Evaluación y seguimiento

La actividad fue reconocida como un momento significativo de encuentro y construcción colectiva. Se evidenció un alto nivel de compromiso por parte de las familias, quienes valoraron el espacio como una oportunidad para fortalecer los vínculos comunitarios y promover prácticas alimentarias saludables. Durante la jornada se observó una participación activa, un ambiente de respeto y una disposición permanente al trabajo cooperativo. Estos elementos reflejan avances en la consolidación de dinámicas solidarias y reafirman la pertinencia de continuar impulsando este tipo de acciones en beneficio del desarrollo integral de la primera infancia y del fortalecimiento del tejido social rural.

Conclusión

La experiencia de la olla comunitaria durante el encuentro permitió fortalecer no solo la alimentación de las familias participantes, sino también los lazos de solidaridad y cooperación dentro de la comunidad. Este ejercicio colectivo demostró que, cuando las familias se involucran activamente, se enriquecen los procesos del servicio de Educación Inicial Campesina, favoreciendo el desarrollo integral de niñas y niños y consolidando prácticas comunitarias que fortalecen la vida rural y su sentido de unidad.

SOCIALIZACION DE LA MINUTA

- **NOVIEMBRE: Pan, queso y preparada**

PRODUCTO	UNIDADES
Panes	50 unidades
Preparada de mora	4 libras
Queso doble crema	4 libras

14 NOVIEMBRE 2025

EVIDENCIA DE EPP



PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS



EVIDENCIA ADECUACION DE LOS ALIMENTOS DE LAS OLLA COMUNITARIA Y DE LA ENTREGA DE LA OLLA COMUNITARIA



EVIDENCIA CONSUMO DE LOS ALIMENTOS DE LA OLLA COMUNITARIA





Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Promover espacios de formación nutrición, higiene y cocina saludable para las familias.	Agente educativo	NO APLICA
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
PAOLA ANDREA ARIAS BOHORQUEZ	AGENTE EDUCATIVO	

REGIONAL:
SERVICIO:
NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO
NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO:

META
SERVICIO DE EDUCACIÓN INICIAL RURAL (X)
ASOCIACIÓN DE HCB PORFIN 3
BN PUERTO ALVIRA

Nº ORDEN	NOMBRES Y APELLIDOS DEL USUARIO	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL USUARIO	GRUPO POBLACIONAL DEL USUARIO			EN Fecha: 14/11/20
				Gestante y Lactantes	Niñas y niños de 0 a 11 meses	Niñas y niños 1 año a 5 años	Usuario asiste con Acompañante (SI / NO)
1	ISRAEL ADRIAN MORENO SALGADO	RC	1116825808	-	-	x	SI
2	LAURA CRISTINA GUERRERO MENDIETA	RC	1120394073	-	-	x	SI
3	MARIA ANTHONELLA CORDERO CIPRIAN	RC	1121979329	-	-	x	SI
4	MARIA FERNANDA MARTINEZ GOMEZ	RC	1119896158	-	-	x	SI
5	JAZIEL MARTINEZ GOMEZ	RC	1119896958	-	-	x	SI
6	JARAISS JULIANA GAVIRIA RUBIO	RC	1120877531	-	-	x	SI
7	AHISEL VICTORIA FONTECHA JAIMES	RC	1120476183	-	-	x	SI
8	KAROL JULIETH RODRIGUEZ LANCHEROS	RC	1120476266	-	-	x	SI
9	THIAGO FELIPE RODRIGUEZ RAMIREZ	RC	1122945379	-	-	x	SI
10	YIMER ALEJANDRO RODRIGUEZ RAMIREZ	RC	1123821217	-	-	x	SI
11	MARIA GABRIELA JUSTINIANO TABARES	RC	1120847691	-	-	x	SI
12	MARIA ISABEL DIAZ SEPULVEDA	RC	1123453367	-	-	x	SI
13	ANDERSON DAVID RODRIGUEZ MOLINA	RC	1124841470	-	-	x	SI
14	EMILIANNY ANTHONELA GUILLEN CONTRERAS	RC	10776842	-	-	x	SI
15	DIOMAR JOSE DIAZ CONTRERAS	RC	11288602	-	-	x	SI
16	JUAN DAVID CORONADO CALDERON	RC	1157968397	-	-	x	SI
17	VALERY DANIELA MARROQUIN VARGAS	RC	1120847105	-	-	x	SI
18	ERICK MATIAS MARROQUIN VARGAS	RC	1120847106	-	-	x	SI
19	JHON ALEJANDRO GUILLEN PARADA	RC	1083063478	-	-	x	SI
20	EMANUEL GERARDO LEON MATEUS	RC	1120476403	-	x	-	SI

ALIM		
Pan con queso	Jugo de fruta mora	
x	x	
x	x	
x	x	
x	x	
x	x	
x	x	
x	x	
x	x	
x	x	
x	x	
x	x	
x	x	
x	x	
x	x	
x	x	
x	x	
x	x	
x	x	
x	x	

Firma d
Nombre

OBSERVACIONES:

REGIONAL:
SERVICIO:
NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO:
NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO:

META
SERVICIO DE EDUCACIÓN INICIAL RURAL (3)
ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA)
BRI PUERTO ALVIRA

CENTRO ZO
MES DE ENT

ENCUENTRO
Fecha: 14/11/2025

# ORDEN	NOMBRES Y APELLIDOS DEL USUARIO	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL USUARIO	GRUPO POBLACIONAL DEL USUARIO			ALIMENTOS E					
				Gestante y Lactantes	Niños y niñas de 6 a 11 meses	Niños y niñas 1 año a 5 años	Usuario asiste con Acompañante (SI / NO)	Pan con queso	Jugo de fruta mora			
1	YINZON ARLEY GARCIA AMAYA	RC	1120475893	-	-	X	SI	X	X	-	-	-
2										-	-	-
3										-	-	-
4										-	-	-
5										-	-	-
6										-	-	-
7										-	-	-
8										-	-	-
9										-	-	-
10										-	-	-
11										-	-	-
12										-	-	-
13										-	-	-
14										-	-	-
15										-	-	-
16										-	-	-
17										-	-	-
18										-	-	-
19										-	-	-
20										-	-	-

Firma de quien en
Nombre Completo

OBSERVACIONES:

ACTA DE REUNION

EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 PUERTO ALVIRA
HORA: 10: AM A 10: 40 AM	**FECHA:** 14/11/2025
LUGAR: VEREDA RINCON DEL INDIO	**TEMA:** DESARROLLO DE LA OLLA COMUNITARIA
POBLACIÓN OBJETO: padres de familia y/o acudientes, participantes modalidad Propia e Intercultural Servicio Educación inicial campesina	
OBJETIVO:	Socializar con la comunidad el propósito, funcionamiento y beneficios de la Olla Comunitaria, promoviendo la participación activa, el uso adecuado de los recursos alimentarios y el fortalecimiento de la convivencia, la solidaridad y el bienestar colectivo.

AGENDA:

Orden del Día:

1. Socialización de la minuta
2. Limpieza y Adecuación de espacios
3. Evidencia de EPP
4. Preparación de los alimentos
5. Evidencia lavado de manos
6. Evidencia Consumo de los Alimentos

DESARROLLO DE LA OLLA COMUNITARIA:

El desarrollo de la Olla Comunitaria se llevó a cabo como una estrategia de integración social y fortalecimiento del bienestar colectivo, dirigida a la población beneficiaria del programa. La actividad inició con la organización del equipo de apoyo y la recolección de insumos aportados tanto por la institución como por la comunidad, garantizando la disponibilidad de alimentos nutritivos y suficientes para la preparación.

Durante la jornada, se realizó la clasificación, lavado y preparación de los ingredientes, siguiendo normas de higiene y manipulación de alimentos para asegurar la calidad y seguridad del consumo. La comunidad participó de manera activa en cada una de las etapas: preparación, cocción, distribución y servicio de los alimentos, fomentando el trabajo en equipo, la responsabilidad compartida y el sentido de pertenencia.

La olla comunitaria se desarrolló en un ambiente de colaboración y armonía, permitiendo el encuentro entre familias, líderes comunitarios y beneficiarios del programa. Se aprovechó este espacio para socializar mensajes educativos sobre nutrición, uso adecuado de la Bienestarina, hábitos saludables y la importancia de la alimentación balanceada.

Finalmente, la distribución del alimento se realizó de forma organizada, priorizando a los grupos más vulnerables, garantizando el acceso equitativo y promoviendo el respeto y la convivencia. La jornada culminó con una evaluación participativa que permitió identificar fortalezas y aspectos a mejorar para futuras actividades comunitarias.

Conclusión

La realización de la Olla Comunitaria representó una oportunidad significativa para fortalecer la unidad, la participación y el sentido de pertenencia dentro de la comunidad. A través de la preparación y distribución conjunta de los alimentos, se logró no solo garantizar un complemento nutricional para los beneficiarios, sino también promover valores esenciales como la solidaridad, la cooperación y la corresponsabilidad.

Asimismo, la jornada permitió reforzar conocimientos sobre nutrición, higiene y aprovechamiento adecuado de los recursos alimentarios, especialmente en relación con el uso de la Bienestarina y otros insumos entregados por los programas de apoyo. La participación activa de las familias y líderes comunitarios evidenció el compromiso colectivo con el bienestar de todos, en especial de la población más vulnerable.

En síntesis, la Olla Comunitaria se consolidó como un espacio de integración y aprendizaje que contribuye al fortalecimiento del tejido social y al mejoramiento de la calidad de vida de la comunidad, dejando bases importantes para continuar desarrollando iniciativas que promuevan la alimentación saludable, la inclusión y el apoyo mutuo.

SOCIALIZACION DE LA MINUTA

la Olla Comunitaria se realizó con el propósito de informar a la comunidad sobre la importancia de esta actividad como estrategia de integración, solidaridad y fortalecimiento alimentario. Durante la reunión se explicó el objetivo central de la jornada, los pasos del proceso y la forma en que cada participante podía aportar a la preparación y organización del evento.

Se presentaron los ingredientes seleccionados para la preparación del alimento comunitario, destacando su valor nutricional y su accesibilidad. Entre ellos se incluyeron:

- Plátano, como fuente de energía y carbohidratos.
- Maíz pira, que aporta fibra y nutrientes esenciales.
- Carne, utilizada como principal aporte proteico para complementar la alimentación.
- Salchicha, como ingrediente adicional para mejorar sabor y volumen del guiso.
- Limonada, preparada como bebida refrescante e hidratante para acompañar la comida.

Durante la socialización, se enfatizó en la importancia de mantener buenas prácticas de higiene, tanto en la manipulación de los alimentos como en la distribución final del plato. De igual manera, se invitó a la comunidad a participar activamente en cada una de las etapas: preparación, cocción, servicio y limpieza.

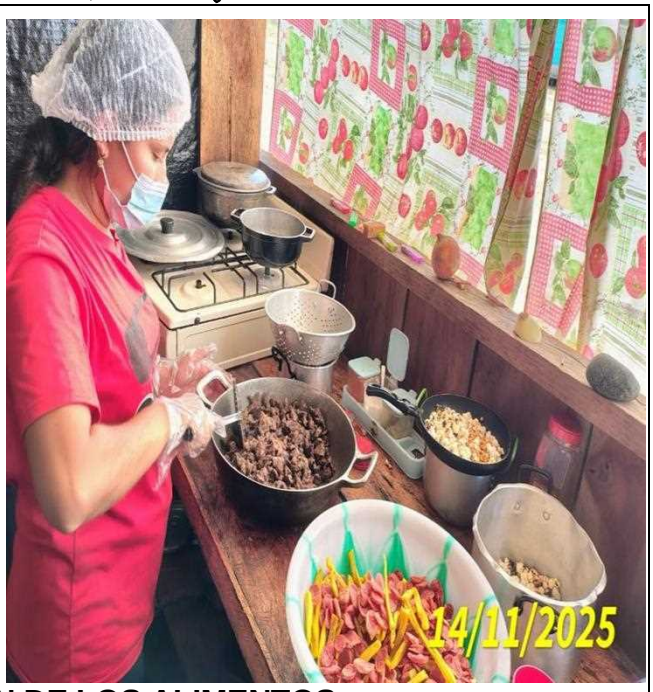
Este espacio permitió aclarar dudas, distribuir responsabilidades y fomentar la participación colectiva, asegurando que la Olla Comunitaria se desarrollara de manera organizada, segura y en beneficio de toda la población involucrada**.**

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



ESPACIO PREPARACION DE ALIMENTOS





PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS





LAVADO DE MANOS





LAVADO DE ALIMENTOS-USO DE EPP





EVIDENCIA ADECUACION DE LOS ALIMENTOS DE LAS OLLA COMUNITARIA Y DE LA ENTREGA DE LA OLLA COMUNITARIA





EVIDENCIA CONSUMO DE LOS ALIMENTOS DE LA OLLA COMUNITARIA

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Organizar periódicamente nuevas ollas comunitarias o eventos similares que permitan mantener el espíritu de colaboración, convivencia y apoyo mutuo.	Agente educativo-padres de familia.	noviembre
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
OVIDIO CARDENAS PIÑEROS	AGENTE EDUCATIVO	

Se Anexan Firmas

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO ENTREGA DE ALIMENTOS A LOS USUARIOS EN LA ESTRATEGIA DE OLLA COMUNITARIA	FO.SO13.PP Versión 1	14/03/2022 Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL: META | CENTRO ZONAL: VILLAVICENCIO 1 | MUNICIPIO: MAPIRIPAN

SERVICIO: SERVICIO DE EDUCACIÓN INICIAL RURAL (1X) | MES DE ENTREGA: NOVIEMBRE | CODIGO CUENTAME DE LA UDS: 3932990125272

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA 3

NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO: 01 PUERTO ALVIRA | NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN: 01 PUERTO ALVIRA

Nº ORDEN	NOMBRES Y APELLIDOS DEL USUARIO	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL USUARIO	GRUPO POBLACIONAL DEL USUARIO			ENCUENTRO No 1 Fecha: 14/11/2025										DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE			ENCUENTRO No ___ Fecha:								DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE		
								ALIMENTOS ENTREGADOS													ALIMENTOS ENTREGADOS										
				Gestante y Lactante	Niñas y niños de 6 a 11 meses	Niñas y niños 1 año a 5 años	Usuario asiste con Acompañante (SI / NO)	Picada de carne, salchicha Y crispeta de maíz										NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA	Usuario asiste con Acompañante (SI / NO)								NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA
1	SAMARA CELESTE SIERRA CARDONA	RC	1120476364	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	.	.	.	DERLY LORENA CARDONA PARRA	1120571624	DERLY lorena C.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
2	YEIMY PAOLA TABARES MONTAÑO	CC	1120838814	X	.	.	NO	X	X	.	.	.	.	.	.	.	YEIMY PAOLA TABARES MONTAÑO	1120838814	Yeimy Tabares	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
3	HANSEL GAEL MOGOLLON MOJICA	RC	1157969959	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	.	.	.	YISETH LEANDRA MOJICA VERA	1030500070	Yiseth Mojica	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
4	ZOE ESTEFANIA CIPRIAN LOZANO	RC	1121988528	X	.	.	SI	X	X	.	.	.	.	.	.	.	YULIANA CIPRIAN LOZANO	1121863390	Yuliana Ciprian	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
5	LUIS ANGEL RINCON RAMOS	RC	1120475762	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	.	.	.	ADRIANA PATRICIA RAMOS MARIN	1026574520	ADRIANA R	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
6	EDUAR ADRIAN RAMOS MARIN	RC	1123453836	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	.	.	.	ADRIANA PATRICIA RAMOS MARIN	1026574520	ADRIANA R	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
7	DANIELA ALEXANDRA ASCENCIO GOMEZ	RC	1115753765	.	X	.	SI	X	X	.	.	.	.	.	.	.	SANDRA MILENA ASCENCIO GOMEZ	1093927099	Sandra A.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
8	ELIANYER MATEO ANGARITA ARRIETA	RC	1115751601	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	.	.	.	ADRIANI YENDILETH ARRIETA PEREZ	23715691	Adriani	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
9	ISACC DAVID SUEREZ ASCENCIO	RC	1100554067	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	.	.	.	MARIA DEL CARMEN ASCENCIO GOMEZ	1100543757	Maria	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
10	IAN SAMUEL HERNANDEZ SANTA	RC	1120878068	.	X	.	SI	X	X	.	.	.	.	.	.	.	DEYSY LORENA SANTA NOVOA	1121869904		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
11	DYLAN STIVEN VILLAMIZAR QUIÑONEZ	RC	1122942614	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	.	.	.	VIDALIA YANETH QUIÑONEZ QUIÑONEZ	1004820477	Vidalia Yaneth Q	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
12	LENDER YORDAEN BERNAL ALONSO	RC	1116511478	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	.	.	.	NOHORA AYDEE ALONSO BERNAL	1119183806	Nohora Alonso B	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
13	EMILY SARAI FORERO PABON	RC	1157968015	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	.	.	.	MAYERLY PABON GUERRERO	1116866120	Mayerly Pabon	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
14	MIA ANTONELLA MORA ANGARITA	PPT	7105707	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	.	.	.	YERLY YADIMIR ANGARITA CAMARGO	1116508193	Yerly Angarita	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
15	LIAM DAMIAN LEON MORALES	RC	1029972066	X	.	.	SI	X	X	.	.	.	.	.	.	.	LEIDY PATRICIA MORALES TRASLAVIÑA	1099552631	Leidi Morales	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
16	BRIGITTE ARIANA MORA VARGAS	RC	1122945335	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	.	.	.	VALENTINA VARGAS MONROY	1123432893	Valentina Vargas	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
17	GENTIL ALEXANDER MURILLO LINARES	RC	1121981202	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	.	.	.	MAYERLY LINARES SARMIENTO	41242392		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
18	JULIETA . VELASQUEZ ARGEL	RC	1222145148	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	.	.	.	YOELIS MARCELA ARGEL LOPEZ	1039087416	Yoelis Argel	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
19	KENNLY BRIYIT CORDERO GONZALEZ	CC	1007191314	X	.	.	NO	X	X	.	.	.	.	.	.	.	KENNLY BRIYIT CORDERO GONZALEZ	1007191314	Cordero.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
20	CAREN DAYANA ALONSO BERNAL	CC	1119182248	X	.	.	NO	X	X	.	.	.	.	.	.	.	JULIO JHONATAN LEON BERNAL	1120473465	Julio León	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.

ENCUENTRO No 1 | ENCUENTRO No ___

Firma de quien entrega por parte de la EAS:

Nombre Completo y legible de quien entrega EAS: Ovidio Cardozo

OBSERVACIONES:

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	FI.SO15.PP	14/02/2022
PROSPERIDAD FAMILIAR	FORMATO ENTREGA DE ALIMENTOS A LOS USUARIOS EN LA ESTRATEGIA DE OLLA COMUNITARIA	Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Publica	

REGIONAL: META
SERVICIO: SERVICIO DE EDUCACIÓN INICIAL RURAL (X)
NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA 3
NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO: SI1 PUERTO ALVIRA

CENTRO ZONAL: VILLAVICENCIO 1
MES DE ENTREGA: OCTUBRE

MUNICIPIO: MAPIRIPAN
CODIGO CUENTAME DE LA UDS: 99320001282T3
NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN: SI1 PUERTO ALVIRA

Nº ORDEN	NOMBRES Y APELLIDOS DEL USUARIO	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL USUARIO	GRUPO POBLACIONAL DEL USUARIO			ENCUENTRO No 1 Fecha: 14/11/2025											DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE			ENCUENTRO No ___ Fecha:											DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE		
								ALIMENTOS ENTREGADOS														ALIMENTOS ENTREGADOS													
				Gestante y Lactantes	Niñas y niños de 6 a 11 meses	Niñas y niños 1 año a 5 años	Usuario asiste con Acompañante (SI / NO)	Picada de carne, salchicha Y crispeta de maíz										NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA	Usuario asiste con Acompañante (SI / NO)											NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA
1	EYLIN KARINA OVALLOS JULIO	CC	1065874135	X	-	-	NO	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ROBERTO YESID ZAYAS LEON	1005109563	Zobato	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ENCUENTRO No 1 _____ ENCUENTRO No ___ _____

Firma de quien entrega por parte de la EAS: _____ _____

Nombre Completo y legible de quien entrega EAS: Ovidio Cardenas _____

OBSERVACIONES: _____

"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 REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 sector loma
HORA: 04:40PM	**FECHA: 04/11/2025** **18/11/2025**
LUGAR: sector loma	**TEMA:** Desarrollo de la olla comunitaria
POBLACIÓN OBJETO: padres de familia y/o acudientes, participantes modalidad Propia e Intercultural Servicio Educación inicial campesina	
OBJETIVO:	Impulsar la continuidad y el fortalecimiento de la estrategia de olla comunitaria dentro del servicio de Educación Inicial Campesina, favoreciendo el acceso de las niñas y los niños de la UCA M1, sector Loma, a preparaciones nutritivas y apropiadas para su desarrollo, mientras se promueve la participación activa, el compromiso y el trabajo conjunto de las familias en este proceso.

AGENDA:

Orden del Día:

1. Socialización de la minuta
2. Adecuación de espacios
3. Evidencia de EPP
4. Preparación de los alimentos
5. Evidencia lavado de manos
6. Evidencia Consumo de los Alimentos

DESARROLLO DE LA OLLA COMUNITARIA:

La planificación y ejecución de las ollas comunitarias se desarrollaron con la participación activa de las madres de familia y de los participantes del servicio de Educación Inicial Campesina. La primera jornada tuvo lugar el 4 del mes, durante la cual se prepararon almojábanas con jugo de mora en leche, promoviendo un espacio de encuentro que favoreció la alimentación nutritiva y el fortalecimiento de los lazos comunitarios.

La segunda olla comunitaria se llevó a cabo el 18 del mismo mes, con la elaboración de mantecada acompañada de jugo de maracuyá. Esta actividad permitió continuar consolidando la corresponsabilidad familiar y el trabajo conjunto en beneficio de las niñas y los niños de la UCA M1, sector Loma.

Ambas jornadas se constituyeron en experiencias significativas que no solo contribuyeron a una alimentación equilibrada para la primera infancia, sino que también impulsaron la participación colectiva y reafirmaron el valor de las prácticas rurales como parte del proceso educativo.

Implementación de la Olla Comunitaria

La ejecución de las ollas comunitarias se llevó a cabo en dos encuentros programados conjuntamente con las familias, utilizando espacios apropiados para la preparación y distribución de los alimentos. En cada jornada se priorizó la elaboración de preparaciones sencillas, nutritivas y propias del contexto rural, promoviendo el uso de productos locales.
En el primer encuentro se realizó una olla comunitaria basada en almojábanas acompañadas de jugo de mora en leche, lo que permitió integrar a las familias en un ambiente colaborativo y resaltar recetas tradicionales de la región. En la segunda jornada se preparó mantecada con jugo de maracuyá, fortaleciendo nuevamente la participación comunitaria y la apropiación de prácticas culinarias campesinas.
Durante ambas actividades, las niñas y los niños participaron activamente mediante propuestas pedagógicas relacionadas con la alimentación saludable, el trabajo colectivo y la valoración de las costumbres rurales. Además, se garantizó el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria, cuidando la calidad de los alimentos y el bienestar de todas las personas involucradas.

Evaluación y Seguimiento

Al cierre de la jornada, se llevaron a cabo espacios de evaluación participativa en los que las madres de familia y demás asistentes expresaron su satisfacción con las actividades realizadas. Durante la primera olla comunitaria, en la que se prepararon almojábanas acompañadas de jugo de mora en leche, las participantes resaltaron el valor nutritivo de la propuesta y el ambiente de colaboración generado. En la segunda olla, que contó con la elaboración de mantecada y jugo de maracuyá, se destacó nuevamente el fortalecimiento del tejido comunitario y los aprendizajes colectivos derivados de la experiencia.

Conclusión

La realización de la olla comunitaria dentro del servicio de Educación Inicial Campesina permitió reconocer su potencial como una estrategia que dinamiza la participación y el sentido de pertenencia en la comunidad. Esta experiencia contribuyó al bienestar alimentario de las participantes y los participantes, impulsó la corresponsabilidad entre las familias y resaltó las prácticas propias del contexto campesino como oportunidades pedagógicas que fortalecen los vínculos sociales y enriquecen los procesos de aprendizaje.

SOCIALIZACION DE LA MINUTA



ADECUACIÓN DE ESPACIOS





EVIDENCIA DE EPP





PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS



LAVADO DE MANOS.





EVIDENCIA CONSUMO DE LOS ALIMENTOS.





Compromisos / tareas	**Responsables**	**Fechas**
Promover espacios de formación sobre nutrición, higiene y cocina saludable para las familias.	Agente educativo	Mensual
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
YURY CATERINE ALDANA AGUDELO	AGENTE EDUCATIVO	Yuri Aldana

Se Anexan Firmas

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO ENTREGA DE ALIMENTOS A LOS USUARIOS EN LA ESTRATEGIA DE OLLA COMUNITARIA	F11.MT2.PP Versión 1 Clasificación de la información:Pública	9/06/2025 Página 1 de 1

REGIONAL: META — CENTRO ZONAL: VILLAVICENCIO 1 — MUNICIPIO: MAPIRIPAN

SERVICIO: SERVICIO DE EDUCACIÓN INICIAL RURAL (X) — MES DE ENTREGA: NOVIEMBRE — CODIGO CUENTAME DE LA UDS: 50325512000

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA 3

NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO: 01 SECTOR LOMA — NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN: 01 SECTOR LOMA

Nº ORDEN	NOMBRES Y APELLIDOS DEL USUARIO	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL USUARIO	GRUPO POBLACIONAL DEL USUARIO			ENCUENTRO No 1 Fecha: 04/11/2025						DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE			ENCUENTRO No 2 Fecha: 18/11/2025						DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE		
				Gestante y Lactantes	Niños y niñas de 6 a 11 meses	Niños y niños 1 año a 5 años	ALIMENTOS ENTREGADOS						NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA	ALIMENTOS ENTREGADOS						NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA
							Usuario sobra con Acompañante (SI / NO)	Almojábana	Jugo de fruta Mora							Usuario sobra con Acompañante (SI / NO)	Mafecadas	Jugo de fruta Maracuya						
1	ERICK SANTIAGO RIVERA CAMPOELLAS	RC	1120476346	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	EIDY CAMPOELIAS GARCIA	1133939546	EIDY CAMPOELIAS	SI	X	X	.	.	.	EIDY CAMPOELIAS GARCIA	1133939546	EIDY CAMPOELI
2	DAFNE ISABELLA MEJIA IBARRA	RC	1120476419	X	.	.	SI	X	X	.	.	.	MARLY DAYANA IBARRA CASTELLANO	1124217028		SI	X	X	.	.	.	MARLY DAYANA IBARRA CASTELLANO	1124217028	
3	ALAHIA VICTORIA SANCHEZ PARDO	RC	1120848080	X	.	.	SI	X	X	.	.	.	DANIELA PARDO MONTENEGRO	1120472544		SI	X	X	.	.	.	DANIELA PARDO MONTENEGRO	1120472544	
4	LUIS EMANUEL SANABRIA GARCIA	RC	1101700334	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	OLGA LUCIA GARCIA AVILA	1005484431		SI	X	X	.	.	.	OLGA LUCIA GARCIA AVILA	1005484431	
5	ETHAN ALEJANDRO MANRIQUE VIZCAINO	RC	1120476258	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	IRMA JULIETH VIZCAINO MARTINEZ	1121923220		SI	X	X	.	.	.	IRMA JULIETH VIZCAINO MARTINEZ	1121923220	
6	ALAN SANTIAGO NUMPAQUE SANDOVAL	RC	1120476160	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	ALANIS SCULLY SANDOVAL RIVERA	1090523609		SI	X	X	.	.	.	ALANIS SCULLY SANDOVAL RIVERA	1090523609	
7	ADRIAN SNEIDER AGUILAR RODRIGUEZ	RC	1120476436	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	ADRIANA YASMIN RODRGUEZ PONARE	1124995178		SI	X	X	.	.	.	ADRIANA YASMIN RODRGUEZ PONARE	1124995178	
8	EITHAN ELIAN TORRES RIVERA	RC	1120591118	X	.	.	SI	X	X	.	.	.	DEYSI YAQUELINE RIVERA VASCA	1120954288		NO	X	X	.	.	.	DEYSI YAQUELINE RIVERA VASCA	1120954288	
9	EYTHAN LUCIAN BARRERA RIVEROS	RC	1120476344	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN	1234789755		SI	X	X	.	.	.	MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN	1234789755	
10	ANGIE LUCIANA PERDOMO GONZALEZ	RC	1120476466	X	.	.	SI	X	X	.	.	.	ANGIE LORENA GONZALEZ BERNATE	1023371411		SI	X	X	.	.	.	ANGIE LORENA GONZALEZ BERNATE	1023371411	
11	LIAM DAMIAN TRIANA MORALES	RC	1120475713	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	INGRID GISETH MORALES VIUCHE	1012410822		SI	X	X	.	.	.	INGRID GISETH MORALES VIUCHE	1012410822	
12	DAVID MATHIAS ESPINOSA BURITICA	RC	1123453117	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	LAURA YESENIA BURITICA MORENO	1121962076		SI	X	X	.	.	.	LAURA YESENIA BURITICA MORENO	1121962076	
13	MIA ANTONELLA TAFUR MONTENEGRO	RC	1120588397	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	NIDIA TRIANA ARIZA	21202648		SI	X	X	.	.	.	NIDIA TRIANA ARIZA	21202648	
14	JHOHAN EMILIO PEREZ APONTE	RC	1120587815	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	CAGGTERINE APONTE ROMERO	1123563606		SI	X	X	.	.	.	CAGGTERINE APONTE ROMERO	1123563606	
15	KAREL NURYEDY PINTO ACHURY	CC	1118531617	X	.	.	NO	X	X	.	.	.	KAREL NURYEDY PINTO ACHURY	1118531617		SI	X	X	.	.	.	KAREL NURYEDY PINTO ACHURY	1118531617	
16	ZOE ANTHONELA HOYOS MIRA	RC	1120476445	X	.	.	SI	X	X	.	.	.	KAREN DAYANA MIRA FERNANDEZ	1002296271		SI	X	X	.	.	.	KAREN DAYANA MIRA FERNANDEZ	1002296271	
17	ALAIA VICTORIA CANTOR VANEGAS	RC	1123455031	.	X	.	SI	X	X	.	.	.	NIDA CUNEME JIMENEZ	40285542		SI	X	X	.	.	.	NIDA CUNEME JIMENEZ	40285542	
18	LIAM ALEXIS BENITEZ TORRES	RC	1120476123	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	ROSMIRA TORRES NEIRA	1120472365		SI	X	X	.	.	.	ROSMIRA TORRES NEIRA	1120472365	
19	SAMARA . PEÑA IBARRA	RC	1120476275	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	MARLY DAYANA IBARRA CASTELLANO	1124217028		SI	X	X	.	.	.	MARLY DAYANA IBARRA CASTELLANO	1124217028	
20																								

	ENCUENTRO No 1	ENCUENTRO No 2
Firma de quien entrega por parte de la EAS:	Yuri Aldana	Yuri Aldana
Nombre Completo y legible de quien entrega EAS:	Yury caterine Aldana	Yury Caterine Aldana.

OBSERVACIONES:

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

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 SECTOR LOMA
HORA: 1:50 PM - 2:20 PM	**FECHA:** 14/ 11/ 2025
LUGAR: SANTA HELENA	**TEMA:** SOCIALIZACIÓN OLLA COMUNITARIA
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y/O ACUDIENTES PARTICIPANTES MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	la integración, el trabajo colaborativo y la convivencia entre los padres de familia, acudientes, niñas, niños y el agente educativo, a través de una actividad participativa como la olla comunitaria, que fomente valores de solidaridad, cooperación y corresponsabilidad en el proceso educativo y de desarrollo infantil. **Objetivos específicos** 1. **Fortalecer los lazos de unión familiar y comunitaria**, creando espacios de encuentro y diálogo entre las familias y el equipo educativo. 2. **Promover la participación activa de las familias** en las actividades pedagógicas y de convivencia del programa.
Desarrollo de la Olla Comunitaria En la última jornada de olla comunitaria se vivió un ambiente de alegría, unión y gratitud. Las madres expresaron su profundo agradecimiento por el acompañamiento brindado durante todo	

el proceso, destacando el apoyo del programa y el beneficio que la olla comunitaria representó para sus familias.

Los niños y niñas también participaron con entusiasmo, manifestando su felicidad al compartir este espacio en compañía de sus familias y compañeros. Este encuentro permitió fortalecer los lazos comunitarios, promover la convivencia y cerrar este ciclo con una experiencia positiva para todos.

La actividad finalizó con mensajes de agradecimiento y reconocimiento por parte de las familias, valorando el esfuerzo y compromiso del programa en cada una de las ollas comunitarias realizadas.

Si deseas, también te puedo hacer una versión más corta, más formal o más emotiva.

¿Te gusta este tipo de personalidad?

Expresiones y reacciones de los niños y niñas durante el consumo de la olla comunitaria

Olla comunitaria, los **niños y niñas** mostraron diversas **expresiones de alegría, curiosidad y satisfacción**. Muchos se mostraban entusiasmados al recibir su porción, manifestando con sonrisas y gestos de agrado el gusto por compartir el alimento junto a sus familias y compañeros.

Algunos expresaban frases como:

- "¡Qué rico está!"
- "Mi mamá ayudó a hacer la comida."
- "Yo quiero repetir."
- "Estamos comiendo todos juntos."

Estas expresiones reflejaron su **felicidad, sentido de pertenencia y disfrute** del momento compartido. Los niños también demostraron **curiosidad por los alimentos**, preguntando por los ingredientes y comentando sobre los sabores.

Además, se observó que muchos **compartían con sus compañeros**, aprendiendo a esperar su turno, a agradecer y a valorar el trabajo de los adultos. El ambiente fue tranquilo y

armonioso, resaltando la **importancia del compartir, la solidaridad y la convivencia** como parte del aprendizaje cotidiano.

