



EMPERATRIZ FAJARDO BLANCO

C.C 60317358

San José de Cúcuta, Marzo 03 del 2020

Capitán
LIZA MILENA GARZON SANTOS
Rectora, colegio Nuestra señora de Fátima
Ciudad.

Asunto: plan de saneamiento 2020.

Referente al asunto me permito entrega del plan de saneamientos básicos, para el punto de venta cafetería del colegio NUESTRA SEÑORA DE FATIMA, DE LA CIUDA DE CUCUTA. Para el año 2020.

Cordialmente,

Emperatriz Fajardo B
EMPERATRIZ FAJARDO BLANCO
C.C.60317358
Representante legal de EVENTOS

PLAN DE SANEAMIENTO AMBIENTAL

CAFETERIA COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA-CUCUTA

SAN JOSE DE CÚCUTA

2020

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA CAFETERIA NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA, CÚCUTA

INTRODUCCIÓN

El proceso de limpieza y desinfección se define como el conjunto de las actividades encaminadas a la reducción metódica de los microorganismos contaminantes y a evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación que puede ocasionar enfermedades en las personas.

La higienización es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de los microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro material que pueda estar en contacto con los alimentos.

La limpieza y desinfección de la cafetería es una clave del buen desempeño y quizás es la única manera de garantizar un ambiente sano al interior de la instalación. En nuestro caso la higiene será responsabilidad de todas las personas que laboran en la cafetería.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que las superficies, equipos, instalaciones, se encuentren limpios y desinfectados con el fin de crear un ambiente sano a todo el personal estudiantil, docente y administrativo.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Mantener procedimientos adecuados de higienización en equipos y procesos.
- Cumplir con los estándares exigidos para mantener la inocuidad.

- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control de los procesos de limpieza y desinfección.

ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las superficies, ambientes, y equipos e insumos que entran en contacto directo con las personas que hacen parte del establecimiento.

GLOSARIO

Agente Patógeno: Todo agente biológico capaz de producir infecciones o enfermedades a un huésped, entre ellos se encuentran hongos, bacterias y virus.

Agente Infeccioso: Todo organismo que produzca infecciones en la salud humana, tales como virus, microorganismo, patógenos, bacterias, hongos.

Buenas prácticas de manufactura (BPM): Principios básicos y prácticas de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, almacenamiento y transporte de alimentos para consumo humano, garantizando las condiciones sanitarias y disminución de riesgos en la producción.

Contaminación cruzada: Contaminación de un producto a partir de la transferencia de microorganismos o agentes patógenos de alimentos crudos a alimentos listos para el consumo humano, provocando su insalubridad.

Contaminante: Agente biológico o químico que se añade de forma no intencional a los alimentos, generando un riesgo en la inocuidad de los alimentos.

Desinfección: Procedimientos que permiten reducir temporal o totalmente agentes infecciosos y las formas vegetativas de los microorganismos patógenos, mediante el uso de productos químicos; la desinfección puede ser física mediante el uso de agua caliente o vapor o química a partir del uso de productos desinfectantes.

Desinfectante: Sustancia química utilizada para inactivar los microorganismos patógenos. Un desinfectante ideal debe tener actividad bactericida, fungicida, virucida y esporicida, debe ser de acción instantánea, no debe ser tóxico, corrosivo, inflamable, ni producir manchas u olores.

Detergente: Productos jabonosos que sirven para limpiar y tienen una estructura química dividida en dos: la primera humectante hace que el agua se ponga en contacto con la superficie y la película de suciedad se desprende mediante el cepillado. El segundo emulsionante hace que el detergente rodee la partícula de suciedad (absorción) y la emulsione manteniéndola suspendida y permitiendo ser arrastrada mediante el proceso de enjuague.

Enjuague: Eliminación de detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización, desinfección por medio de agua potable. Esta eliminación se realiza por operaciones de mezcla y dilución.

Equipo: Es considerado como toda la maquinaria, utensilios, recipientes, que sean empleados en la preparación, procesamiento, almacenamiento de alimentos.

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

Limpieza: Se define como los procesos que permiten la remoción de microorganismos y la materia orgánica e inorgánica visible, a través de medios mecánicos o físicos.

Limpieza manual: Procedimiento que se realiza cuando se deben eliminar la suciedad refregando piezas o partes desmontables.

Suciedad pigmentaria: Ocasionada por la presencia de polvo, se recomienda su eliminación mediante el barrido húmedo y de esta manera evitar la dispersión de partículas que quedan suspendidas en el aire.

Suciedad por compuestos grasos: Se aplica principalmente al área de producción y procesamiento de alimentos como las cafeterías. Para su tratamiento se recomienda el uso de desengrasantes.

Suciedad biológica: Generada por la presencia de residuos biológicos como sangre, sudor, etc., los cuales se fijan y son difíciles de remover.

Técnica de arrastre: Consiste en limpiar de arriba hacia abajo y en techo en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio.

Técnica del ocho: Se desplaza el traperero de derecha a izquierda o viceversa.

MARCO TEORICO

DESARROLLO DEL PROGRAMA

Para el desarrollo de este programa, en la cafetería del colegio Nuestra Señora de Fátima Cúcuta, desarrollan y se tienen en cuenta las siguientes actividades.

