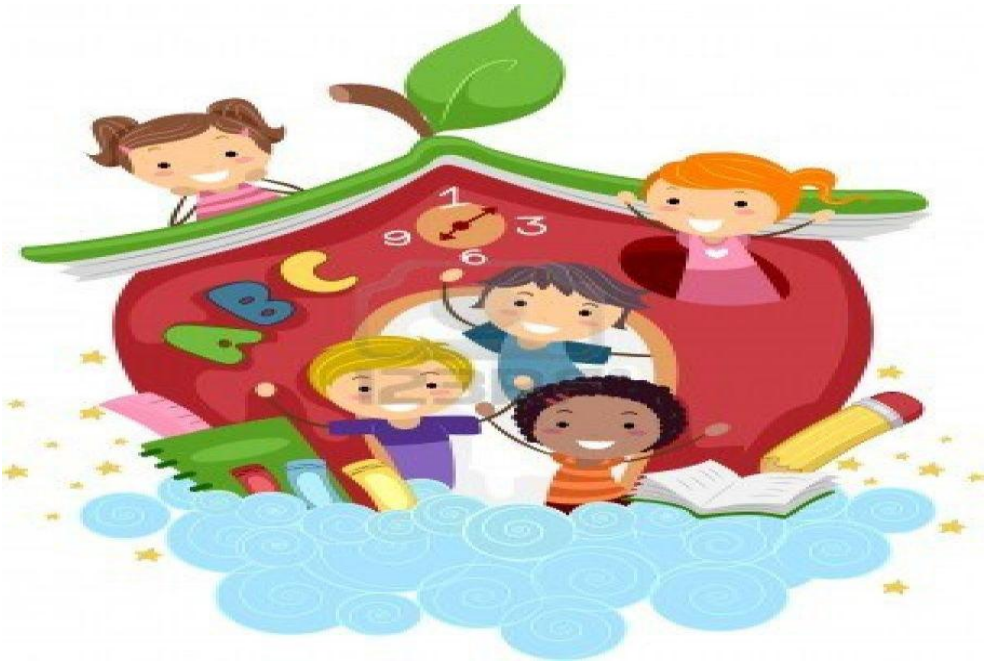
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO 2025

MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL

CONTRATO: _____27001282025_____



INTRODUCCIÓN

La Primera Infancia ha sido tema prioritario de la política social del país; en ese sentido el ICBF ha liderado y coordinado la política a favor de la infancia y la familia, la cual busca garantizar los derechos de los niños y niñas, asegurando su protección cuando se encuentran en situación de vulnerabilidad.

La Ley 1098 de 2006, Código de la Infancia y la Adolescencia, en su Artículo 11 parágrafo único, establece que le corresponde al ICBF la definición de "los lineamientos técnicos que las entidades deben cumplir para garantizar los derechos de los niños, las niñas y los adolescentes, y para asegurar su restablecimiento. Así mismo en su Artículo 29 señala que "La primera infancia es la etapa del ciclo vital en la que se establecen las bases para el desarrollo cognitivo, emocional y social del ser humano".

Desde la primera infancia, los niños y las niñas son sujetos titulares de los derechos reconocidos en los tratados internacionales, en la Constitución Política y en este Código. Son derechos impostergables de la primera infancia, la atención en salud y nutrición, el esquema completo de vacunación, la protección contra los peligros físicos y la educación inicial. Desde esta perspectiva, la dinámica social del país exige que la prestación del Servicio Público de Bienestar Familiar responda a las necesidades actuales de esta población.

FICHA DE CARACTERIZACION UNIDAD DE SERVICIO

Nombre de la Entidad Administradora del Servicio y Representante Legal	Fundación Chocó Social Jackson B. Tello Córdoba
Nombre de la Unidad de Servicio y Agente Educativo	
Barrio/comunidad	
Dirección (Municipio)	
Área Total:	ESPACIOS ENCUENTROS EDUCATIVOS

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

El programa de limpieza y desinfección es un conjunto de actividades que se aplican en una unidad de la Modalidad Propia e intercultural 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.

a. OBJETIVOS

i. 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.

ii. Específicos

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.

Dar cumplimiento a los requisitos señalados en El Código Sanitario Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997 en su Capítulo VI Artículos 28 y 29 referentes al Plan de Saneamiento y la Resolución 2674 de 2013.

iii. Alcance

Este procedimiento se aplicará en la unidad de servicio:_____ específicamente en:

Áreas: Baño, salón, patio, terraza u otro.