INGREDIENTES:	**PREPARACION:**
GALLINA PLATANO YUCA PAPA	SANCOCHO DE GALLINA

EVIDENCIAS: FOTOGRAFICAS



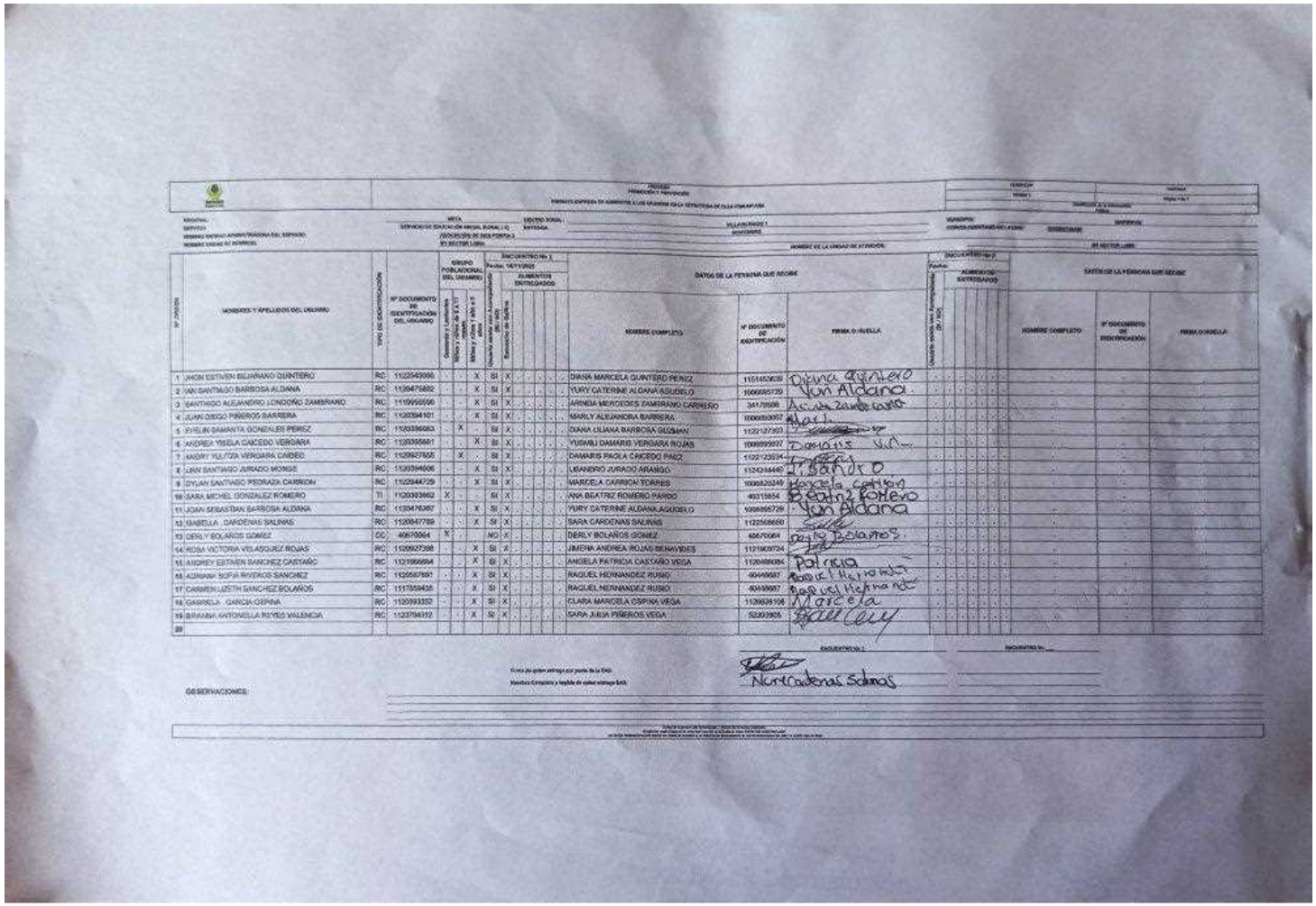








Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Realizar olla comunitaria. Cada mes en los encuentros y fortalecer cada día más para nuestros niñas y niños	Agente educativo y padres de familia y/o acudientes de los participantes.	Cuando se requiera
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS	AGENTE EDUCATIVO	



Nº ORDEN	NOMBRES Y APELLIDOS DEL USUARIO	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL USUARIO	GRUPO POBLACIONAL DEL USUARIO: Gestantes y Lactantes	Niños y niñas de 6 A 11 meses	Niños y niñas 1 año a 4 años	Usuario con discapacidad (SI/NO)	Beneficiario de Sisbén	ALIMENTOS ENTREGADOS	DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE: NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA
1	JHON ESTIVEN ELIANANO QUINTERO	RC	1122543096		X		SI	X		DIANA MARCELA QUINTERO PEREZ	1154453639	Diana Quintero
2	IAN SANTIAGO BARBOSA ALDANA	RC	1139475882		X		SI	X		YURY CATERINE ALDANA AGUDELO	1066955729	Yuri Aldana
3	SANTIAGO ALEJANDRO LONDOÑO ZAMBRANO	RC	1119565556		X		SI	X		ARINDA MERCEDES ZAMBRANO CARMEÑO	341.78598	Arinda Zambrano
4	JUAN DIEGO PINEROS BARRERA	RC	1123394101		X		SI	X		MARLY ALEJANDRA BARRERA	1006930057	Marly
5	EVELIN SAMANTA GONZALES PEREZ	RC	1123396063	X			SI	X		DIANA LILIANA BARBOSA SEGUAN	1122127393	
6	ANDREA YISELA CAICEDO VERGARA	RC	1123395861			X	SI	X		YUSMILI DAMARIS VERGARA ROJAS	1006959327	Damaris
7	ANGRY YULITZA VERGARA CAICEDO	RC	1129027855	X			SI	X		DAMARIS PAOLA CAICEDO PAEZ	1122123534	
8	LIAN SANTIAGO JURADO MONGE	RC	1123394606		X		SI	X		LEANDRO JURADO ARANGO	1124244440	L. Sandro
9	DYLAN SANTIAGO PEDRAZA CARRION	RC	1129044729		X		SI	X		MARCELA CARRION TORRES	1006820349	Marcela carrion
10	SARA MICHEL GONZALEZ ROMERO	TI	1120933662	X			SI	X		ANA BEATRIZ ROMERO PARDO	49315854	Beatriz Romero
11	JOAN SEBASTIAN BARBOSA ALDANA	RC	1139476367		X		SI	X		YURY CATERINE ALDANA AGUDELO	1066955729	Yuri Aldana
12	ISABELLA CARDENAS SALINAS	RC	1120947789		X		SI	X		SARA CARDENAS SALINAS	1122508660	Sara
13	DERLY BOLAÑOS GOMEZ	CC	40670064	X			NO	X		DERLY BOLAÑOS GOMEZ	40670064	Derly Bolaños
14	ROSA VICTORIA VELASQUEZ ROJAS	RC	1120927398		X		SI	X		JIMENA ANDREA ROJAS BENAVIDES	1121809724	
15	ANDREY ESTIVEN SANCHEZ CASTAÑO	RC	1121866894		X		SI	X		ANGELA PATRICIA CASTAÑO VEGA	1120886084	Patricia
16	ADRIANA SOFIA RIVEROS SANCHEZ	RC	1120587891		X		SI	X		RAQUEL HERNANDEZ RUBIO	40449687	Raquel Hernandez
17	CARMEN LIZETH SANCHEZ BOLAÑOS	RC	1117559435		X		SI	X		RAQUEL HERNANDEZ RUBIO	40449687	Raquel Hernandez
18	GABRIELA GARCIA OSPINA	RC	1120993352		X		SI	X		CLARA MARCELA OSPINA VEGA	1120826108	Marcela
19	BRIANNA ANTONELLA REYES VALENCIA	RC	1123794912		X		SI	X		SARA JULIA PIÑEROS VEGA	52303905	Sara Julia
20												

OBSERVACIONES:

Nori Cadenas Salinas

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE MUJERES Y PERSONAS EN GESTACIÓN	F7.MT1.PP	16/05/2025
BIENESTAR FAMILIAR		Versión 1	Página 1 de 2
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL:	META	**CENTRO ZONAL:**	VILLAVICENCIO 1
NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO O DEL PRESTADOR DIRECTO DE ATENCIÓN:	ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3	**NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN/UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN:**	M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN 3
MODALIDAD (Institucional; Familiar y Comunitaria; Propia e Intercultural):	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
SERVICIO:	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		

No. DE ORDEN	Tipo de Documento	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRES	APELLIDOS	FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	TOMA Nº___					TOMA Nº___					
							FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	Edad gestacional (semanas)	¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?* (A/B/C/D/E)	¿Recibió asesoría y apoyo en lactancia humana en la institución de salud? (SI, No, No recuerda)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	Edad gestacional (semanas)	¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?* (A/B/C/D/E)	¿Recibió asesoría y apoyo en lactancia humana en la institución de salud? (SI, No, No recuerda)
	CC	1122677011	MARIA LEANDRA	GALAN ALMANZA			24/10/2025	71	1.59	27								
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		
16																		
17																		
18																		
19																		
20																		

Para la impresión de este formato tener en cuenta generar las copias necesarias para registrar los segumientos según la periodicidad establecida.

OPCIONES DE RESPUESTAS PARA LA PREGUNTA CON ASTERISCO (*). VER INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO:

***¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?: A**-Leche humana; **B**-Solo alimentos naturales distintos a la leche humana; **C**-Solo fórmula comercial infantil (leche en polvo, o en otro forma de presentación); **D**-Productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **E**-Aún no lo decide o no lo tiene claro

Nombre(s) y apellidos de responsable de la medición **EDWIN ANDRTEY SANCHEZ** **Celular** 3175673956

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE MUJERES Y PERSONAS EN GESTACIÓN	F7.MT1.PP	16/05/2025
BIENESTAR FAMILIAR		Versión 1	Página 1 de 2
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL:	META	**CENTRO ZONAL:**	VILLAVICENCIO 1
NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO O DEL PRESTADOR DIRECTO DE ATENCIÓN:	ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3	**NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN/UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN:**	M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN 3
MODALIDAD (Institucional; Familiar y Comunitaria; Propia e Intercultural):	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
SERVICIO:	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		

No. DE ORDEN	Tipo de Documento	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRES	APELLIDOS	FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	TOMA Nº___					TOMA Nº___					
							FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	Edad gestacional (semanas)	¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?* (A/B/C/D/E)	¿Recibió asesoría y apoyo en lactancia humana en la institución de salud? (SI, No, No recuerda)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	Edad gestacional (semanas)	¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?* (A/B/C/D/E)	¿Recibió asesoría y apoyo en lactancia humana en la institución de salud? (SI, No, No recuerda)
	CC	1122677011	MARIA LEANDRA	GALAN ALMANZA			24/10/2025	71	1.59	27								
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		
16																		
17																		
18																		
19																		
20																		

Para la impresión de este formato tener en cuenta generar las copias necesarias para registrar los segumientos según la periodicidad establecida.

OPCIONES DE RESPUESTAS PARA LA PREGUNTA CON ASTERISCO (*). VER INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO:

***¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?: A**-Leche humana; **B**-Solo alimentos naturales distintos a la leche humana; **C**-Solo fórmula comercial infantil (leche en polvo, o en otro forma de presentación); **D**-Productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **E**-Aún no lo decide o no lo tiene claro

Nombre(s) y apellidos de responsable de la medición **EDWIN ANDRTEY SANCHEZ** **Celular** 3175673956

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE MUJERES Y PERSONAS EN GESTACIÓN	F7.MT1.PP	16/05/2025
BIENESTAR FAMILIAR		Versión 1	Página 1 de 2
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL:	META	**CENTRO ZONAL:**	VILLAVICENCIO 1
NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO O DEL PRESTADOR DIRECTO DE ATENCIÓN:	ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3	**NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN/UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN:**	M1 PUERTO ALVIRA 5- RICON DEL INDIO
MODALIDAD (Institucional; Familiar y Comunitaria; Propia e Intercultural):	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
SERVICIO:	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		

							TOMA Nº____						**TOMA Nº___**					
No. DE ORDEN	**Tipo de Documento**	**No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD**	**NOMBRES**	**APELLIDOS**	**FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)**	**FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)**	**FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)**	PESO (Kg)	TALLA (cm)	Edad gestacional (semanas)	¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?* (A/B/C/D/E)	¿Recibió asesoría y apoyo en lactancia humana en la institución de salud? (SI, No, No recuerda)	**FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)**	PESO (Kg)	TALLA (cm)	Edad gestacional (semanas)	¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?* (A/B/C/D/E)	¿Recibió asesoría y apoyo en lactancia humana en la institución de salud? (SI, No, No recuerda)
1	CC	1007191314	KENNLY BRIYIT	CORDERO GONZALEZ			10/11/2025	58.4	1.62	28								
2	CC	1120838813	YEIMI PAOLA	TABARES MONTAÑO			10/11/2025	52.5	1.45	35								
3		1115753765	CAREN DAYANA	ALONSO BERNAL			10/11/2025	56.4	151	13								
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		
16																		
17																		
18																		
19																		
20																		

Para la impresión de este formato tener en cuenta generar las copias necesarias para registrar los segumientos según la periodicidad establecida.

OPCIONES DE RESPUESTAS PARA LA PREGUNTA CON ASTERISCO (*). VER INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO:

***¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?: A**-Leche humana; **B**-Solo alimentos naturales distintos a la leche humana; **C**-Solo fórmula comercial infantil (leche en polvo, o en otro forma de presentación); **D**-Productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **E**-Aún no lo decide o no lo tiene claro

Nombre(s) y apellidos de responsable de la medición **EDWIN ANDREY SANCHEZ** **Celular** 3175673956

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 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS	F6.MT1.PP	16/05/2025
		Versión 1	Página 1 de 2
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL:	META	**CENTRO ZONAL:**	VILLAVICENCIO 1
NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO O DEL PRESTADOR DIRECTO DE ATENCIÓN:	ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3	**NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO / UNIDAD DE ATENCIÓN / UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN:**	M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN 3
MODALIDAD (Institucional; Familiar y Comunitaria; Propia e Intercultural):	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
SERVICIO:	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
GRUPO DE ATENCIÓN / UNIDAD DE ATENCIÓN:	M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN		

							TOMA Nº ____												TOMA Nº____											
No. DE ORDEN	**No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)**	**NOMBRES**	**APELLIDOS**	**Sexo (H: Hombre / M: Mujer)**	**FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)**	**FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)**	**FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)**	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERÍMETRO BRAQUIAL (cm)	¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? *(A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/NA)	Duración lactancia humana exclusiva (meses)	¿Recibe leche humana actualmente? (SI, NO)	¿Hasta qué edad se proporcionó exclusivamente leche humana (sin ofrecer ningún otro alimento, bebida o productos comestibles ultra-procesados)? (indique edad en meses)	¿A qué edad le ofreció alimentos diferentes a la leche humana (incluyendo agua u otras bebidas o alimentos, o productos comestibles ultra-procesados) (edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos? ** (A/B/C/D)	¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño? ***(A/B/C/D)	**FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)**	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERÍMETRO BRAQUIAL (cm)	¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? *(A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/NA)	Duración lactancia humana exclusiva (meses)	¿Recibe leche humana actualmente? (SI, NO)	¿Hasta qué edad se proporcionó exclusivamente leche humana (sin ofrecer ningún otro alimento, bebida o productos comestibles ultra-procesados)? (indique edad en meses)	¿A qué edad le ofreció alimentos diferentes a la leche humana (incluyendo agua u otras bebidas o alimentos, o productos comestibles ultra-procesados) (edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos? ** (A/B/C/D)	¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño? ***(A/B/C/D)
1	1120476469	JAILANY	ROJAS RODRIGUEZ	M			21/11/2025	3.7	51	N/A	A	1	SI			1														
2	1120475926	MAXIMILIANO	PERTUZ LEON	H			21/11/2025	14.9	94.2	15.5																				
3	1120476232	LAURA SOFIA	LEON CUERVO	M			21/11/2025	11	77	14.7																				
4	1120476216	DEREK SANTIAGO	FLORES ROMERO	H			21/11/2025	11.2	82.3	15.2																				
5	1120476118	JESUS DAVID	ANTUARES ROMERO	H			21/11/2025	14.8	93.9	16.8																				
6	1120476247	VANESSA	ROMERO CHAVEZ	M			21/11/2025	12.1	85.4	15.7																				
7	1120475742	VALERIA DANEYI	ROMRO CHAVEZ	M			21/11/2025	17.7	110.9	17.1																				
8	1122677011	MARIA LEANDRA	GALAN ALMANZA	M																										
9	1120474292	FLOR ISABEL	VARGAS CRUZ	M																										
10	1120476174	SORANYI MICHAEL	SOLANQUE PARRA	M			21/11/2025	11.8	85	15.2																				
11	1120476273	ANDRES ESTIVEN	PEREZ REYES	H																										
12	1116617989	YASSIRI PATRICIA	CORDOBA ACOSTA	M			21/11/2025	14.1	96.8	15.3																				
13	1120476412	YIBER ALFONSO	UBATE RODRIGUEZ	H			21/11/2025	72	66	14.2																				
14	1120476218	NICOLLE LUCIANA	RODRIGUEZ AREVALO	M			21/11/2025	12.1	81.2	15.6																				
15	1118166769	MONICA ALEXANDRA	CHAVES GUTIERREZ	M																										
16	1120475945	ERIKA DAYANA	PEREZ REYES	M																										
17	1121980949	RUBEN	SALGADO CORTES	H																										
18	1121865349	ANGELA PATRICIA	CORTES GONZALEZ	M																										
19	1065019175	ANGEL DE DIOS	GALEANO CASTAÑEDA	H			21/11/2025	15.8	95.6	17.7																				
20																														
21																														
22																														

Notas:

Para la impresión de este formato tener en cuenta generar las copias necesarias para registrar los seguimientos trimestrales, y las que se requieran para el registro de los seguimientos nutricionales de niñas y niños en riesgo de desnutrición o en desnutrición aguda moderada o severa, según la periodicidad establecida en las Guías Operativas de los servicios.

OPCIONES DE RESPUESTAS PARA LAS PREGUNTAS CON ASTERISCOS (*, **, *). VER INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO:**

***¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? A**-Sólo Leche humana; **B**-Fórmula Comercial Infantil (leche en polvo, o en otra forma de presentación); **C**-Leche humana y fórmula comercial infantil; **D**-Leche animal (vaca, chivo, búfalo, oveja, cabra, etc.); **E**-Otra bebidas (agua de coco, agua de arroz, aromáticas, caldos, sopas, chicha, guarapo, agua de canela etc.); **F**-Leche humana y productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **G**-Leche humana y otras bebidas (incluido agua); **H**-Fórmula comercial infantil, leche animal, otras bebidas (incluido agua), y/o productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **I**-Alimentación complementaria o alimentación familiar; **J**-Formula comercial infantil y alimentación familiar; **K**- Leche humana, fórmula comercial infantil y alimentación familiar; **L**-Leche humana y alimentación familiar; **M**-Sin información; **NA: No aplica**

****Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos?: A**-Solo se brinda leche humana; **B**-Líquida (caldos, jugos, sopas poco espesas) o Cremas (sopas licuadas, coladas, etc.); **C**-Blanda (puré, papillas); **D**-Semisólidos (grumos) y/o Sólidos (trozos).

*****¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño?: A**-Biberón o "tetero"; **B**-Vaso y/o Taza y cuchara; **C**-Plato; **D**-Otro.

Nombre(s) y apellidos del responsable de la medición EDWIN ANDREY SANCHEZ BARRAGAN **Celular** 3175673956

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F6.MT1.PP	16/05/2025
BIENESTAR FAMILIAR		Versión 1	Página 1 de 2
	FORMATO CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS	Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL:	META	**CENTRO ZONAL:**	VILLAVICENCIO 1
NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO O DEL PRESTADOR DIRECTO DE ATENCIÓN:	ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3	**NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO / UNIDAD DE ATENCIÓN / UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN:**	M1 PUERTO ALVIRA 1
MODALIDAD (Institucional; Familiar y Comunitaria; Propia e Intercultural):	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
SERVICIO:	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
GRUPO DE ATENCIÓN / UNIDAD DE ATENCIÓN:	M1 PUERTO ALVIRA 1		

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES	APELLIDOS	Sexo (H: Hombre / M: Mujer)	FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	TOMA Nº ___												TOMA Nº___											
							FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERÍMETRO BRAQUIAL (cm)	¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibi en las últimas 24 horas? *(A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/NA)	Duración lactancia humana exclusiva (meses)	¿Recibe leche humana actualmente? (SI, NO)	¿Hasta qué edad se proporcionó exclusivamente leche humana (sin ofrecer ningún otro alimento, bebida o productos comestibles ultra-procesados)? (indique edad en meses)	¿A qué edad le ofreció alimentos diferentes a la leche humana (incluyendo agua u otras bebidas o alimentos, o productos comestibles ultra-procesados) (edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos? ** (A/B/C/D)	¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño? ***(A/B/C/D)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERÍMETRO BRAQUIAL (cm)	¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibi en las últimas 24 horas? *(A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/NA)	Duración lactancia humana exclusiva (meses)	¿Recibe leche humana actualmente? (SI, NO)	¿Hasta qué edad se proporcionó exclusivamente leche humana (sin ofrecer ningún otro alimento, bebida o productos comestibles ultra-procesados)? (indique edad en meses)	¿A qué edad le ofreció alimentos diferentes a la leche humana (incluyendo agua u otras bebidas o alimentos, o productos comestibles ultra-procesados) (edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos? ** (A/B/C/D)	¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño? ***(A/B/C/D)
1	1.244.828.731	MAICOL GIOVANNY	HUERTAS GUTIERREZ	H			12/11/2025	9.9	71	15																			
2	1.120.391.045	YAHER JAEL	DAZA HERNANDEZ	H																									
3	1.120.475.957	LINA MAITE	FORERO GALEANO	M			12/11/2025	14.6	99.5	14.7																			
4	1.148.711.259	SHERLIN NAHOMI	GONZALEZ RODRIGUEZ	M			12/11/2025	16	106.4	15.4																			
5	1.120.475.805	BAYRON JAIR	QUIÑONES GUZMAN	H			12/11/2025	14.6	104	14.9																			
6	1.120.396.320	NOAH SAMUEL	JIMENEZ VILLANUEVA	H																									
7	1.030.291.363	MADISON HALANA	ORTIZ OVALLE	M			12/11/2025	11.5	84.6	14																			
8	1.120.476.089	ISABELA TATIANA	FERNANDEZ TORRES	M			12/11/2025	14.6	94	17																			
9	1.134.434.702	EMILIANO FERNANDEZ	TORRES	H			12/11/2025	17.2	79.4	14.5																			
10	1.148.711.260	YERSON MATEO	RODRIGUEZ MELENDEZ	H																									
11	1.120.476.316	MARELYN ALEJANDRA	QUIÑONEZ HERNANDEZ	M			10/11/2025	6.7	67.5	12.8																			
12	1.120.475.890	EVELYN ISABELA	QUIÑONEZ HERNANDEZ	M			11/11/2025	10.3	91.3	13.2																			
13	1.253.258.121	AYLEEN LUCIANA	PARGA CAÑON	M			12/11/2025	12.3	88	15																			
14	1.120.589.923	MERLIN SOFIA	RODRIGUEZ GALIANO	M			12/11/2025	9.8	76.2	13.6																			
15	1.120.475.857	SAMUEL FELIPE	GUTIERREZ RODRIGUEZ	H			12/11/2025	18.3	107.6	16.6																			
16	1.121.978.815	MATHIAS RODRIGUEZ	RODRIGUEZ	H			12/11/2025	16.4	99.5	14.6																			
17	1.120.476.157	BRAYAN JADIER	DAZA COELLO	H			12/11/2025	13.7	93.3	15.5																			
18	1.125.480.295	CALEB SANCHEZ	CORDOBA	H			12/11/2025	14.3	100.7	14.7																			
19	1.120.476.179	SHARON ELIANA	MONROY CIFUENTES	M			12/11/2025	14.2	88.4	17.5																			
20	1.120.588.806	THALIA FERNANDA	RODRIGUEZ RODRIGUEZ	H			12/11/2025	12.8	85.2	15.5																			
21	1.121.987.012	DARWIN LEONARDO	PULGARIN HERNANDEZ	H			13/11/2025	8.7	75.9	14																			
22																													

Notas:

Para la impresión de este formato tener en cuenta generar las copias necesarias para registrar los segumientos trimestrales, y las que se requieran para el registro de los seguimientos nutricionales de niñas y niños en riesgo de desnutrición o en desnutrición aguda moderada o severa, según la periodicidad establecida en las Guías Operativas de los servicios.

OPCIONES DE RESPUESTAS PARA LAS PREGUNTAS CON ASTERISCOS (*, **, *). VER INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO:**
***¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? A**-Sólo Leche humana; **B**-Fórmula Comercial Infantil (leche en polvo, o en otra forma de presentación); **C**-Leche humana y fórmula comercial infantil; **D**-Leche animal (vaca, chivo, búfalo, oveja, cabra, etc.); **E**-Otra bebidas (agua de coco, agua de arroz, aromáticas, caldos, sopas, chicha, guarapo, agua de canela etc.); **F**-Leche humana y productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **G**-Leche humana y otras bebidas (incluido agua); **H**-Fórmula comercial infantil, leche animal, otras bebidas (incluido agua), y/o productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **I**-Alimentación complementaria o alimentación familiar; **J**-Formula comercial infantil y alimentación familiar; **K**-Leche humana, fórmula comercial infantil y alimentación familiar; **L**-Leche humana y alimentación familiar; **M**-Sin información; **NA: No aplica**
****Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos?: A**-Solo se brinda leche humana; **B**-Líquida (caldos, jugos, sopas poco espesas) o Cremas (sopas licuadas, coladas, etc.); **C**-Blanda (puré, papillas); **D**-Semisólidos (grumos) y/o Sólidos (trozos).
*****¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño?: A**-Biberón o "tetero"; **B**-Vaso y/o Taza y cuchara; **C**-Plato; **D**-Otro.

Nombre(s) y apellidos del responsable de la medición EDWIN ANDREY SANCHEZ BARRAGAN **Celular** 3175673956

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS	F6.MT1.PP	16/05/2025
		Versión 1	Página 1 de 2
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL:	META	**CENTRO ZONAL:**	VILLAVICENCIO 1
NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO O DEL PRESTADOR DIRECTO DE ATENCIÓN:	ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3	**NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO / UNIDAD DE ATENCIÓN / UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN:**	M1 PUERTO ALVIRA 2
MODALIDAD (Institucional; Familiar y Comunitaria; Propia e Intercultural):	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
SERVICIO:	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
GRUPO DE ATENCIÓN / UNIDAD DE ATENCIÓN:	M1 PUERTO ALVIRA 2		

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES	APELLIDOS	Sexo (H: Hombre / M: Mujer)	FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	TOMA Nº ____												TOMA Nº____											
							FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERÍMETRO BRAQUIAL (cm)	¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? *(A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/NA)	Duración lactancia humana exclusiva (meses)	¿Recibe leche humana actualmente? (SI, NO)	¿Hasta qué edad se proporcionó exclusivamente leche humana (sin ofrecer ningún otro alimento, bebida o productos comestibles ultra-procesados)? (indique edad en meses)	¿A qué edad le ofreció alimentos diferentes a la leche humana (incluyendo agua u otras bebidas o alimentos, o productos comestibles ultra-procesados) (edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos? ** (A/B/C/D)	¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño? ***(A/B/C/D)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERÍMETRO BRAQUIAL (cm)	¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? *(A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/NA)	Duración lactancia humana exclusiva (meses)	¿Recibe leche humana actualmente? (SI, NO)	¿Hasta qué edad se proporcionó exclusivamente leche humana (sin ofrecer ningún otro alimento, bebida o productos comestibles ultra-procesados)? (indique edad en meses)	¿A qué edad le ofreció alimentos diferentes a la leche humana (incluyendo agua u otras bebidas o alimentos, o productos comestibles ultra-procesados) (edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos? ** (A/B/C/D)	¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño? ***(A/B/C/D)
1	1120476076	DIOMEDES JESUS	CAMARGO CURVELO	H																									
2	1120475853	KEILIN ISABELLA	RODRIGUEZ CURVELO	M			12/11/2025	10.5	84.5	14																			
3	1120475699	BLANCA YULEIDI	ESCOBAR ARROYAVE	M			12/11/2025	16.1	104.5	15.8																			
4	1120476367	NELSON JHOVANNY	GAITAN SANABRIA	H			12/11/2025	9.8	80	14																			
5	1120590149	ERICK MATEO	DAZA ROJAS	H			12/11/2025	10.2	74	14.4																			
6	1120476028	FRAY YAMITH	CURVELO RODRIGUEZ	H			12/11/2025	13.3	97	15																			
7	1120475915	DAINER ALEJANDRO	GALEANO RODRIGUEZ	H			12/11/2025	13.3	97.5	14.1																			
8	1120476422	LUISA FERNANDA	TORRES GALEANO	M			12/11/2025	8.7	69	14.5																			
9	1120476333	STIVEN GIOVANNY	AGUILERA TORRES	H			12/11/2025	11.6	81.5	13.9																			
10	1120476210	MIGUEL ANGEL	GALEANO AGUILERA	H			12/11/2025	15.2	96.5	15.1																			
11	1120475916	MERIEN FERNANDA	RODRIGUEZ GALIANO	M																									
12	1120476379	WILSON JESUS	BOHORQUEZ VELEZ	H			12/11/2025	9.2	70	14																			
13	1120476253	NASLY SOFIA	CORDOBA CURBELO	M			12/11/2025	10.5	79.7	14.8																			
14	1148711262	MERLIA JHULIET	RODRIGUEZ RODRIGUEZ	M			12/11/2025	16	104.9	14.9																			
15	1120475847	BRANDON ESTIVEN	TELLO RODRIGUEZ	H			12/11/2025	17.6	104.4	16.6																			
16	1120475839	NEYJELY LUCIANA	RODRIGUEZ GALIANO	M			12/11/2025	14.7	99.5	15.5																			
17	1120476033	BRAYDEN KALETH	RODRIGUEZ CURVELO	H			12/11/2025	13.9	97.1	15.5																			
18	1148711266	LINDA TAMARA	HERNANDEZ TORRES	M			12/11/2025	16.6	104.4	16.6																			
19	1120476310	MAILEN MARIANA	ESCOBAR RODRIGUEZ	M			12/11/2025	103	78.5	15																			
20	1120476007	LIAM YARED	RODRIGUEZ VELANDIA	H			12/11/2025	15.7	103.4	14.8																			
21	1120476013	NOREIDY ALEJANDRA	TORRES GAITAN	M			12/11/2025	18	99	17.1																			
22																													

Notas:

Para la impresión de este formato tener en cuenta generar las copias necesarias para registrar los segumientos trimestrales, y las que se requieran para el registro de los seguimientos nutricionales de niñas y niños en riesgo de desnutrición o en desnutrición aguda moderada o severa, según la periodicidad establecida en las Guías Operativas de los servicios.

OPCIONES DE RESPUESTAS PARA LAS PREGUNTAS CON ASTERISCOS (*, **, *). VER INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO:**

***¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? A**-Sólo Leche humana; **B**-Fórmula Comercial Infantil (leche en polvo, o en otra forma de presentación); **C**-Leche humana y fórmula comercial infantil; **D**-Leche animal (vaca, chivo, búfalo, oveja, cabra, etc.); **E**-Otra bebidas (agua de coco, agua de arroz, aromáticas, caldos, sopas, chicha, guarapo, agua de canela etc.); **F**-Leche humana y productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **G**-Leche humana y otras bebidas (incluido agua); **H**-Fórmula comercial infantil, leche animal, otras bebidas (incluido agua), y/o productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **I**-Alimentación complementaria o alimentación familiar; **J**-Formula comercial infantil y alimentación familiar; **K**- Leche humana, fórmula comercial infantil y alimentación familiar; **L**-Leche humana y alimentación familiar; **M**-Sin información; **NA: No aplica**

****Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos?: A**-Solo se brinda leche humana; **B**-Líquida (caldos, jugos, sopas poco espesas) o Cremas (sopas licuadas, coladas, etc.); **C**-Blanda (puré, papillas); **D**-Semisólidos (grumos) y/o Sólidos (trozos).

*****¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño?: A**-Biberón o "tetero"; **B**-Vaso y/o Taza y cuchara; **C**-Plato; **D**-Otro.