El tipo de superficie que se encuentran es el siguiente:

- **PISOS Y PAREDES:** Baldosín de color claro.
- **TECHOS:** En acrílico (liso, no poroso) de color claro.
- **EQUIPOS:** Acero inoxidable, madera y otros.

SELECCIÓN DE DETERGENTE Y EL DESINFECTANTE

No estará unificado, si no depende de cada establecimiento, se pretende entre otras, generar criterios de selección en cuanto a las sustancias a utilizar para la limpieza y desinfección.

TABLA DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES

PRODUCTO	USAR EN	DILUCIÓN	APLICACIÓN	OBSERVACIONES
JABÓN DERSA EN POLVO	Todo uso	25 gr por cada litro de agua	Dilución y emplear como indica el instructivo	Emplear siempre en dilución y retirar el jabón de cada superficie.
JABÓN DESINFECTANTE DE MANOS	Manos y brazos	2 ml por dosificación (1 push)	Directamente en la mano	Enjuagar con abundante agua
HIPOCLORITO	Desinfección de las áreas de los expendidos (pisos, paredes, lavamanos, mesones, refrigerador)	10 ml por litro de agua	Preparar la dilución y emplear como indica el instructivo	Preparar adecuadamente la dilución para evitar excesos del desinfectante. Dejar actuar 5 minutos, enjuagar.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE LATINIZACIÓN

Los procedimientos operativos estandarizados de latinización, POEL, detallan el cuándo, cómo, que, quien, con que, medidas de seguridad, acciones de verificación de cada una de las operaciones de limpieza y desinfección.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANITIZACIÓN

Los POES son los procedimientos operativos estandarizados, que buscan organizar la forma de llevar a cabo la limpieza y desinfección en las áreas encontradas.

• **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS**

PROCEDIMIENTO No. 01 LD		ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS	
RESPONSABLE: PERSONAL OPERATIVO			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diario Especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día, cuando sea necesario	Escoba Cepillo Jabón Balde Agua Ficha técnica No.1	Barrer, recogiendo residuos de gran tamaño y visibles. Aplicar agua con jabón, cepillar el piso, dejarlo jabonado por 5 minutos. Posteriormente aplicar agua hasta sacar el jabón totalmente.
DESINFECCIÓN	Diario al finalizar la jornada	Hipoclorito de sodio Agua Balde Guantes Atomizador Ficha técnica No.2	Preparar desinfectante y aplicar manualmente. 1 L de agua + 4 c.c. de Hipoclorito de sodio.

• **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES Y PUERTAS**

PROCEDIMIENTO No.02 LD		ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES Y PUERTAS	
RESPONSABLE: PERSONAL OPERATIVO			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diario al finalizar la jornada	Agua Esponja/cepillo suave Jabón Balde Ficha técnica No.1	Aplicar agua con jabón Refregar la pared con la esponja o cepillo suave Aplicar agua hasta retirar totalmente el jabón.
DESINFECCIÓN	Diario al finalizar la jornada	Hipoclorito de sodio Agua Balde Atomizador Ficha técnica No.2	Preparar solución desinfectante. Aplicar solución desinfectante por aspersión. 1 L de agua + 4 c.c. de Hipoclorito de sodio.

• **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TECHOS**

PROCEDIMIENTO No. 03 LD		ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TECHOS	
RESPONSABLE: PERSONAL OPERATIVO			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	1 vez al mes	Escoba Cepillo Jabón Balde Agua Ficha técnica No.1	Aplicar agua con jabón. Cepillar cada lamina, dejarlas jabonadas por 5 minutos. Posteriormente aplicar agua hasta sacar el jabón totalmente. Secar.
DESINFECCIÓN	1 vez al mes	Hipoclorito de sodio Agua Balde Guantes Atomizador Ficha técnica No.2	Preparar desinfectante y aplicar manualmente o por aspersión. 1 L de agua + 4 c.c. de Hipoclorito de sodio.

• **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESONES, MESAS, ALACENAS Y LAVAPLATOS**

PROCEDIMIENTO No. 04 LD		ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESONES, MESAS, ALACENAS Y LAVAPLATOS	
RESPONSABLE: PERSONAL OPERATIVO			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diario y cada vez que sea necesario	Agua Jabón Escoba Ficha técnica No.1	Retirar residuos. Aplicar solución jabonosa (dejar actuar por 5 minutos) Restregar con esponja suave Enjuagar hasta retirar todo el jabón.
DESINFECCIÓN	Diario y cada vez que sea necesario	Hipoclorito de sodio Agua Atomizador Jeringa Ficha técnica No.2	Preparar y aplicar solución desinfectante. Dejar actuar 20 minutos Enjuagar En 1 L de agua + 4 c.c. de Hipoclorito de sodio

REGISTRO, VERIFICACIÓN Y ACCIÓN CORRECTIVA DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Fecha: _____

Responsable de la verificación: _____

FECHA	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	VERIFICACIÓN							OBSERVACIONES	ACCIÓN CORRECTIVA
		L	M	M	J	V	S	D		
	Pisos									
	Paredes									
	Puerta									
	Techo									
	Recipientes para almacenamiento de residuos									
	Mesones									
	Neveras									
	Lavado de manos									
ENCARGADO:					SUPERVISA:					

• **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VESTIER**

PROCEDIMIENTO No.07 LD		ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VESTIER	
RESPONSABLE: PERSONAL OPERATIVO			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	A diario	Agua Cepillo Jabón Balde Ficha técnica No.1	Retire los desperdicios y demás elementos. Aplicar solución jabonosa Refregar toda la superficie Enjuagar.
DESINFECCIÓN	A diario	Hipoclorito de sodio Agua Balde Guantes Ficha técnica No.2	Preparar desinfectante y aplicar, dejar actuar y enjuagar. En 1 L de agua + 4 c.c. de Hipoclorito de sodio.