Superficies: mesas y sillas

Ambiente.

Materias primas y/o Insumos que entren en contacto con el alimento.

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 a los alimentos 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.

1.4. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1.4.1. Baños

AREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
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 a abundante agua y se deja escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: ▪ Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico ▪ Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos. ▪ No enjuague	Limpieza y Desinfección una vez por semana	Tapabocas Guantes plásticos Cepillo Agua Detergente. Hipoclorito. Toallas	Personal de servicios generales.
LAVAMANOS Y ACCESORIOS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: ▪ Prepare una solución de	Limpieza y Desinfección se realiza a diario	Tapabocas Guantes plásticos Cepillo Agua Detergente. Hipoclorito. Toallas	Personal de servicios generales.

	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 una esponja abrasiva hasta remover la suciedad del lavamanos. 5. Enjuague con a abundante agua y se deja escurrir.	hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico ▪ Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos. ▪ No enjuague			
PISOS	1. Use guantes plásticos para iniciar esta actividad. 2. Barra con una escoba de adentro hacia afuera recoja los residuos y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos ordinarios. 3. Prepare	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: ▪ Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico ▪ Sumerja un trapero limpio y seco en la solución de	Limpieza y Desinfección se realiza a diario	Tapabocas Guantes plásticos Cepillo Agua Detergente. Hipoclorito. Toallas	Personal de servicios generales.

	una solución de agua con detergente 4. Restriegue con cepillo el piso hasta remover la suciedad. 5. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	hipoclorito. ▪ Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos. ▪ No enjuague			
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: ▪ Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico ▪ Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos. ▪ No enjuague	Limpieza y Desinfección una vez por semana	Tapabocas Guantes plásticos Cepillo Agua Detergente. Hipoclorito. Toallas	Personal de servicios generales.
BACENILLA	1. Use guantes plástico y tapabocas para iniciar la actividad	La desinfección se realiza Después de la limpieza, así:	Limpieza desinfección a diario, cada vez que sea utilizada durante la	Tapabocas Guantes plásticos Cepillo Agua Detergente.	Personal de servicios generales.

	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.	▪ Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un rociador. ▪ Aplique por aspersión (rociar), iniciando desde la parte exterior hacia el interior. ▪ No enjuague	jornada.	Hipoclorito. Toallas	
CANECA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posible foco de contaminación. 3. Prepare una solución de agua con detergente	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: ▪ Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico ▪ Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. Aplique en el área y deje actuar por 10	Limpieza desinfección a diario	Tapabocas Guantes plásticos Cepillo Agua Detergente. Hipoclorito. Toallas	Personal de servicios generales.

	y con una esponja abrasiva o cepillo restriega pisos, paredes interna, externa y tapa de canecas 4. Enjuague con abundante agua, se deja escurrir.	minutos. ▪ No enjuague			
AMBIENTE	N.A	La desinfección se realizará diariamente así: ▪ Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro agua. ▪ 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	Personal de servicios generales.

1.4.2. Área Salón y demás Instalaciones

AREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
PAREDES Y TECHOS	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 con una toalla limpia y seca. 4. Prepare solución de agua con detergente y restriegue con cepillo o esponja hasta remover la suciedad. 5. Limpie la suciedad disuelta en el	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: ▪ Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico ▪ Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos. ▪ No enjuague	Limpieza y Desinfección una vez por semana	Tapabocas Guantes plásticos Cepillo Agua Detergente. Hipoclorito. Toallas	Personal de servicios generales.

	detergente hasta secar el área de techo y pared con una toalla limpia y seca.				
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. Retire la suciedad con una toalla limpia y seca. 4. Prepare solución de agua con detergente y restriegue con una esponja abrasiva hasta	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: ▪ Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro agua en un balde plástico ▪ Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. Aplique en el área y deje actuar por 10 minutos. ▪ No enjuague	Limpieza y Desinfección se realiza a diario entre comidas.	Tapabocas Guantes plásticos Cepillo Agua Detergente. Hipoclorito. Toallas	Personal de servicios generales.

	remover la mugre y grasa. 5. Enjuague con a abundante agua y se deja escurrir.				
PISOS	1. Use guantes plásticos para iniciar esta actividad. 6. Barra con una escoba de adentro hacia afuera recoja los residuos y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos ordinarios. 7. Prepare una solución de agua con detergente 8. Restriegue con cepillo el piso hasta remover la suciedad. 9. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: ▪ Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico ▪ Sumerja un trapero limpio y seco en la solución de hipoclorito. ▪ Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos. ▪ No enjuague	Limpieza y Desinfección se realiza a diario	Tapabocas Guantes plásticos Balde Agua Detergente. Hipoclorito. Toallas	Personal de servicios generales.