Nombre(s) y apellidos del responsable de la medición EDWIN ANDREY SANCHEZ BARRAGAN **Celular** 3175673956

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

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	FO-P17-PP	16/09/2025
BIENESTAR FAMILIAR	FORMATO: CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE LACTANTE Y LOS NIÑOS	Versión 1	Página 1 de 2
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL:	META	**CENTRO ZONAL:**	VILLAVICENCIO 1
NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO O DEL PRESTADOR DIRECTO DE ATENCIÓN:	ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORTA 3	**NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO / UNIDAD DE ATENCIÓN / UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN:**	MI PUERTO ALVIRA 3
MODALIDAD (Institucional, Familiar y Comunitaria; Propia e Intercultural):	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A – PROPIA E INTERCULTURAL		
SERVICIO:	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A – PROPIA E INTERCULTURAL		
GRUPO DE ATENCIÓN / UNIDAD DE ATENCIÓN:	MI PUERTO ALVIRA 3 LA ORQUETA		

	No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES	APELLIDOS	Sexo (H: Hombre, M: Mujer)	FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	TOMA N° _____									TOMA N° _____									
								FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERIMETRO BRAQUIAL (cm)	¿Es niña o el niño con 6 meses, que alimentos y bebidas recibió en las últimas 24 horas? (Leche humana, Leche de formula, Agua, Jugos, Bebidas azucaradas, Alimentos sólidos, Ninguno)	Duración lactancia humana anterior (meses)	¿Recibe leche humana actualmente? (SI - NO)	¿Ahora voy a preguntarle cada momento, toma mucho, un poco o nada de leche humana? (Mucho, un poco, nada, no recuerda, prefiere no responder) (Indique edad en meses)	¿A qué edad, dejó o dejara tomar leche humana? (Indique edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuanto empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana (Antes de los 6 meses, a los 6 meses, después de los 6 meses)	¿Qué utensilios va utilizar para brindar la alimentación a la niña o el niño? (TAZA-OTRO)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERIMETRO BRAQUIAL (cm)	¿Es niña o el niño con 6 meses, que alimentos y bebidas recibió en las últimas 24 horas? (LACTANCIA EXCLUSIVA, AGUA)	Duración lactancia humana anterior (meses)	¿Recibe leche humana actualmente? (SI - NO)	¿Ahora voy a preguntarle cada momento, toma mucho, un poco o nada de leche humana? (Mucho, un poco, nada, no recuerda, prefiere no responder) (Indique edad en meses)	¿A qué edad, dejó o dejara tomar leche humana? (Indique edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuanto empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana (Antes de los 6 meses, a los 6 meses, después de los 6 meses)	¿Qué utensilios va utilizar para brindar la alimentación a la niña o el niño? (TAZA-OTRO)
1	1120475926	FABIAN ARBEY	ROJAS NAMPIA	H																						
2	1120475956	SARA ISABEL	GONZALEZ GUAYANBUCO	M				20/11/2025	14.6	96.5	15.4															
3	1120475712	MARIA NELLY	PARRADO DIAZ	M				20/11/2025	18	108.3	16															
4	1120476285	JHONATAN ANDRES	IDALGO DIAZ	H																						
5	1120589768	GISELL GIMENA	GRANADOS GOMEZ	M				20/11/2025	10.7	81.8	14.7															
6	1120588517	KRISTAN ALANNA	GOMEZ VERA	M				20/11/2025	19.1	111.5	16.5															
7	1122138091	MARIA FERNANDA	ARBOLEDA RAMIREZ	M				20/11/2025	80.9	159																
8	1122539027	JUAN SEBASTIAN	GALEANO RODRIGUEZ	H				20/11/2025	14.4	102.4	15.5															
9	1120476320	JUNIOR ANDRES	LX KATUA	H																						
10	1120476319	JAIR FABIAN	HERNANDEZ KATUA	H																						
11	1122150162	ALANA ISABELLA	JARAMILLO HERNANDEZ	M				20/11/2025	9.6	69	15.3															
12	1120476090	JUAN PABLO	CASTAÑEDA ARIAS	H				20/11/2025	14.8	98.8	16.2															
13	1120927400	DAPHNE NAHARA	AVILA VERA	M				20/11/2025	14.8	98.8	16.2															
14	1121421057	JAZMIN TALIANA	AGUILAR IBAÑEZ	M				20/11/2025	18.7	109.4	16.8															
15	1104224793	JEICOB STIVEN	CAÑON MENDEZ	H																						
16	1120848087	MIGUEL ARCANGEL	PINZON IBAÑEZ	H																						
17	1120590831	AYLIN ADHARA	MARIN CORDOBA	M				20/11/2025	8.2	69	14.5															
18	1120587828	SALLY GABRIELA	LIZARAZO TOVAR	M																						
19	1119950417	JAMES ANDRES	RESTREPO POLANCO	H																						
20	2674915	LEYDA KARINA	MARQUEZ MORENO	M				20/11/2025	55.6	150																
21	1120476460	ISMAEL ALFONSO	SERRANO	H				20/11/2025	6	60		AB	N/A	SI	2		2	2	B	A						
22																										

Notas:

Para la impresión de este formato tener en cuenta generar las copias necesarias para registrar los seguimientos trimestrales, y las que se requieran para el registro de los seguimientos nutricionales de niñas y niños en riesgo de desnutrición o en desnutrición aguda moderada o severa, según la periodicidad establecida en las Guías Operativas de los servicios.

OPCIONES DE RESPUESTAS PARA LAS PREGUNTAS CON ASTERISCOS (*, **, *): VER INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO:**

***¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, que alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? A-**Sólo Leche humana; **B-**Fórmula Comercial Infantil (leche en polvo, o en otra forma de presentación); **C-**Leche humana y fórmula comercial infantil; **D-**Leche animal (vaca, chivo, búfalo, oveja, cabra, etc.); **E-**Otra bebidas (agua de coco, agua de arroz, aromáticas, caldos, sopas, chicha, guarapo, agua de canela etc.); **F-**Leche humana y productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **G-**Leche humana y otras bebidas (incluido agua); **H-**Formula comercial infantil, leche animal, otras bebidas (incluido agua), y/o productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **I-**Alimentación complementaria o alimentación familiar; **J-**Formula comercial infantil y alimentación familiar; **K-** Leche humana, fórmula comercial infantil y alimentación familiar; **L-**Leche humana y alimentación familiar.

****Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esas alimentos? A-**Solo se brinda leche humana; **B-**Líquida (caldos, jugos, sopas poco espesas) o Cremas (sopas licuadas, coladas, etc.); **C-**Blanda (puré, papillas); **D-**Semisólidos (grumos) y/o Sólidos (trozos).

*****¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño?: A-**Biberón o "tetero"; **B-**Vaso y/o Taza y cuchara; **C-**Plato; **D-**Otro.

Nombre(s) y apellidos del responsable de la medición — **EDWIN ANDREY SANCHEZ BARRAGAN** — **Celular** — **3176873566**

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Este documento puede ser consultado en la Intranet del ICBF, si requiere una copia impresa, imprima solo las páginas que necesite.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS	F6.MT1.PP	16/05/2025
		Versión 1	Página 1 de 2
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL:	META	**CENTRO ZONAL:**	VILLAVICENCIO 1
NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO O DEL PRESTADOR DIRECTO DE ATENCIÓN:	ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3	**NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO / UNIDAD DE ATENCIÓN / UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN:**	M1 PUERTO ALVIRA 4- RINCON DEL INDIO
MODALIDAD (Institucional; Familiar y Comunitaria; Propia e Intercultural):	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
SERVICIO:	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
GRUPO DE ATENCIÓN / UNIDAD DE ATENCIÓN:	M1 PUERTO ALVIRA 4 RINCON DEL INDIO 4		

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES	APELLIDOS	Sexo (H: Hombre / M: Mujer)	FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	TOMA Nº ____												TOMA Nº____											
							FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERÍMETRO BRAQUIAL (cm)	¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? (A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/NA)	Duración lactancia humana exclusiva (meses)	¿Recibe leche humana actualmente? (SI, NO)	¿Hasta qué edad se proporcionó exclusivamente leche humana (sin ofrecer ningún otro alimento, bebida o productos comestibles ultra-procesados)? (indique edad en meses)	¿A qué edad le ofreció alimentos diferentes a la leche humana (incluyendo agua u otras bebidas o alimentos, o productos comestibles ultra-procesados) (edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos? ** (A/B/C/D)	¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño? ***(A/B/C/D)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERÍMETRO BRAQUIAL (cm)	¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? (A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/NA)	Duración lactancia humana exclusiva (meses)	¿Recibe leche humana actualmente? (SI, NO)	¿Hasta qué edad se proporcionó exclusivamente leche humana (sin ofrecer ningún otro alimento, bebida o productos comestibles ultra-procesados)? (indique edad en meses)	¿A qué edad le ofreció alimentos diferentes a la leche humana (incluyendo agua u otras bebidas o alimentos, o productos comestibles ultra-procesados) (edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos? ** (A/B/C/D)	¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño? ***(A/B/C/D)
1	1116825808	ISARAEL ADRIAN	MORENO SALGADO	H			14/11/2025	12.9	92.4	16.2																			
2	1120394073	LAURA CRISTINA	GUERRERO MENDIETA	M			14/11/2025	13.4	93.2	16.7																			
3	1121979329	MARIA ANTHONELLA	CORDERO CIPRIAN	M			14/11/2025	20	103.2	19.4																			
4	1119896158	MARIA FERNANDA	MARTINEZ GOMEZ	M			14/11/2025	14.2	104.5	15.4																			
5	1119896958	JAZIEL MARTINEZ	GOMEZ	H			14/11/2025	8.9	76	13.7																			
6	1120877531	JARAISS JULIANA	GAVIRIA RUBIO	M																									
7	1120476183	AHISEL VICTORIA	FONTECHA JAIMES	M			14/11/2025	10.7	83.5	14.7																			
8	1120476266	KAROL JULIETH	RODRIGUEZ LANCHEROS	M																									
9	1122945379	THIAGO FELIPE	RODRIGUEZ RAMIREZ	H																									
10	1123821217	YIMER ALEJANDRO	RODRIGUEZ RAMIREZ	H			14/11/2025	19.9	108	19.2																			
11	1120847691	MARIA GABRIELA	JUSTINIANO TABARES	M			14/11/2025	13.7	96.5	15.6																			
12	1123453367	MARIA ISABEL	DIAZ SEPULVEDA	M			14/11/2025	12.7	92.8	16.5																			
13	1124841470	ANDERSON DAVID	RODRIGUEZ MOLINA	H			14/11/2025	10.7	76	16.2																			
14	10776842	EMILIANNY ANTHONELA	GUILLEN CONTRERAS	M			14/11/2025	12.9	86	16.8																			
15	11288602	DIOMAR JOSE	DIAZ CONTRERAS	H			14/11/2025	10.1	81	15.2																			
16	1157968397	JUAN DAVID	CORONADO CALDERON	H																									
17	1120847105	VALERY DANIELA	MARROQUIN VARGAS	M																									
18	1120847106	ERICK MATIAS	MARROQUIN VARGAS	H																									
19	1083063478	JHON ALEJANDRO	GUILLEN PARADA	H			14/11/2025	13.7	93.9	16.3																			
20	1083063478	EMANUEL GERARDO	LEON MATEUS	H																									
21	1120475893	YINZON ARLEY	GARCIA AMAYA	H																									

Notas:

Para la impresión de este formato tener en cuenta generar las copias necesarias para registrar los segumientos trimestrales, y las que se requieran para el registro de los seguimientos nutricionales de niñas y niños en riesgo de desnutrición o en desnutrición aguda moderada o severa, según la periodicidad establecida en las Guías Operativas de los servicios.

OPCIONES DE RESPUESTAS PARA LAS PREGUNTAS CON ASTERISCOS (*, **, *). VER INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO:**
***¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? A**-Sólo Leche humana; **B**-Fórmula Comercial Infantil (leche en polvo, o en otra forma de presentación); **C**-Leche humana y fórmula comercial infantil; **D**-Leche animal (vaca, chivo, búfalo, oveja, cabra, etc.); **E**-Otra bebidas (agua de coco, agua de arroz, aromáticas, caldos, sopas, chicha, guarapo, agua de canela etc.); **F**-Leche humana y productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **G**-Leche humana y otras bebidas (incluido agua); **H**-Fórmula comercial infantil, leche animal, otras bebidas (incluido agua), y/o productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **I**-Alimentación complementaria o alimentación familiar; **J**-Formula comercial infantil y alimentación familiar; **K**- Leche humana, fórmula comercial infantil y alimentación familiar; **L**-Leche humana y alimentación familiar; **M**-Sin información; **NA: No aplica**
****Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos?: A**-Solo se brinda leche humana; **B**-Líquida (caldos, jugos, sopas poco espesas) o Cremas (sopas licuadas, coladas, etc.); **C**-Blanda (puré, papillas); **D**-Semisólidos (grumos) y/o Sólidos (trozos).
*****¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño?: A**-Biberón o "tetero"; **B**-Vaso y/o Taza y cuchara; **C**-Plato; **D**-Otro.

Nombre(s) y apellidos del responsable de la medición EDWIN ANDREY SANCHEZ BARRAGAN **Celular** 3175673956

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS	F6.MT1.PP	16/05/2025
		Versión 1	Página 1 de 2
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL:	META	**CENTRO ZONAL:**	VILLAVICENCIO 1
NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO O DEL PRESTADOR DIRECTO DE ATENCIÓN:	ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3	**NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO / UNIDAD DE ATENCIÓN / UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN:**	M1 PUERTO ALVIRA 5- RINCON DEL INDIO
MODALIDAD (Institucional; Familiar y Comunitaria; Propia e Intercultural):	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
SERVICIO:	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
GRUPO DE ATENCIÓN / UNIDAD DE ATENCIÓN:	M1 PUERTO ALVIRA 5 RINCON DEL INDIO 5		

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES	APELLIDOS	Sexo (H: Hombre / M: Mujer)	FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	TOMA Nº __											TOMA Nº____											
							FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERÍMETRO BRAQUIAL (cm)	¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? *(A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/NA)	Duración lactancia humana exclusiva (meses)	¿Recibe leche humana actualmente? (SI, NO)	¿Hasta qué edad se proporcionó exclusivamente leche humana (sin ofrecer ningún otro alimento, bebida o productos comestibles ultra-procesados)? (indique edad en meses)	¿A qué edad le ofreció alimentos diferentes a la leche humana (incluyendo agua u otras bebidas o alimentos, o productos comestibles ultra-procesados) (edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos? ** (A/B/C/D)	¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño ***(A/B/C/D)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERÍMETRO BRAQUIAL (cm)	¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? *(A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/NA)	Duración lactancia humana exclusiva (meses)	¿Recibe leche humana actualmente? (SI, NO)	¿Hasta qué edad se proporcionó exclusivamente leche humana (sin ofrecer ningún otro alimento, bebida o productos comestibles ultra-procesados)? (indique edad en meses)	¿A qué edad le ofreció alimentos diferentes a la leche humana (incluyendo agua u otras bebidas o alimentos, o productos comestibles ultra-procesados) (edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos? ** (A/B/C/D)	¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño ***(A/B/C/D)
1	1120476364	SAMARA CELESTE	SIERRA CARDONA	M			14/11/2025	9.9	75	16.4																			
2	1099552631	YEIMY PAOLA	TABARES MONTAÑO	M																									
3	1157969959	HANSEL GAEL	MOGOLLON MOJICA	M			14/11/2025	12.4	85	16.4																			
4	1121988528	ZOE ESTEFANIA	CIPRIAN LOZANO	H			14/11/2025	6.0	63	N/A	F	5	SI	3	3	3	B	A											
5	1120475762	LUIS ANGEL	RINCON RAMOS	H			14/11/2025	19.4	111.9	16.8																			
6	1123453836	EDUAR ADRIAN	RAMOS MARIN	H			14/11/2025	14.7	93.2	16.8																			
7	1115751601	DANIELA ALEXANDRA	ASCENCIO GOMEZ	H			14/11/2025	7.5	67	14.5																			
8	1120878068	ELIANYER MATEO	ANGARITA ARRIETA	H																									
9	1122942614	ISACC DAVID	SUEREZ ASCENCIO	H																									
10	1116511478	IAN SAMUEL	HERNANDEZ SANTA	H			14/11/2025	8.7	71	15.3																			
11	1157968015	DYLAN STIVEN	VILLAMIZAR QUIÑONEZ	M			14/11/2025	18.6	109.2	17.3																			
12	7105707	LENDER YORDAEN	BERNAL ALONSO	M			14/11/2025	12.6	89.3	16																			
13	1222145148	EMILY SARAI	FORERO PABON	M			14/11/2025	18.2	105	17.4																			
14	1121981202	MIA ANTONELLA	MORA ANGARITA	H			14/11/2025	15.5	95.4	18.3																			
15	1120838814	LIAM DAMIAN	LEON MORALES	M			14/11/2025	4.5	53	N/A																			
16	1092030385	BRIGITTE ARIANA	MORA VARGAS	H			14/11/2025	13.8	81.5	17.8																			
17	1120476384	GENTIL ALEXANDER	MURILLO LINARES	H			14/11/2025	14.7	96	16.4																			
18	1007191314	JULIETA .	VELASQUEZ ARGEL	H			14/11/2025	9.7	78.3	15.2																			
19	1120476201	KENNLY BRIYIT	CORDERO GONZALEZ	H																									
20	1115753765	CAREN DAYANA	ALONSO BERNAL	M																									
21	1122945335	EYLIN KARINA	OVALLOS JULIO	M																									

Notas:

Para la impresión de este formato tener en cuenta generar las copias necesarias para registrar los segumientos trimestrales, y las que se requieran para el registro de los seguimientos nutricionales de niñas y niños en riesgo de desnutrición o en desnutrición aguda moderada o severa, según la periodicidad establecida en las Guías Operativas de los servicios.

OPCIONES DE RESPUESTAS PARA LAS PREGUNTAS CON ASTERISCOS (*, **, *). VER INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO:**

***¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? A**-Sólo Leche humana; **B**-Fórmula Comercial Infantil (leche en polvo, o en otra forma de presentación); **C**-Leche humana y fórmula comercial infantil; **D**-Leche animal (vaca, chivo, búfalo, oveja, cabra, etc.); **E**-Otra bebidas (agua de coco, agua de arroz, aromáticas, caldos, sopas, chicha, guarapo, agua de canela etc.); **F**-Leche humana y productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **G**-Leche humana y otras bebidas (incluido agua); **H**-Fórmula comercial infantil, leche animal, otras bebidas (incluido agua), y/o productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **I**-Alimentación complementaria o alimentación familiar; **J**-Formula comercial infantil y alimentación familiar; **K**- Leche humana, fórmula comercial infantil y alimentación familiar; **L**-Leche humana y alimentación familiar; **M**-Sin información; **NA: No aplica**

****Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos?: A**-Solo se brinda leche humana; **B**-Líquida (caldos, jugos, sopas poco espesas) o Cremas (sopas licuadas, coladas, etc.); **C**-Blanda (puré, papillas); **D**-Semisólidos (grumos) y/o Sólidos (trozos).

*****¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño?: A**-Biberón o "tetero"; **B**-Vaso y/o Taza y cuchara; **C**-Plato; **D**-Otro.

Nombre(s) y apellidos del responsable de la medición _____ **Celular** _____

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

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F6.MT1.PP	16/05/2025
BIENESTAR FAMILIAR		Versión 1	Página 1 de 2
	FORMATO CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS	Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL:	META	**CENTRO ZONAL:**	VILLAVICENCIO 1
NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO O DEL PRESTADOR DIRECTO DE ATENCIÓN:	ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3	**NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO / UNIDAD DE ATENCIÓN / UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN:**	M1 SECTOR LOMA
MODALIDAD (Institucional; Familiar y Comunitaria; Propia e Intercultural):	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
SERVICIO:	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
GRUPO DE ATENCIÓN / UNIDAD DE ATENCIÓN:	M1 SECTOR LOMA		

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES	APELLIDOS	Sexo (H: Hombre / M: Mujer)	FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	TOMA Nº ____												TOMA Nº____											
							FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERÍMETRO BRAQUIAL (cm)	¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? *(A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/NA)	Duración lactancia humana exclusiva (meses)	¿Recibe leche humana actualmente? (SI, NO)	¿Hasta qué edad se proporcionó exclusivamente leche humana (sin ofrecer ningún otro alimento, bebida o productos comestibles ultra-procesados)? (indique edad en meses)	¿A qué edad le ofreció alimentos diferentes a la leche humana (incluyendo agua u otras bebidas o alimentos, o productos comestibles ultra-procesados) (edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos? ** (A/B/C/D)	¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño? ***(A/B/C/D)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERÍMETRO BRAQUIAL (cm)	¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? *(A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/NA)	Duración lactancia humana exclusiva (meses)	¿Recibe leche humana actualmente? (SI, NO)	¿Hasta qué edad se proporcionó exclusivamente leche humana (sin ofrecer ningún otro alimento, bebida o productos comestibles ultra-procesados)? (indique edad en meses)	¿A qué edad le ofreció alimentos diferentes a la leche humana (incluyendo agua u otras bebidas o alimentos, o productos comestibles ultra-procesados) (edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos? ** (A/B/C/D)	¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño? ***(A/B/C/D)
1	1120476346	ERICK SANTIAGO	RIVERA CAMPOELIAS	H	8/08/2024	2/05/2025	24/11/2025	9.4	74.6	14.2																			
2	1120476419	DAFNE ISABELLA	MEJIA IBARRA	M	1/05/2025	2/07/2025																							
3		ALAHIA VICTORIA	SANCHEZ PARDO	M			24/11/2025	5.5	54	N/A	A	1SI				1													
4	1101700334	LUIS EMANUEL	SANABRIA GARCIA	H	22/08/2021	14/03/2025	24/11/2025	15.3	100.5	16																			
5	1120476258	ETHAN ALEJANDRO	MARIQUE VIZCAINO	H	1/02/2024	14/03/2025	24/11/2025	13	85.3	16.8																			
6	1120476160	ALAN SANTIAGO	NUMPAQUE SANDOVAL	H	29/05/2023	2/06/2025	24/11/2025	12.9	88	16.2																			
7	1120475717	DANNA LUCIA	PEREZ ESPINOSA	M	19/10/2020	2/06/2025																							
8	1120954288	DEYSI YAQUELINE	RIVERA VASCA	M	18/06/2004	2/08/2025																							
9	1120476344	EYTHAN LUCIAN	BARRERA RIVEROS	H	15/08/2024	14/03/2025	24/11/2025	10.8	77.8	16																			
10	1120476445	ZOE ANTHONELA	HOYOS MIRA	M	11/08/2025	2/09/2025	24/11/2025	6.3	60		A	3	SI			3													
11	1120475713	LIAM DAMIAN	TRIANA MORALES	H	7/10/2020	14/03/2025	24/11/2025	18.7	103.7	17.6																			
12	1123453117	DAVID MATHIAS	ESPINOSA BURITICA	H	9/02/2022	2/05/2025	24/11/2025	16.7	106.4	16.2																			
13	1120588397	MIA ANTONELLA	TAFUR MONTENEGRO	M	6/08/2022	2/05/2025	24/11/2025	12.3	84.4	16.1																			
14	1120587815	JHOHAN EMILIO	PEREZ APONTE	H	8/01/2022	14/03/2025	24/11/2025	19.8	13.2	19																			
15	1060127354	GERARD GAEL	DAVID ZAMBRANO	H	25/06/2022	14/03/2025																							
16		ANGIE LUCIANA	PERDOMO GONZALEZ	M			24/11/2025	5.5	57		A	1	SI			1													
17	1123455031	ALAIA VICTORIA	CANTOR VANEGAS	M	7/04/2025	2/06/2025	24/11/2025	7.6	60	13.5																			
18	1120476123	LIAM ALEXIS	BENITEZ TORRES	H	28/01/2023	14/03/2025																							
19	1120476275	SAMARA	PEÑA IBARRA	M	7/03/2024	2/08/2025																							
20																													
21																													
22																													

Notas:

Para la impresión de este formato tener en cuenta generar las copias necesarias para registrar los segumientos trimestrales, y las que se requieran para el registro de los seguimientos nutricionales de niñas y niños en riesgo de desnutrición o en desnutrición aguda moderada o severa, según la periodicidad establecida en las Guías Operativas de los servicios.

OPCIONES DE RESPUESTAS PARA LAS PREGUNTAS CON ASTERISCOS (*, **, *). VER INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO:**

***¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? A**-Sólo Leche humana; **B**-Fórmula Comercial Infantil (leche en polvo, o en otra forma de presentación); **C**-Leche humana y fórmula comercial infantil; **D**-Leche animal (vaca, chivo, búfalo, oveja, cabra, etc.); **E**-Otra bebidas (agua de coco, agua de arroz, aromáticas, caldos, sopas, chicha, guarapo, agua de canela etc.); **F**-Leche humana y productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **G**-Leche humana y otras bebidas (incluido agua); **H**-Fórmula comercial infantil, leche animal, otras bebidas (incluido agua), y/o productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **I**-Alimentación complementaria o alimentación familiar; **J**-Formula comercial infantil y alimentación familiar; **K**- Leche humana, fórmula comercial infantil y alimentación familiar; **L**-Leche humana y alimentación familiar; **M**-Sin información; **NA: No aplica**

****Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos?: A**-Solo se brinda leche humana; **B**-Líquida (caldos, jugos, sopas poco espesas) o Cremas (sopas licuadas, coladas, etc.); **C**-Blanda (puré, papillas); **D**-Semisólidos (grumos) y/o Sólidos (trozos).

*****¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño?: A**-Biberón o "tetero"; **B**-Vaso y/o Taza y cuchara; **C**-Plato; **D**-Otro.

Nombre(s) y apellidos del responsable de la medición EDWIN ANDREY SANCHEZ BARRAGAN **Celular** 3175673956

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

LA SUSCRITA REPRESENTANTE LEGAL DE LA ASOCIACION

CERTIFICA

Durante el mes de noviembre de 2025 **NO** se no se presentaron situaciones, casos o novedades que requieran ser informadas con respecto a las siguientes obligaciones contractuales:

3.4. Obligaciones del componente de Salud y Nutrición

3.4.1 Dar cumplimiento a cada una de las condiciones de calidad -Estándares- establecidas en el la Guía Operativa según corresponda el servicio, y las demás orientaciones y/o recomendaciones técnicas y administrativas expedidas por el ICBF.

ESTÁNDAR 16: Promueve procesos de articulación con la autoridad sanitaria competente en el marco de la Estrategia de Viviendas Saludables, que permitan identificar las condiciones higiénico-sanitarias de los hogares y generar estrategias para el mejoramiento de dichas condiciones; de acuerdo con el contexto territorial y poblacional.

Esta certificación se expide en Villavicencio a los (30) días del mes de noviembre de 2025.

Maria Cristina Perez

MARIA CRISTINA PEREZ CRUZ

C.C. 23.800.423 de Muzo Boyacá Representante Legal

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

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

UDS: M1 BETANIA MES: AGOSTO 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESCOBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROSY ESCOBA	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
21/08/2025	LD	L	-	L	-	-	LD	L	L	L	LD	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ(AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ Cargo: AGENTE EDUCATIVO

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

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 BETANIA_____MES: AGOSTO 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
21/08/2025	SI	NO	SI	SI	SI	CAMION DE BASURA	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ (AGENTE EDUCATIVO)

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

Revisado por: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ cargo: AGENTE EDUCATIVO_____

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

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: M1 BETANIA_____MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
21/08/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ____cargo: AGENTE EDUCATIVO_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 BETANIA_____MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
21/08/2025	NO	NO	NO	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ(AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ_____cargo: AGENTE EDUCATIVO_____
Nota: este formato se diligencia semanal

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: M1 BETANIA _____FECHA: DIA: 11 MES: AGOSTO AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	SI
	Usa tapabocas adecuadamente	SI
	Se observa en buen estado de salud	SI
	Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			ORQUIDEA	12/04/2026		
Harina de maíz		X			SUPER AREPA	11/03/2026		
Arveja		X			SUDESPENSA	05/03/2026		
Avena		X			SUDESPENSA	27/03/2026		
Leche		X			COSMOLAC	01/03/2026		
Aceite		X			SOLISOYA	14/04/2026		
Frijol		X			SUDESPENSA	01/04/2027		
Pasta		X			LA NIEVE	10/10/2026		
Aceite		X			SOLI SOYA	28/02/2026		
panela		X			ROSSE	02/04/2026		
lentejas		X			SUDESPENSA	11/03/2026		

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 BETANIA MES: AGOSTO 2025

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
	11/08/2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ CARGO: AGENTE EDUCATIVO

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA MUNICIPIO MAPIRIPAN-META UDS: SECTOR COOPERATIVA

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

AÑO 2025

INTRODUCCIÓN

Es necesario asegurar la calidad sanitaria de los alimentos que se producen, esto se logra a través de la implementación principalmente de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), basadas en el código internacional de principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius (FAO/OMS), y adoptadas por Colombia bajo la Resolución 2674 de 2013, resolución 719 de 2015,decreto 3075 de 1997, las cuales tienen un enfoque preventivo en el que se garantizan las condiciones higiénico sanitarias del entorno y las etapas de producción, procesamiento, empaque, almacenamiento, transporte y comercialización de los productos para que estos no se constituyan en un vector o factor de riesgo para contaminación de los mismos.

La utilización de BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA genera ventajas no solo en materia de salud; los prestadores del servicio se ven beneficiados en términos de reducción de las pérdidas de producto por descomposición o alteración producida por contaminantes diversos.

Las BPM comprenden actividades a instrumentar y vigilar sobre las instalaciones, equipos, utensilios, servicios, el proceso en todas y cada una de sus fases, control de fauna nociva, manejo de productos, manipulación de desechos, higiene personal, etcétera.

OBJETIVO GENERAL

Conocer los planes y programas considerados como el sustento técnico y soporte documental para las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, garantizando el funcionamiento de un sistema de calidad y así obtener alimentos inocuos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Dar a conocer los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados en la Resolución 2674 de 2013, resolución 719 de 2015 y el decreto 3075 de 1997.
- Implementar las Buenas Prácticas de Manufactura en el personal manipulador de alimentos.
- Conocer las actividades correspondientes a las BPM en cuanto al proceso, el personal, recepción, clasificación, almacenamiento y servido.
- Comprender las precauciones y responsabilidades para garantizar la inocuidad y la calidad del alimento.
- Dar las herramientas necesarias al personal manipulador para lograr el cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Garantizar la calidad del componente de salud y nutrición a la primera infancia correspondiente a las políticas de atención integral.

MARCO LEGAL

Para efectos de la elaboración del presente manual, se requiere el conocimiento y aplicación de la siguiente normatividad relacionada con alimentos.

- Codex Alimentarius de OMS Versión 04 2003. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
- Ley 09 de 1979 Título V Min Salud Colombia, Decreto 3075 de 1997 de Min Salud Colombia, pro la cual se reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1270 de 17 de Julio de 2002, por medio del cual se adiciona un literal al artículo 50 del Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 5109 de diciembre de 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 del 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1575 de 2007

A. DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE SERVICIO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MANUAL DE BPM

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

Capacidad Instalada	**Descripción de la UDS** **Especificaciones**
Cocina	En madera con estufa a gas y un fogon de leña en concreto
Salon	La uca esta **Estructura:** • **Muros:** Construidos en postes de madera • **Columnas y vigas:** De madera • **Techo o cubierta:** Estructura metálica con teja (de zinc, fibrocemento o termoacústica), dependiendo del diseño y clima local. • **Piso:** En cemento pulido. **2. Ventanas y puertas:** • **Ventanas:** No tiene ventanas • **Puerta:** No tiene puertas.

	3. Acabados: • **Pintura interior y exterior:** Sin color.
Comedor	N.A.
Baños	*Muros o paredes:* • Construidos en **madera.**
	2. Piso: • En **concreto rustico**, resistente al agua y de fácil mantenimiento. • Con leve inclinación hacia el desagüe para permitir el flujo correcto del agua y evitar encharcamientos.
	3. Techo o cubierta: • estructura metálica • Diseñado para evitar filtraciones y permitir ventilación adecuada.
	4. Sanitarios e instalaciones: • **Inodoro** conectado al sistema de poso séptico. • Lavadero conectado a desagüé libre. *5. Ventanas y puertas:* • Puerta **no tiene puerta.**
Patio	La unidad de servicio cuenta con patio en tierra y pasto.
Tanque de agua	Tanque de agua hecho en material como cemento y ladrillos

FOTOS DE LA UDS: SECTOR COOPERATIVA.



PISOS



FACHADA

Dentro de los servicios que puede ofrecer se encuentra:

- Ración Para Preparar - RPP: Consiste en la alimentación que se entrega a un beneficiario o su familia, en forma de alimentos crudos, para que sean preparados en su hogar, entregados una vez al mes, de acuerdo con la minuta patrón del ICBF y las fichas técnicas de los alimentos aprobadas por el centro zonal.

- Ración Industrializada o lista para el consumo - RI: Este tipo de alimentación está contemplado en el manual operativo y se aplicaría tanto pronto se preste el servicio de forma presencial, consiste en la alimentación que se entrega a un beneficiario, para consumo inmediato, mediante el suministro de 2 refrigerios para el día de los encuentros

- Se cuenta con agente educativo y apoyo en salud y psicosocial quienes realizan las labores de recepción, empaque, cargue y transporte de los alimentos hacia el municipio, los cuales portan los elementos de protección y documentación requerida, adicional a esto todo el personal de docentes y auxiliares pedagógicos adoptan buenas prácticas de manufactura y medidas de protección personal.

  Los refrigerios se almacenan en recipientes transparentes con tapa.

  Las raciones para preparar-RPP se recepción y almacenan temporalmente en la UCA cumpliendo con las normas de BPM.

DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

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

- ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:

  a- El cual se encuentre por fuera de su vida útil
  b- No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

- ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

- ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

- ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

- ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

- HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- CONCEPTO SANITARIO: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

- AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

- BACTERICIDAS: Cualquier agente que destruya las bacterias.

- CALIDAD: Conjunto de propiedades y características inherentes a una cosa que permita apreciarla como igual, mejor o peor entre las unidades de un producto y la referencia de su misma especie.

- C.C: Centímetros cúbicos.

- Ml: Mililitros.

- CONTAMINACIÓN CRUZADA: Es la presencia de un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.

- DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- DESINFECTANTE: Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.

- DETERGENTE: Material tensoactivo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseada de alguna superficie de algún material.

- HIGIENE: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

- INOCUO: Aquello que no hace daño o no causa actividad negativa a la salud.
- LIMPIEZA: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.

- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocinado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos.

- MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

- MICROORGANISMO: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las alas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

- SUSTANCIA PELIGROSA: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

- MICROORGANISMOS**:** Un microorganismo, también llamado microbio u organismo microscópico, es un ser vivo que nace, crece se reproduce y muere. Solo puede visualizarse con el microscopio.

  Bacterias: Su reproducción es acelerada, causan enfermedades.

  Mohos: Tienen gran adaptabilidad, termo – resistentes, en ambientes (suelo, aire, agua,) afectan las características organolépticas.

  Levaduras: Se encuentran en el medio ambiente. Fermentan principalmente los hidratos de carbono, produciendo distintas sustancias.

  Parásitos: Alteran los alimentos. Se encuentran en personas, animales y medio ambiente.

B. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA).

Los alimentos contaminados no siempre presentan cambios de color, olor o aspecto, en ciertas ocasiones pueden afectar nuestra salud y transmitir enfermedades. Para prevenirlas es imprescindible un adecuado manejo de los alimentos.

Las enfermedades transmitidas por alimentos pueden generarse a partir de un alimento o de agua contaminada. Son llamadas así porque el alimento actúa como vehículo de transmisión de organismos dañinos y sustancias tóxicas.

Un brote de ETA se da cuando dos o más personas sufren una enfermedad similar después de ingerir un mismo alimento y los análisis epidemiológicos señalan al alimento como el origen de la enfermedad, que luego es confirmado por el laboratorio.

Las ETA pueden manifestarse a través de:

- INFECCIONES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: Son enfermedades que resultan de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos perjudiciales vivos. Por ejemplo: Salmonelosis, hepatitis viral tipo A y toxoplasmosis.