• **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RECIPIENTES PARA EL ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS**

PROCEDIMIENTO No.05 LD		ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RECIPIENTES PARA EL ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	
RESPONSABLE: PERSONAL OPERATIVO			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diario	Agua Jabón Esponja o cepillo Ficha técnica No.1	Sacar las bolsas de la caneca totalmente cerrada. Aplicar agua con jabón Restregar las superficies Aplicar agua hasta retirar totalmente el jabón.
DESINFECCIÓN	Diario	Hipoclorito de sodio Agua Balde Atomizador (opcional) Ficha técnica No.2	Preparar solución desinfectante. Aplicar solución desinfectante sobre las superficies. En 1 L de agua + 4 c.c. de Hipoclorito de sodio

• **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TRAPEROS Y RECOGEDORES**

PROCEDIMIENTO No.06 LD		ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TRAPEROS Y RECOGEDORES	
RESPONSABLE: PERSONAL OPERATIVO			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	A diario y cada vez que sea necesario	Agua Jabón Balde Ficha técnica No.1	Aplicar agua con jabón, dejarlo jabonado por 20 minutos. Posteriormente refregar y enjuagar hasta sacar el jabón totalmente
DESINFECCIÓN	A diario y cada vez que sea necesario	Hipoclorito de sodio Agua Balde Guantes Ficha técnica No.2	Preparar desinfectante y aplicar, dejar actuar por 15 minutos. En 1 L de agua + 7 c.c. de Hipoclorito de sodio

PROGRAMA RESIDUOS LÍQUIDOS DE LA CAFETERIA NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA, CÚCUTA

INTRODUCCIÓN

Durante el cumplimiento del proceso operativo de la cafetería se generan una serie de residuos líquidos que deben ser manejados de tal forma que impida la contaminación de los productos, elementos, material de trabajo y de esta manera se logre minimizar el impacto ambiental. La totalidad de los líquidos que se generan del proceso productivo son considerados residuos.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL

Realizar un adecuado manejo de los residuos líquidos (líquidos por infiltración), con el fin de evitar la proliferación de plagas, malos olores, contaminación a los productos y contaminación ambiental.

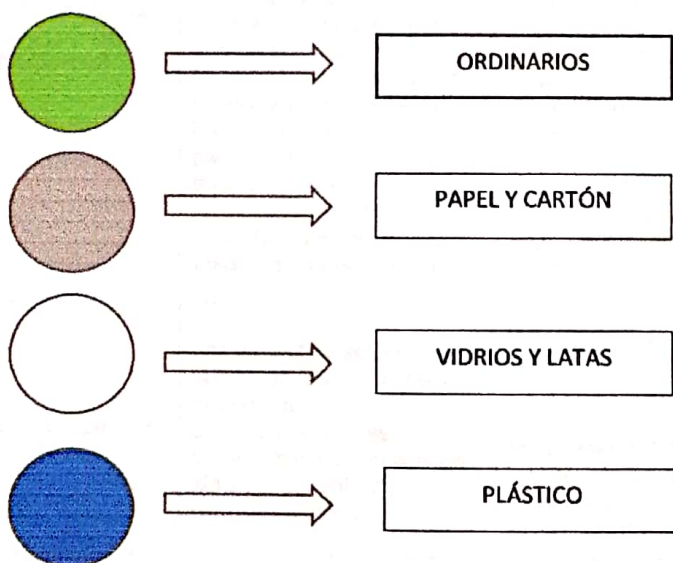
OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Mantener procedimientos adecuados que permitan hacer un manejo óptimo de los residuos líquidos.
- Dar cumplimiento al decreto 3930 de 2010 en cuanto a usos del agua y residuos líquidos.
- Determinar el manejo de residuos líquidos de manera que impida la contaminación de los elementos presentes o de las superficies de la cafetería.

ENTREGA Y DISPOSICIÓN FINAL	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los desechos sólidos aprovechables deben ser recogidos por proveedores de servicios. 2. Los desechos sólidos no aprovechables deben ser transformados hasta el área de residuos donde son entregados a las empresas de aseo para conducirlos hasta el relleno sanitario. 	<p>Los desechos sólidos deben ser retirados por los proveedores de servicios y/o empresas de aseo.</p> <p>La disposición final de los desechos orgánicos debe ser verificada por personal responsable del manejo del cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.</p>	Personal operativo
------------------------------------	--	--	--------------------

CÓDIGO DE COLORES

De acuerdo a la caracterización de los residuos sólidos, en las Instituciones Educativas se recomienda utilizar el siguiente código de colores y la identificación respectiva de recipientes con tapa para su disposición.



