombre: Ruth Bracho
Cedula: 34503419

Powered by CamScanner

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION ALMA DE VIDA	LUGAR:		MES:	

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento. **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									CRITERIOS DE EVALUACION
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						Tener en cuenta: Estado de las canecas (Limpios, con tapas, con su respectiva bolsa)Capacidad adecuada del contenedor Ubicación de los contenedores Para los espacios de almacenamiento verificar la organización, limpieza, ventilación, señalizado, control de vectores, entre otros
BAÑOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						C	C									
SALON	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
COMEDOR						C	C	C	C	C						C	C									
AREA ADMINISTRATIVA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
CUARTO DE RESIDUOS										C						C	C									
EXTERIORES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										

PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																										TOTAL MES
TIPO DE RESIDUO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS		10K	9K	10K	12K	10K	10K	11K	14K	15K	10K	7K	9K	8K	10K	10K	7K	10K	12K	13K						100 Kg
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS		12K	11K	10K	9K	9K	8K	9K	10K	12K	6K	7K	9K	7K	9K	6K	7K	9K	9K	9K						150 Kg
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS		8K	2K	9K	6K	8K	7K	7K	6K	6K	4K	5K	7K	6K	7K	6K	9K	8K	7K	9K						90 Kg
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON		10K	9K	8K	9K	9K	7K	7K	9K	10K	7K	9K	7K	5K	12K	8K	7K	7K	6K	7K						80 Kg
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)																										20 Kg
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES		1K	1K	1K	1K	1K	1K	1K	1K	1K	1K	1K	1K	1K	1K	1K	1K	1	1	1						
TOTAL RESIDUOS DIA		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						

Powered by CamScanner

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION ALMA DE VIDA	LUGAR:	Puerto colón	FECHA:	Abril

AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberías y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigacion		Ninguna
BAÑO	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigacion		ninguna
SALA COMEDOR	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigacion		ninguna
SALONES	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigacion		ninguna
AREA ADMINISTRATIVA	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación		ninguna
EXTERIORES	X		X		X		X		X		X		X				X	Fumigación		ninguna
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	X		X		X		X		X		X		X				X			
(Incluir demás áreas)	X		X		X		X		X		X		X				X			
(Incluir demás áreas)																				
RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN																				

Nombre: Ruth Correa
Cedula: 34150341 9

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE					
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundacion alma de oida	LUGAR:	Puerto asis	MES:	Abril

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																									
		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
SABOR			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
OLOR			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
COLOR			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA			C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO																										
	CUMPLE O NO CUMPLE		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN			
ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias		Verificación y funcionamiento	ninguna
Tanques elevados	Abril	Lavado y desinfección	ninguna
Tanques subterráneos	2025	Mantenimiento y limpieza	ninguna
Purificadores y/o filtros de agua		no se encuentran purificadores	ninguna

Nombre: Ruth Garcia
Cedula: 34503419

Powered by CamScanner

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS			
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundacion Almada Vida	LUGAR:	Puerto Colon

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS			
RESIDUOS ORDINARIOS			
RESIDUOS PLASTICOS			
RESIDUOS PAPEL Y CARTON			
CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)			
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES		-	

Rubi Garcia
Nombre
Cedula 34503494

Powered by CamScanner

ACTA DE REUNÓN TALENTO HUMANO

DEPARTAMENTO	PUTUMAYO	**MUNICIPIO**	SAN MIGUEL
LUGAR	ENCANTO PUTUMAYENSE	**BARRIO/VEREDA**	LA DORADA
FECHA	25 DE ABRIL DE 2025	**HORA**	9:00 A 11:00 a.m.
TEMA	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO -PSB		
OBJETIVO	BRINDAR AL TALENTO HUMANO HERRAMIENTAS PARA LA ADECUADA LIMPIEZA Y DESINFECCCION DEL MOVILARIO E INFRAESTRUCTURA DEL CDI, MANEJO ADECUADO DE AGUAS RESIDUALES Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS, CON LA FINALIDAD DE PROTEGER A LOS USUARIOS DE LA PRESENCIA DE VECTORES Y/O ENFERMEDADES PREVALENTES.		

Agenda:

1. Saludo de bienvenida.
2. Conceptualización.
3. Programa de limpieza y desinfección
4. programa de manejo de residuos.
5. Programa control integrado de plagas.
6. Programa abastecimiento de agua.

finalización de la sesión educativa.

Desarrollo de la agenda:

1. Se inicia la sesión educativa virtual con un saludo y presentación por parte del profesional en nutrición con todo el talento humano perteneciente a la modalidad FAMILIAR donde se explica el motivo de la sesión y las temáticas a tratar teniendo en cuenta lo estipulado en el plan de formación al talento humano de la modalidad institucional para el municipio de San Miguel putumayo.