- INTOXICACIONES CAUSADAS POR ALIMENTOS: Ocurren cuando las toxinas o venenos de bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido. Estas toxinas generalmente no poseen olor o sabor y son capaces de causar enfermedades después que el microorganismo e eliminado. Algunas toxinas pueden estar presentes de manera natural en el alimento, como en el caso de ciertos hongos y animales como el pez globo. Ejemplos: botulismo, intoxicación estafilocócica o por toxinas producidas por hongos.

- TOXI-INFECCION CAUSADA POR ALIMENTOS: Es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con una cierta cantidad de microorganismos causantes de enfermedades, los cuales son capaces de producir o liberar toxinas una vez que son ingeridos. Un brote de toxiinfección alimentaria se denomina a aquellos episodios que afectan

a dos o más individuos que poseen alteraciones gastrointestinales después de haber ingerido un mismo alimento y tras un análisis alimentario se comprueba que es el alimento el causante de esa sintomatología. Ejemplos: Cólera.

Síntomas:

Los síntomas varían de acuerdo con el tipo de contaminación, así como también según la cantidad del alimento contaminado consumido. Los síntomas más comunes son vómitos y diarreas, también pueden presentarse dolores abdominales, dolor de cabeza, fiebre, síntomas neurológicos, visión doble, ojos hinchados, dificultades renales, etc.

Según la (FDA), el 2% o 3% de ETA pueden llevar a una enfermedad de largo plazo. Por ejemplo, Escherichia coli O157: H7 puede provocar fallas en el riñón en niños e infantes, las Salmonelas pueden provocar artritis reactiva y serias infecciones y Listeria monocytogens puede generar meningitis o aborto.

Para las personas sanas, la mayoría de las ETA son enfermedades pasajeras, que sólo duran un par de días y sin ningún tipo de complicación. Pero algunas ETA más graves pueden llegar a ser muy severas, dejar secuelas o incluso hasta provocar la muerte en personas susceptibles como son los niños, los ancianos, mujeres embarazadas y las personas enfermas.

Como se contaminan los alimentos:

- Enfriamiento inadecuado: un retraso de 12 horas o más desde la preparación hasta el consumo de la comida.
- Almacenamiento inadecuado.
- Conservación a temperatura ambiente.
- Cocción insuficiente: temperaturas inadecuadas de cocción
- Conservación caliente a temperatura inadecuada.
- Higiene personal insuficiente.
- Contaminación cruzada.
- Ingredientes de origen dudoso.
- Contacto de alimentos con animales y/o sus excrementos.

La Organización Mundial de la Salud ha desarrollado las 5 claves de la Inocuidad de los Alimentos, cuya implementación constituyen una accesible manera de evitar las ETA:

1) Conservar la higiene
2) Separar alimentos crudos y cocidos
3) Cocinar completamente los alimentos
4) Mantener los alimentos a las temperaturas seguras
5) Usar agua potable y materias primas seguras

TIPOS DE CONTAMINACIÓN

- CONTAMINACIÓN QUÍMICA: Es decir, con sustancias utilizadas en la desinfección como límpido, venenos

utilizados para erradicar insectos o roedores, o los utilizados en labores agrícolas como pesticidas y fungicidas.

- CONTAMINACIÓN FÍSICA: Los más comunes son los cabellos, pero también pueden ser restos de vidrios, madera, plásticos, papeles, alambre, clavos, chinches u otros objetos que no son parte de los alimentos y que son detectados a simple vista, y que hacen perder notablemente la calidad de los alimentos.

- CONTAMINACIÓN MICOBIANA: Producida por microbios que pueden ser transmitidos por alimentos crudos, manipuladores contaminados, animales, plagas como ratones, moscas, cucarachas, etc.…

- CONTAMINACIÓN DIRECTA: Cuando pasamos microbios de nuestro cuerpo a los alimentos.

- CONTAMINACIÓN CRUZADA: Cuando pasamos microbios de un alimento crudo o contaminado a otro ya procesado, cocido o limpio. Lo podemos hacer por las manos o utensilios y también en el almacenamiento.

C. PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES

Con el fin de garantizar la calidad y la inocuidad de las materias primas y de los empaques de los alimentos que se suministran para el consumo de los beneficiarios, se implementa el siguiente programa de selección de proveedores:

1. Se establecen alimentos en cantidades y calidad a comprar de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón para la modalidad desarrollo infantil en la modalidad familiar y de acuerdo con las fichas técnicas de cada alimento publicadas por el ICBF en la categoría de NUTRCION en el MODELO POR OPERACIÓN de la Intranet ICBF https://www.icbf.gov.co/misionales/promocion-y-prevencion/nutricion
2. Se realiza estudio de mercado, este comprende la lista de proveedores y establecer criterios de aceptabilidad, dentro de ellas los costos (se revisan las cotizaciones y se analizan con respecto a los precios actuales e históricos de los alimentos, precios y costos logísticos)
3. Se realiza visita al proveedor para verificar instalaciones y cumplimiento de los requisitos higiénico sanitarios y normativos, se verifica que cuenten con concepto higiénicos favorables, se verifica la calidad de los productos.
4. Se analiza la información recolectada y se elige teniendo en cuenta la capacidad y la calidad como proveedor, en este aspecto se verifican:

    - Criterios Estratégicos: ubicación, experiencia, disponibilidad de los productos.
    - Criterios Técnicos: cumplimiento, respuesta al incumplimiento, infraestructura, capacitación del personal, parque automotor, operación, calidad, registros sanitarios y alimentos con normas de rotulado y etiquetado, vida útil, condiciones específicas de las fichas técnicas y resultados microbiológicos y bromatológicos.
    - Criterios Comerciales: precio, servicio al cliente, crédito.

5. Seguido a la elección del proveedor, se implementa el programa de control de proveedores, debe contener, como mínimo:

- Registro de control de materias primas e insumos y registros de rechazos de materias primas e insumos. (Verificación de cantidades con el pedido realizado) y (Formatos de verificación de condiciones de calidad frente a los alimentos de la ración industrializada y ración para preparar)

- Verificación del cumplimiento de las fichas técnicas de materias primas e insumos, que fueron avaladas por el supervisor del contrato. (Formatos de verificación de condiciones de calidad frente a los alimentos de la ración industrializada y ración para preparar)
- Seguimiento de la calidad de los productos suministrados por los proveedores. (Verificación en el recibo y durante el almacenamiento)
- Reuniones y visitas de asistencia técnica a proveedores.
- Verificación del trasporte del proveedor con mínimo los siguientes criterios:
  - ✓ Que el vehículo esté debidamente identificado con el letrero de "TRANSPORTE DE ALIMENTOS".
  - ✓ El vehículo de transporte debe estar en condiciones adecuadas de higiene.
  - ✓ Que los alimentos no estén en contacto directo con el suelo o cualquier otra superficie susceptible de ensuciarlos o contaminarlos.
  - ✓ Que los alimentos estén separados y alejado de los productos químicos.
  - ✓ El personal involucrado en la descarga vestirá ropas de trabajo de uso exclusivo, con identificación y con correctas prácticas y hábitos higiénicos.

D. PROCEDIMIENTO DE ADQUISIÓN DE LOS ALIMENTOS

COMPRAS:

Los productos alimenticios adquiridos deben ser aquellos estipulados para garantizar la adecuada nutrición de los niños, niñas, mujeres gestantes y madres lactantes, atendidos en la modalidad. Se debe cumplir con los alimentos que conforman el ciclo de menús establecido por la nutricionista de la unidad tanto para el paquete alimentario como para el refrigerio. Se realizará la compra de los alimentos del proveedor o los proveedores aprobados por el ICBF:

Para el proceso de compras debe realizarse lo siguiente

- Establecer un cronograma de compras y de recibo de alimentos
- Verificar las condiciones de los precios
- Verificar la cantidad de productos alimenticios a adquirir debe estar en función del número de personas atendidas, la capacidad de almacenamiento disponible y el inventario de existencias.

RECIBO:

Se debe disponer de un lugar destinado para la recepción de alimentos donde se tengan estibas para el almacenamiento de los productos, tanto en la bodega principal como en cada una de las UDS.

El manipulador de alimentos encargado del recibo debe:

- Verificar el pedido con lo recibido (cantidades).
- Verificar la apariencia, olor y color de los alimentos recibidos.
- Mantener separados los distintos tipos de alimentos
- El manipulador de alimentos o coordinador rechazara los alimentos que no cumplan con los requisitos mínimos establecidos.
- Evitar que personal no autorizado ingrese a las áreas ya que esto puede afectar las condiciones higiénicas del área de almacenamiento de los alimentos.

- Diligenciar el ANEXO 1 BPM. FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE AL RECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION INDUSTRIALIZADA- REFRIGERIO
- Diligenciar el ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

Algunos de los principales requisitos de calidad y sanidad que deben satisfacer los alimentos de mayor consumo y/o entrega en el programa DIMF mediante la RPP y el RI son:

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
LECHE UHT	Olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C en caso de no ser UHT. La leche en polvo no debe estar reempacada y se deben tener los cuidados en almacenamiento de productos secos. Leche UHT no requiere refrigeración.	Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Sin refrigerar y a más de 4ºC en caso de ser pasteurizada y no UHT.
YOGURT Y KUMIS	Olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C.	Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Sin refrigerar y a más de 4ºC.
HUEVOS	Cáscara limpia y completa sin roturas, Sin anormalidades en la cáscara. Peso acordado Sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
ENLATADOS	Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación. De un fabricante confiable. Con fecha de vencimiento y número de lote.	Latas abolladas, oxidadas, con derrames o escurrimientos, hinchadas o picadas. Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada
ALIMENTOS SECOS	Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos o materia extraña. Con fecha de vencimiento y número de lote. Para el caso de producto de panadería el aspecto poroso, homogéneo, corteza de color uniforme. Color y sabor agradable	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o material extraño Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada.

FRUTAS Y VERDURAS	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho. Olor normal. Tejidos finos. De buen color de acuerdo a la característica de la variedad. Libres de lesiones, insectos o cualquier sustancia extraña. Grado de madurez adecuado	Sucias. Descompuestas. Con magulladuras. Con moho. Con presencia de material extraño Sobremaduro

Fuente: GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF

(versión 5. Año 2020).

A. PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS REFRIGERADOS Y A TEMPERATURA CONTROLADA

Los alimentos se deben guardar solo en lugares de almacenamiento seco o refrigeración. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo; que para el caso de este contrato serán los derivados lácteos como kumis y yogurt; el almacenamiento en seco será para los alimentos de la RPP y del derivado de cereal y fruta de la Ración Industrializada.

Almacenamiento en seco

Se debe tener en cuenta no almacenar alimentos sobre el piso ni la pared, ni cerca de sustancias químicas o recipientes de basura. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, los derrames se deben limpiar tan pronto ocurran.

Se deben utilizar primero los alimentos cuyas fechas de llegada sean más antiguas (PEPS: primeras entradas, primeras salidas).

Se deberá llenar el registro de acta de baja de materias primas cuando haya algún factor en el alimento que evidencie descomposición o contaminación, y deberá dársele la disposición adecuada, y almacenarla en un lugar identificado y destinado solo para este fin.

Durante el almacenamiento debe ejercerse una inspección periódica de materia prima, productos procesados y de las instalaciones de almacenamiento, a fin de garantizar su inocuidad.

Almacenamiento en refrigeración

La colocación de los productos en el interior de la nevera se realizará lo más rápidamente posible, con el fin de evitar que se rompa la cadena de frío y la formación de escarcha y de agua de condensación. Se Mantendrán los alimentos en el recibo y almacenamiento a temperaturas de refrigeración entre 1ºC y 4°C Grados Celsius, para evitar la multiplicación de microorganismos; de esta manera se aumenta la vida útil de los alimentos y se detiene o reduce la velocidad del crecimiento de los gérmenes.

Los alimentos refrigerados (yogurt y kumis) se deben mantener debidamente etiquetados con lote y fecha de vencimiento.

Hay que anotar que el número de neveras es indistinto al requerimiento del número de termómetros, pues puede utilizarse uno sólo para verificar la temperatura de varias neveras.

E. ROCEDIMIENTO PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN PUNTOS DE ENCUENTRO

El objetivo es evitar que se contaminen, deterioren o adulteren los alimentos mientras inicia el proceso de embalaje o almacenamiento. Dentro de los principales parámetros que se deben tener en cuenta están: limpieza, orden, e identificación de cada producto (rotulados), estando siempre alerta de protegerlos de las condiciones externas perjudiciales por sus características.

Actividades del responsable del punto de encuentro:

- Mantener limpio y aseado el lugar destinado para el almacenamiento de los refrigerios y disposición de paquetes alimentarios.
- Recibir los productos alimenticios
- Coordinar el estibado, almacenado e inspección de los alimentos
- Coordinar la seguridad de los productos alimenticios
- Realizar el inventario de los productos alimenticios y solicitudes de alimentos para usuarios.

RECEPCION DE LOS PRODUCTOS: Se refiere a las acciones que ocurren una vez los alimentos son recibidos por quien asume la responsabilidad de la conservación antes de la distribución al usuario final.

PLANIFICACIÓN DE LA RECEPCIÓN:

- Disponer de espacio físico para el almacenamiento del alimento.
- Antes de cualquier ingreso el lugar debe estar perfectamente limpio.
- No se debe permitir el descargue de alimentos bajo la lluvia, pues el agua daña los empaques y puede mojar el alimento

INSPECCIÓN DE LOS VEHÍCULOS:

- Verificar que el vehículo cumpla con las condiciones de aseo, la carga debe estar aislada del piso del vehículo para evitar contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias químicas peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de la contaminación del alimento como combustibles, agroquímicos, detergentes etc.

INSPECCIÓN INICIAL DE LA CARGA:

- Inspeccionar ocularmente la carga para verificar que en general, se encuentra en buen estado.
- Los empaques no deben estar rotos, averiados, ni abiertos y no debe existir evidencia de contaminación o infestación por insectos. En caso de presentarse alguna de estas alteraciones no se debe recibir la carga y debe ser devuelta a su lugar de origen.

DESCARGUE DE LOS ALIMENTOS:

- Supervisar que los alimentos sean descargados con cuidado.
- Levantar los paquetes no arrastrarlos.
- No dejar caer los paquetes alimentarios o alimentos.
- No cargar o descargar bajo la lluvia porque la humedad daña el empaque.
- Las pérdidas generadas durante el descargue se deben recolectar mediante (barrido) y llevar al sitio destinado para estos desechos.
- Los alimentos que evidentemente se encuentren alterados (mojados, empaques rotos o se evidencia que el alimento se encuentra deteriorado o descompuesto se debe separar y cuantificar para su devolución.

CONFORMACIÓN DE ESTIBAS, PILAS Y/O ARRUMES:

- Tener siempre presente las instrucciones que traen algunos de los empaques (la cantidad que se puede apilar y como deben ser colocados.
- Los arrumes deben conformarse sobre las estibas a una altura de 15 cm del suelo.
- Los productos deben permanecer en los empaques originales y organizarlos por tipo de producto
- Fijarse siempre en la fecha de vencimiento.
- Mantener los productos tóxicos (insecticidas, combustibles, detergentes, desinfectantes) cerrados, bien identificados y separados de los alimentos.
- Cuando no existan estibas o estantes el alimento nunca deberá estar en contacto directo con el piso
- Las estibas, pilas y/o arrumes deben estar separados mínimo 60cm con respecto a las paredes perimetrales y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

F. DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR Y RACIONES INDUSTRIALIZADAS

Además de lo mencionado en los ítems anteriores en relación a las normas de Bioseguridad, el proceso de transporte y recepción de los alimentos y Raciones para Preparar y las raciones industrializadas, establece las siguientes medidas para cumplimiento obligatorio por parte del Talento Humano encargado de realizar la entrega efectiva a las familias usuarias de la modalidad:

- Usar correctamente el tapabocas y hacer el correspondiente cambio cuando se encuentre húmedo, roto y/o sucio.
- Asegurar que la persona que entregue las RI y las RPP, realice el lavado y desinfección de manos según los protocolos establecidos.
- Asegurar que las zonas donde se realice la entrega de las Raciones Para Preparar se encuentren limpia y desinfectada.
- Realizar limpieza y desinfección de las RPP y de las RI en el momento de la recepción.
- Toda persona que entre a las UDS, debe ingresar con su respectiva mascarilla o tapabocas de protección.
- Solicitar a los usuarios que en el momento de la entrega de la Ración para Preparar asista solo un miembro de la familia, sin niños y sin mascotas.
- Incentivar el lavado de manos de acuerdo a los protocolos del Ministerio de Salud o uso del gel antibacterial.

G. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR

Todas las personas que realicen labores de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para realizar las tareas que se le asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

MES DE EJECUCION	TEMA	PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA O ESTÁNDAR	OBJETIVO ESPECIFICO	NÚMERO DE HORAS
MARZO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Generalidades del manual de BPM y diligenciamiento de los formatos de control de las BPM	Práctica 2/ Estándar 18	Garantizar la implementación de los procesos operativos descritos, documentando las acciones realizadas en las BPM de acuerdo con los formatos para su monitoreo y control.	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Generalidades del PSB y diligenciamiento de formatos de control del PSB	Práctica 2/ Estándar 17	Garantizar la implementación de los procesos operativos descritos, documentando las acciones realizadas en cada uno de los programas establecidos mediante el diligenciamiento de los formatos para su monitoreo y control.	
ABRIL	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: prevención de ETAS	Práctica 2/ Estándar 18	Socializar al personal de la unidad los procedimientos para la garantía de la calidad e inocuidad en la alimentación de la UDS, mediante la aplicación de las BPM para prevenir las ETAs y para la correcta implementación de las prácticas higiénicas	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: programas de limpieza y desinfección y manejo de residuos sólidos y líquidos	Práctica 2/ Estándar 17	Garantizar la implementación del programa de limpieza y desinfección y del programa de manejo de residuos conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de fortalecer capacidades	

			y comprensiones sobre la ejecución del programa.	
MAYO	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: propiedades y dilución de productos de limpieza y desinfección	Estándar 17	Garantizar el uso correcto de los productos químicos para el proceso de limpieza y desinfección de la unidad de servicio.	1 HORA
	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Socialización de minuta patrón; guía de preparaciones, lista de intercambios.	Estándar 18	Brindar las herramientas necesarias para la correcta entrega y conocimiento de la minuta patrón.	
MES DE EJECUCION	**TEMA**	**PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA O ESTÁNDAR**	**OBJETIVO ESPECIFICO**	**NÚMERO DE HORAS**
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: limpieza y desinfección de empaques de alimentos.	Estándar 17	Garantizar la limpieza y desinfección de empaques de alimentos socializados los protocolos establecidos en el Manual de Plan de Saneamiento Básico.	

JUNIO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en la recepción de alimentos	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA
JULIO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS : malas prácticas del manipulador de alimentos	Estándar 18	Garantizar la implementación del manual de BPM para la prestación del servicio de alimentación en condiciones de calidad e inocuidad.	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Programa de abastecimiento de agua	Estándar 17	Fortalecer la implementación del programa de abastecimiento de agua conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de garantizar capacidades y comprensiones sobre la ejecución del programa.	
AGOSTO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en el almacenamiento de alimentos	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA
SEPTIEMBRE	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: almacenamiento y rotulado de productos químicos	Estándar 17	Adoptar las medidas necesarias para el almacenamiento y manejo adecuado de los productos químicos utilizados durante la ejecución del contrato; de acuerdo con la normatividad vigente.	1 HORA
OCTUBRE	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en la distribución de alimentos.	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA

NOVIEMBRE	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Programa de control de plagas	Estándar 17	Fortalecer la implementación del programa de control de plagas conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de garantizar capacidades y comprensiones sobre la ejecución del programa.	1 HORA
DICIEMBRE	EVALUACION DEL PSB Y BPM: concurso al manipulador de alimentos	Estándar 17	Evaluar los conocimientos adquiridos respecto al PSB y BPM	1 HORA

A. HIGIENE PERSONAL Y DOTACIÓN:

Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar prácticas higiénicas y medidas de protección, dentro de las que se deben cumplir en la modalidad de DIMF se encuentra:

- Realizar baño diario
- Manos limpias, realizando el lavado correcto y cada vez que sea necesario.
- Usar tapabocas cubriendo nariz y boca siempre que manipule los alimentos.
- Cabello recogido, limpio y cubierto con un gorro o malla que impida la caída de cabello sobre los alimentos.
- En caso de tener heridas, cubrirlas con vendajes impermeables.

- Si es necesario el uso de guantes, estos deben ser impermeables, deben mantenerse limpios y sin roturas y deben recibir el mismo cuidado higiénico que las manos.
- Evitar comer, beber, masticar cualquier tipo de alimento u objeto.
- Evita prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, estornudar, etc, sobre los alimentos.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS



El lavado de manos es una práctica que debe ser constante y cada vez que sea necesario, ya que elimina el 85% de los riesgos de contaminación de los alimentos ocasionada por el hombre, es por esto que se hace indispensable un cambio de actitud y de conducta hacia la higiene personal.

MATERIALES:

- Jabón antibacterial líquido
- Toallas de papel o tela (limpia)
- Caneca

PROCEDIMIENTO:

1. Abra la llave
2. Humedezca las manos y antebrazos
3. Adicione jabón líquido en las palmas de las manos
4. Frote palma con palma, palma con dorso y entre los dedos por 30 segundos
5. Frote los antebrazos desde la muñeca hacia los codos
6. Cepille las uñas con el cepillo personal
7. Enjuague los brazos y las manos desde la punta de los dedos hacia los codos.
8. Enjuague el cepillo con abundante agua y ubíquelo en el lugar correspondiente.
9. Seque las manos con una toalla de papel o al aire libre.
10. Deseche la toalla en la caneca.

FRECUENCIA

Todo manipulador se debe lavar y desinfectar correctamente las manos

- Al iniciar el trabajo
- Antes y después de manipular alimentos.

Después de:

- Usar el sanitario
- Toser o tacarse cualquier parte del cuerpo, especialmente la nariz, boca, cabeza.
- Estornudar
- Fumar o comer
- Limpiarse el sudor
- Recoger sobras de alimentos
- Manipular recipientes de basura, traperos, utensilios sucios
- Terminar la jornada de trabajo
- Tocarse el cabello
- Cada vez que lo considere conveniente.

BIBLIOGRAFIA

Circular No. 017 de 2020, Expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

Circular 023 de 2017, Expedida por Ministerio de Salud y Protección Social "Acciones en salud pública para la vigilancia, prevención, manejo y control de la Infección Respiratoria Aguda (IRA).

Circular 18 de 2020, Expedida entre el Ministerio de Trabajo, Departamento Administrativo de la Función Pública y Ministerio de Salud y Protección Social "Acciones de contención ante el COVID 19 y la prevención de enfermedades asociadas al primer pico epidemiológico de enfermedades respiratorias".

Resolución 2674 de 2013, Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos".

GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF. https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/procesos/g6.pp_guia_tecnica_del_componente_de_alimentacion_y_nutricion_v1.pdf

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM

ANEXO 1 BPM. FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE AL RECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION INDUSTRIALIZADA- REFRIGERIO

UDS: _____ MES: _____AÑO: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN **DIA/MES/AÑO**	GRUPOS DE ALIMENTOS ENTREGADOS	CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**				ESTADO DE RECIBO DE LOS ALIMENTOS **MARQUE CON UNA X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTOS			OBSERVACIÓN Y ACCIÓN TOMADA EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		Porta gorro, cofia o gorra	Usa tapabocas adecuadamente	Se observa en buen estado de	Usa uniforme o bata de color	Bueno	Regular	Malo	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Fecha: _____ _____ Semana:_____	Lácteos											
	Panificados											
	Frutas											
Fecha: _____ _____ Semana:_____	Lácteos											
	Panificados											
	Frutas											
Fecha: _____ _____ Semana: _____	Lácteos											
	Panificados											
	Futas											

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: _____CARGO

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR

- RPP

UDS: _____ FECHA: DIA: _____ MES: _____ AÑO: _____

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**	Porta gorro, cofia o gorra	
	Usa tapabocas adecuadamente	
	Se observa en buen estado de salud	
	Usa uniforme o bata de color claro	

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	CASO DE INCUMPLIMIENTO
Huevos								
Arroz								
Harina de maíz								
Harina de trigo								
Avena								
Leche								
Atún								
Frijol								
Lenteja								
Panela								
Aceite								
Otro:								

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: _____ CARGO: _____

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP) Y REFRIGERIOS

UDS: _____ MES _____

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.													
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)													
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.													
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de													
almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.													
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.													
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.													

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: _____ CARGO:

Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Telefono: 3123641307
Email. asopadresporfiatres@gmail.com

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

AÑO 2025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

MUNICIPIO MAPIRIPAN

UDS: MI COROCITO

NUTRICIONISTAS 2025

INTRODUCCION

El documento se aplicará para la modalidad DIMF en la UDS: M1 COROCITO, ubicada en la dirección en la Vereda Caño Ovejas- Resguardo indígena Sikuani

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

Capacidad Instalada	**Descripción de la UDS** .
	Especificaciones
Cocina	N.A.
Salones	Se encuentra en material en buen estado, piso valdosa en mal estado, puertas y ventanas en malas condiciones, tomas corrientes en mal estado.
Comedor	N.A.
Baños	Están elaborados en madera se encuentra en buen estado, pisos rústicos.
Patio	La unidad de servicio cuenta con patio con grama.
Tanque de agua	Se encuentra en buenas condiciones

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3
NIT.800.143.122-6
Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988
"Construyendo mejor" VERSION 1

FOTOS DE LA UDS:M1 COROCITO

FACHADA 	**PISOS** 
VENTANAS 	**TECHO** 
BAÑO 	**PATIO** 

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3
NIT.800.143.122-6
Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988
"Construyendo mejor" VERSION 01

JUSTIFICACIÓN

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

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

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

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

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

OBJETIVOS.

General

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

Específicos

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

CONCEPTOS Y DEFINICIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

OBJETIVO GENERAL:



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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Definir los procedimientos, insumos, equipos y personal necesarios para la limpieza y desinfección de áreas, superficies, utensilios, equipos y demás elementos de contacto con los alimentos.

- Dar cumplimiento a la legislación vigente para alimentos: ley 9 de 1979, decreto 3075 de 1997 en el capítulo VI, y resolución 2674 de 2013 en el capítulo VI. Que hace alusión al Saneamiento.

.

MÉTODOS DE LIMPIEZA

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

INSUMOS REQUERIDOS

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

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

Dentro de los posibles detergentes a utilizar se encuentran:

- Jabón neutro en polvo

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

Dentro de los desinfectantes que se pueden utilizar se encuentran:

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

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

LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

- Como primer paso en todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adheridas a las superficies que van a ser limpiadas.
- El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el método respectivo.
- La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, de modo que el agua cubra totalmente.

- El paso siguiente es enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja, cepillo o escoba.
- Una vez que toda la superficie este en contacto con el jabón diluido, se procede a restregar las superficies meticulosamente de modo que toda el área que está siendo tratada se encuentre completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un período de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y el tipo de jabón que se esté utilizando.
- El enjuague final se hace con suficiente agua potable, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.
- No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, en caso de utilizarse un artículo este debe estar completamente limpio.
- Después del enjuague es conveniente hacer una revisión visual, en caso de encontrar suciedad es conveniente realizar nuevamente la limpieza y posterior enjuague.
- La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia, para lo cual se utiliza una disolución de Hipoclorito de sodio o algún otro agente desinfectante. La concentración del Hipoclorito de sodio depende del área a desinfectar.
- La solución de Hipoclorito de sodio se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta.
- Los productos de limpieza deben aplicarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o a los alimentos.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben estar aprobados para su uso en la industria de alimentos.
- Los productos utilizados como detergentes o desinfectantes, no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos.
- Todos los productos de limpieza y desinfección se deben almacenar en lugares específicos, fuera del área de proceso.
- Los implementos de limpieza deben ser de uso específico, de ninguna manera deben utilizarse para otros fines.
- Se deben enjuagar bien todas las superficies para eliminar residuos del detergente

USO DE DETERGENTE EN LA UDS

Elementos que lavar	Cantidad de agua	Cantidad de detergente	Medida casera
Mesas-sillas	1 Litro	5 g	1 cda rasa
	1 Litro	10 g	2 cdas rasas
Pisos y paredes			
Lavadero			
Canecas			
Escobas y Traperos			

Tanques de agua			
Áreas de baños	1 Litro	15 g	3 cdas rasas

CRONOGRAMA DE FRECUENCIA PARA REALIZAR ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

AREAS A DESINFECTAR	FRECUENCIA	
	DIARIO	SEMANAL
PAREDES Y TECHOS		X
MARCOS DE VENTANAS Y PUERTAS		X
PISOS	SI	X
ESTIBAS	N.A	N.A.
		X
		X
	N.A	
BAÑOS		X
	N.A	
	N.A	N.A
MESAS		X
SILLAS		X
LAVADERO	N.A.	X
TRAPEROS Y ESCOBAS		X

**Todos los días barrer y trapear sobre todo antes de recibir los alimentos. Para todos los espacios y elementos se podrá realizar actividades de limpieza adicionales según necesidad.*

- La solución de hipoclorito de detergente y/o de deberá ser sodio que se prepare espacio, es utilizada en un solo una solución de decir, si se prepara sala A, deberá detergente para la espacio y luego utilizarse sólo en este eliminarse.
- No se debe mezclar detergente con desinfectante en los procesos establecidos.
- En un recipiente (balde) primero se adiciona el agua luego el detergente.
- Las personas responsables de las actividades serán agentes educativas y auxiliares pedagógicas.
- La preparación desinfectante (hipoclorito) la solución debe realizarse en un balde exclusivo para esta actividad y con jeringa para la correcta medición del desinfectante.
- La realización de las actividades de desinfección es de frecuencia diaria, semanal o mensual según lo establecido, así como cada vez que se requiera en casos específicos.
- No reutilice el agua ya usada.
- No seque con limpiones.
- Los elementos desinfectados no deben estar cubiertos con telas o plásticos.
- Las actividades de limpieza y desinfección deben ser registradas en los formatos establecidos.

MANEJO DE LÍQUIDOS, ANTISÉPTICOS Y DESINFECTANTES

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

HIPOCLORITO DE SODIO

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

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

USO DE DESINFECTANTE HIPOCLORITO DE SODIO

Volumen de solución	DESINFECCIÓN DE CANASTILLAS AREAS DE ALMACENAMIENTO	DESINFECCIÓN DE BAÑOS	DESINFECCIÓN DE MESAS Y SILLAS (1)	DESINFECCIÓN DE PISOS, PAREDES. TECHOS, VENTANAS (1),	DESINFECCIÓN DE CANECAS DE BASURA , CASETA DE BASURAS TRAPEROS, ESCOBAS, LIMPIONES, LAVADERO
(agua con Hipoclorito) en Litros	No enjuagar	No enjuagar	No enjuagar(1) Tiempo de exposición: 15 min (2)	No enjuagar (1) Tiempo de exposición: 15 min (2)	No enjuagar
	Concentración	Concentración	Concentración	Concentración	Concentración
	200ppm	750ppm	200ppm	500ppm	600ppm
	Volumen de Hipoclorito en mililitros				
1	4	15	4	10	12
2	8	30	8	20	24
3	12	45	12	30	36
4	16	60	16	40	48
5	20	75	20	50	60

Volumen de solución	DESINFECCIÓN DE CANASTILLAS AREAS DE ALMACENAMIENTO	DESINFECCIÓN DE BAÑOS	DESINFECCIÓN DE MESAS Y SILLAS (1)	DESINFECCIÓN DE PISOS, PAREDES. TECHOS, VENTANAS (1),	DESINFECCIÓN DE CANECAS DE BASURA , CASETA DE BASURAS TRAPEROS, ESCOBAS, LIMPIONES, LAVADERO
6	24	90	24	60	72
7	28	105	28	70	84
8	32	120	32	80	96
9	36	135	36	90	108
10	40	150	40	100	120

PROCEDIMIENTO AREAS UDS

PISOS PAREDES Y RINCONES

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

MESAS Y/O SILLAS

Materiales	Procedimiento

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

PAREDES Y MUROS

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

CONSIDERACIONES ESPECIALES:

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

VENTANAS Y PUERTAS

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

LIMPIEZA DE BOMBILLOS

Materiales: - 1 paño

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

Una vez al mes y cada vez que sea necesario.

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

Materiales	Procedimiento
Un cepillo Un balde plástico de uso exclusivo para preparar detergente y enjuagar 1 paño Detergente común Hipoclorito de sodio: desinfección de lavadero	Cuando exista Lavadero: – Limpie y desinfecte el lavadero – Introduzca el balde con solución de detergente en el lavadero – Sumerja los materiales didácticos y/o juguetes en solución de detergente, y cepíllelos cuando corresponda según el material. – Enjuague los juguetes en un recipiente con agua limpia, hasta eliminar restos de detergente. – Retire agua del interior de los juguetes, de preferencia deje estilar. – Sumerja los juguetes en solución con Hipoclorito por 15 minutos. – Enjuague con abundante agua potable.

Materiales	Procedimiento
	– Si es necesario seque los juguetes con un paño seco y limpio. Cuando no exista lavadero: – Utilizar el lavamanos del personal colando el balde sobre él. – Continuar con el mismo procedimiento descrito anteriormente. Semanalmente o Cada vez que sea necesario.

SERVICIOS SANITARIOS

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

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

LAVAMANOS, LLAVES, BASES Y TUBERIAS

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

AREAS EXTERIORES

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

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

Almacenamiento de productos químicos para la limpieza y desinfección

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

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

- Nombre

- Fecha de vencimiento
- Recomendaciones
- Precauciones.

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

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



PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS



INTRODUCCION

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

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

OBJETIVO GENERAL

Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente del Servicio, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos y líquidos generados en el servicio.

- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en el servicio.

- Capacitar al personal, en la importancia de los residuos y en los factores de riesgo que pueden generar contaminación.

ALCANCE

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante la operación y funcionamiento del Servicio.

DEFINICIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos

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

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

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

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

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

DESCRIPCION DEL MANEJO DE RESIDUOS

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

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.

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

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

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

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

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

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

PROCEDIMIENTOS ESPECÍFICOS PARA CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS

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

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO				
	APROVECHABLE	DESCRIPCION	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
MOMENTO DEL CONSUMO DE LOS REFRIGERIOS	ORGANICOS	Residuos de alimentos antes de su preparación, Cáscaras de frutas y verdura, Residuos vegetales de poda y jardín.	Recolección de estos en punto ecológico.	Almacenamiento temporal en el cuarto de basuras general.	La disposición final se realizará en carros recolectores o en su defecto sitio dispuesto por la comunidad para la disposición de desechos.