DESARROLLO DEL PROGRAMA

• MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

ETAPA	ACTIVIDAD	CONTROL	RESPONSABLE
GENERACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS	En casa área donde se manipulan alimentos, se generan desechos sólidos como empaque, cascaras, pelado, picado de materias primas, sobras de alimentos, vidrio, papel, cartón, servilletas, barrido, papel, vidrio.	Clasificar los desechos de acuerdo a sus características en los recipientes marcados, según el código de colores.	Personal operativo
RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE AL CUARTO DE BASURAS	Depositar los desechos sólidos generados en cada área en el recipiente respectivo de acuerdo a sus características. La frecuencia de recolección de los desechos sólidos es diaria y la evacuación de las áreas de proceso, depende de la actividad que se realice. La recolección y transporte de los desechos sólidos hasta el cuarto de basuras para su almacenamiento temporal debe ser diaria, no deben permanecer desechos sólidos, en las áreas de procedimiento	Ubicar la bolsa de color en el recipiente que corresponde de acuerdo al código de colores según las características. Bolsas bien cerradas para evitar posibles derrames en las áreas de proceso. Retirar los desechos según la frecuencia establecida. Cambio de las bolsas cada vez que se recolecten los residuos sólidos, según el código de colores.	Personal operativo
ALMACENAMIENTO	Los desechos sólidos se ubican en los recipientes de acuerdo a sus características y se almacenan en el cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.	Depositar en los recipientes limpieza y desinfección del cuarto y los recipientes utilizados. (ver programa de limpieza y desinfección)	Personal operativo

MARCO TEORICO

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE DESECHOS

Las medidas de prevención para la generación de desechos consisten en la implementación de las 3R, es decir, reducir, reutilizar, reciclar en la medida de lo posible.

Para ello se debe mantener el actual sistema de separación de desechos y de compactación del cartón, papel y plástico para disminuir su volumen tal como se lo ha estado haciendo, para de esta manera reducir al máximo los desechos y optimizar la disponibilidad de espacio en el centro acopio.

MEDIDAS DE DISMINUCIÓN O MINIMIZACIÓN DE DESECHOS

- La disminución de desechos puede ser una práctica de todos los días a ser implementada internamente en los establecimientos, por medio de capacitación del personal.
- La política de desechos debe estar dirigida a utilizar en todos los casos posibles envases, de cualquier tipo y finalidad que sean retornadas. Con esto se lograría no generar residuos.
- Se deben utilizar las hojas de papel por ambos lados, para ellos se colocara papeleras en esa oficina, para que se pueda utilizar cada vez que sea posible.

institucionales o de servicios y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien con valor económico o de disposición final.

Residuos no peligrosos: Son aquellos producidos en el desarrollo de actividades y que no presentan riesgos para la salud humana o el medio ambiente.

Residuos sólidos aprovechables: Objeto o material sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.

Residuos sólidos no aprovechables: Material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, proveniente de actividades domésticas, industriales, institucionales, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen valor comercial y requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición.

Residuos inertes: Son aquellos que no se descomponen ni se transforman en materia prima y su degradación requiere de largos periodos de tiempo.

Residuos peligrosos: Son aquellos residuos que por no tener ciertas características generan riesgos en la salud humana y al medio ambiente; características corrosivas, inflamables, explosivas, infecciosas, reactivos volátiles, radioactivas.

Residuos biológicos: Son aquellos que se generan durante las actividades y procesos de asistencia a seres humanos o animales y que por sus características contienen microorganismos patógenos, tales como bacterias, parásitos, virus, entre otros, que pueden generar riesgos y enfermedades en la salud humana.

Reactivos: Son aquellos que al mezclarse o al entrar en contacto con otros elementos, compuestos, sustancias o residuos generan gases, vapores, humos tóxicos o reaccionan térmicamente generando un riesgo en la salud humana y estado el medio ambiente.

MARCO TEORICO

DESARROLLO DEL PROGRAMA

El programa de los residuos líquidos aplicable a las cafeterías de las instituciones educativas consta fundamentalmente de dos etapas.

1. Caracterización de los residuos líquidos.
2. Tratamiento de aguas residuales.

RESIDUOS GENERADOS EN LA ACTIVIDAD DE LAVADO

Son clasificados como residuos con una mínima carga contaminante que no amerita ningún tipo de tratamiento. El jabón utilizado para estas labores y en estas áreas o equipos es de calidad biodegradable y no afectan los tensos activos para el vertimiento final. Por lo anterior estos residuos se vierten directamente al alcantarillado a través de la red sanitaria y con destino directo al alcantarillado de la ciudad.

RESIDUOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS, INSTALACIONES, SUPERFICIES, PAREDES Y PISOS

Este tipo de residuos líquidos va acompañado de sólidos en suspensión, grasas y otra materia orgánica como restos de alimentos, razón por la cual se ha instalado un sistema de tratamiento consistente en la ubicación de trampa de grasas para mejorar la calidad del agua arrojada al efluente y de esta manera evitar taponamientos en las tuberías.

En la cantidad de material que pueden remover y acumular. Por tal razón, el manejo, mantenimiento y limpieza de la trampa de grasas es de extrema importancia para

asegurar su buen funcionamiento, si en adición minimizan las descargas de grasa, mantendremos una mejor operación.