MATERIAL DIDACTICO Y MOBILIARIO	1. Use guantes plásticos y tapaboca 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.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: ▪ Prepare una solución de hipoclorito de 2 ml por cada 1litro agua en un balde plástico. ▪ Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. ▪ Aplique en el área y deje actuar por 15 minutos ▪ No enjuague	Limpieza desinfección a Diario	Tapabocas Guantes Toallas Esponja/abrasiva Balde Detergente Hipoclorito	Personal de servicios generales
CANECA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: ▪ Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un	Limpieza desinfección a diario	Tapabocas Guantes plásticos Cepillo Agua Detergente. Hipoclorito. Toallas	Personal de servicios generales.

	residuos y aísle de manera transitoria evitando posible foco de contamin ación. 3. Prepare una solución de agua con detergent e y con una esponja abrasiva o cepillo restriega pisos, paredes interna, externa y tapa de canecas 4. Enjuague con abundant e agua, se deja escurrir.	balde plástico ▪ Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. Aplique en el área y deje actuar por 10 minutos. ▪ No enjuague			
AMBIENTE	N.A	La desinfección se realizará diariamente así: ▪ Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro agua. ▪ Aplique por aspersión (rociar),	La desinfección se aplica por aspersión y se hace a diario. Mínimo 2 veces al día (antes de iniciar	Atomizador Agua Hipoclorito	Personal de servicios generales.

		iniciando desde la parte alta del baño y dejar caer hasta el piso.	labores, después del almuerzo)		
FORROS DE LAS COLCHONETAS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar actividad 2. Prepare solución de agua con detergente. 3. Retire la suciedad disuelta en el detergente con una toalla limpia y seca.	La desinfección se realiza después de la limpieza: ▪ Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro agua en un balde plástico. ▪ Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito y aplique en el área deje actuar por 15 minutos ▪ No enjuague	Limpieza y desinfección semanal	Tapabocas Guantes plásticos Cepillo Agua Detergente. Hipoclorito. Toallas	Personal de servicios generales.

1.5 CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR

Alimentos, áreas, superficies o equipos a desinfectar	Hipoclorito Comercial ml/L de agua	Tiempo de exposición
Baños (superficies y accesorios)	5ml * 1L de agua	30 minutos
Salón/comedor (Superficies)	4ml *1L de agua	30 minutos
Mesas y Sillas del comerdor	2ml * 1L de agua	10 minutos
Material didáctivo, mobiliario, forros y colchonetas	2ml * 1L de agua	15 minutos
Canecas, traperos y utensilios de Aseo	5ml * 1L de agua	10 minutos
Ambiente	2ml * 1L 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.

PROTOCOLO 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 estado en contacto con animales o insectos.
- Si ha utilizado insecticidas, veneno, etc.
- Las uñas siempre deben estar cortas y limpias para ello utilice un cepillo adecuado.
- Seque correctamente las manos utilizando toallas desechables.
- Por último, el lavado de manos debe hacerse antes y después de cualquier actividad.

2. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

2.1. OBJETIVOS

2.1.1. General

- Garantizar que en todas las áreas de las unidades de servicio de la Modalidad Propia e interculturalse encuentren libres de plagas que constituyan un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos.

2.1.2. Específicos

- Establecer procedimientos documentados sobre la prevención y control de plagas evitando que puedan proliferar en la unidad de servicio.
- Dar cumplimiento al Código Sanitario Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997 Articulo 29 Literal C el cual debe ser aplicado en la unidad de servicio y la Resolución 2674 de 2013.

2.2. ALCANCE

El programa control de plagas, aplica a todas las áreas de las unidades de servicios de Modalidad Propia e intercultural y 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.
- **Salón comedor y otros:** paredes, techo, piso, mobiliario, puertas, ventanas, mesas, sillas, muebles.

2.3. DEFINICIONES

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 diseñadas 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.

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.
- No está permitido ningún tipo de mascota en los Hogares mientras se presta el servicio.
- 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 roedor.