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO				
	NO APROVECHABLE	DESCRIPCION	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
Salones, áreas comunes y baños.	**ORDINARIOS**	Botellas de plástico (PET) O envases de cartón o de plástico con residuos de alimentos. Residuos procedentes del barrido, de los papeles de los baños o	Para los residuos ordinarios se destina bolsa de color negro en las canecas de los baños y del punto ecológico. Para los elementos de bioseguridad desechados se dispondrá de espacio para su manejo, el cual será ajustado	Almacenamiento temporal en el cuarto de basuras general.	La disposición final se realizará con los carros recolectores dispuestos en el municipio

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO				
	NO APROVECHABLE	DESCRIPCION	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
		sanitarios, Tapabocas	por dos bolsas negras, donde se depositarán los mismos.		
UDS(No se generan usualmente)	ESPECIALES	Escombros, llantas colchones, muebles, estantes.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final en el municipio

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

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

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

ALCANCE

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

- La unidad de servicio no cuenta con agua potable el agua se trae de los caños y se le aplica hipoclorito.
-
- **Almacenamiento seguro de agua:** Acción con el propósito de almacenar en condiciones sanitarias agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo.

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

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

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

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

- **Hipoclorito de sodio residual total:** Es la suma del Hipoclorito de sodio libre más el Hipoclorito de sodio combinado, pueden estar simultáneamente, pero generalmente el Hipoclorito de sodio residual libre está en mayor proporción

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

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

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

- **Registro de control de actividades:** Es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la Serviciogienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.

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

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

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

- **Tratamiento térmico:** Sometimiento del agua por 3 minutos a 92 ºC.para la eliminación de las bacterias patógenas.

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

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

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

VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA

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

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

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

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

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

La presencia de cloro residual en el agua potable garantiza:

- Que una suficiente cantidad de cloro fue añadida inicialmente al agua para inactivar las bacterias y algunos virus causantes de enfermedades diarreicas

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

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

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

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

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

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

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

- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.
- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.
- Preparar la solución desinfectante de acuerdo al protocolo establecido.
- Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.
- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
- Abrir los grifos o llaves del agua, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.
- Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves del servicio para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
- Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: microorganismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del Hipoclorito de sodio por volatilización.
- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, Indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, persona responsable de la actividad y observaciones.

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del servicio se crean diferentes hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el personal y beneficiarios por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

En las bodegas o en los puntos de encuentro, las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, zancudos, moscas domésticas y piojos.

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

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer el procedimiento para la inspeccionar la hermeticidad de la institución, la presencia de plagas y el manejo adecuado de elementos en desuso.

- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del servicio.

- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, con el fin de evitar el acceso de plagas a la institución.

- Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles.

ALCANCE

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

DEFINICIONES

A continuación se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo de plagas:

- **Actividad de saneamiento ambiental:** son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

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

- **Desratización:** tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.

- **Infestación:** es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

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

- **Plaguicida:** cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o

mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

- **Vector:** artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

MARCO TEORICO

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

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

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

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

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

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o pupales.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

¿POR QUÉ CONTROLAR LAS PLAGAS?

Siempre que hay plagas en los locales de manipulación de alimentos, existe un riesgo grave de contaminación y alteración de los alimentos, de intoxicación alimentaria y enfermedades de origen alimentario.

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

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

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

¿COMO SE PUEDEN CONTROLAR LAS PLAGAS?

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

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

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

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

- Edificaciones abandonadas, tejadillos, mezanines, soportales, garajes, cuartos de almacenamiento etc.
- Los rincones de las instalaciones que se usan para acumular todas aquellas cosas que nadie tiene tiempo de tirar a la basura.

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

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

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

- Realice una inspección periódica (semanalmente) y subsane rápidamente cualquier fallo, esté atento a los primeros indicios de presencia de plagas e informe , diligencie el formato de avistamiento de plagas.

- Asegúrese de que todas las cañerías, cables, etc., que penetran en la edificación se encuentran completamente selladas. Un ratón cabe por un orificio tan pequeño como el realizado por un lápiz sobre una hoja de papel.
- No deje olvidado sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que pueda atraer plagas; recuerde, el trabajo de todo animal-plaga es buscar alimento y lo hacen muy bien y con suficiente destreza; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.
- Mantenga siempre limpias, ordenadas y desinfectadas las instalaciones de bodega de alimentos, de material didáctico y la zona de almacenamiento de basura.
- Inspeccione los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.
- Deseche guacales y cajas al momento de almacenar alimentos en la bodega.

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

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

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

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

Debido a que en el servicio se entregan alimentos y se trabaja con niños y niñas, antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas es necesario tomar primero medidas preventivas de saneamiento ambiental como:

AREA DE ALMACENAMIENTO

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

CUARTO DE BASURAS:

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

ESPACIOS DE ENCUENTROS GRUPALES:

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

BAÑOS:

- Se deben mantener limpios y desinfectados los baños.
- Se lavan y se desinfectan las canecas una vez al día.
- Se deben mantener las canecas con tapa y se recogen los residuos con frecuencia.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- El sifón se debe mantener con rejilla.

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA INSTITUCIÓN

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

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS 1 VEZ POR SEMANA

- Realizar la búsqueda de evidencia de plagas: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estanterías, etc.
- Realizar la inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar medidas.

- Realizar la inspección en cada lugar, si es necesario, arrodillándose para mirar a nivel de suelo. Hace lo propio encima de los muebles y equipos.
- Mantener adecuada higiene en el lugar.
- Diligenciar el formato denominado ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

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

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

UDS:_____ MES: _____

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLA			TRAPEROS Y ESCOBAS	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIGERIO	
06/08/2025	X		x	X			X	X	X	X	X	FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ
21/08/2025	X		x	X			X	X	X	X	X	FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ

Revisado por: _____ Cargo:_____

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

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS:M1 COROCITO MES: JULIO

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
03/07/2025							FABIAN CARIVAN
17/07/2025							

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: compostaje etc…"

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

Revisado por:_FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ cargo:AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS:_____ MES: _____

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

					CONDICIONES DEL AGUA
03/07/2025	**ELECTROBOMBA**	**CLARITO**	**SI**		**FABIAN CARIVAN**

Revisado por:_____ cargo:_____
Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS:_____ MES: _____

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

Revisado por:_____ cargo:_____
Nota: este formato se diligencia semanalmente

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

ARTEMISA QUIMICOS S.A.S.

Quimicos Industriales – Productos para aseo
Calle 36 No. 26 – 10
Cels: 321 3872792 – 310 5490388

CLORO LIQUIDO AL 5%

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

VENTAJAS

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

APLICACIONES INDUSTRIALES

- Tratamiento de aguas : Agente desinfectante (clorador) en plantas de potabilización, plantas residuales, piscinas, spas, tanques de reserva, etc.

- **Industria Textil:** agente de decolorización y blanqueo de fibras.

- **Industria de aseo y limpieza:** elaboración de detergentes y blanqueadores a base de cloro.

- **Agroindustria, industria de alimentos, cosmética, farmacéutica y hospitalaria:** insumo de desinfección de superficies materias primas, instrumental, equipos, áreas, etc..

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

ESTADO FÍSICO

Apariencia: Líquida
Color: Amarillo claro
PH: 12.0 – 13.5
Solubilidad en agua: 100%
Fragancia: Cloro

INSTRUCCIONES DE APLICACIÓN :

DILUCIÓN:

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

PRECAUCIONES:

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

PRESENTACIÓN:

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

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS.

SECCIÓN 1: Identificación.

1.1 Identificación del Producto: Jabón líquido antibacterial para manos.

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

1.3 Detalles del fabricante:

Nombre: ARTEMISA QUIMICOS S.A.S
Dirección: Calle 36 # 26 – 10 , Barrio San Isidro Villavicecio
Teléfono: 321 3872792 / 310 5490388

SECCIÓN 2: Identificación de Peligros.

2.1 Clasificación de la Sustancia o Mezcla.

Producto no clasificado como peligroso.

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

Contacto con la piel: Puede presentar algún tipo de dermatitis ligera, si existe alguna reacción a sus componentes, está reacción desaparece sin atención médica.
Inhalación: No es tóxico al ser inhalado. Los vapores del producto no causan irritación en vías respiratorias.
Ingestión: En pequeñas cantidades puede causar dolor estomacal y vómito, en cantidades mayores puede llegar a ser tóxico.

2.2 Elementos de la etiqueta.

Palabra de señal: ¡ADVERTENCIA!

Pictogramas:



Indicaciones de peligro:

Ninguna reportada.

Consejos de Prudencia.

Prevención

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

P103: Leer la etiqueta antes de su uso.

SECCIÓN 3: Composición / Identificación de Componentes

Este producto es una mezcla de:

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

SECCIÓN 4: Medidas de Primeros Auxilios.

4.1 Descripción de las medidas de primeros auxilios.

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

Inhalación: Sacar a la persona afectada a tomar aire fresco, no necesita asistencia médica, en caso de presentar algún síntoma desfavorable solicitar asistencia médica.
Contacto con la piel: Para retirar el exceso del producto enjuagar con abundante agua.

Contacto con los ojos: Enjuáguese con agua hasta que el material se haya eliminado. Si usa lentes de contacto retírelos inmediatamente. Debe levantar ambos párpados para facilitar el enjuague completo, en caso de una reacción desfavorable consulte a su médico.
Ingestión: Lavar la boca con abundante agua, dar a beber dos vasos de agua si la persona está consciente. No inducir el vómito y acudir inmediatamente al médico.

SECCIÓN 5: Medidas de lucha contra incendios.

5.1 Medios de extinción.

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

5.2 Procedimientos y precauciones.

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

5.3 Productos nocivos de la combustión.

No presenta.

SECCIÓN 6: Medidas en caso de vertimiento accidental

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

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

6.2 Precauciones ambientales.

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

6.3 Métodos y materiales de limpieza.

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

SECCIÓN 7: Manipulación y almacenamiento.

7.1 Procedimientos de manejo.

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

7.2 Condiciones para almacenar de forma adecuada.

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

SECCIÓN 8: Controles de exposición y protección personal.

8.1. Parámetros de control.

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

8.2. Controles de exposición.

Controles de ingeniería. No requiere equipos especiales de ventilación.

Equipos de protección personal (EPP).

Protección para los ojos/la cara.

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

Protección de la piel/las manos.

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

SECCIÓN 9: Propiedades Físico/Químicas.

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

SECCIÓN 10: Estabilidad v Reactividad.

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

10.2 Reactividad: Ninguna conocida o reportada.

10.3 Posibilidad de reacciones peligrosas: No se producirá polimerización peligrosa.

10.4 Productos peligrosos de descomposición por combustión: No presenta.

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

SECCIÓN 11: Información Toxicológica.

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

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

SECCIÓN 12: Información Ecológica.

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

SECCIÓN 13: Consideraciones para la eliminación.

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

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

SECCIÓN 14: Información para el transporte.

	TERRESTRE	MARITIMO	AEREO
CLASE	NA	NA	NA
NÚMERO UN	NA	NA	NA
GRUPO EMPAQUE	NA	NA	NA

NOMBRE TRANSPORTACIÓN	NA	NA	NA

NA: No Asignado

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

SECCIÓN 15: Información Reglamentaria.

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

Regulaciones aplicables Decreto 1609 de 2002.

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

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

15.2 Frases R.

R22 – Nocivo al ingerir.

15.3 Frases S.

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

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

S28 – En caso de contacto con la piel, lave inmediatamente con abundante agua.

S36/37/39 – Usar ropa protectora adecuada, guantes.

SECCIÓN 16: Información Adicional.

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

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

Dirección Téc

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y LA COMPAÑÍA.	
NOMBRE DEL PRODUCTO: Detergentes en polvo **NOMBRE DE LA COMPAÑÍA:** Productos Químicos Panamericanos S.A.	
TELÉFONOS DE EMERGENCIA:	
PLANTA GIRARDOTA: (57+4) 444 97 77 **PLANTA JAMUNDÍ:** (57+2) 695 45 71 **PLANTA NEIVA:** (57+8) 868 67 31 ***Horario de atención plantas*** **COLPATRIA:** **CISPROQUIM:**	**PLANTA MUÑA:** (57+1) 747 03 77 **PLANTA SEVILLANA:** (57+1) 747 03 77 **PLANTA BARRANQUILLA:** (57+5) 385 97 17 ***8:00am a 5:00pm*** 01-8000-512620. Atención las 24 horas. (01) 288 60 12 --- 01-8000-916012. Atención las 24 horas.
2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS.	
El producto no está clasificado como una sustancia química peligrosa, pero debe ser manejado con las consideraciones propias para los productos químicos.	
INHALACIÓN:	Puede producir leve irritación en las mucosas por inhalación en grandes cantidades. Durante la manipulación del producto, debe evitarse la inhalación del polvo que se genere
INGESTIÓN:	Puede producir leve irritación en el tracto gastrointestinal, dolor de cabeza. Puede producir leves irritaciones en la piel, enrojecimiento.
CONTACTO CON LA PIEL: CONTACTO CON LOS OJOS:	Puede producir leve irritación en los ojos por contacto prolongado.

3. COMPOSICIÓN, INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES.

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

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS.	
INHALACIÓN:	Trasladar a la persona expuesta inmediatamente al aire fresco. Si no respira darle respiración artificial (sólo por personal capacitado). Consultar de inmediato a un médico.
INGESTIÓN:	No suministrar ningún tipo de bebidas ni inducir el vómito. Solicitar asistencia médica de inmediato.
CONTACTO CON LA PIEL:	Lavar el área expuesta con abundante agua por 10 minutos o hasta asegurar la remoción del producto. Seque las manos después de lavar. Si los daños persisten consulte a un médico.
CONTACTO CON LOS OJOS:	Lavarse los ojos con agua corriente por 10 minutos, buscando remover rastros del producto, lentes de contacto u otros objetos. Si la irritación persiste consulte a un médico.
5. MEDIDAS PARA EXTINCIÓN DE INCENDIOS.	

NO CONTROLADO

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

6. MEDIDAS PARA FUGAS ACCIDENTALES.

Para fugas del producto, eliminar todas las fuentes de ignición (no fumar, no usar bengalas, chispas o llamas en la zona de peligro), detenga la fuga en caso de poder hacerlo, se debe recoger el producto con pala antichispas y depositarlo en contenedores debidamente etiquetados. Lavar la zona con abundante agua. **PARA ESTE PROCEDIMIENTO, USAR SIEMPRE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL QUE SE RELACIONAN EN EL NUMERAL 8.**

Para derrames de cantidades mayores si considera necesario, comunicarse con los cuerpos de socorro de la zona, la empresa transportadora o los teléfonos de emergencias reportados en la sección 1.

7. MANEJO Y ALMACENAMIENTO.

MANIPULACIÓN: **USE EL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL RELACIONADO EN EL NUMERAL 8.**

Mantener fuera del alcance de los niños. La manipulación del producto debe realizarse siempre en lugares ventilados, frescos y secos, no se deben consumir bebidas, alimentos o cigarrillos durante la manipulación y transporte de este producto y debe asegurarse al terminar la manipulación, que las bolsas queden cerradas de forma adecuada y ubicadas de forma que sus etiquetas sean visibles. No usar directamente, hacer dilución en agua antes de usar. Con ropa muy percudida o sucia enjuague previamente. Pruebe el producto en un área no visible para evaluar antes de aplicar a toda la prenda.

Para su manipulación:

*Separe la ropa blanca de la de color
*Dosifique 1 ½ tazas de detergente para el lavado a máquina o 1 taza de detergente para el lavado a mano.
*Disuelva primero el detergente en agua.
*Lave de manera usual, si después del lavado aparece coloración azul en las prendas, enjuague nuevamente y extienda al sol.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en lugares cubiertos, ventilados, frescos y secos, alejado de fuentes de calor e ignición, de la luz directa de los rayos solares y de la humedad. Los empaques deben mantenerse cerrados. Almacenar en lugares retirados de la pared y del piso para evitar la transmisión de humedad. Vida Útil: Año y medio en condiciones normales de almacenamiento. **SE RECOMIENDA REALIZAR EL ALMACENAMIENTO, TENIENDO EN CUENTA LAS INCOMPATIBILIDADES DEL NUMERAL 10.**

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL.

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

PROTECCIÓN PERSONAL: Utilizar mascarilla para polvos, gafas de seguridad y guantes.







NO CONTROLADO

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS.	
APARIENCIA:	Polvo de color según muestra patrón.
TENSOACTIVO ANIÓNICO:	Varía según la marca.
pH:	9-11
DENSIDAD APARENTE:	320 – 380 g/L
HUMEDAD:	Varía según la marca.
10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD.	
ESTABILIDAD:	El producto es estable bajo condiciones normales de almacenamiento durante un año y medio.
PRODUCTOS PELIGROSOS DE DESCOMPOSICIÓN:	No disponible.
INCOMPATIBILIDADES:	No disponible.
11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA.	
No se conocen casos de toxicidad del producto en el uso normal, son de esperar solamente a muy altas concentraciones. La inhalación de partículas debería evitarse, aunque resulten inertes pueden afectar las vías respiratorias e irritar moderadamente	
12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA.	
Sobre la base de datos de eco toxicidad y destino para los diferentes componentes de estos productos y de consumo de los hogares relacionados con formulaciones de productos de limpieza, se espera que estos productos presenten una toxicidad baja no peligrosa para las concentraciones ambientales pertinentes.	
13. CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO.	

NO CONTROLADO

Eliminar de acuerdo a la disposición del estado, los restos de producto depositados en los recipientes debidamente etiquetados. En particular, los compuestos de bajo riesgo, se pueden diluir en agua en una proporción mínima de 1:20 u otra que sea necesaria, para luego eliminar en las aguas residuales. **Esta operación debe llevarse a cabo de forma cuidadosa y usando todos los elementos de protección personal referenciados en el numeral 8.** La disposición y eliminación debe realizarse de acuerdo con las disposiciones oficiales. Para los embalajes contaminados deben adoptarse las mismas medidas que para el producto contaminante.
14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE.
CLASE: N.A. **PICTOGRAMA:** N.A. **NÚMERO UN:** N.A. **GUIA EN LA GRE:** N.A. **GRUPO ENVASE/ EMBALAJE:** N.A.
15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA.
No aplica.
16. INFORMACIÓN ADICIONAL
La información que se suministra en este documento se ha recopilado basándose en las mejores fuentes existentes, de acuerdo con los últimos conocimientos disponibles y con los requerimientos legales vigentes sobre clasificación, envasado y etiquetado de sustancias peligrosas. Esto no implica que la información sea exhaustiva en todos los casos. Es responsabilidad del usuario evaluar si la información de la hoja de datos de seguridad satisface los requerimientos para una aplicación específica distinta a la adecuada.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

AÑO 2025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

MUNICIPIO MAPIRIPAN

UDS: M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN

NUTRICIONISTA 2025

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

INTRODUCCION

El documento se aplicará para la modalidad CAMPESINA en la UDS: M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN, ubicada en LA ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN

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

El presente documento aplica para la modalidad EDUCACION INICIAL CAMPESINA que se realizará en el municipio de Mapiripan -Meta en la UDS: M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN para lo que se hace necesaria la descripción de sus espacios, como se realiza a continuación

Capacidad Instalada	**Descripción de la UDS**
	Especificaciones
Cocina	N.A.
Salones	LA AULA ESTA CONSTRUIDA EN CONCRETO
Comedor	N.A.
Baños	La UDS cuenta con baño
Patio	La unidad de servicio cuenta con patio, cancha de baloncesto
Tanque de agua	La UDS cuenta con tanque de agua

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

FOTOS DE LA UDS:M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN



JUSTIFICACIÓN.

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

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

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

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

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

OBJETIVOS.

General

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

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

CONCEPTOS Y DEFINICIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



OBJETIVO GENERAL:

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

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

MÉTODOS DE LIMPIEZA

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

INSUMOS REQUERIDOS

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

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

Dentro de los posibles detergentes a utilizar se encuentran:

- Jabón neutro en polvo

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

Dentro de los desinfectantes que se pueden utilizar se encuentran:

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

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

LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

limpieza y posterior enjuague.

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

USO DE DETERGENTE EN LA UDS

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

CRONOGRAMA DE FRECUENCIA PARA REALIZAR ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

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

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

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

así como cada vez que se requiera en casos específicos.

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

MANEJO DE LÍQUIDOS, ANTISÉPTICOS Y DESINFECTANTES

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

HIPOCLORITO DE SODIO

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

USO DE DESINFECTANTE HIPOCLORITO DE SODIO

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

PROCEDIMIENTO AREAS UDS

PISOS PAREDES Y RINCONES

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

MESAS Y/O SILLAS

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

PAREDES Y MUROS

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

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

VENTANAS Y PUERTAS

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

LIMPIEZA DE BOMBILLOS

Materiales: - 1 paño

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

Una vez al mes y cada vez que sea necesario.

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

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

SERVICIOS SANITARIOS

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

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

LAVAMANOS, LLAVES, BASES Y TUBERIAS

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

AREAS EXTERIORES

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

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

Almacenamiento de productos químicos para la limpieza y desinfección

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

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

- Nombre
- Fecha de vencimiento
- Recomendaciones
- Precauciones.

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

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



PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS



INTRODUCCION

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

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

OBJETIVO GENERAL

Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente del Servicio, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

ALCANCE

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante la operación y funcionamiento del Servicio.

DEFINICIONES

- **Basura:** Se entiende por basura todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.
- **Desecho:** Se entiende por desecho cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.
- **Desperdicio:** Se entiende por desperdicio todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.
- **Disposición sanitaria de basuras:** Se entiende por disposición sanitaria de basuras el proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.
- **Tratamiento:** Se entiende por tratamiento el proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

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

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

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

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

- Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos

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

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

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

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

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

DESCRIPCION DEL MANEJO DE RESIDUOS

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

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.

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

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

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

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

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

		poda y jardín.			disposición de desechos.

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

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

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA



OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

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

ALCANCE

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

DEFINICIONES

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

- generar una ETA

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

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

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

- **Hipoclorito de sodio residual total:** Es la suma del Hipoclorito de sodio libre más el Hipoclorito de sodio combinado, pueden estar simultáneamente, pero generalmente el Hipoclorito de sodio residual libre está en mayor proporción

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

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

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

- **Registro de control de actividades:** Es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la Serviciogienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.

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

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

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

- **Tratamiento térmico:** Sometimiento del agua por 3 minutos a 92 ºC.para la eliminación de las bacterias patógenas.

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

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

Almacenamiento del agua

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

VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA

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

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

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

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

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

La presencia de cloro residual en el agua potable garantiza:

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

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

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

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

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.
- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.
- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.
- Preparar la solución desinfectante de acuerdo al protocolo establecido.

Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada,

- verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.
- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
- Abrir los grifos o llaves del agua, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.
- Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves del servicio para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
- Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: microorganismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del Hipoclorito de sodio por volatilización.
- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, Indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, persona responsable de la actividad y observaciones.

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del servicio se crean diferente hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el personal y beneficiarios por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

En las bodegas o en los puntos de encuentro, las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, zancudos, moscas domésticas y piojos.

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

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer el procedimiento para la inspeccionar la hermeticidad de la institución, la presencia de plagas y el manejo adecuado de elementos en desuso.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del servicio.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, con el fin de evitar el acceso de plagas a la institución.
- Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles.

ALCANCE

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

DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo de plagas:

- **Actividad de saneamiento ambiental:** son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

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

- **Desratización:** tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las

instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en Los locales o instalaciones.

- **Infestación:** es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

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

- **Plaguicida:** cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

- **Vector:** artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

MARCO TEORICO

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

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

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

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

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

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o pupales.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

¿POR QUÉ CONTROLAR LAS PLAGAS?

Siempre que hay plagas en los locales de manipulación de alimentos, existe un riesgo grave de contaminación y alteración de los alimentos, de intoxicación alimentaria y enfermedades de origen alimentario. e deben controlar las plagas para prevenir la diseminación de enfermedades, para impedir la pérdida de alimentos por alteración y para cumplir la ley.

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

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

¿COMO SE PUEDEN CONTROLAR LAS PLAGAS?

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

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

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

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

- Edificaciones abandonadas, tejadillos, mezanines, soportales, garajes, cuartos de almacenamiento etc.
- Los rincones de las instalaciones que se usan para acumular todas aquellas cosas que nadie tiene tiempo de tirar a la basura.

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

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

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

- Realice una inspección periódica (semanalmente) y subsane rápidamente cualquier fallo, esté atento a los primeros indicios de presencia de plagas e informe , diligencie el formato de avistamiento de plagas.
- Asegúrese de que todas las cañerías, cables, etc., que penetran en la edificación se encuentran completamente selladas. Un ratón cabe por un orificio tan pequeño como el realizado por un lápiz sobre una hoja de papel.
- No deje olvidado sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que pueda atraer plagas; recuerde, el trabajo de todo animal-plaga es buscar alimento y lo hacen muy bien y con suficiente destreza; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.
- Mantenga siempre limpias, ordenadas y desinfectadas las instalaciones de bodega de alimentos, de material didáctico y la zona de almacenamiento de basura.
- Inspeccione los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.
- Deseche guacales y cajas al momento de almacenar alimentos en la bodega.

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

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

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

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

Debido a que en el servicio se entregan alimentos y se trabaja con niños y niñas, antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas es necesario tomar primero medidas preventivas de saneamiento ambiental como:

AREA DE ALMACENAMIENTO

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

CUARTO DE BASURAS:

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

ESPACIOS DE ENCUENTROS GRUPALES:

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

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA INSTITUCIÓN

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

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS 1 VEZ POR SEMANA

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

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

UDS: MES:

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

Revisado por: _____ Cargo: _____

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS:_____MES: _____

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

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

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

Revisado por:_____cargo:_____

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS:_____ MES: _____

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

Revisado por:_____ cargo:_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS:_____MES: _____

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

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia semanalmente

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

ARTEMISA QUIMICOS S.A.S.

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

Cels: 321 3872792 – 310 5490388

CLORO LIQUIDO AL 5%

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

VENTAJAS

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

APLICACIONES INDUSTRIALES

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

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

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

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

ESTADO FÍSICO

Apariencia: Líquido

Color: Amarillo claro PH:
12.0 – 13.5

Solubilidad en agua: 100%
Fragancia: Cloro

INSTRUCCIONES DE APLICACIÓN :

DILUCIÓN:

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

PRECAUCIONES:

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

PRESENTACIÓN:

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

MANTENGA ESTE PRODUCTO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑO

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS.

SECCIÓN 1: Identificación.

1.1 Identificación del Producto: Jabón líquido antibacterial para manos.

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

1.3 Detalles del fabricante:

Nombre: ARTEMISA QUIMICOS S.A.S

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

Teléfono: 321 3872792 / 310 5490388

Email: artemisaquim@gmail.com

SECCIÓN 2: Identificación de Peligros.

2.1 Clasificación de la Sustancia o Mezcla.

Producto no clasificado como peligroso.

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

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

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

2.2 Elementos de la etiqueta

Pictogramas:



Indicaciones de peligro:

Ninguna reportada.

Consejos de Prudencia.

Prevención

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

la etiqueta antes de su uso.

SECCIÓN 3: Composición / Identificación de Componentes

Este producto es una mezcla de:

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

SECCIÓN 4: Medidas de Primeros Auxilios.

4.1 Descripción de las medidas de primeros auxilios.

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

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

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

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

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

SECCIÓN 5: Medidas de lucha contra incendios.

5.1 Medios de extinción.

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

5.2 Procedimientos y precauciones.

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

5.3 Productos nocivos de la combustión.

No presenta.

SECCIÓN 6: Medidas en caso de vertimiento accidental

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

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

6.2 Precauciones ambientales.

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

6.3 Métodos y materiales de limpieza.

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

SECCIÓN 7: Manipulación y almacenamiento.

7.1 Procedimientos de manejo.

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

7.2 Condiciones para almacenar de forma adecuada.

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

SECCIÓN 8: Controles de exposición y protección personal.

8.1. Parámetros de control.

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

Equipos de protección personal (EPP).

Protección para los ojos/la cara.

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

Protección de la piel/las manos.

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

SECCIÓN 9: Propiedades Físico/Químicas.

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

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

10.2 Reactividad: Ninguna conocida o reportada.

Posibilidad de reacciones peligrosas: No se producirá polimerización peligrosa

10.3 Productos peligrosos de descomposición por combustión: No presenta.

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

SECCIÓN 11: Información Toxicológica.

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

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

SECCIÓN 12: Información Ecológica.

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

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

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

SECCIÓN 14: Información para el transporte.

	TERRESTRE	**MARITIMO**	**AEREO**
CLASE	NA	NA	NA

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

NA: No Asignado

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

SECCIÓN 15: Información Reglamentaria.

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

Regulaciones aplicables Decreto 1609 de 2002.

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

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

15.2 Frases R.

R22 – Nocivo al ingerir.

15.3 Frases S.

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

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

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

Usar ropa protectora adecuada, guantes.

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

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

_____

Dirección Téc

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y LA COMPAÑÍA.

NOMBRE DEL PRODUCTO: Detergentes en polvo

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

TELÉFONOS DE EMERGENCIA:

PLANTA GIRARDOTA: (57+4) 444 97 77

PLANTA JAMUNDÍ: (57+2) 695 45 71

PLANTA NEIVA: (57+8) 868 67 31

Horario de atención plantas

COLPATRIA:

CISPROQUIM:

PLANTA MUÑA: (57+1) 747 03 77

PLANTA SEVILLANA: (57+1) 747 03 77

PLANTA BARRANQUILLA: (57+5) 385 97 17

8:00am a 5:00pm

01-8000-512620. Atención las 24 horas.

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

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS.

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

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

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

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

3. COMPOSICIÓN, INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES.

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

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS.

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

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

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

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

5. MEDIDAS PARA EXTINCIÓN DE INCENDIOS.

NO CONTROLADO

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

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

NO CONTROLADO

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







9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS.	
APARIENCIA:	Polvo de color según muestra patrón.
TENSOACTIVO ANIÓNICO:	Varía según la marca.
pH:	9-11
DENSIDAD APARENTE:	320 – 380 g/L
HUMEDAD:	Varía según la marca.
10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD.	
ESTABILIDAD:	El producto es estable bajo condiciones normales de almacenamiento durante un año y medio.
PRODUCTOS PELIGROSOS DE DESCOMPOSICIÓN:	No disponible.
INCOMPATIBILIDADES:	No disponible.
11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA.	
No se conocen casos de toxicidad del producto en el uso normal, son de esperar solamente a muy altas concentraciones. La inhalación de partículas debería evitarse, aunque resulten inertes pueden afectar las vías respiratorias e irritar moderadamente	
12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA.	
Sobre la base de datos de eco toxicidad y destino para los diferentes componentes de estos productos y de consumo de los hogares relacionados con formulaciones de productos de limpieza, se espera que estos productos presenten una toxicidad baja no peligrosa para las concentraciones ambientales pertinentes.	
13. CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO.	
Eliminar de acuerdo a la disposición del estado, los restos de producto depositados en los recipientes debidamente etiquetados. En particular, los compuestos de bajo riesgo, se pueden diluir en agua en una proporción mínima de 1:20 u otra que sea necesaria, para luego eliminar en las aguas residuales. **Esta operación debe llevarse a cabo de forma cuidadosa y usando todos los elementos de protección personal referenciados en el numeral 8.** La disposición y eliminación debe realizarse de acuerdo con las disposiciones oficiales. Para los embalajes contaminados deben adoptarse las mismas medidas que para el producto contaminante.	
14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE.	

NO CONTROLADO

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

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA.

No aplica.

16. INFORMACIÓN ADICIONAL

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

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

AÑO 2025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

MUNICIPIO MAPIRIPAN

UDS: M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN

NUTRICIONISTAS 2025

INTRODUCCION

El documento se aplicará para la modalidad EIC en la UDS: M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN, ubicada en la dirección en la Vereda Puerto Alvira

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

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

Capacidad Instalada	**Descripción de la UDS** **Especificaciones**
Cocina	N.A.
Salones	La uca esta **Estructura:** • • **Muros:** Construidos en bloque de cemento o ladrillo, revocados y pintados. Brindan solidez, aislamiento térmico y durabilidad. • • **Columnas y vigas:** De concreto reforzado, conforman la estructura portante del salón y garantizan la estabilidad. • • **Techo o cubierta:** Generalmente de losa en concreto o estructura metálica con teja (de zinc, fibrocemento o termoacústica), dependiendo del diseño y clima local. • • **Piso:** En cemento pulido. **2. Ventanas y puertas:** • • **Ventanas:** En aluminio o hierro, rejas de seguridad, permiten ventilación e iluminación natural. • • **Puerta:** Metálica ubicada en una entrada frontal o lateral. **3. Acabados:** • • **Pintura interior y exterior:** En colores claros, que favorecen la luminosidad y el ambiente tranquilo del salón.
Comedor	N.A.
Baños	• Baño en estructura • **Muros:** Construidos en bloque de cemento o ladrillo, revocados y pintados. Brindan solidez, aislamiento térmico y durabilidad. • • **Columnas y vigas:** De concreto reforzado, conforman la estructura

	portante del salón y garantizan la estabilidad. • • **Techo o cubierta:** Generalmente de losa en concreto o estructura metálica con teja (de zinc, fibrocemento o termoacústica), dependiendo del diseño y clima local. • • **Piso:** En cemento pulido. • • **Puerta:** Metálica ubicada en una entrada frontal o lateral. **3. Acabados:** • • **Pintura interior y exterior:** En colores claros, que favorecen la luminosidad y el ambiente tranquilo del salón. •
Patio	La unidad de servicio cuenta con patio en tierra y pasto, con chancha en cemento
Tanque de agua	Tanque de agua hecho en material como cemento y ladrillos

FOTOS DE LA UDS: M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN



PISOS



CANCHA DE MICRO

JUSTIFICACIÓN.

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

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

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

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

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

OBJETIVOS.

General

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

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

CONCEPTOS Y DEFINICIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



OBJETIVO GENERAL:

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

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

MÉTODOS DE LIMPIEZA

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

INSUMOS REQUERIDOS

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

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

Dentro de los posibles detergentes a utilizar se encuentran:

- Jabón neutro en polvo

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

Dentro de los desinfectantes que se pueden utilizar se encuentran:

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

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

LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

limpieza y posterior enjuague.