Las siguientes sugerencias pueden adoptarse como parte de las prácticas diarias para el adecuado manejo de la trampa de grasas y desagües en general:

- Remover los residuos y sobrantes de alimentos antes de lavar canastas
- No disponer grasas dentro de los lavamanos, lavaderos o pocetas
- Disponer de los residuos que puede estar en el piso en canecas de basura
- Utilizar rejillas metálicas en todos los desagües del piso.

ACCIONES Y MEDIDAS PREVENTIVAS

En el manejo de los residuos líquidos al interior de la cafetería se tienen en cuenta los siguientes aspectos.

Los 3 pasos son muy importantes para prevenir que la grasa entre por las tuberías:

- Lavar con jabón para remover la grasa de las superficies, equipos y utensilios
- Enjuagar con agua limpia para quitar todo el jabón
- Desinfectar para disminuir la carga bacteriana

PLAN DE CONTINGENCIA

El plan de contingencia de limpieza y desinfección como las de vertimientos de aguas residuales se deben registrar en el formato preestablecido, como registro y verificación del programa de limpieza y desinfección.

CUANDO SE GENERE UNA OBSTRECCIÓN DEL ALCANTARILLADO

Donde se vierten los residuos líquidos de las actividades de limpieza y desinfección de la cafetería, se realizan los siguientes pasos:

- En este caso llamar a mantenimiento de la compañía para que tomen las medidas del caso, para sondear la tubería o verificar el taponamiento.
- Si el punto anterior no se soluciona por complejidad del daño se llama en segunda instancia a las oficinas del acueducto y alcantarillado de la ciudad para una revisión más profunda y recobrar en el menor tiempo la normalidad para la evacuación de estos residuos.

PROGRAMA RESIDUOS SÓLIDOS DE LA CAFETERIA NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA, CÚCUTA

INTRODUCCIÓN

Durante el cumplimiento del proceso operativo de la cafetería se generan una serie de subproductos y desechos sólidos que deben ser manejados de tal forma que impida la contaminación del producto final y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

El aseo de recipientes y cambio de bolsas debe ser permanente para evitar las siguientes situaciones: derrames de lixiviados durante la recolección de los residuos por parte del personal, la generación de malos olores, acumulaciones que generen el rompimiento de las bolsas.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL

Realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) procedentes del funcionamiento del establecimiento, con el fin de evitar la proliferación de plagas, malos olores y contaminación ambiental.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Mantener procedimientos adecuados de disposición, almacenamiento y recolección de los residuos generados en la cafetería.
- Prevenir la contaminación de los productos, equipos y utensilios.
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control de los procesos de residuos sólidos.
- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos generados en la cafetería.

ALCANCE

El programa de residuos sólidos está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante el funcionamiento de la cafetería del colegio Nuestra Señora de Fátima Cúcuta. Debe ser aplicado por el personal de la cafetería, con previo conocimiento del funcionamiento del mismo.

GLOSARIO

Almacenamiento: Es la acción del usuario de colocar los residuos por cierto periodo de tiempo en recipientes, depósitos o contenedores mientras se realiza su procesamiento o disposición final.

Compostaje: Es un procesos de transformación de materia orgánica, que tiene como finalidad obtener un abono orgánico rico en nutrientes.

Disposición final de residuos: Proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en forma definitiva, disponiéndolos en lugares especialmente diseñados para su eliminación o posterior tratamiento, evitando su contaminación y favoreciendo la transformación biológica de los materiales orgánicos; con el fin de evitar riesgos a la salud humana el medio ambiente.

Reciclaje: Es el proceso mediante el cual se aprovechan y transforman los residuos sólidos recuperados y se devuelven a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.

Residuos biodegradables u orgánicos: Son aquellos residuos que pueden ser transformados por microorganismos como bacterias, hongos y otros agentes biológicos.

Residuos sólidos: Cualquier material, sustancia o elemento sólidos resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales,

REGISTRO, VERIFICACIÓN Y ACCIÓN CORRECTIVA DEL PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS

Fecha: _____

Responsable de la verificación: _____

FECHA	RESIDUOS SÓLIDOS	VERIFICACIÓN								OBSERVACIONES	ACCIÓN CORRECTIVA
		L	M	M	J	V	S	D			
	Ordinarios										
	Papel										
	Plástico										
	Cartón										
	Vidrio										
	Latas										
ENCARGADO:					SUPERVISA:						

PLAN DE CONTINGENCIA

Ese plan de contingencia se establece cuando la empresa prestadora de aseo y de recolección de los residuos sólidos que se almacenan temporalmente en la Institución Educativa, no cumplen con la frecuencia establecida por factores ajenos a la administración del establecimiento y el almacenamiento de los residuos genera molestias sanitarias y se convierte en factores de riesgo para la contaminación ambiental.

Ante el perjuicio en dicha recolección para su disposición final, el representante de la institución responsable de esa actividad debe de actuar en coordinación con el

No se puede permitir arrojar residuos sólidos a los desagües y alcantarillas, debido a que generan contaminación ambiental y obstrucciones en el flujo de tratamiento físico o biológico de aguas residuales. Como medida de prevención se deben utilizar rejillas en los sifones y desagües.