2. Posteriormente el profesional en nutrición explica un breve concepto de plan de saneamiento, programas y especifica la diferencia entre manual de buenas prácticas de manufactura y plan de saneamiento básico, resalta que un PSB está constituido por 4 programas los cuales son: Programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de residuos, Programa control integrado de plagas, Programa abastecimiento de agua.

3. Seguidamente el profesional en nutrición explica en que consiste el programa de limpieza y desinfección, resaltando la diferencia entre los dos procedimientos y la importancia de cada uno de estos

4. A continuación, el profesional en nutrición explica en que consiste el programa de manejo de residuos sólidos, resaltando que deberá disponerse de recipientes de material sanitario para el

almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deberán ser removidos y lavados frecuentemente.

5. Se continua con la socialización del programa integrado de plagas, donde se explica cómo se debe realizar el manejo de plagas dentro de un establecimiento, teniendo en cuenta cada una de las particularidades de cada plaga, y además se establecen los requisitos para la prevención en la aparición de estos animales.

6. Seguidamente el nutricionista explica en que consiste el programa de abastecimiento de agua, donde se especifica lo que es agua potable y agua residual, se definen los metros para la potabilización del agua, almacenamiento adecuado y manejo correcto de la misma.

7. Se definen compromisos por cumplir y se brindan ultimas orientaciones por parte del nutricionista para dar por finalizada la reunión.

PERSONAL ENCARGADO DE LA REUNION		
NOMBRES Y APELLIDOS	**CARGO**	**FIRMA**
NATALIA ANGULO	Profesional en Salud y Nutrición	

Anexos: Listado de asistencia, material de apoyo y registro fotográfico.

REGISTRO FOTOGRAFICO

Evidencia 1	***Evidencia 2***
	

Fundación
Alma de Vida
Fomentando caminos de esperanza

LISTA DE ASISTENCIA

FECHA	25/04/2025	**LUGAR**	El Encanto
MODALIDAD	Institucional	**MUNICIPIO**	San Miguel
HORA DE INICIO	9:00 am	**HORA TERMINACION**	11:00 pm
RESPONSABLES	Natalia Angulo	**TEMA**	Plan de Saneamiento Basico

No.	NOMBRES COMPLETOS	No. IDENTIFICACION	CARGO	CELULAR	FIRMA
1	Alexandra Criollo Ordoñez	1111024141	A. educativo	3118369724	Alexandra Criollo
2	Milena Rivas	1122337894	A. Pedagogica	3213335167	
3	Andrea Montenegro	1122342159.	A. Pedago	3208269845	Andrea Montenegro
4	Marcela Rincón	1130643148	A. Educativa	3214632204	Marcela R.
5	Mayra R. Vega	1121506777	A. Educativo	3147155774	
6	Irma Gomez	25377453	Gestora Mart	3732939488	Irma Gomez
7	Nohora Zemanate	34639931	Gestora de alimentos	3213822090	Nohora Zemanate
8	Dany Yesmin Rojas Mejia	34.340.755	Gestora de Alimentos	3102957764	Dany Yesmin Gji
9	Sandra Patricia	1116130741	Auxiliar servicios	3166889032	Sancra Z.
10	Melisa Betancourth	1094076017	Servicios	3124201166	Melisa B.
11	Yesleni Arcos G	1058971646	Asesor ed.	3223559111	Yesleni Arcos
12	Olga Lucia Anacona	1.122.339 608	Aux. Pedagogico	32109738061	
13	Luz Idaly Gulcha	1126448511	Auxiliar Administrativo	3104143134	
14	Ing Natalia Angulo Jurado	1006445385	Nutricionista	3774730579	
15	Olga Milena Rendón	41.145413	A. Educativo	3112938882	
16	Roxana Mendez	1006994652	Aux. Pedagogico	3133738085	Roxana M.

Fundación
Alma de Vida
Fomentando caminos de esperanza

No.	NOMBRES COMPLETOS	No. IDENTIFICACION	CELULAR		FIRMA
17	ANDREA LOPEZ	1122341500	3134244069		ANDREA LOPEZ.
18	Leidy Calderon	1006788970	3143960141		leidy Calderon
19	Maris Camacho	41118750	3204278620		Maris Camacho
20	Madeleine Vargas	41145242	3133162669		Madeleine
21	Ruth Garcia	34583419	3571624		Ruth Garcia
22	LILIANA TORISTAR	59835496	3125629742		Toristar.
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					