2.3.1. Procedimientos Operativos Estándar para la Prevención de Aparición de Plagas

Baño

AREA DE APLICACIÓN	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
BAÑOS	1. Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección del baño. 2. 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.	Personal de servicios generales

Salón / Comedor y otros

AREA DE APLICACION	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
SALÓN/ COMEDOR Y OTROS	• Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección del baño. • 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.	Personal de servicios generales

3. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

3.1. OBJETIVOS

3.1.1. 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, observando las normas pertinentes.

3.1.2. Específicos

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta clasificación de los residuos sólidos generados en las unidades de servicio.
- 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.
- Cumplir con la legislación sanitaria vigente, sobre manejo y disposición de los residuos sólidos Decreto 1140 de 2003, Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013.

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

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 solidos

- **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 solidos

- **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.

3.4. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SÓLIDOS

Baños

PROCEDIMIENTO: Manejo de residuos solidos	ACTIVIDAD: Recolección de residuos sólidos zona de baños		
RESPONSABLE: Talento humano de la modalidad			
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 Personal de 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.			

Saló y otros

PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	ACTIVIDAD: Recolección de residuos sólidos salon y otro		
RESPONSABLE: Talento humano de la modalidad			
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 el equipo dispondrá de estos.
OBSERVACIONES: recuerde sacar los residuos generados en el HCB de acuerdo a la programación de recolección de basuras de cada sector.			

4. SUMINISTRO DE AGUA

4.1. OBJETIVOS

4.1.1. General

Garantizar que las unidades de servicio cuenten con suministro de agua potable 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 de la Modalidad Propia e intercultural como son baño, salón y otros.

4.4. PLAN DE CONTINGENCIA PARA EL SUMINISTRO DE AGUA EN LAS UNIDADES DE LA MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL

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 un tanque de litros de almacenamiento de agua de material lavable y resistente al deterioro. Con el cual podrá garantizar la prestación del servicio por lo menos de un (1) día de atención.
- Plan B.: En el caso que la Unidad de Servicio no cuente con tanque de almacenamiento de agua se realizará una concertación con las autoridades para poder suministrar el agua para las necesidades básicas d ellos usuarios durante la atención.

4.5. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

NOTA: "Las Unidades de Servicio adoptaran el procedimiento de lavado y desinfección de tanques que más se adapte a sus necesidades, labor que se desarrollará observando todos los protocolos de seguridad que dicha labor amerite, se advierte que los accidentes o situaciones que se generen en razón o con ocasión al desarrollo de la actividad de limpieza y desinfección de tanques, **será de exclusiva responsabilidad de las EAS y la Unidad de Servicios**, lo cual eximirá de cualquier tipo responsabilidad de carácter civil, penal y administrativa al ICBF".

4.5.1. Procedimiento de Limpieza y Desinfección de Tanque de Almacenamiento de Agua Potable a través de Empresa Certificada

AREA	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
Tanque de Almacenamiento de agua	1. Programe la fecha de la actividad teniendo en cuenta las fechas en las cuales la unidad de servicio HCB no presta el servicio. 2. El día anterior cierre el registro de entrada del acueducto externo. 3. Seleccione la Empresa que realizará el procedimiento de lavado de tanques, la cual debe contar con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE EMITIDO POR LA SECRETARIA DE SALUD, este último será adjuntado a la certificación de lavado y desinfección que emita la empresa. 4. Solicite y archive el Certificado de Lavado y Desinfección de Tanques emitido por la Empresa seleccionada.	Cada 6 meses	Certificado de lavado y desinfección de tanque	ENFERMERA
OBSERVACIONES	Recuerde solicitar a la empresa: 1. Concepto sanitario Favorable emitido por la secretaría de salud. 2. Certificado de lavado y desinfección de tanque. 3. Ficha técnica del producto desinfectante utilizado en el procedimiento			

FORMATO 3. REGISTRO DE VERIFICACIÓN LIMPIEZA Y DESINFECCION - SALON

Mes_____**de** _____

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																								RESPONSABLE	ACCIÓN CORRECTIVA	OBSERVACIONES
	1ª Semana					2a Semana					**3**a Semana					**4**a Semana					**5**a 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			
Pisos																												
Paredes techos y puertas																												
Ventanas																												
Mesas y sillas																												
Forros																												
Mobiliario																												
SUPERVISA:																									C: Cumple NC: No cumple			