• **RECOLECCIÓN DE RESIDUO SÓLIDOS**

PROCEDIMIENTO No. 01 RS		ACTIVIDAD: RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS	
RESPONSABLE: PERSONAL OPERATIVO			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS: (residuos de grasa, carne, cáscaras, residuos de comida)	Diario al inicio y al finalizar la jornada	Recipiente plástico con tapa Bolsas plásticas	Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos en los recipientes separados y ubicados en la zona. De proceso, almacén y bodega. Recolección por el personal interno y externo.
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS INORGÁNICOS: (empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel)	Diario al inicio y al finalizar la jornada	Hipoclorito de sodio Agua Balde Guantes Atomizador Ficha técnica No.2	Preparar desinfectante y aplicar manualmente. 1 L de agua + 4 c.c. de Hipoclorito de sodio.

- **LA IDENTIFICACIÓN DE LOS DESECHOS SÓLIDOS, SE DESCRIBE A CONTINUACIÓN**

ÁREA	TIPO DE RESIDUO	RESIDUO	COLOR BOLSA	DISPOSICIÓN PARCIAL	DISPOSICIÓN FINAL
ZONA DE PRODUCCIÓN	Plástico	Empaques, bolsas	Azul	Cuarto de acopio	Proveedor de servicios (Reciclaje)
	Materia orgánica	Sobras de alimentos y cáscaras de frutas	Verde	Cuarto de acopio	Proveedor de servicios
	Ordinario	Servilletas, barrido	Verde	Cuarto de acopio	Empresa de aseo
	Agua residual	Partículas sólidas de alimentos		Desagüe	Sistema de drenaje

NOTA: Se recomienda no arrugar el papel.

- 1) No embodegar cajas armadas.
- 2) Las botellas plásticas de agua y gaseosa deben estar libres de líquidos
- 3) Las latas deben estar libres de residuos orgánicos y líquidos, al ser comprimidas su volumen se reducirá.
- 4) Las botellas de vidrio deben estar desocupadas. Los vidrios rotos deben ser eliminados para prevenir accidentes.

SEPARACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

- Los residuos orgánicos aprovechables (sobra de alimentos), se almacenan en recipientes de material sanitario identificados y se retiran diariamente.
- Los residuos orgánicos se generan, clasifican, recolectan en bolsas de color gris, transportan al cuarto de basuras y se entregan a las empresas de aseo.

administrar de la plataforma logística para garantizar la disposición temporal de los residuos generados en ella.

PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS DE LA CAFETERIA NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA, CÚCUTA

INTRODUCCIÓN

Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades. Las plagas entendidas como artrópodos, roedores y ocasionales son objeto de un programa de control específico, siendo las más importantes a controlar los roedores y las moscas domésticas, el cual involucra un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia y control que prevenga y proteja las áreas de la cafetería, del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que pueden generar su presencia, creando una herramienta que impide la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas en el establecimiento educativo.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Implementar los procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.

MARCO TEORICO

DESARROLLO DEL PROGRAMA

1. Fuentes de agua: El agua utilizada en la cafetería, proviene de la red de acueducto del municipio de San José de Cúcuta, este a su vez garantiza el suministro y calidad de la misma hasta el ingreso al establecimiento educativo, hacia adentro de las instalaciones es responsabilidad de la misma el mantenimiento de las tuberías y tanques de almacenamiento, para ello el presente programa establece parámetros que permita verificar dicha calidad.

2. Usos del agua: El agua que se suministra se utiliza para:

- Limpieza y desinfección de instalaciones
- Limpieza y desinfección de equipos y utensilios
- Limpieza y desinfección de manos

ALMACENAMIENTO DEL AGUA

1. Numero de tanques
2. Capacidad de tanques
3. Tipo de material de construcción

UBICACIÓN PARQUEADERO: Frecuencia de limpieza y desinfección: la limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable se realiza cada 6 meses como se establece en los programas de aguas potables de la plataforma logística de la cafetería.

Esta actividad es propia de la plataforma logística y responsabilidad directa del administrador de la plataforma.

Microorganismos patógenos: Son las bacterias, virus, parásitos que pueden enfermar al ser humano, y están relacionadas con enfermedades específicas de transmisión hídrica.

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

Tratamiento o potabilización: Es el conjunto de operaciones y procesos que se realizan sobre el agua cruda, con el fin de modificar sus características físicas, químicas y microbiológicas, para hacerla apta para el consumo humano.

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

Tratamiento químico: Adición de sustancias químicas (C12) para la eliminación de las bacterias patógenas.

Tratamiento térmico: Sometimiento del agua por tres minutos a 92°C para la eliminación de bacterias patógenas.

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

Uso racional del agua: Se puede definir como el uso estrictamente necesario del recurso hídrico en las diferentes actividades.

- Conocer las medidas preventivas y correctivas, a fin de evitar el acceso de plagas a la cafetería.
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa.
- Establecer controles químicos, si se requieren, mediante la aplicación de agentes químicos de control.

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las áreas de la cafetería, para mantener bajo control los vectores que generan contaminación; enmarca una serie de procedimientos operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas operativas, previniendo la aparición y multiplicación de plagas, dentro de las instalaciones.