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

USO DE DETERGENTE EN LA UDS

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

CRONOGRAMA DE FRECUENCIA PARA REALIZAR ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

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

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

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

así como cada vez que se requiera en casos específicos.

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

MANEJO DE LÍQUIDOS, ANTISÉPTICOS Y DESINFECTANTES

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

HIPOCLORITO DE SODIO

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

USO DE DESINFECTANTE HIPOCLORITO DE SODIO

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

PROCEDIMIENTO AREAS UDS

PISOS PAREDES Y RINCONES

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

MESAS Y/O SILLAS

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

PAREDES Y MUROS

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

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

VENTANAS Y PUERTAS

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

LIMPIEZA DE BOMBILLOS

Materiales: - 1 paño

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

Una vez al mes y cada vez que sea necesario.

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

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

SERVICIOS SANITARIOS

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

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

LAVAMANOS, LLAVES, BASES Y TUBERIAS

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

AREAS EXTERIORES

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

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

Almacenamiento de productos químicos para la limpieza y desinfección

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

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

- Nombre
- Fecha de vencimiento
- Recomendaciones
- Precauciones.

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

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



PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS



INTRODUCCION

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

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

OBJETIVO GENERAL

Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente del Servicio, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

ALCANCE

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante la operación y funcionamiento del Servicio.

DEFINICIONES

- **Basura:** Se entiende por basura todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.
- **Desecho:** Se entiende por desecho cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.
- **Desperdicio:** Se entiende por desperdicio todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.
- **Disposición sanitaria de basuras:** Se entiende por disposición sanitaria de basuras el proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.
- **Tratamiento:** Se entiende por tratamiento el proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

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

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

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

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

- Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos

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

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

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

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

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

DESCRIPCION DEL MANEJO DE RESIDUOS

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

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.

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

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

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

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

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

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

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

		poda y jardín.			disposición de desechos.

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA



OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

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

ALCANCE

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

DEFINICIONES

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

- generar una ETA

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

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

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

- **Hipoclorito de sodio residual total:** Es la suma del Hipoclorito de sodio libre más el Hipoclorito de sodio combinado, pueden estar simultáneamente, pero generalmente el Hipoclorito de sodio residual libre está en mayor proporción

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

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

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

- **Registro de control de actividades:** Es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la Serviciogienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.

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

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

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

- **Tratamiento térmico:** Sometimiento del agua por 3 minutos a 92 ºC.para la eliminación de las bacterias patógenas.

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

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

Almacenamiento del agua

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

VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA

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

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

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

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

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

La presencia de cloro residual en el agua potable garantiza:

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

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

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

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

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.
- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.
- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.
- Preparar la solución desinfectante de acuerdo al protocolo establecido.

Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada,

- verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.
- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
- Abrir los grifos o llaves del agua, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.
- Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves del servicio para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
- Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: microorganismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del Hipoclorito de sodio por volatilización.
- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, Indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, persona responsable de la actividad y observaciones.

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del servicio se crean diferente hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el personal y beneficiarios por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

En las bodegas o en los puntos de encuentro, las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, zancudos, moscas domésticas y piojos.

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

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer el procedimiento para la inspeccionar la hermeticidad de la institución, la presencia de plagas y el manejo adecuado de elementos en desuso.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del servicio.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, con el fin de evitar el acceso de plagas a la institución.
- Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles.

ALCANCE

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

DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo de plagas:

- **Actividad de saneamiento ambiental:** son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

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

- **Desratización:** tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las

instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en Los locales o instalaciones.

- **Infestación:** es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

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

- **Plaguicida:** cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

- **Vector:** artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

MARCO TEORICO

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

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

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

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

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

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o pupales.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

¿POR QUÉ CONTROLAR LAS PLAGAS?

Siempre que hay plagas en los locales de manipulación de alimentos, existe un riesgo grave de contaminación y alteración de los alimentos, de intoxicación alimentaria y enfermedades de origen alimentario. e deben controlar las plagas para prevenir la diseminación de enfermedades, para impedir la pérdida de alimentos por alteración y para cumplir la ley.

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

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

¿COMO SE PUEDEN CONTROLAR LAS PLAGAS?

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

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

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

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

- Edificaciones abandonadas, tejadillos, mezanines, soportales, garajes, cuartos de almacenamiento etc.
- Los rincones de las instalaciones que se usan para acumular todas aquellas cosas que nadie tiene tiempo de tirar a la basura.

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

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

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

- Realice una inspección periódica (semanalmente) y subsane rápidamente cualquier fallo, esté atento a los primeros indicios de presencia de plagas e informe , diligencie el formato de avistamiento de plagas.
- Asegúrese de que todas las cañerías, cables, etc., que penetran en la edificación se encuentran completamente selladas. Un ratón cabe por un orificio tan pequeño como el realizado por un lápiz sobre una hoja de papel.
- No deje olvidado sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que pueda atraer plagas; recuerde, el trabajo de todo animal-plaga es buscar alimento y lo hacen muy bien y con suficiente destreza; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.
- Mantenga siempre limpias, ordenadas y desinfectadas las instalaciones de bodega de alimentos, de material didáctico y la zona de almacenamiento de basura.
- Inspeccione los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.
- Deseche guacales y cajas al momento de almacenar alimentos en la bodega.

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

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

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

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

Debido a que en el servicio se entregan alimentos y se trabaja con niños y niñas, antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas es necesario tomar primero medidas preventivas de saneamiento ambiental como:

AREA DE ALMACENAMIENTO

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

CUARTO DE BASURAS:

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

ESPACIOS DE ENCUENTROS GRUPALES:

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

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA INSTITUCIÓN

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

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS 1 VEZ POR SEMANA

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

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

UDS: MES:

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

Revisado por: _____Cargo:_____

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS:_____MES: _____

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

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

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

Revisado por:_____cargo:_____

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS:_____MES: _____

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

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS:_____MES: _____

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

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia semanalmente

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

ARTEMISA QUIMICOS S.A.S.

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

Cels: 321 3872792 – 310 5490388

CLORO LIQUIDO AL 5%

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

VENTAJAS

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

APLICACIONES INDUSTRIALES

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

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

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

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

ESTADO FÍSICO

Apariencia: Líquido

Color: Amarillo claro PH:
12.0 – 13.5

Solubilidad en agua: 100%
Fragancia: Cloro

INSTRUCCIONES DE APLICACIÓN :

DILUCIÓN:

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

PRECAUCIONES:

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

PRESENTACIÓN:

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

MANTENGA ESTE PRODUCTO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑO

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS.

SECCIÓN 1: Identificación.

1.1 Identificación del Producto: Jabón líquido antibacterial para manos.

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

1.3 Detalles del fabricante:

Nombre: ARTEMISA QUIMICOS S.A.S

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

Teléfono: 321 3872792 / 310 5490388

Email: artemisaquim@gmail.com

SECCIÓN 2: Identificación de Peligros.

2.1 Clasificación de la Sustancia o Mezcla.

Producto no clasificado como peligroso.

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

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

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

2.2 Elementos de la etiqueta

Pictogramas:



Indicaciones de peligro:

Ninguna reportada.

Consejos de Prudencia.

Prevención

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

la etiqueta antes de su uso.

SECCIÓN 3: Composición / Identificación de Componentes

Este producto es una mezcla de:

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

SECCIÓN 4: Medidas de Primeros Auxilios.

4.1 Descripción de las medidas de primeros auxilios.

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

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

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

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

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

SECCIÓN 5: Medidas de lucha contra incendios.

5.1 Medios de extinción.

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

5.2 Procedimientos y precauciones.

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

5.3 Productos nocivos de la combustión.

No presenta.

SECCIÓN 6: Medidas en caso de vertimiento accidental

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

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

6.2 Precauciones ambientales.

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

6.3 Métodos y materiales de limpieza.

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

SECCIÓN 7: Manipulación y almacenamiento.

7.1 Procedimientos de manejo.

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

7.2 Condiciones para almacenar de forma adecuada.

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

SECCIÓN 8: Controles de exposición y protección personal.

8.1. Parámetros de control.

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

Equipos de protección personal (EPP).

Protección para los ojos/la cara.

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

Protección de la piel/las manos.

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

SECCIÓN 9: Propiedades Físico/Químicas.

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

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

10.2 Reactividad: Ninguna conocida o reportada.

Posibilidad de reacciones peligrosas: No se producirá polimerización peligrosa

10.3 Productos peligrosos de descomposición por combustión: No presenta.

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

SECCION 11: Información Toxicológica.

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

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

SECCIÓN 12: Información Ecológica.

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

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

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

SECCIÓN 14: Información para el transporte.

	TERRESTRE	MARITIMO	AEREO
CLASE	NA	NA	NA

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

NA: No Asignado

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

SECCIÓN 15: Información Reglamentaria.

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

Regulaciones aplicables Decreto 1609 de 2002.

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

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

15.2 Frases R.

R22 – Nocivo al ingerir.

15.3 Frases S.

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

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

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

Usar ropa protectora adecuada, guantes.

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

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

_____

Dirección Téc

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y LA COMPAÑÍA.

NOMBRE DEL PRODUCTO: Detergentes en polvo

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

TELÉFONOS DE EMERGENCIA:

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

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

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

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS.

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

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

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

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

3. COMPOSICIÓN, INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES.

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

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS.

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

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

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

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

5. MEDIDAS PARA EXTINCIÓN DE INCENDIOS.

NO CONTROLADO

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

6. MEDIDAS PARA FUGAS ACCIDENTALES.

Para fugas del producto, eliminar todas las fuentes de ignición (no fumar, no usar bengalas, chispas o llamas en la zona de peligro), detenga la fuga en caso de poder hacerlo, se debe recoger el producto con pala antichispas y depositarlo en contenedores debidamente etiquetados. Lavar la zona con abundante agua. **PARA ESTE PROCEDIMIENTO, USAR SIEMPRE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL QUE SE RELACIONAN EN EL NUMERAL 8.**

Para derrames de cantidades mayores si considera necesario, comunicarse con los cuerpos de socorro de la zona, la empresa transportadora o los teléfonos de emergencias reportados en la sección 1.

7. MANEJO Y ALMACENAMIENTO.

MANIPULACIÓN: **USE EL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL RELACIONADO EN EL NUMERAL 8.**

Mantener fuera del alcance de los niños. La manipulación del producto debe realizarse siempre en lugares ventilados, frescos y secos, no se deben consumir bebidas, alimentos o cigarrillos durante la manipulación y transporte de este producto y debe asegurarse al terminar la manipulación, que las bolsas queden cerradas de forma adecuada y ubicadas de forma que sus etiquetas sean visibles. No usar directamente, hacer dilución en agua antes de usar. Con ropa muy percudida o sucia enjuague previamente. Pruebe el producto en un área no visible para evaluar antes de aplicar a toda la prenda.

Para su manipulación:

*Separe la ropa blanca de la de color
*Dosifique 1 ½ tazas de detergente para el lavado a máquina o 1 taza de detergente para el lavado a mano.
*Disuelva primero el detergente en agua.
*Lave de manera usual, si después del lavado aparece coloración azul en las prendas, enjuague nuevamente y extienda al sol.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en lugares cubiertos, ventilados, frescos y secos, alejado de fuentes de calor e ignición, de la luz directa de los rayos solares y de la humedad. Los empaques deben mantenerse cerrados. Almacenar en lugares retirados de la pared y del piso para evitar la transmisión de humedad. Vida Útil: Año y medio en condiciones normales de almacenamiento. **SE RECOMIENDA REALIZAR EL ALMACENAMIENTO, TENIENDO EN CUENTA LAS INCOMPATIBILIDADES DEL NUMERAL 10.**

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL.

NO CONTROLADO

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



9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS.	
APARIENCIA:	Polvo de color según muestra patrón.
TENSOACTIVO ANIÓNICO:	Varía según la marca.
pH:	9-11
DENSIDAD APARENTE:	320 – 380 g/L
HUMEDAD:	Varía según la marca.
10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD.	
ESTABILIDAD:	El producto es estable bajo condiciones normales de almacenamiento durante un año y medio.
PRODUCTOS PELIGROSOS DE DESCOMPOSICIÓN:	No disponible.
INCOMPATIBILIDADES:	No disponible.
11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA.	
No se conocen casos de toxicidad del producto en el uso normal, son de esperar solamente a muy altas concentraciones. La inhalación de partículas debería evitarse, aunque resulten inertes pueden afectar las vías respiratorias e irritar moderadamente	
12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA.	
Sobre la base de datos de eco toxicidad y destino para los diferentes componentes de estos productos y de consumo de los hogares relacionados con formulaciones de productos de limpieza, se espera que estos productos presenten una toxicidad baja no peligrosa para las concentraciones ambientales pertinentes.	
13. CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO.	
Eliminar de acuerdo a la disposición del estado, los restos de producto depositados en los recipientes debidamente etiquetados. En particular, los compuestos de bajo riesgo, se pueden diluir en agua en una proporción mínima de 1:20 u otra que sea necesaria, para luego eliminar en las aguas residuales. **Esta operación debe llevarse a cabo de forma cuidadosa y usando todos los elementos de protección personal referenciados en el numeral 8.** La disposición y eliminación debe realizarse de acuerdo con las disposiciones oficiales. Para los embalajes contaminados deben adoptarse las mismas medidas que para el producto contaminante.	
14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE.	

NO CONTROLADO

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

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA.

No aplica.

16. INFORMACIÓN ADICIONAL

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

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

AÑO 2025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

MUNICIPIO MAPIRIPAN

UDS: M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN

NUTRICIONISTAS 2025

INTRODUCCION

El documento se aplicará para la modalidad EIC en la UDS: M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN, ubicada en la dirección en la Vereda Puerto Alvira

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

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

Capacidad Instalada	**Descripción de la UDS** **Especificaciones**
Cocina	N.A.
Salones	La uca esta **Estructura:** • • **Muros:** Construidos en bloque de cemento o ladrillo, revocados y pintados. Brindan solidez, aislamiento térmico y durabilidad. • • **Columnas y vigas:** De concreto reforzado, conforman la estructura portante del salón y garantizan la estabilidad. • • **Techo o cubierta:** Generalmente de losa en concreto o estructura metálica con teja (de zinc, fibrocemento o termoacústica), dependiendo del diseño y clima local. • • **Piso:** En cemento pulido. **2. Ventanas y puertas:** • • **Ventanas:** En aluminio o hierro, rejas de seguridad, permiten ventilación e iluminación natural. • • **Puerta:** Metálica ubicada en una entrada frontal o lateral. **3. Acabados:** • • **Pintura interior y exterior:** En colores claros, que favorecen la luminosidad y el ambiente tranquilo del salón.
Comedor	N.A.
Baños	• Baño en estructura • **Muros:** Construidos en bloque de cemento o ladrillo, revocados y pintados. Brindan solidez, aislamiento térmico y durabilidad. • • **Columnas y vigas:** De concreto reforzado, conforman la estructura

	portante del salón y garantizan la estabilidad. • • **Techo o cubierta:** Generalmente de losa en concreto o estructura metálica con teja (de zinc, fibrocemento o termoacústica), dependiendo del diseño y clima local. • • **Piso:** En cemento pulido. • • **Puerta:** Metálica ubicada en una entrada frontal o lateral. **3. Acabados:** • • **Pintura interior y exterior:** En colores claros, que favorecen la luminosidad y el ambiente tranquilo del salón. •
Patio	La unidad de servicio cuenta con patio en tierra y pasto, con chancha en cemento
Tanque de agua	Tanque de agua hecho en material como cemento y ladrillos

FOTOS DE LA UDS: M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN



PISOS



CANCHA DE MICRO

JUSTIFICACIÓN.

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

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

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

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

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

OBJETIVOS.

General

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

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

CONCEPTOS Y DEFINICIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



OBJETIVO GENERAL:

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

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

MÉTODOS DE LIMPIEZA

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

INSUMOS REQUERIDOS

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

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

Dentro de los posibles detergentes a utilizar se encuentran:

- Jabón neutro en polvo

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

Dentro de los desinfectantes que se pueden utilizar se encuentran:

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

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

LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

limpieza y posterior enjuague.

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

USO DE DETERGENTE EN LA UDS

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

CRONOGRAMA DE FRECUENCIA PARA REALIZAR ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

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

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

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

así como cada vez que se requiera en casos específicos.

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

MANEJO DE LÍQUIDOS, ANTISÉPTICOS Y DESINFECTANTES

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

HIPOCLORITO DE SODIO

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

USO DE DESINFECTANTE HIPOCLORITO DE SODIO

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

PROCEDIMIENTO AREAS UDS

PISOS PAREDES Y RINCONES

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

MESAS Y/O SILLAS

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

PAREDES Y MUROS

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

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

VENTANAS Y PUERTAS

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

LIMPIEZA DE BOMBILLOS

Materiales: - 1 paño

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

Una vez al mes y cada vez que sea necesario.

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

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

SERVICIOS SANITARIOS

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

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

LAVAMANOS, LLAVES, BASES Y TUBERIAS

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

AREAS EXTERIORES

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

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

Almacenamiento de productos químicos para la limpieza y desinfección

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

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

- Nombre
- Fecha de vencimiento
- Recomendaciones
- Precauciones.

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

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



PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS



INTRODUCCION

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

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

OBJETIVO GENERAL

Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente del Servicio, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

ALCANCE

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante la operación y funcionamiento del Servicio.

DEFINICIONES

- **Basura:** Se entiende por basura todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.
- **Desecho:** Se entiende por desecho cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.
- **Desperdicio:** Se entiende por desperdicio todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.
- **Disposición sanitaria de basuras:** Se entiende por disposición sanitaria de basuras el proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.
- **Tratamiento:** Se entiende por tratamiento el proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

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

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

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

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

- Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos

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

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

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

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

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

DESCRIPCION DEL MANEJO DE RESIDUOS

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

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.

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

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

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

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

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

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

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

		poda y jardín.			disposición de desechos.

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA



OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

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

ALCANCE

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

DEFINICIONES

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

- generar una ETA

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

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

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

- **Hipoclorito de sodio residual total:** Es la suma del Hipoclorito de sodio libre más el Hipoclorito de sodio combinado, pueden estar simultáneamente, pero generalmente el Hipoclorito de sodio residual libre está en mayor proporción

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

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

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

- **Registro de control de actividades:** Es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la Serviciogienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.

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

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

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

- **Tratamiento térmico:** Sometimiento del agua por 3 minutos a 92 ºC.para la eliminación de las bacterias patógenas.

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

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

Almacenamiento del agua

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

VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA

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

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

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

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

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

La presencia de cloro residual en el agua potable garantiza:

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

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

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

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

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.
- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.
- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.
- Preparar la solución desinfectante de acuerdo al protocolo establecido.

Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada,

- verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.
- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
- Abrir los grifos o llaves del agua, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.
- Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves del servicio para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
- Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: microorganismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del Hipoclorito de sodio por volatilización.
- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, Indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, persona responsable de la actividad y observaciones.

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del servicio se crean diferente hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el personal y beneficiarios por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

En las bodegas o en los puntos de encuentro, las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, zancudos, moscas domésticas y piojos.

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

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer el procedimiento para la inspeccionar la hermeticidad de la institución, la presencia de plagas y el manejo adecuado de elementos en desuso.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del servicio.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, con el fin de evitar el acceso de plagas a la institución.
- Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles.

ALCANCE

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

DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo de plagas:

- **Actividad de saneamiento ambiental:** son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

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

- **Desratización:** tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las

instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en Los locales o instalaciones.

- **Infestación:** es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

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

- **Plaguicida:** cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

- **Vector:** artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

MARCO TEORICO

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

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

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

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

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

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o pupales.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

¿POR QUÉ CONTROLAR LAS PLAGAS?

Siempre que hay plagas en los locales de manipulación de alimentos, existe un riesgo grave de contaminación y alteración de los alimentos, de intoxicación alimentaria y enfermedades de origen alimentario. e deben controlar las plagas para prevenir la diseminación de enfermedades, para impedir la pérdida de alimentos por alteración y para cumplir la ley.

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

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

¿COMO SE PUEDEN CONTROLAR LAS PLAGAS?

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

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

Las plagas no necesitan para vivir lo que nosotros llamamos “alimentos”. Por ejemplo, los roedores son bastante felices comiendo jabón.

Cualquier lugar que no se mantiene limpio y ordenado de forma regular como:

- Edificaciones abandonadas, tejadillos, mezanines, soportales, garajes, cuartos de almacenamiento etc.
- Los rincones de las instalaciones que se usan para acumular todas aquellas cosas que nadie tiene tiempo de tirar a la basura.

Una zona obviamente propicia es el lugar donde se acumula la basura y la zona donde van a parar las aguas residuales, especialmente si no se mantienen desinfectadas y limpias de manera periódica. También existe un gran riesgo de atraer plagas a las instalaciones alimentarías si cerca de ellas abunda la maleza.

Es importante echar un vistazo alrededor de las instalaciones para ver si hay algo que pueda resultar atractivo para los insectos, los roedores o los pájaros.

Ejecute el programa de limpieza y desinfección completo y sistemático, tanto en el sitio de proceso como en las áreas colindantes.

- Realice una inspección periódica (semanalmente) y subsane rápidamente cualquier fallo, esté atento a los primeros indicios de presencia de plagas e informe , diligencie el formato de avistamiento de plagas.
- Asegúrese de que todas las cañerías, cables, etc., que penetran en la edificación se encuentran completamente selladas. Un ratón cabe por un orificio tan pequeño como el realizado por un lápiz sobre una hoja de papel.
- No deje olvidado sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que pueda atraer plagas; recuerde, el trabajo de todo animal-plaga es buscar alimento y lo hacen muy bien y con suficiente destreza; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.
- Mantenga siempre limpias, ordenadas y desinfectadas las instalaciones de bodega de alimentos, de material didáctico y la zona de almacenamiento de basura.
- Inspeccione los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.
- Deseche guacales y cajas al momento de almacenar alimentos en la bodega.

Lo mejor es impedir la llegada de plagas al servicio, pero si esto ocurre ha de poner los medios físicos o químicos para eliminarlas. Las medidas de control de plagas pueden ser dos:

Métodos indirectos o pasivos: Este tipo de método solo son medidas no invasivas. Por ejemplo, medidas higiénicas, barreras físicas, etc.
Métodos directos o activos: Este tipo de métodos son medidas específicamente que sirven para eliminar directamente las plagas. Por ejemplo, métodos químicos, biológicos, físicos, etc.

Para el caso de estas UDS se emplearán métodos indirectos o pasivos, y eventualmente en caso de evidenciarse directamente plagas en la zona de bodega se podrá implementar un método directo.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

Debido a que en el servicio se entregan alimentos y se trabaja con niños y niñas, antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas es necesario tomar primero medidas preventivas de saneamiento ambiental como:

AREA DE ALMACENAMIENTO

- Se deben mantener limpias y desinfectadas las estanterías y el área de almacenamiento.
- En las ventanas existen anjeos que protegen la bodega del medio exterior, o se encuentran cerradas las ventanas.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- En caso de contar con sifones deben tener rejilla.
- No se deben dejar los alimentos descubiertos ni en contacto con el piso.

CUARTO DE BASURAS:

- Se debe mantener limpio y desinfectado el cuarto de basuras.
- Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente, mínimo dos veces en la semana.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuencia.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.

ESPACIOS DE ENCUENTROS GRUPALES:

- Se deben mantener limpios y desinfectados.
- Retirar las basuras diariamente
- Se deben mantener limpias las áreas donde se guardan los materiales educativos, y colchonetas.
- Se realiza limpieza y desinfección diaria de las instalaciones.
- Se realiza aseo general semanal con el fin de correr todos los implementos del salón y así evitar que las plagas hagan casa dentro del salón.

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA INSTITUCIÓN

- Verificar el estado de las puertas: la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm; si es mayor se debe disponer de cauchos en buen estado.
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
- Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos en las ventanas.
- Revisar que no haya agujeros en paredes, pisos y techos.
- Inspeccionar la entrada de las tuberías.
- Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones. Estos deben estar fijos y no ser removibles.

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS 1 VEZ POR SEMANA

- Realizar la búsqueda de evidencia de plagas: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estanterías, etc.
- Realizar la inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar medidas.
- Realizar la inspección en cada lugar, si es necesario, arrodillándose para mirar a nivel de suelo. Hace lo propio encima de los muebles y equipos.
- Mantener adecuada higiene en el lugar.
- Diligenciar el formato denominado ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS
-

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997- Ref: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Ministerio de Salud, Bogotá, Colombia.
- Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013
- CODEX ALIMENTARIUS. 2003. Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos. INTERNET. www.fao.org/codex/standard/es/CXP_011S.PDF.
- FDA. 2001. Current Good Manufacture Practices in manufacturing, packing, or holding human food. Título 21 Capítulo I parte 110, INTERNET.
- GONZALEZ. S. & QUEVEDO, F. 1994. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos: Impacto Socio-Económico. La alimentación Latinoamericana no 203: 52-59.
- Decreto 3075 de 1997 (Diciembre 23). Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de salud
- Resolución 2674 de 2013 (Julio 22) Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de salud y protección social.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: MES:

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHONETA	TRAPEROS Y ESCOBAS	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIGERIO	

Revisado por: _____Cargo:_____

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS:_____MES: _____

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

Revisado por:_____cargo:_____

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS:_____MES: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS:_____MES: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia semanalmente

FICHAS TÉCNICAS DE LOS ELEMENTOS USADOS EN LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ARTEMISA QUIMICOS S.A.S.

Quimicos Industriales – Productos para aseo Calle 36 No. 26 – 10

Cels: 321 3872792 – 310 5490388

CLORO LIQUIDO AL 5%

Cloro al 5% es un agente químico perteneciente a la familia del cloro y cuya característica más notable es su alto poder oxidante, lo que le confiere propiedades desinfectantes y blanqueadoras muy importantes dentro del campo industrial e institucional.

VENTAJAS

- Amplio espectro de acción antimicrobiana (incluye bacterias gram (+) y gram (-), hongos, levaduras, esporulados y virus).
- Bajo costo con respecto a otros agentes industriales de desinfección y decolorización.
- Las soluciones diluidas presentan mayor tiempo de vida útil durante el almacenamiento.

APLICACIONES INDUSTRIALES

- Tratamiento de aguas : Agente desinfectante (clorador) en plantas de potabilización, plantas residuales, piscinas, spas, tanques de reserva, etc.
- **Industria Textil:** agente de decolorización y blanqueo de fibras.
- **Industria de aseo y limpieza:** elaboración de detergentes y blanqueadores a base de cloro.

Agroindustria, industria de alimentos, cosmética, farmacéutica y hospitalaria: ASOCIACION DE

- insumo de desinfección de superficies materias primas, instrumental, equipos, áreas, etc..

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

ESTADO FÍSICO

Apariencia: Líquido

Color: Amarillo claro PH:
12.0 – 13.5

Solubilidad en agua: 100%
Fragancia: Cloro

INSTRUCCIONES DE APLICACIÓN :

DILUCIÓN:

- ♣ Para blanquear se utiliza ¼ de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua durante 5 minutos.
- ♣ Para limpiar se utiliza ½ de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua.
- ♣ Para desinfectar se utiliza 1 de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua.

PRECAUCIONES:

Utilizar guantes de caucho para aplicar el producto. Mantener el envase cerrado. Si la persona es muy sensible al olor usar mascarilla con cartucho para filtración de olores.

PRESENTACIÓN:

CLORO al 5% se expende en envases de 1 lt. - 4 lt. - 10 lt - 20 lt. - 220 lt.

MANTENGA ESTE PRODUCTO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑO

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS.

SECCIÓN 1: Identificación.

1.1 Identificación del Producto: Jabón líquido antibacterial para manos.

1.2 Usos Recomendados: Producto formulado especialmente con agentes suavizantes, humectantes, desengrasantes y desinfectantes, debidamente balanceados y proporcionados para que cumplan eficazmente su función actuado sobre las manos, dejándolas suaves, limpias y desinfectadas sin dejarla piel seca. Contiene además una suave y delicada fragancia que deja una sensación agradable de limpieza.

1.3 Detalles del fabricante:

Nombre: ARTEMISA QUIMICOS S.A.S

Dirección: Calle 36 # 26 – 10 , Barrio San Isidro Villavicecio

Teléfono: 321 3872792 / 310 5490388

Email: artemisaquim@gmail.com

SECCIÓN 2: Identificación de Peligros.

2.1 Clasificación de la Sustancia o Mezcla.

Producto no clasificado como peligroso.

Contacto con los ojos: Puede causar irritación leve, enrojecimiento y lagrimeo excesivo.

Contacto con la piel: Puede presentar algún tipo de dermatitis ligera, si existe alguna reacción a sus componentes, está reacción desaparece sin atención médica. **Inhalación:** No es tóxico al ser inhalado. Los vapores del producto no causan irritación en vías respiratorias.

Ingestión: En pequeñas cantidades puede causar dolor estomacal y vómito, en cantidades mayores puede llegar a ser tóxico.

2.2 Elementos de la etiqueta

Pictogramas:



Indicaciones de peligro:

Ninguna reportada.

Consejos de Prudencia.

Prevención

P102: Mantener fuera del alcance de los niños y adultos mayores. P103: Leer

la etiqueta antes de su uso.

SECCIÓN 3: Composición / Identificación de Componentes

Este producto es una mezcla de:

Materia Prima	N° CAS	% En Peso
Lauril Éter sulfato de sodio (28%)	1335-72-2	10-15
Agentes Humectantes	56-81-5	5-8
Agentes Espesantes		2-3
Conservantes	Confidencialidad Comercial	1-2
Fragancias	-------	2-3
Agente Antibacterial	Confidencialidad Comercial	2-5

SECCIÓN 4: Medidas de Primeros Auxilios.

4.1 Descripción de las medidas de primeros auxilios.

En caso de contacto accidental con el producto tener en cuenta las siguientes recomendaciones, en caso de:

Inhalación: Sacar a la persona afectada a tomar aire fresco, no necesita asistencia médica, en caso de presentar algún síntoma desfavorable solicitar asistencia médica.

Contacto con la piel: Para retirar el exceso del producto enjuagar con abundante agua.

Contacto con los ojos: Enjuáguese con agua hasta que el material se haya eliminado. Si usa lentes de contacto retírelos inmediatamente. Debe levantar ambos párpados para facilitar el enjuague completo, en caso de una reacción desfavorable consulte a su médico.

Ingestión: Lavar la boca con abundante agua, dar a beber dos vasos de agua si la persona está consciente. No inducir el vómito y acudir inmediatamente al médico.

SECCIÓN 5: Medidas de lucha contra incendios.

5.1 Medios de extinción.

CO_2, extintores de polvo, espuma o chorros de agua. Se pueden realizar los procedimientos normales de extinción de incendios.

5.2 Procedimientos y precauciones.

Por seguridad evacuar y aislar el área de peligro. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Retirar los envases expuestos si no hay riesgos, en caso contrario enfriarlos aplicando agua en forma de rocío en la parte externa desde una distancia segura. Utilizar protección personal si así se requiere,

5.3 Productos nocivos de la combustión.

No presenta.

SECCIÓN 6: Medidas en caso de vertimiento accidental

6.1 Equipos y precauciones para la protección personal, procedimientos deemergencia.

Ventilar y evacuar la zona, utilizar el equipo de protección adecuado. Tener especial cuidado con las superficies en contacto con el producto ya que pueden estar resbalosas y ocasionar fuertes caídas.

6.2 Precauciones ambientales.

Evitar que el producto esté en contacto directo con fuentes naturales de agua. Diluir el producto con abundante agua.

6.3 Métodos y materiales de limpieza.

Contener el derrame, recoger desde el borde del derrame hacia adentro con materiales absorbentes o material inertes. Lavar la zona con abundante agua, recoger y depositar en recipientes herméticos para su posterior disposición final.

SECCIÓN 7: Manipulación y almacenamiento.

7.1 Procedimientos de manejo.

Mantener estrictas normas e higiene, no comer, beber o fumar durante su utilización. Usar las cantidades o dosificaciones según lo establecido. Si re envasa el producto rotular debidamente los envases, para diluir o preparar soluciones adicionar lentamente el producto en agua para evitar la formación de espuma. Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto.

7.2 Condiciones para almacenar de forma adecuada.

Almacenar en un lugar fresco y seco. Después de abierto el producto mantener los envases herméticamente cerrados y debidamente rotulados. Mantener fuera del alcance de los niños.

SECCIÓN 8: Controles de exposición y protección personal.

8.1. Parámetros de control.

Límites de exposición ambiental: No existen límites de exposición ambiental para ninguno de los componentes mencionados en la Sección 3 de esta FDS.

Equipos de protección personal (EPP).

Protección para los ojos/la cara.

No requiere ningún tipo de protección para los ojos y la cara. Sin embargo si existe manipulación como uso no directo si no en procesos de re envase, se sugiere el uso de gafas protectoras y guantes de caucho.

Protección de la piel/las manos.

No se requiere ningún equipo de protección especial. Sin embargo si presenta algún tipo de dermatitis o irritación se recomienda no usar el producto.

SECCIÓN 9: Propiedades Físico/Químicas.

Apariencia	Liquido espeso color referente a fragancia
Densidad 20ºC	1.04g/cc +-.006 g/cc
Punto de ebullición (ºc)	N.R.
Punto de fusión (ºc)	N. A.
PH 10%	7.2 – 7.5
Solubilidad	Soluble en agua en cualquier proporción

10.1 Estabilidad química: Estable bajo condiciones normales de manipulación y almacenamiento, temperaturas menores a 25 °C. El producto es sensible a la luz directa.

10.2 Reactividad: Ninguna conocida o reportada.

Posibilidad de reacciones peligrosas: No se producirá polimerización peligrosa

10.3 Productos peligrosos de descomposición por combustión: No presenta.

10.4 Condiciones a evitar: Calor, luz directa y materiales incompatibles que puedan alterar su composición o desempeño.

SECCION 11: Información Toxicológica.

La información suministrada a continuación puede presentar inconsistencias con la clasificación del material expuesta en la sección 2. Además los datos toxicológicos de los ingredientes pueden no reflejarse en la clasificación del material ya puede estar por debajo del umbral del etiquetado.

No carcinógeno, no es erotógeno, no contiene efectos embriotóxicos, mutagénicos.

SECCIÓN 12: Información Ecológica.