FORMATO 4. REGISTRO DE VERIFICACIÓN LIMPIEZA Y DESINFECCION OTRAS AREAS

Mes_____de_____

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																							RESPONSABLE	ACCIÓN CORRECTIVA	OBSERVACIONES
	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			
Pisos																												
Pisos																												
Paredes y techos																												
Ventanas																												
Mesas y sillas																												
SUPERVISA:																										C: Cumple NC: No cumple		

FORMATO 5. REGISTRO DE INSPECCION DE HERMETICIDAD (CONTROL DE PLAGAS)- COCINA, BAÑO Y SALON COMEDOR

Mes_____de _____

AREAS	Fisuras		Sifones		Cañerías		Toma corrientes, cables		Entre piso y puerta		Agujeros en paredes y techos		Tuberías	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
COCINA														
BAÑO														
SALON COMEDOR														
OBSERVACIONES	Cumple: C No cumple: NC													
	RESPONSABLE:													

FORMATO 6. REGISTRO DE VERIFICACIÓN, PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS

Mes_____**de** _____

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									RESPONSABLE	ACCION CORRECTIVA	OBSERVACIONES
	1ª Semana					2a Semana					**3**a Semana					**4**a Semana					**5**a 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																												
BAÑOS																												
SALON																												
COMEDOR																												
SUPERVISA:																										C: Cumple NC: No cumple		

FORMATO 7. REGISTRO PARA EL LAVADO DE TANQUES UNIDADES DE SERVICIO

MES	RESPONSABLE	FECHA	FIRMA	FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
Ficha Técnica del Desinfectante				

ANEXO 3. 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% clororoxilenol
Concentración	1%
Propiedades físico -	Liquido viscoso, translúcido 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

FICHA TECNICA: DETERGENTE

Nombre	Detergente
Ingrediente Activo	Producto tenso activo fosfatos
Concentración	5%
Propiedades físico - químicas	Polvo blanco de olor característico, sustancias que diluyen la suciedad y la atrapan para ser retiradas
Presentación	Bolsa plástica de 1000 grs
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	Usados con agente blanqueador y desinfectante de amplio espectro
Instrucciones	Prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el detergente requerido usando un recipiente aforado.
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo

FICHA TECNICA: PRODUCTO DE LIMPIEZA PARA MENAJE SUPERFICIE Y UTENSILIOS

Nombre	Detergente
Ingrediente Activo	Quelante, tenso activo catiónico
Concentración	5%
Propiedades físico - químicas	Producto Liquido translúcido, blanco, remueve todo tipo de suciedad, incluyendo grasa vegetal y animal, preservando el brillo natural del menaje y utensilios
Presentación	Galón plástico de 20 litros
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	Producto desarrollado para dar limpieza a utensilios, menaje y áreas de empresas de alimentos
Instrucciones	Diluya en un recipiente con agua de acuerdo a la necesidad de aplicación
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco, limpio y seco, consérvese en su envase original bien tapado.

BIBLIOGRAFÍA

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. Manual lavado de tanques de almacenamiento de agua para el consumo humano. Dirección de Sanidad del Ejercito.2013
5. www.¡uanncorpas.edu.co/uplods/GHG-MAN-002.2 Plan de Saneamiento
6. www.chemistry.co.nz./deterginfo.htm
7. www.epa.gov.
8. www.bioterios.com Métodos de Limpieza y Desinfección, Autora: Verónica Casanova.
9. www.scielos.org Salud ambiental conceptos y actividades Gonzalo Ordoñez
10. www.osakidetza.euskad.net/ medidas que se pueden aplicar para el control de plagas
11. www.mutualcl./capacita/cont/imagenes/099-pla.pdf
12. www.bolsamercantil.com.co
13. www.anmat.gov.ar Campaña de Educación y Prevención de Enfermedades Transmitidas por alimentos.
14. http://www.monografias.com/trabaios89/limpieza-desinfeccion-materiales- laboratorio-clinico/limpieza-desinfección-materiales- laboratorio- clinico.shtml#ixzz39B6hx4qC
15. Monografias.com Manual de Limpieza desinfección y esterilización de materiales en el laboratorio clínico.
16. www.ecopibes.com /problemas/contaminación
17. www.ambiente-ecologico.com/revista65/roedor65htm