GLOSARIO

Artrópodos: Es el más numeroso del reino animal, cerca el 80% son insectos, tienen un exoesqueleto de quitina y patas articuladas.

Acción correctiva: Acción que se toma luego de un proceso de seguimiento o verificación a un procedimiento o actividad.

Acción preventiva: Actividades que permiten evitar o mantener en un nivel aceptable la presencia de vectores.

Cebos: Muy útiles debido a su aspecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimento.

Desinfestación: Procesos físicos, químicos o biológicos de carácter sanitario por medio de los cuales se eliminan artrópodos y roedores.

Desinfectación: Operaciones sanitarias que permiten eliminar insectos, vectores presentes en el medio ambiente y que generen riesgo de enfermedades en el hombre y animales.

Fumigación: Métodos o procedimientos para el control de plagas, a partir del uso de gases.

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

Plaga: Animal cuyas actividades interfieren con la salud y bienestar humano y cuya densidad de población excede los límites aceptables generando una amenaza para los seres humanos.

Plaguicida: Sustancia o mezcla, orgánica o inorgánica destinada a prevenir y controlar todo tipo de vectores, que son perjudiciales para el hombre o la realización de sus actividades diarias.

Vector: Todo organismo que interviene en la transmisión de un agente infeccioso desde sí a otro ser vivo.

Vector biológico: Organismo en cuyo organismo el agente se multiplica o se transforma asegurando la transmisión prolongada; es un vector esencial para que se complete el ciclo biológico del parásito.

Vector mecánico: Organismo que no es esencial para que se complete el ciclo biológico del parásito; se transmite mecánicamente de un lugar a otro.

Zoonosis: Enfermedades transmisibles en común al hombre y a los animales.

MARCO TEORICO

DESARROLLO DEL PROGRAMA

Para lograr un adecuado desarrollo del programa y un óptimo resultado del mismo, se siguen los siguientes pasos:

1. Diagnóstico de las instalaciones e identificación de sectores de riesgo.
2. Monitoreo.
3. Control preventivo (mantenimiento e higiene)
4. Control químico (aplicación de productos)
5. Verificación (control de gestión)

Verificar el estado de las puertas, revisar que no haya agujeros en paredes, pisos y techos, verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones.

CONTROL PREVENTIVO (MANTENIMIENTO E HIGIENE Y CONTROL FÍSICO)

Son las medidas preventivas de ingreso, taponamiento, bloqueo o sellamiento de las posibles entradas de los insectos o roedores y la eliminación de ambientes y refugios propicios apoyados en los programas de limpieza y desinfección, programas de residuos sólidos y líquidos y programa de mantenimiento.

VECTOR	ACCIÓN	DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
	MANTENIMIENTO	Mantener la luz interior de las puertas principales de ingreso a una altura no mayor de 5m	Cada 6 meses	Personal de mantenimiento
		Mantener con silicona los bordes de todos los tomas de corriente.	Cuando se requiera	Personal de mantenimiento
		Mantener los sifones con rejillas.	Diario	Personal de mantenimiento

• **CONTROL PREVENTIVO DE PLAGAS**

PROCEDIMIENTO No. 01 CP		ACTIVIDAD: CONTROL PREVENTIVO DE PLAGAS	
RESPONSABLE: PERSONAL OPERATIVO			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
Control preventivo	Cada mes	Lista de chequeo	Se protegerán todas las aberturas del establecimiento hacia el exterior, con malla y/o cedazo plástico o metálico. Todos los recipientes recolectores de residuos se taparan adecuadamente. Eliminar lugares aptos para albergar plagas. Eliminar las esquinas oscuras.

• **CONTROL PREVENTIVO DE ROEDORES**

PROCEDIMIENTO No. 02 CP		ACTIVIDAD: CONTROL PREVENTIVO DE ROEDORES	
RESPONSABLE: PERSONAL OPERATIVO			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
Saneamiento de la cafetería	Cada mes	Plan de acción mensual	Verificación del diseño del colegio.
Instalación de cebos	Cuando se requiera	Cebos, relenticidas, petetizados o parafinados.	Los cebos se ubican en lugares de difícil acceso, libre de contacto de alimentos y personal
Secamiento periódico de cebos	Cuando se requiera	Plan de acción Monitoreo	Se realiza una verificación de los cebos instalados
Identificación de cebos	Cuando se requiera		Identificación de excrementos, manchas, pelos, olores y huellas de roedores.
Sellamiento de trampas	Cuando se requiera	Plan de acción monitoreo	Se realiza en sifones, tuberías de dispensador y espacios pequeños y donde se detecte la presencia de roedores.