El producto sin diluir no debe llegar a los drenajes, fuentes de aguas naturales o fuentes de aguas residuales. El producto es completamente soluble en agua y es biodegradable, no suele ser tóxico para los organismos acuáticos y cuando el producto es usado para su finalidad no debe causar daños en el medio ambiente.

Los residuos se deben disponer en las instalaciones industriales adecuadas para este tipo de productos, no se deben eliminar con residuos domésticos. El producto sin diluir no se debe eliminar por los drenajes o aguas residuales. Se recomienda consultar las reglamentaciones locales vigentes en cuanto a la disposición apropiada para este tipo de productos.

En cuanto a los envases vacíos deben ser almacenados y tratados como residuos químicos y para su adecuada disposición final se deben consultar las reglamentaciones locales vigentes.

SECCIÓN 14: Información para el transporte.

	TERRESTRE	MARITIMO	AEREO
CLASE	NA	NA	NA

NÚMERO UN	NA	NA	NA
GRUPO EMPAQUE	NA	NA	NA
NOMBRE TRANSPORTACIÓN	NA	NA	NA

NA: No Asignado

DATOS ADICIONALES: No se considera peligroso según normativas de transporte. Sin embargo se recomienda mantener los envases debidamente tapados y etiquetados, evitar transportar con sustancias químicamente incompatibles, no transportar con alimentos.

SECCIÓN 15: Información Reglamentaria.

15.1 Legislación específica sobre medio ambiente, seguridad y salud para lasustancia o mezcla.

Regulaciones aplicables Decreto 1609 de 2002.

Regulación para el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera.

Ley 55 de 1993. Al aprobar la "Convención No. 170 y Recomendación No. 177 en Seguridad en el Uso de Químicos en el Trabajo" adoptada por la 77va Reunión de la Conferencia General de ILO, Geneva, 1990.

15.2 Frases R.

R22 – Nocivo al ingerir.

15.3 Frases S.

S3/7 – Mantener cerrado el envase en un lugar fresco

S26 – En caso de contacto con los ojos, lave inmediatamente con abundante agua y acuda al médico.

S28 – En caso de contacto con la piel, lave inmediatamente con abundante agua. S36/37/39 –

Usar ropa protectora adecuada, guantes.

La información presente en este documento la suministra Laboratorios Proaseo S.A.S, basada en la información suministrada por los proveedores de materias primas y con base en los conocimientos y consultas bibliográficas del personal técnico, dando por entendido que dicha información es una guía para el manejo delproducto, por tanto ni la empresa ni sus representantes se hacen responsables porel uso erróneo o por la interpretación incorrecta de la información aquí contenida. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es responsabilidad del usuario. Esta información es válida solo para el producto que se define en las especificaciones.

Los cambios en datos, estándares, regulaciones, y condiciones de uso y manipulación, se encuentran fuera de su control.

_____

Dirección Téc

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y LA COMPAÑÍA.

NOMBRE DEL PRODUCTO: Detergentes en polvo

NOMBRE DE LA COMPAÑÍA: Productos Químicos Panamericanos S.A.

TELÉFONOS DE EMERGENCIA:

PLANTA GIRARDOTA: (57+4) 444 97 77
PLANTA JAMUNDÍ: (57+2) 695 45 71
PLANTA NEIVA: (57+8) 868 67 31
Horario de atención plantas
COLPATRIA:
CISPROQUIM:

PLANTA MUÑA: (57+1) 747 03 77
PLANTA SEVILLANA: (57+1) 747 03 77
PLANTA BARRANQUILLA: (57+5) 385 97 17
8:00am a 5:00pm

01-8000-512620. Atención las 24 horas.
(01) 288 60 12 --- 01-8000-916012. Atención las 24 horas.

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS.

El producto no está clasificado como una sustancia química peligrosa, pero debe ser manejado con las consideraciones propias para los productos químicos.

INHALACIÓN: Puede producir leve irritación en las mucosas por inhalación en grandes cantidades. Durante la manipulación del producto, debe evitarse la inhalación del polvo que se genere

INGESTIÓN: Puede producir leve irritación en el tracto gastrointestinal, dolor de cabeza. Puede producir leves irritaciones en la piel, enrojecimiento.

CONTACTO CON LA PIEL: CONTACTO CON LOS OJOS: Puede producir leve irritación en los ojos por contacto prolongado.

3. COMPOSICIÓN, INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES.

COMPONENTE	NÚMERO CAS	LÍMITE DE EXPOSICIÓN
No se dispone de información.		

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS.

INHALACIÓN: Trasladar a la persona expuesta inmediatamente al aire fresco. Si no respira darle respiración artificial (sólo por personal capacitado). Consultar de inmediato a un médico.

INGESTIÓN: No suministrar ningún tipo de bebidas ni inducir el vómito. Solicitar asistencia médica de inmediato.

CONTACTO CON LA PIEL: Lavar el área expuesta con abundante agua por 10 minutos o hasta asegurar la remoción del producto. Seque las manos después de lavar. Si los daños persisten consulte a un médico.

CONTACTO CON LOS OJOS: Lavarse los ojos con agua corriente por 10 minutos, buscando remover rastros del producto, lentes de contacto u otros objetos. Si la irritación persiste consulte a un médico.

5. MEDIDAS PARA EXTINCIÓN DE INCENDIOS.

NO CONTROLADO

RIESGO GENERAL:	El producto puede generar irritación durante exposición prolongada. No es inflamable.
MEDIOS DE resistente al **EXTINCIÓN:**	Para incendios usar extintores de polvos químicos secos, CO_2, espuma alcohol.
MEDIDAS PARA CUERPOS DE SOCORRO:	No permanezca en el área sin el equipo de protección adecuado, que incluya mascarilla para polvo, gafas de seguridad con protección lateral y guantes. **DE ACUERDO AL NUMERAL 8.**

6. MEDIDAS PARA FUGAS ACCIDENTALES.

Para fugas del producto, eliminar todas las fuentes de ignición (no fumar, no usar bengalas, chispas o llamas en la zona de peligro), detenga la fuga en caso de poder hacerlo, se debe recoger el producto con pala antichispas y depositarlo en contenedores debidamente etiquetados. Lavar la zona con abundante agua. **PARA ESTE PROCEDIMIENTO, USAR SIEMPRE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL QUE SE RELACIONAN EN EL NUMERAL 8.**

Para derrames de cantidades mayores si considera necesario, comunicarse con los cuerpos de socorro de la zona, la empresa transportadora o los teléfonos de emergencias reportados en la sección 1.

7. MANEJO Y ALMACENAMIENTO.

MANIPULACIÓN: **USE EL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL RELACIONADO EN EL NUMERAL 8.**

Mantener fuera del alcance de los niños. La manipulación del producto debe realizarse siempre en lugares ventilados, frescos y secos, no se deben consumir bebidas, alimentos o cigarrillos durante la manipulación y transporte de este producto y debe asegurarse al terminar la manipulación, que las bolsas queden cerradas de forma adecuada y ubicadas de forma que sus etiquetas sean visibles. No usar directamente, hacer dilución en agua antes de usar. Con ropa muy percudida o sucia enjuague previamente. Pruebe el producto en un área no visible para evaluar antes de aplicar a toda la prenda.

Para su manipulación:

*Separe la ropa blanca de la de color
*Dosifique 1 ½ tazas de detergente para el lavado a máquina o 1 taza de detergente para el lavado a mano.
*Disuelva primero el detergente en agua.
*Lave de manera usual, si después del lavado aparece coloración azul en las prendas, enjuague nuevamente y extienda al sol.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en lugares cubiertos, ventilados, frescos y secos, alejado de fuentes de calor e ignición, de la luz directa de los rayos solares y de la humedad. Los empaques deben mantenerse cerrados. Almacenar en lugares retirados de la pared y del piso para evitar la transmisión de humedad. Vida Útil: Año y medio en condiciones normales de almacenamiento. **SE RECOMIENDA REALIZAR EL ALMACENAMIENTO, TENIENDO EN CUENTA LAS INCOMPATIBILIDADES DEL NUMERAL 10.**

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL.

NO CONTROLADO

CONTROLES DE INGENIERÍA:	Trabajar en un lugar con buena ventilación, respetar prohibiciones de no fumar, comer y beber en el lugar de trabajo y mantener las bolsas y/o sacos con sus respectivas etiquetas. Instalar en el área de almacenamiento duchas de emergencia y lavaojos.
PROTECCIÓN PERSONAL:	Utilizar mascarilla para polvos, gafas de seguridad y guantes.



9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS.	
APARIENCIA:	Polvo de color según muestra patrón.
TENSOACTIVO ANIÓNICO:	Varía según la marca.
pH:	9-11
DENSIDAD APARENTE:	320 – 380 g/L
HUMEDAD:	Varía según la marca.
10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD.	
ESTABILIDAD:	El producto es estable bajo condiciones normales de almacenamiento durante un año y medio.
PRODUCTOS PELIGROSOS DE DESCOMPOSICIÓN:	No disponible.
INCOMPATIBILIDADES:	No disponible.
11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA.	
No se conocen casos de toxicidad del producto en el uso normal, son de esperar solamente a muy altas concentraciones. La inhalación de partículas debería evitarse, aunque resulten inertes pueden afectar las vías respiratorias e irritar moderadamente	
12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA.	
Sobre la base de datos de eco toxicidad y destino para los diferentes componentes de estos productos y de consumo de los hogares relacionados con formulaciones de productos de limpieza, se espera que estos productos presenten una toxicidad baja no peligrosa para las concentraciones ambientales pertinentes.	
13. CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO.	
Eliminar de acuerdo a la disposición del estado, los restos de producto depositados en los recipientes debidamente etiquetados. En particular, los compuestos de bajo riesgo, se pueden diluir en agua en una proporción mínima de 1:20 u otra que sea necesaria, para luego eliminar en las aguas residuales. **Esta operación debe llevarse a cabo de forma cuidadosa y usando todos los elementos de protección personal referenciados en el numeral 8.** La disposición y eliminación debe realizarse de acuerdo con las disposiciones oficiales. Para los embalajes contaminados deben adoptarse las mismas medidas que para el producto contaminante.	
14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE.	

NO CONTROLADO

CLASE:	N.A.
PICTOGRAMA:	N.A.
NÚMERO UN:	N.A.
GUIA EN LA GRE:	N.A.
GRUPO ENVASE/ EMBALAJE:	N.A.

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA.

No aplica.

16. INFORMACIÓN ADICIONAL

La información que se suministra en este documento se ha recopilado basándose en las mejores fuentes existentes, de acuerdo con los últimos conocimientos disponibles y con los requerimientos legales vigentes sobre clasificación, envasado y etiquetado de sustancias peligrosas. Esto no implica que la información sea exhaustiva en todos los casos. Es responsabilidad del usuario evaluar si la información de la hoja de datos de seguridad satisface los requerimientos para una aplicación específica distinta a la adecuada.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

AÑO 2025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

MUNICIPIO MAPIRIPAN

UDS: M1 OLVIDO

NUTRICIONISTAS 2025

INTRODUCCION

El documento se aplicará para la modalidad Educacion Inicial Campesina en la UDS: M1 OLVIDO, ubicada en la dirección en la Vereda Caño Ovejas- Resguardo indígena Sikuani

Para la ejecución del plan de saneamiento cuenta con agentes educativos y auxiliares pedagógicos, a quienes se les realizará formación y capacitación; el alcance del documento se dará a las siguientes áreas de la UDS:

El presente documento aplica para la modalidad DIMF que se realizará en el municipio de Mapiripan -Meta en la UDS: M1 OLVIDO para lo que se hace necesaria la descripción de sus espacios, como se realiza a continuación

Capacidad Instalada	**Descripción de la UDS**
	Especificaciones
Cocina	N.A.
Salones	La UCA 'Del Olvido' está construida con lona como Unico material, sin paredes ni ventanas. Además, no cuenta con servicios básicos como energía eléctrica ni agua potable.
Comedor	N.A.
Baños	N.A.
Patio	La unidad de servicio cuenta con patio en tierra
Tanque de agua	N.A.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

FOTOS DE LA UDS:M1 OLVIDO



JUSTIFICACIÓN.

Los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, almacenamiento y distribución de alimentos para el consumo humano son las llamadas Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), En Colombia el sector de los alimentos se rige por el decreto 3075 de 1997 donde involucran los tres vértices de la producción: el personal involucrado, las instalaciones donde se efectúa el proceso y el producto fabricado.

Así mismo se tienen en cuenta las actualizaciones que desde él Ministerios de Salud, INVIMA y demás entes que decretan la normatividad en el campo alimentario para el territorio colombiano. Todo esto encaminado a garantizar la inocuidad alimentaria. Es por esto que se tiene en cuenta la resolución 2674 de 2013 que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas; La Resolución 2115 de 2007 Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

Para dar cumplimiento a esta normatividad, se creó este documento de evaluación y seguimiento llamado Plan de Saneamiento Básico que a través de su gestión se garantiza condiciones sanitarias que disminuyan los riesgos de contaminación.

En este documento se presenta las actividades a seguir en los diferentes procesos que se llevan a cabo para garantizar que el consumidor tenga un alimento inocuo, que no ponga en riesgo su salud y bienestar, controlando todos los frentes; limpieza y desinfección, calidad del agua, control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos.

Para que la aplicación de un Plan de Saneamiento de buenos resultados es importante remarcar que tanto la UDS y todo su personal, están comprometidos y participan en el desarrollo del mismo.

OBJETIVOS.

General

Garantizar los procedimientos establecidos en los requisitos sanitarios, logrando implementar en el personal las precauciones y responsabilidad contempladas por sanidad.

- Elaborar los procedimientos de higiene, que deben ser aplicados para garantizar el adecuado cumplimiento del programa de limpieza y desinfección de las áreas de la bodega, UDS y UA con el fin de prevenir y controlar los riesgos de contaminación.
- Prevenir el desarrollo de infecciones, contaminación y plagas en las áreas mediante adecuados procesos de limpieza y desinfección.
- Evitar la proliferación de plagas a través de actividades programadas de fumigación y recolección de residuos.
- Brindar protección a la salud de los usuarios y talento humano y a la conservación del medio ambiente.

CONCEPTOS Y DEFINICIONES

- **Actividad acuosa (Aw):** Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

- **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

- **Bodega de Alimentos:** Es todo establecimiento de alimentos cuyo fin primordial es almacenar y distribuir alimentos terminados, empacados o a granel.

- **Higiene:** Condición de limpieza que asegura que un lugar, espacio, área, elemento o artefacto no constituyan riesgo para la salud de las personas.

- **Hipoclorito de sodio:** Desinfectante líquido de uso comercial y de marca conocida.

- **Detergente común:** Compuesto en polvo de uso comercial que se utiliza diluido en agua para limpiar.

- **Solución de Hipoclorito de sodio:** Hipoclorito de sodio diluido en agua fría.

- **Solución de detergente:** Detergente diluido en agua.

- **Desechos y/o basura:** Materiales en desuso, tales como escombros, botellas quebradas, tarros, mobiliario, tubos fluorescentes en mal estado, pañales, restos de alimentos, papeles sucios, etc

- **Desinfección:** Es la eliminación o destrucción de microorganismos (bacterias, virus, gérmenes) utilizando elementos químicos (Hipoclorito de sodio, alcohol) o físicos (temperatura).

- **Limpieza:** Es la eliminación de tierra, polvo, residuos de alimentos, grasas, suciedad, etc, … utilizando escobas, agua, detergentes, traperos, paños, otro

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



OBJETIVO GENERAL:

Garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección para controlar los riesgos de contaminación de los alimentos y/o preparaciones ofrecidas, así como de los diferentes espacios con el fin de prevenir infecciones y enfermedades en las niñas y niños beneficiarios de la modalidad de atención.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Definir los procedimientos, insumos, equipos y personal necesarios para la limpieza y desinfección de áreas, superficies, utensilios, equipos y demás elementos de contacto con los alimentos.
- Dar cumplimiento a la legislación vigente para alimentos: ley 9 de 1979, decreto 3075 de 1997 en el capítulo VI, y resolución 2674 de 2013 en el capítulo VI. Que hace alusión al Saneamiento.

MÉTODOS DE LIMPIEZA

- La limpieza se efectúa utilizando los métodos físicos de forma combinada o separada.
- Método Manual: Se utiliza cuando se requiere eliminar la suciedad, restregando con una solución detergente.

INSUMOS REQUERIDOS

DETERGENTES: Deben tener capacidad humectante y poder para eliminar la suciedad de las superficies, así como mantener los residuos en suspensión. Asimismo, deben tener buenas propiedades de enjuague, que se eliminen fácilmente de equipos los residuos de suciedad y detergente.

El objetivo de aplicar la solución detergente es el de desprender la capa de suciedad y microorganismos y mantenerlos en suspensión. El objeto del enjuague es el de eliminar la suciedad desprendida y los residuos de detergentes.

Dentro de los posibles detergentes a utilizar se encuentran:

- Jabón neutro en polvo

DESINFECTANTES: Los desinfectantes son preparaciones con propiedades germicidas y bactericidas, es decir, que eliminan microorganismos patógenos.

Dentro de los desinfectantes que se pueden utilizar se encuentran:

- Hipoclorito de sodio comercial, Concentración al 5.25% o 2.25%

Nota: *En el ANEXO 5 se encuentran adjuntas las fichas técnicas de los productos de desinfección utilizados en la unidad de Servicio.*

LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

- Como primer paso en todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas.
- El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el método respectivo.
- La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, de modo que el agua cubra totalmente.
- El paso siguiente es enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja, cepillo o escoba.
- Una vez que toda la superficie este en contacto con el jabón diluido, se procede a restregar las superficies meticulosamente de modo que toda el área que está siendo tratada se encuentre completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un período de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y el tipo de jabón que se esté utilizando.
- El enjuague final se hace con suficiente agua potable, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.
- No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, en caso de utilizarse un artículo este debe estar completamente limpio.
- l enjuague es conveniente hacer una revisión visual, en caso de encontrar suciedad es conveniente realizar nuevamente la

limpieza y posterior enjuague.

- La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia, para lo cual se utiliza una disolución de Hipoclorito de sodio o algún otro agente desinfectante. La concentración del Hipoclorito de sodio depende del área a desinfectado.
- La solución de Hipoclorito de sodio se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta.
- Los productos de limpieza deben aplicarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o a los alimentos.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben estar aprobados para su uso en la industria de alimentos.
- Los productos utilizados como detergentes o desinfectantes no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos.
- Todos los productos de limpieza y desinfección se deben almacenar en lugares específicos, fuera del área de proceso.
- Los implementos de limpieza deben ser de uso específico, de ninguna manera deben utilizarse para otros fines.
- Se deben enjuagar bien todas las superficies para eliminar residuos del detergente.

USO DE DETERGENTE EN LA UDS

<table>
<tr><th>Elementos que lavar</th><th>Cantidad de agua</th><th>Cantidad de detergente</th><th>Medida casera</th></tr>
<tr><td>Mesas-sillas- Estibas - Canastillas</td><td rowspan="2">1 Litro</td><td rowspan="2">5 g</td><td rowspan="2">1 cda rasa</td></tr>
<tr><td>Juguetes</td></tr>
<tr><td>Forros-Colchonetas</td><td rowspan="6">1 Litro</td><td rowspan="6">10 g</td><td rowspan="6">2 cdas rasas</td></tr>
<tr><td>Pisos y paredes</td></tr>
<tr><td>Lavadero</td></tr>
<tr><td>Canecas</td></tr>
<tr><td>Escobas y Traperos</td></tr>
<tr><td>Tanques de agua</td></tr>
<tr><td>Áreas de baños</td><td>1 Litro</td><td>15 g</td><td>3 cdas rasas</td></tr>
</table>

CRONOGRAMA DE FRECUENCIA PARA REALIZAR ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

AREAS A DESINFECTAR	FRECUENCIA	
	DIARIO	SEMANAL
PAREDES Y TECHOS		X
MARCOS DE VENTANAS Y PUERTAS	N.A	N.A
PISOS		X
ESTIBAS		N.A.
CANASTILLAS O CAJAS PLASTICAS		N.A
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS		N.A
OFICINAS	N.A	N.A
BAÑOS	N.A	
JUGUETES	N.A	N.A
MESAS		X
SILLAS		X
LAVADERO	N.A.	N.A.
TRAPEROS Y ESCOBAS		X
FORROS DE COLCHONETAS		N.A

**Todos los días barrer y trapear sobre todo antes de recibir los alimentos.*

Para todos los espacios y elementos se podrá realizar actividades de limpieza adicionales según necesidad.

- La solución de detergente y/o de hipoclorito de sodio que se prepare deberá ser utilizada en un solo espacio, es decir, si se prepara una solución de detergente para la sala A, deberá utilizarse sólo en este espacio y luego eliminarse.
- No se debe mezclar detergente con desinfectante en los procesos establecidos.
- En un recipiente (balde) primero se adiciona el agua luego el detergente.
- Las personas responsables de las actividades serán agentes educativas y auxiliares pedagógicas.
- La preparación desinfectante (hipoclorito) la solución debe realizarse en un balde exclusivo para esta actividad y con jeringa para la correcta medición del desinfectante.
- La realización de las actividades de desinfección es de frecuencia diaria, semanal o mensual según lo establecido,

así como cada vez que se requiera en casos específicos.

- No reutilice el agua ya usada.
- No seque con limpiones.
- Los elementos desinfectados no deben estar cubiertos con telas o plásticos.
- Las actividades de limpieza y desinfección deben ser registradas en los formatos establecidos.

MANEJO DE LÍQUIDOS, ANTISÉPTICOS Y DESINFECTANTES

Todo material y equipo, requiere de limpieza previa y desinfección con el fin de prevenir el desarrollo de procesos infecciosos. Es importante usar guantes, mascarilla para el manejo de estos líquidos y en caso de salpicadura en ojos y mucosas lavar con abundante agua y notificar de inmediato a su jefe inmediato.

HIPOCLORITO DE SODIO

El cloro, oxidante de acción rápida, es un desinfectante activo contra virus, hongos y microbacterias. Se inactiva en presencia de materia orgánica, se polimeriza por los rayos del sol. No debe conservarse en envases abiertos por más de 12 horas debido a la evaporación del producto activo. Puede utilizarse como desinfectante de uso general sobre superficies de mobiliario, pisos y para sumergir materiales no metálicos contaminados. En la preparación del cloro es necesario tener en cuenta lo siguiente:

- El lugar de preparación de las diluciones debe ser seguro y con buena ventilación.
- La tabla y la fórmula deben estar ubicadas en un sitio visible, cercano al sitio donde se realiza la preparación de las soluciones para consultarla.
- Los baldes plásticos deben estar en buenas condiciones y debidamente marcados para el envase de las soluciones.
- Recipiente medidor para cuantificar el hipoclorito de sodio.
- Una fuente de agua limpia.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

USO DE DESINFECTANTE HIPOCLORITO DE SODIO

Volumen de solución	DESINFECCIÓN DE ESTIBAS Y CANASTILLAS AREAS DE ALMACENAMIENTO	DESINFECCIÓN DE BAÑOS	DESINFECCIÓN DE MESAS Y SILLAS (1), JUGUETES (2)	DESINFECCIÓN DE PISOS, PAREDES. TECHOS, VENTANAS (1), FORROS COLCHONETAS (2)	DESINFECCIÓN DE CANECAS DE BASURA , CASETA DE BASURAS TRAPEROS, ESCOBAS, LIMPIONES, LAVADERO
(agua con Hipoclorito) en Litros	No enjuagar	No enjuagar	No enjuagar(1) Tiempo de exposición: 15 min (2)	No enjuagar (1) Tiempo de exposición: 15 min (2)	No enjuagar
	Concentración	Concentración	Concentración	Concentración	Concentración
	200ppm	750ppm	200ppm	500ppm	600ppm
	Volumen de Hipoclorito en mililitros				
1	4	15	4	10	12
2	8	30	8	20	24
3	12	45	12	30	36
4	16	60	16	40	48
5	20	75	20	50	60
6	24	90	24	60	72
7	28	105	28	70	84
8	32	120	32	80	96
9	36	135	36	90	108
10	40	150	40	100	120

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

PROCEDIMIENTO AREAS UDS

PISOS PAREDES Y RINCONES

Materiales	Procedimiento
Escoba Trapero Recogedor 2 Baldes: uno para solución de detergente y otro para agua limpia. Detergente común Hipoclorito de sodio. Cepillo - esponja	– Abra las ventanas para ventilar – Divida los espacios por sectores para limpiar, corriendo todos los muebles y/o mesas hacia una zona. – Si hay tierra, humedecer el lugar antes de barrer. – Barra primero el sitio que quedo libre de muebles. – Recoja la basura con el recogedor. – Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa: por cada litro de agua 2gr de detergente; se adiciona primero el agua y luego el detergente. – Estregar con ayuda de cepillos y esponjas. – Enjuagar con agua potable, eliminando los residuos del detergente. – Aplicar la solución desinfectante con trapero limpio sin repasar la misma área: 10 ml de Hipoclorito de sodio por 1 litro de agua.

MESAS Y/O SILLAS

Materiales	Procedimiento
Un paño de limpieza de uso exclusivo 2 Baldes Detergente común Hipoclorito de sodio 1 rociador para el Hipoclorito de sodio.	– Retire los materiales de desecho, (comida, papeles, etc…), eliminándolos en un basurero. – Sumerja el paño en el balde con solución de detergente. – Pase el paño con solución de detergente. – Enjuague el paño en balde con agua limpia hasta retirar todo el detergente, y páselo por la superficie de las mesas. – Desinfecte con una solución de Hipoclorito, deje actuar 15 minutos, enjuague con agua potable.

PAREDES Y MUROS

Materiales	Procedimiento
Paño de limpieza 2 Baldes Trapero Detergente común Escobillón	– Pase el trapero o paño húmedo para retirar el polvo de paredes y muros. – Limpie con escobillón los techos. – Sumerja el paño en un balde con solución de detergente – Limpie con solución de detergente, paredes y muros – Enjuague el paño en un balde con agua limpia – Enjuague los muebles y paredes

- La limpieza con solución de detergente y enjuague de muebles, techos y paredes debe realizarse solo si la superficie es lavable.
- Durante la limpieza debe tenerse especial cuidado con cable y enchufes próximos.
- La limpieza debe enfatizarse detrás de los cuadros, cortinas, repisas, tableros

VENTANAS Y PUERTAS

Materiales	Procedimiento
2 paños de limpieza 2 baldes Detergente común	– Pase el paño para retirar el polvo adherido a ventanas y puertas. – Sumerja un paño en un balde con solución de detergente. – Limpie con solución de detergente ventanas y puertas por dentro y por fuera. – Enjuague el paño en un balde con agua limpia. – Seque los vidrios (solo sí hay) de ventanas y puertas con un paño limpio y seco.

LIMPIEZA DE BOMBILLOS

Materiales: - 1 paño

– Pase un paño seco para retirar el polvo adherido, el fluorescente debe estar apagado y frío.

Una vez al mes y cada vez que sea necesario.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

MATERIALES DIDACTICOS Y JUGUETES DE GOMA, TELA, PLÁSTICO. ETC…

Materiales	Procedimiento
Un cepillo Un balde plástico de uso exclusivo para preparar detergente y enjuagar 1 paño Detergente común Hipoclorito de sodio: desinfección de lavadero	Cuando exista Lavadero: – Limpie y desinfecte el lavadero – Introduzca el balde con solución de detergente en el lavadero – Sumerja los materiales didácticos y/o juguetes en solución de detergente, y cepíllelos cuando corresponda según el material. – Enjuague los juguetes en un recipiente con agua limpia, hasta eliminar restos de detergente. – Retire agua del interior de los juguetes, de preferencia deje estilar. – Sumerja los juguetes en solución con Hipoclorito por 15 minutos. – Enjuague con abundante agua potable. – Si es necesario seque los juguetes con un paño seco y limpio. Cuando no exista lavadero: – Utilizar el lavamanos del personal colando el balde sobre él. – Continuar con el mismo procedimiento descrito anteriormente. Semanalmente o Cada vez que sea necesario.

SERVICIOS SANITARIOS

En este ítem los materiales señalados son de uso exclusivo para este sector y los elementos que lo contienen. Los materiales mencionados para la limpieza y desinfección de la taza de baño serán exclusivos para este artefacto. La limpieza y desinfección deberá realizarse de acuerdo al orden propuesto para asegurar que no se produzca contaminación cruzada.

Materiales	Procedimiento
Cepillo Esponja Escoba Recogedor Trapero Escobillón.	– Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos y los de las papeleras en el lugar destinado para ello. – Enjuagar con abundante agua y aplicar la solución jabonosa. – Estregar las baterías sanitarias con ayuda de cepillo, esponjas y escobillón. – Enjuagar con abundante agua potable, eliminando los residuos del detergente. – Aplicar la solución desinfectante: 15 ml de Hipoclorito de sodio al 5.25% por cada litro de agua. – Diariamente Al medio día, y al terminar la jornada diaria de los niños y niñas, y/o cada vez que sea necesario. – Al realizar el aseo del baño siempre inicie por los lugares más limpios y termine por aquellos más sucios.

LAVAMANOS, LLAVES, BASES Y TUBERIAS

Materiales	Procedimiento
Cepillo Esponja Escoba Recogedor Trapero Escobillón	Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos en el lugar destinado para ello. Enjuagar con abundante agua y aplicar la solución jabonosa. Estregar los lavamanos, llaves y tuberías con ayuda de cepillo y esponjas. Enjuagar con abundante agua potable, eliminando los residuos del detergente. Aplicar la solución desinfectante: 15 ml de Hipoclorito de sodio al 5.25% por cada litro de agua. Dos veces al día y/o cada vez que sea necesario.

AREAS EXTERIORES

Materiales	Procedimiento
PATIOS Escoba Recogedor Bolsas para la basura	Barra y recoja materiales de desecho con el recogedor Coloque los desechos en bolsas cerradas en los contenedores de basura, fuera del alcance de los niños. Humedezca el suelo para no levantar polvo Diariamente y cada vez que se requiera
ÁREAS VERDES	Pasto: Mantener corto y limpio Huertas: Limpios y cerrados para evitar entrada de animales Maleza: Evitar crecimiento y acumulación. Corte Bimensual o cuando sea necesario.

El registro de las actividades del programa de limpieza y desinfección en las áreas comunes se realizará diariamente en el ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO.

Almacenamiento de productos químicos para la limpieza y desinfección

Se realiza en un área específica, con el fin de evitar la contaminación química. Se debe disponer de un estante o cajón en donde se organizan las sustancias debidamente identificadas, fuera del alcance de los niños.

Rotulado: Las sustancias deben estar debidamente rotuladas con las indicaciones necesarias para evitar accidentes o peligros por inadecuada manipulación, este rotulado debe tener especificaciones como:

- Nombre
- Fecha de vencimiento
- Recomendaciones
- Precauciones.

De igual manera se mantiene un folder con las fichas técnicas de las sustancias utilizadas para que los manipuladores consulten su uso y aplicación.

Se tendrá en cuenta la siguiente clasificación para el rotulado y se utilizará el siguiente rotulo en el área de almacenamiento:



PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS



INTRODUCCION

Durante la operación y funcionamiento del servicio, se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que deben ser manejados de tal forma que impidan la contaminación de las diferentes áreas y ambientes y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

El material que no representa una utilidad o un valor económico se convierte en residuo. Es importante tener en cuenta que para desarrollar un óptimo manejo de los residuos sólidos se hace indispensable clasificarlos, para ello se pueden considerar aspectos como sus características, su procedencia y la fuente generadora.

OBJETIVO GENERAL

Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente del Servicio, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- en el servicio.
- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en el servicio.
- Capacitar al personal, en la importancia de los residuos y en los factores de riesgo que pueden generar contaminación.

ALCANCE

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante la operación y funcionamiento del Servicio.

DEFINICIONES

- **Basura:** Se entiende por basura todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.
- **Desecho:** Se entiende por desecho cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.
- **Desperdicio:** Se entiende por desperdicio todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.
- **Disposición sanitaria de basuras:** Se entiende por disposición sanitaria de basuras el proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.
- **Tratamiento:** Se entiende por tratamiento el proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

Los residuos sólidos se clasifican de acuerdo con sus características en:

- **Orgánicos:** Es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo y las espinas de pescado, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.

- **Inorgánicos:** Hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, son conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables, y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje.

- **Con características especiales:** Deben separarse de la corriente de residuos debido a su peligrosidad tanto para la salud humana como para los ecosistemas en general y disponerse finalmente en rellenos de alta seguridad, incinerarse, o tratarse de forma previa a su enterramiento en un relleno para residuos no peligrosos.

- Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos

- **Reducción:** Se refiere a reducir la cantidad de residuos sólidos, (en volumen y peso) que ingresan a la disposición sanitaria final. Incluyen técnicas que permiten la separación de los residuos o bien poder.
  reutilizarlos o reciclarlos. Una vez concentrado el residuo es mucho más fácil recuperar los materiales, que pueden tener un valor económico.

- **Reciclaje:** Consiste en la transformación física, química y/o biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nuevamente una materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes. En la teoría cualquier artículo es reciclable; en la práctica solo aquellos en que el beneficio económico excede los costos de su recuperación. Esta técnica puede eliminar los costos de disposición, reducir los costos de materias primas y proporcionar ingresos por la venta de residuos. La eficacia dependerá de la forma como se practique la segregación.

- **Compostación:** Es la conversión biológica de la materia orgánica que da como resultado un mejorador de suelos o un abono orgánico de excelente calidad.

- **Incineración con recuperación de energía:** Se refiere a la incineración tecnificada a muy alta temperatura donde se logra la descomposición total de las basuras convirtiéndolas en cenizas y recuperando el valor calorífico de aquellas para generación de electricidad y/o calefacción para la comunidad.

- **Relleno sanitario:** Es un sitio, por lo general alejado de las ciudades, que se escoge para "enterrar" los residuos sólidos, pero con una adecuación de tipo técnico y con un manejo controlado del tipo de residuos que allí se disponen. Se trata de que al relleno sanitario vayan solamente aquellos objetos para los cuales ésta sea la única opción de manejo para la comunidad.

DESCRIPCION DEL MANEJO DE RESIDUOS

SECTOR DE ACOPIO DE BASURAS: cuarto de basuras, basureras y contenedores:

- Cuarto de basuras general: Cada vez que se retire la basura barra y retire desechos, limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de sodio. (Dos o tres veces en la semana y cada vez que se requiera).