• **CONTROL PREVENTIVO DE INSECTOS RASTREROS**

PROCEDIMIENTO No. 03 CP		ACTIVIDAD: CONTROL PREVENTIVO DE INSECTOS RASTREROS	
RESPONSABLE: PERSONAL OPERATIVO			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
Manejo adecuado de residuos solidos	Diaria	Programa de manejo de residuos sólidos	Controlar los residuos de materia orgánica antes, durante y después de las operaciones.
Saneamiento de la cafetería	Mensual	Formato de inspección	Inspección del diseño realizado por la empresa externa
Saneamiento con gel	Cuando se requiera	Se aplica el gel listo para uso en gotas	Se aplica en los puntos críticos como equipos, tableros de control y dispositivos eléctricos.
Saneamiento con diferentes activos	Cuando se requiera	Emulsiones concentradas, polvos mojables y las suspensiones concentradas que se mezclan con agua a concentraciones indicadas.	Se utilizan diferentes presentaciones de activos en sifones, falsos techos, muros, salones, depósitos de basuras, baños y vestieres.
Instalación de trampas	Cuando se requiera	Plantas de adhesivas	Se ubica en lugares de tráfico de la plaga

• **CONTROL PREVENTIVO DE VOLADORES**

PROCEDIMIENTO No. 04 CP		ACTIVIDAD: CONTROL PREVENTIVO DE VOLADORES	
RESPONSABLE: PERSONAL OPERATIVO			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
Manejo adecuado de residuos solidos	Diaria	Programa de manejo de residuos sólidos	Evitar la acumulación de materia orgánica antes, durante y después de las operaciones de los restaurantes.
Saneamiento de la cafetería	Mensual	Formato de inspección	Inspección del diseño realizado por la empresa externa
Saneamiento de insecticidas	Mensual	Insecticida	La aplicación se realiza en los lugares descritos por la empresa externa
Instalación de trampas	Mensual	Se ubican trampas con atrayentes	Estas trampas se ubican en espacios libres, lejos de la vista de los clientes

REGISTRO, VERIFICACIÓN Y ACCIÓN CORRECTIVA DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Fecha: _____

Responsable de la verificación: _____

FECHA	PLAGA	VERIFICACIÓN								OBSERVACIONES	ACCIÓN CORRECTIVA
		L	M	M	J	V	S	D			
	Roedores										
	Moscas domesticas										
	Arañas										
	Hormigas										
ENCARGADO:					SUPERVISA:						

PROGRAMA DE AGUA POTABLE DE LA CAFETERIA NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA, CÚCUTA

INTRODUCCIÓN

El programa de agua potable de la cafetería se diseña con el fin de garantizar la calidad en las operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios que tienen contacto directo o indirecto con los mismos. Asegurar que la calidad del agua para la cafetería, cumpla con las características físicas, químicas y microbiológicas; con el fin de garantizar la inocuidad en los productos almacenados y distribuidos.

El programa de abastecimiento y control de calidad del agua está planteado de tal manera, que se pueda ejercer control sobre las diversas condiciones que puedan afectar la calidad, volumen y adecuado suministro del agua. La provisión de agua con las características adecuadas, reviste gran importancia para la calidad del producto final como para la salud y bienestar del personal implicado. El agua debe encontrarse en cantidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL

Garantizar de la calidad del agua que se utiliza en diferentes etapas de la operación y funcionamiento de la cafetería, con el fin de prevenir y controlar cualquier tipo de contaminación ocasionada en el agua.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

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

- Direccional los procesos de verificación de lavado de tanques
- Concientizar a los trabajadores que intervienen en las diferentes actividades, para ejercer un uso razonable del agua potable.

ALCANCE

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento de la cafetería y a los sistemas de almacenamiento del mismo.

GLOSARIO

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

Acueducto: Sistema de abastecimiento de agua.

Agua potable: Agua tratada, por tanto es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.

Calidad de agua: Es el conjunto de las características físicas, químicas y microbiológicas.

Contaminación del agua: Presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una enfermedad en las personas que la consuman.

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

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

La limpieza y desinfección de los tanques de acuerdo a lo establecido en el programa de agua potable y limpieza y desinfección de la plataforma logística del plantel educativo.

• **PLAN DE CONTINGENCIA**

FALLA	ACCIÓN	DECISIÓN		
Corte del suministro por el acueducto	Llamar al 116	Si el corte es menor de 2 horas esperar	Si es el corte de 2 a 6 horas continuar con las actividades morales hasta que se establezca el suministro	Si el corte es mayor a 6 horas solicitar carro tanque verificar la potabilidad del agua del carro tanque con los procedimientos de mediación de cloro residual.
Agua de color café	Tomar cloro residual	Si está dentro de los parámetros se puede utilizar para I & d	Si esta por fuera de parámetros se compra agua	
Corte de suministro por fallas internas	Coordinar por mantenimiento			

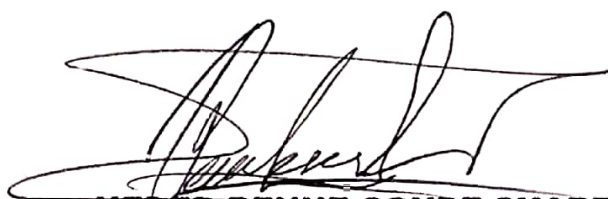
REGISTRO, VERIFICACIÓN Y ACCIÓN CORRECTIVA DEL PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA POTABLE

Fecha: _____

Responsable de la verificación: _____

FECHA	TANQUE	CAPACIDAD	OBSERVACIONES	ACCIÓN CORRECTIVA
ENCARGADO:			SUPERVISA:	

ELABORADO POR:

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Heder Renne Conde Suarez', written over a horizontal line.

HEDER RENNE CONDE SUAREZ

Tecnólogo en alimentos

Universidad de pamplona N.de S.