- Punto Ecológico: Deben ser de material plástico, con tapas que se ajusten perfectamente, de fácil limpieza. Limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de sodio. (Diariamente).

- Basureras o Canecas Para Basura: Deben ser de material plástico, con tapas que se ajusten perfectamente, de fácil limpieza.
  Limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de sodio. (Diariamente).

DESCRIPCIÓN DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Se acoge el código de colores para separación en la fuente que rige a partir del 01 de enero del año 2021, teniendo en cuenta que se tiene un año para implementarla, iniciará el proceso en las unidades teniendo en cuenta la disponibilidad de elementos en cada una de las UDS.

Código de colores para separación de residuos sólidos en la fuente:

Blanco: residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.

Negro: residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos como tapabocas, guantes, entre otros.

Verde: residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc.

Con el cumplimiento de este código la corporación busca aportar en el índice de separación en la fuente y que esto se refleje en el cumplimiento de las metas ambientales del país, no solo en materia de gestión integral de residuos sólidos sino además en metas como la reducción del 51 % de las emisiones de carbono al 2030.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO				
	APROVECHABLE	DESCRIPCION	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
SALONES O SITIOS DE DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PEDAGOGICAS DEL ENCUENTRO GRUPAL. RECIBO Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS	RECICLAJE	**Papeles y cartones:** Periódicos, revistas folletos, catálogos, cuadernos, papeles de oficina, sobres, tarjetas, bolsas de papel, cartulinas, entre otros, cartón, canastas de huevos limpias. **Plásticos:** botellas de plástico (PET), bolsas plásticas limpias, pasta (botellas de champú, detergentes, desinfectantes), botella de aceite (bien cerrada). **Vidrío:** Botellas, envases o frascos de cualquier forma y color, ej: compotas, café, lociones, mermelada.	El reciclaje incluye la recolección, separación, procesamiento y creación de un nuevo producto o material, a partir de otros ya usados, con lo que se puede lograr varios beneficios económicos, ecológicos y sociales.	• Hacer la separación de los residuos reciclables directamente en el punto ecológico. • El material reciclable debe estar limpio y seco.	Una vez separados los residuos reciclables, se pueden disponer para las respectivas planeaciones pedagógicas o se puede entregar a los recuperadores que operen de manera independiente en el sector
MOMENTO DEL CONSUMO DE LOS REFRIGERIOS	ORGANICOS	Residuos de alimentos antes de su preparación, Cáscaras de frutas y verdura, Residuos vegetales de	Recolección de estos en punto ecológico.	Almacenamiento temporal en el cuarto de basuras general.	La disposición final se realizará en carros recolectores o en su defecto sitio dispuesto por la comunidad para la

		poda y jardín.			disposición de desechos.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO				
	NO APROVECHABLE	DESCRIPCION	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
Salones, áreas comunes y baños.	**ORDINARIOS**	Botellas de plástico (PET) O envases de cartón o de plástico con residuos de alimentos. Residuos procedentes del barrido, de los papeles de los baños o sanitarios, Tapabocas	Para los residuos ordinarios se destina bolsa de color negro en las canecas de los baños y del punto ecológico. Para los elementos de bioseguridad desechados se dispondrá de espacio para su manejo, el cual será ajustado por dos bolsas negras, donde se depositarán los mismos.	Almacenamiento temporal en el cuarto de basuras general.	La disposición final se realizará con los carros recolectores dispuestos en el municipio
UDS(No se generan usualmente)	ESPECIALES	Escombros, llantas colchones, muebles, estantes.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final en el municipio

El registro de la disposición de los residuos se realizará diariamente en el ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA



OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del servicio, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante los diferentes procesos.

Concientizar al personal que interviene en los diferentes procesos para ejercer un uso razonable del agua potable.

ALCANCE

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del servicio y a los sistemas de almacenamiento de esta.

DEFINICIONES

- La unidad de servicio no cuenta con agua potable el agua se trae de los caños y se le aplica hipoclorito.
  Contaminación del agua: Presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede

- generar una ETA

- **Hipoclorito de sodio (Cl2)** Elemento químico gaseoso utilizado comúnmente como desinfectante en muchos procesos, y especialmente en el agua potable dosificado en cantidades muy bajas.

- **Hipoclorito de sodio combinado**: producto de la reacción entre diferentes componentes del Hipoclorito de sodio residual libre y el amoniaco de ciertos compuestos nitrogenados, produce mono, di, y Cloramina y tricloruros de Nitrógeno.

- **Hipoclorito de sodio libre:** Concentración de Hipoclorito de sodio que permanece en el agua por un tiempo limitado, con el propósito de eliminar los gérmenes que puedan contaminar el agua en la planta, rede y punto de consumo de los inmuebles.

- **Hipoclorito de sodio residual total:** Es la suma del Hipoclorito de sodio libre más el Hipoclorito de sodio combinado, pueden estar simultáneamente, pero generalmente el Hipoclorito de sodio residual libre está en mayor proporción

- **Desinfectante:** Agente químico o físico que elimina los microorganismos, o por lo menos disminuye su población a un nivel seguro

- **Desinfección**: Proceso al que se somete el agua para eliminar los microorganismos patógenos, se puede realizar a través de la filtración, la cloración, el hervido o la luz ultravioleta

- **Tanque**: Depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección. Los materiales más comunes son: asbesto-cemento, fibra de vidrio y plástico polietileno.

- **Registro de control de actividades:** Es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la Serviciogienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.

- **Microorganismos Patógenos:** Son las bacterias, virus, parásitos que pueden enfermar al ser humano, y están relacionadas con enfermedades específicas de transmisión hídrica

- **Tratamiento:** Conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación de agua.

- **Tratamiento físico:** Uso de métodos como: térmico (hervido) ultravioleta (luz ultravioleta que causa reacciones fotoquímicas en las membranas de las bacterias y su posterior muerte) ó filtración mediante uso de diferentes medios de filtración para la eliminación o inactivación de bacterias o parásitos.

- **Tratamiento térmico:** Sometimiento del agua por 3 minutos a 92 ºC.para la eliminación de las bacterias patógenas.

- **Tratamiento Químico:** Adición de sustancias químicas (Cl2) para la eliminación de las bacterias patógenas.

- **Saneamiento básico del agua potable:** Mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias del agua utilizada para consumo humano.

Almacenamiento del agua

El almacenamiento del agua potable en la UDS : M1 OLVIDO no aplica almacenamiento ya que no cuenta con el servicio. Los procedimientos de limpieza y desinfección se encuentran descritos en el Programa de Limpieza y Desinfección.

VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA

En el agua existen millones de microorganismos y sustancias, que de no eliminarse, contaminarían los alimentos fácilmente.

En el cuadro se especifican los principales microorganismos que se encuentran en el agua y que son causantes de muchas enfermedades.

Microorganismo	Enfermedad
Protozoos	
Crytosporidium	Criptosporidiosis
Giardia lamblia	Giardiasis
Entamoeba histolytica	Disentería amebiana
Naegleria fowleri	Meningo-encefalitis amébica
Virus	
Hepatitis A	Hepatits
Adenovirus	Enfermedades respiratorias y conjuntivitis
Enterovirus, coxsackievirus, ecovirus y virus de la poliomelitis	Enfermedades respiratorias. Poliomelitis
Reovirus	Gastroenteritis
Virus Norwalk	Diarreas y vómitos
Rotavirus	Diarreas
Bacterias	
Salmonella typhi	Fiebres tifoideas
Salmonella paratyphi	Fiebres paratifoideas
Salmonella schottmuelleri	Fiebres paratifoideas
Salmonella spp	Salmonelosis
Shigella spp	Disentería bacteriana (shigelosis)
Campylobacter jejuni y *Campilobacter enteritis*	Gastroenteritis
Escherichia coli	Gastroenteritis
Yersinia enterocolitica	Yersiniosis
Vibrio cholerae	Cólera
Legionella pneumophila	Legionelosis/enfermedad del legionario
Leptospira	Leptospirosis
Pseudomonas aeruginosa	Diversas infecciones

Tomado de Contaminación del agua potable: problemas microbiológicos. Autor Alberto Moro González.

Adicionalmente el agua debe cumplir con características fisicoquímicas como el Cloro Residual y el pH

La presencia de cloro residual en el agua potable garantiza:

- algunos virus causantes de enfermedades diarreicas
- Que el agua se encuentra protegida de posibles re-contaminaciones microbiológicas durante su almacenamiento o transferencia.
- La presencia de cloro residual en el agua es, por lo tanto, correlacionada con la ausencia de microorganismos patógenos causantes de enfermedades, de tal manera que representa una medida de la potabilidad del agua.

El símbolo pH es utilizado mundialmente para hacer referencia a la fórmula del potencial de hidrógeno (H), es decir la cantidad de hidrógeno que existe en una solución. Así, las diferentes sustancias con las que podemos entrar en contacto poseen un nivel de pH diferenciado que los caracteriza y que los hace especialmente útiles o beneficiosos para determinados casos.

La escala del pH se establece en torno a lo que se considera el nivel medio: el agua. Este recurso natural posee una acidez y una alcalinidad nula, por lo cual se considera el punto medio entre los dos extremos, el ácido y el alcalino; de 7 a 0, es decir, cuando se va al comienzo de la escala, estaremos hablando de los elementos o sustancias más ácidos. Entre ellos, el jugo de limón o el vinagre (que contienen un pH de 2), el vino (pH de 4) o la lluvia (pH de 5.5) son los más ácidos a medida que nos acercamos al agua. El elemento con mayor nivel de acidez conocido es el ácido que se encuentra en las baterías, sustancia que posee un pH de 0, colocándose entonces al tope de la escala. Cuando pasamos el punto del agua hacia arriba, es decir de 7 a 14, encontramos los elementos o sustancias más alcalinas, las que poseen menor nivel de acidez.
Para la verificación de la calidad del agua se debe revisar cada día en los que se realicen Encuentros Grupales la calidad del agua mediante la observación de la misma en alguno de los grifos de la UDS, verificando que se cuente con suministro de agua, y si color y olor sean los característicos. El registro de esta actividad se realizará en el ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA O LAVADERO

Equipos**:** Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se requieran según el tipo de tanque.

La metodología de lavado y desinfección que se describe a continuación se aplica a todos los tanques usados comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno y concreto)

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.
- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.
- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.
- Preparar la solución desinfectante de acuerdo al protocolo establecido.

Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada,

- verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.
- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
- Abrir los grifos o llaves del agua, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.
- Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves del servicio para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
- Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: microorganismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del Hipoclorito de sodio por volatilización.
- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, Indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, persona responsable de la actividad y observaciones.

PLAN DE CONTINGENCIA: En caso de no contar con agua potable se llevara a cabo la adquisición de esta en botellas, bolsas o galones.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del servicio se crean diferente hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el personal y beneficiarios por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

En las bodegas o en los puntos de encuentro, las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, zancudos, moscas domésticas y piojos.

Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia y control preventivo de plagas que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer el procedimiento para la inspeccionar la hermeticidad de la institución, la presencia de plagas y el manejo adecuado de elementos en desuso.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del servicio.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, con el fin de evitar el acceso de plagas a la institución.
- Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles.

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas del SERVICIO para mantener bajo control los vectores de contaminación. Comprende una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones de artrópodos y roedores.

DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo de plagas:

- **Actividad de saneamiento ambiental:** son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

Cebos: muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

- **Desratización:** tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las

instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en Los locales o instalaciones.

- **Infestación:** es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

- **Medida preventiva:** son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

- **Plaguicida:** cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

- **Vector:** artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

MARCO TEORICO

Un animal – plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o es molesto de algún modo.

Las plagas más comunes que podemos encontrar en Los servicios de alimentos son:

- **Roedores**, tales como ratas y ratones.
- **Insectos**, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo gorgojos).
- **Pájaros**, como palomas y gorriones.

Todos ellos causan la alteración o la contaminación de los alimentos o son generalmente un fastidio si se les permite vivir en las plantas alimentarías.

Es importante que identifique los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o pupales.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

¿POR QUÉ CONTROLAR LAS PLAGAS?

Siempre que hay plagas en los locales de manipulación de alimentos, existe un riesgo grave de contaminación y alteración de los alimentos, de intoxicación alimentaria y enfermedades de origen alimentario. e deben controlar las plagas para prevenir la diseminación de enfermedades, para impedir la pérdida de alimentos por alteración y para cumplir la ley.

Como el resto de formas de vida, los animales-plaga necesitan alimento, refugio y seguridad para poder sobrevivir. Actuando sobre estos tres factores podemos impedir que las plagas alcancen nuestro servicio.

Los dos modos más importantes de controlar las plagas de los alimentos son impedir su acceso al servicio de alimentos y bodega así como del lugar de proceso y evitar que puedan obtener alimento y refugio.

¿COMO SE PUEDEN CONTROLAR LAS PLAGAS?

Los animales-plaga gustan de lugares cálidos y recogidos y no desean ser molestados, por lo que sienten una especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contiene artículos que no se utilizan frecuentemente.

- Almacén de materias primas.
- Almacenamiento de producto.
- Lugares cálidos como áreas circundantes.
- Áreas de almacenamiento de útiles de aseo.

Las plagas no necesitan para vivir lo que nosotros llamamos “alimentos”. Por ejemplo, los roedores son bastante felices comiendo jabón.

Cualquier lugar que no se mantiene limpio y ordenado de forma regular como:

- Edificaciones abandonadas, tejadillos, mezanines, soportales, garajes, cuartos de almacenamiento etc.
- Los rincones de las instalaciones que se usan para acumular todas aquellas cosas que nadie tiene tiempo de tirar a la basura.

Una zona obviamente propicia es el lugar donde se acumula la basura y la zona donde van a parar las aguas residuales, especialmente si no se mantienen desinfectadas y limpias de manera periódica. También existe un gran riesgo de atraer plagas a las instalaciones alimentarías si cerca de ellas abunda la maleza.

Es importante echar un vistazo alrededor de las instalaciones para ver si hay algo que pueda resultar atractivo para los insectos, los roedores o los pájaros.

Ejecute el programa de limpieza y desinfección completo y sistemático, tanto en el sitio de proceso como en las áreas colindantes.

- Realice una inspección periódica (semanalmente) y subsane rápidamente cualquier fallo, esté atento a los primeros indicios de presencia de plagas e informe , diligencie el formato de avistamiento de plagas.
- Asegúrese de que todas las cañerías, cables, etc., que penetran en la edificación se encuentran completamente selladas. Un ratón cabe por un orificio tan pequeño como el realizado por un lápiz sobre una hoja de papel.
- No deje olvidado sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que pueda atraer plagas; recuerde, el trabajo de todo animal-plaga es buscar alimento y lo hacen muy bien y con suficiente destreza; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.
- Mantenga siempre limpias, ordenadas y desinfectadas las instalaciones de bodega de alimentos, de material didáctico y la zona de almacenamiento de basura.
- Inspeccione los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.
- Deseche guacales y cajas al momento de almacenar alimentos en la bodega.

Lo mejor es impedir la llegada de plagas al servicio, pero si esto ocurre ha de poner los medios físicos o químicos para eliminarlas. Las medidas de control de plagas pueden ser dos:

Métodos indirectos o pasivos: Este tipo de método solo son medidas no invasivas. Por ejemplo, medidas higiénicas, barreras físicas, etc.
Métodos directos o activos: Este tipo de métodos son medidas específicamente que sirven para eliminar directamente las plagas. Por ejemplo, métodos químicos, biológicos, físicos, etc.

Para el caso de estas UDS se emplearán métodos indirectos o pasivos, y eventualmente en caso de evidenciarse directamente plagas en la zona de bodega se podrá implementar un método directo.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

Debido a que en el servicio se entregan alimentos y se trabaja con niños y niñas, antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas es necesario tomar primero medidas preventivas de saneamiento ambiental como:

AREA DE ALMACENAMIENTO

- Se deben mantener limpias y desinfectadas las estanterías y el área de almacenamiento.
- En las ventanas existen anjeos que protegen la bodega del medio exterior, o se encuentran cerradas las ventanas.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- En caso de contar con sifones deben tener rejilla.
- No se deben dejar los alimentos descubiertos ni en contacto con el piso.

CUARTO DE BASURAS:

- Se debe mantener limpio y desinfectado el cuarto de basuras.
- Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente, mínimo dos veces en la semana.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuencia.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.

ESPACIOS DE ENCUENTROS GRUPALES:

- Se deben mantener limpios y desinfectados.
- Retirar las basuras diariamente
- Se deben mantener limpias las áreas donde se guardan los materiales educativos, y colchonetas.
- Se realiza limpieza y desinfección diaria de las instalaciones.
- Se realiza aseo general semanal con el fin de correr todos los implementos del salón y así evitar que las plagas hagan casa dentro del salón.

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA INSTITUCIÓN

- Verificar el estado de las puertas: la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm; si es mayor se debe disponer de cauchos en buen estado.
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
- Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos en las ventanas.
- Revisar que no haya agujeros en paredes, pisos y techos.
- Inspeccionar la entrada de las tuberías.
- Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones. Estos deben estar fijos y no ser removibles.

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS 1 VEZ POR SEMANA

- Realizar la búsqueda de evidencia de plagas: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estanterías, etc.
- Realizar la inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar medidas.
- Realizar la inspección en cada lugar, si es necesario, arrodillándose para mirar a nivel de suelo. Hace lo propio encima de los muebles y equipos.
- Mantener adecuada higiene en el lugar.
- Diligenciar el formato denominado ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS
-

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997- Ref: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Ministerio de Salud, Bogotá, Colombia.
- Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013
- CODEX ALIMENTARIUS. 2003. Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos. INTERNET. www.fao.org/codex/standard/es/CXP_011S.PDF.
- FDA. 2001. Current Good Manufacture Practices in manufacturing, packing, or holding human food. Título 21 Capítulo I parte 110, INTERNET.
- GONZALEZ. S. & QUEVEDO, F. 1994. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos: Impacto Socio-Económico. La alimentación Latinoamericana no 203: 52-59.
- Decreto 3075 de 1997 (Diciembre 23). Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de salud
- Resolución 2674 de 2013 (Julio 22) Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de salud y protección social.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: MES:

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHONETA	TRAPEROS Y ESCOBAS	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIGERIO	

Revisado por: _____Cargo:_____

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS:_____MES: _____

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

Revisado por:_____cargo:_____

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS:_____MES: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS:_____MES: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia semanalmente

FICHAS TÉCNICAS DE LOS ELEMENTOS USADOS EN LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ARTEMISA QUIMICOS S.A.S.

Quimicos Industriales – Productos para aseo Calle 36 No. 26 – 10

Cels: 321 3872792 – 310 5490388

CLORO LIQUIDO AL 5%

Cloro al 5% es un agente químico perteneciente a la familia del cloro y cuya característica más notable es su alto poder oxidante, lo que le confiere propiedades desinfectantes y blanqueadoras muy importantes dentro del campo industrial e institucional.

VENTAJAS

- Amplio espectro de acción antimicrobiana (incluye bacterias gram (+) y gram (-), hongos, levaduras, esporulados y virus).
- Bajo costo con respecto a otros agentes industriales de desinfección y decolorización.
- Las soluciones diluidas presentan mayor tiempo de vida útil durante el almacenamiento.

APLICACIONES INDUSTRIALES

- Tratamiento de aguas : Agente desinfectante (clorador) en plantas de potabilización, plantas residuales, piscinas, spas, tanques de reserva, etc.
- **Industria Textil:** agente de decolorización y blanqueo de fibras.
- **Industria de aseo y limpieza:** elaboración de detergentes y blanqueadores a base de cloro.

Agroindustria, industria de alimentos, cosmética, farmacéutica y hospitalaria: ASOCIACION DE

- insumo de desinfección de superficies materias primas, instrumental, equipos, áreas, etc..

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

ESTADO FÍSICO

Apariencia: Líquido

Color: Amarillo claro PH:
12.0 – 13.5

Solubilidad en agua: 100%
Fragancia: Cloro

INSTRUCCIONES DE APLICACIÓN :

DILUCIÓN:

- ♣ Para blanquear se utiliza ¼ de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua durante 5 minutos.
- ♣ Para limpiar se utiliza ½ de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua.
- ♣ Para desinfectar se utiliza 1 de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua.

PRECAUCIONES:

Utilizar guantes de caucho para aplicar el producto. Mantener el envase cerrado. Si la persona es muy sensible al olor usar mascarilla con cartucho para filtración de olores.

PRESENTACIÓN:

CLORO al 5% se expende en envases de 1 lt. - 4 lt. - 10 lt - 20 lt. - 220 lt.

MANTENGA ESTE PRODUCTO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑO

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS.

SECCIÓN 1: Identificación.

1.1 Identificación del Producto: Jabón líquido antibacterial para manos.

1.2 Usos Recomendados: Producto formulado especialmente con agentes suavizantes, humectantes, desengrasantes y desinfectantes, debidamente balanceados y proporcionados para que cumplan eficazmente su función actuado sobre las manos, dejándolas suaves, limpias y desinfectadas sin dejarla piel seca. Contiene además una suave y delicada fragancia que deja una sensación agradable de limpieza.

1.3 Detalles del fabricante:

Nombre: ARTEMISA QUIMICOS S.A.S

Dirección: Calle 36 # 26 – 10 , Barrio San Isidro Villavicecio

Teléfono: 321 3872792 / 310 5490388

Email: artemisaquim@gmail.com

SECCIÓN 2: Identificación de Peligros.

2.1 Clasificación de la Sustancia o Mezcla.

Producto no clasificado como peligroso.

Contacto con los ojos: Puede causar irritación leve, enrojecimiento y lagrimeo excesivo.

Contacto con la piel: Puede presentar algún tipo de dermatitis ligera, si existe alguna reacción a sus componentes, está reacción desaparece sin atención médica. **Inhalación:** No es tóxico al ser inhalado. Los vapores del producto no causan irritación en vías respiratorias.

Ingestión: En pequeñas cantidades puede causar dolor estomacal y vómito, en cantidades mayores puede llegar a ser tóxico.

2.2 Elementos de la etiqueta

Pictogramas:



Indicaciones de peligro:

Ninguna reportada.

Consejos de Prudencia.

Prevención

P102: Mantener fuera del alcance de los niños y adultos mayores. P103: Leer

la etiqueta antes de su uso.

SECCIÓN 3: Composición / Identificación de Componentes

Este producto es una mezcla de:

Materia Prima	N° CAS	% En Peso
Lauril Éter sulfato de sodio (28%)	1335-72-2	10-15
Agentes Humectantes	56-81-5	5-8
Agentes Espesantes		2-3
Conservantes	Confidencialidad Comercial	1-2
Fragancias	-------	2-3
Agente Antibacterial	Confidencialidad Comercial	2-5

SECCIÓN 4: Medidas de Primeros Auxilios.

4.1 Descripción de las medidas de primeros auxilios.

En caso de contacto accidental con el producto tener en cuenta las siguientes recomendaciones, en caso de:

Inhalación: Sacar a la persona afectada a tomar aire fresco, no necesita asistencia médica, en caso de presentar algún síntoma desfavorable solicitar asistencia médica.

Contacto con la piel: Para retirar el exceso del producto enjuagar con abundante agua.

Contacto con los ojos: Enjuáguese con agua hasta que el material se haya eliminado. Si usa lentes de contacto retírelos inmediatamente. Debe levantar ambos párpados para facilitar el enjuague completo, en caso de una reacción desfavorable consulte a su médico.

Ingestión: Lavar la boca con abundante agua, dar a beber dos vasos de agua si la persona está consciente. No inducir el vómito y acudir inmediatamente al médico.

SECCIÓN 5: Medidas de lucha contra incendios.

5.1 Medios de extinción.

CO_2, extintores de polvo, espuma o chorros de agua. Se pueden realizar los procedimientos normales de extinción de incendios.

5.2 Procedimientos y precauciones.

Por seguridad evacuar y aislar el área de peligro. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Retirar los envases expuestos si no hay riesgos, en caso contrario enfriarlos aplicando agua en forma de rocío en la parte externa desde una distancia segura. Utilizar protección personal si así se requiere,

5.3 Productos nocivos de la combustión.

No presenta.

SECCIÓN 6: Medidas en caso de vertimiento accidental

6.1 Equipos y precauciones para la protección personal, procedimientos deemergencia.

Ventilar y evacuar la zona, utilizar el equipo de protección adecuado. Tener especial cuidado con las superficies en contacto con el producto ya que pueden estar resbalosas y ocasionar fuertes caídas.

6.2 Precauciones ambientales.

Evitar que el producto esté en contacto directo con fuentes naturales de agua. Diluir el producto con abundante agua.

6.3 Métodos y materiales de limpieza.

Contener el derrame, recoger desde el borde del derrame hacia adentro con materiales absorbentes o material inertes. Lavar la zona con abundante agua, recoger y depositar en recipientes herméticos para su posterior disposición final.

SECCIÓN 7: Manipulación y almacenamiento.

7.1 Procedimientos de manejo.

Mantener estrictas normas e higiene, no comer, beber o fumar durante su utilización. Usar las cantidades o dosificaciones según lo establecido. Si re envasa el producto rotular debidamente los envases, para diluir o preparar soluciones adicionar lentamente el producto en agua para evitar la formación de espuma. Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto.

7.2 Condiciones para almacenar de forma adecuada.

Almacenar en un lugar fresco y seco. Después de abierto el producto mantener los envases herméticamente cerrados y debidamente rotulados. Mantener fuera del alcance de los niños.

SECCIÓN 8: Controles de exposición y protección personal.

8.1. Parámetros de control.

Límites de exposición ambiental: No existen límites de exposición ambiental para ninguno de los componentes mencionados en la Sección 3 de esta FDS.

Equipos de protección personal (EPP).

Protección para los ojos/la cara.

No requiere ningún tipo de protección para los ojos y la cara. Sin embargo si existe manipulación como uso no directo si no en procesos de re envase, se sugiere el uso de gafas protectoras y guantes de caucho.

Protección de la piel/las manos.

No se requiere ningún equipo de protección especial. Sin embargo si presenta algún tipo de dermatitis o irritación se recomienda no usar el producto.

SECCIÓN 9: Propiedades Físico/Químicas.

Apariencia	Liquido espeso color referente a fragancia
Densidad 20ºC	1.04g/cc +-.006 g/cc
Punto de ebullición (ºc)	N.R.
Punto de fusión (ºc)	N. A.
PH 10%	7.2 – 7.5
Solubilidad	Soluble en agua en cualquier proporción

10.1 Estabilidad química: Estable bajo condiciones normales de manipulación y almacenamiento, temperaturas menores a 25 °C. El producto es sensible a la luz directa.

10.2 Reactividad: Ninguna conocida o reportada.

Posibilidad de reacciones peligrosas: No se producirá polimerización peligrosa

10.3 Productos peligrosos de descomposición por combustión: No presenta.

10.4 Condiciones a evitar: Calor, luz directa y materiales incompatibles que puedan alterar su composición o desempeño.

SECCION 11: Información Toxicológica.

La información suministrada a continuación puede presentar inconsistencias con la clasificación del material expuesta en la sección 2. Además los datos toxicológicos de los ingredientes pueden no reflejarse en la clasificación del material ya puede estar por debajo del umbral del etiquetado.

No carcinógeno, no es erotógeno, no contiene efectos embriotóxicos, mutagénicos.

SECCIÓN 12: Información Ecológica.

El producto sin diluir no debe llegar a los drenajes, fuentes de aguas naturales o fuentes de aguas residuales. El producto es completamente soluble en agua y es biodegradable, no suele ser tóxico para los organismos acuáticos y cuando el producto es usado para su finalidad no debe causar daños en el medio ambiente.

Los residuos se deben disponer en las instalaciones industriales adecuadas para este tipo de productos, no se deben eliminar con residuos domésticos. El producto sin diluir no se debe eliminar por los drenajes o aguas residuales. Se recomienda consultar las reglamentaciones locales vigentes en cuanto a la disposición apropiada para este tipo de productos.

En cuanto a los envases vacíos deben ser almacenados y tratados como residuos químicos y para su adecuada disposición final se deben consultar las reglamentaciones locales vigentes.

SECCIÓN 14: Información para el transporte.

	TERRESTRE	MARITIMO	AEREO
CLASE	NA	NA	NA

NÚMERO UN	NA	NA	NA
GRUPO EMPAQUE	NA	NA	NA
NOMBRE TRANSPORTACIÓN	NA	NA	NA

NA: No Asignado

DATOS ADICIONALES: No se considera peligroso según normativas de transporte. Sin embargo se recomienda mantener los envases debidamente tapados y etiquetados, evitar transportar con sustancias químicamente incompatibles, no transportar con alimentos.

SECCIÓN 15: Información Reglamentaria.

15.1 Legislación específica sobre medio ambiente, seguridad y salud para lasustancia o mezcla.

Regulaciones aplicables Decreto 1609 de 2002.

Regulación para el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera.

Ley 55 de 1993. Al aprobar la "Convención No. 170 y Recomendación No. 177 en Seguridad en el Uso de Químicos en el Trabajo" adoptada por la 77va Reunión de la Conferencia General de ILO, Geneva, 1990.

15.2 Frases R.

R22 – Nocivo al ingerir.

15.3 Frases S.

S3/7 – Mantener cerrado el envase en un lugar fresco

S26 – En caso de contacto con los ojos, lave inmediatamente con abundante agua y acuda al médico.

S28 – En caso de contacto con la piel, lave inmediatamente con abundante agua. S36/37/39 –

Usar ropa protectora adecuada, guantes.

La información presente en este documento la suministra Laboratorios Proaseo S.A.S, basada en la información suministrada por los proveedores de materias primas y con base en los conocimientos y consultas bibliográficas del personal técnico, dando por entendido que dicha información es una guía para el manejo delproducto, por tanto ni la empresa ni sus representantes se hacen responsables porel uso erróneo o por la interpretación incorrecta de la información aquí contenida. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es responsabilidad del usuario. Esta información es válida solo para el producto que se define en las especificaciones.

Los cambios en datos, estándares, regulaciones, y condiciones de uso y manipulación, se encuentran fuera de su control.

Dirección Téc

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y LA COMPAÑÍA.

NOMBRE DEL PRODUCTO: Detergentes en polvo

NOMBRE DE LA COMPAÑÍA: Productos Químicos Panamericanos S.A.

TELÉFONOS DE EMERGENCIA:

PLANTA GIRARDOTA: (57+4) 444 97 77
PLANTA JAMUNDÍ: (57+2) 695 45 71
PLANTA NEIVA: (57+8) 868 67 31
Horario de atención plantas
COLPATRIA:
CISPROQUIM:

PLANTA MUÑA: (57+1) 747 03 77
PLANTA SEVILLANA: (57+1) 747 03 77
PLANTA BARRANQUILLA: (57+5) 385 97 17
8:00am a 5:00pm

01-8000-512620. Atención las 24 horas.
(01) 288 60 12 --- 01-8000-916012. Atención las 24 horas.

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS.

El producto no está clasificado como una sustancia química peligrosa, pero debe ser manejado con las consideraciones propias para los productos químicos.

INHALACIÓN: Puede producir leve irritación en las mucosas por inhalación en grandes cantidades. Durante la manipulación del producto, debe evitarse la inhalación del polvo que se genere

INGESTIÓN: Puede producir leve irritación en el tracto gastrointestinal, dolor de cabeza. Puede producir leves irritaciones en la piel, enrojecimiento.

CONTACTO CON LA PIEL: CONTACTO CON LOS OJOS: Puede producir leve irritación en los ojos por contacto prolongado.

3. COMPOSICIÓN, INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES.

COMPONENTE	NÚMERO CAS	LÍMITE DE EXPOSICIÓN
No se dispone de información.		

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS.

INHALACIÓN: Trasladar a la persona expuesta inmediatamente al aire fresco. Si no respira darle respiración artificial (sólo por personal capacitado). Consultar de inmediato a un médico.

INGESTIÓN: No suministrar ningún tipo de bebidas ni inducir el vómito. Solicitar asistencia médica de inmediato.

CONTACTO CON LA PIEL: Lavar el área expuesta con abundante agua por 10 minutos o hasta asegurar la remoción del producto. Seque las manos después de lavar. Si los daños persisten consulte a un médico.

CONTACTO CON LOS OJOS: Lavarse los ojos con agua corriente por 10 minutos, buscando remover rastros del producto, lentes de contacto u otros objetos. Si la irritación persiste consulte a un médico.

5. MEDIDAS PARA EXTINCIÓN DE INCENDIOS.

NO CONTROLADO

RIESGO GENERAL:	El producto puede generar irritación durante exposición prolongada. No es inflamable.
MEDIOS DE resistente al **EXTINCIÓN:**	Para incendios usar extintores de polvos químicos secos, CO_2, espuma alcohol.
MEDIDAS PARA CUERPOS DE SOCORRO:	No permanezca en el área sin el equipo de protección adecuado, que incluya mascarilla para polvo, gafas de seguridad con protección lateral y guantes. **DE ACUERDO AL NUMERAL 8.**

6. MEDIDAS PARA FUGAS ACCIDENTALES.
Para fugas del producto, eliminar todas las fuentes de ignición (no fumar, no usar bengalas, chispas o llamas en la zona de peligro), detenga la fuga en caso de poder hacerlo, se debe recoger el producto con pala antichispas y depositarlo en contenedores debidamente etiquetados. Lavar la zona con abundante agua. **PARA ESTE PROCEDIMIENTO, USAR SIEMPRE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL QUE SE RELACIONAN EN EL NUMERAL 8.** Para derrames de cantidades mayores si considera necesario, comunicarse con los cuerpos de socorro de la zona, la empresa transportadora o los teléfonos de emergencias reportados en la sección 1.
7. MANEJO Y ALMACENAMIENTO.
MANIPULACIÓN: **USE EL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL RELACIONADO EN EL NUMERAL 8.** Mantener fuera del alcance de los niños. La manipulación del producto debe realizarse siempre en lugares ventilados, frescos y secos, no se deben consumir bebidas, alimentos o cigarrillos durante la manipulación y transporte de este producto y debe asegurarse al terminar la manipulación, que las bolsas queden cerradas de forma adecuada y ubicadas de forma que sus etiquetas sean visibles. No usar directamente, hacer dilución en agua antes de usar. Con ropa muy percudida o sucia enjuague previamente. Pruebe el producto en un área no visible para evaluar antes de aplicar a toda la prenda. <u>Para su manipulación:</u> *Separe la ropa blanca de la de color *Dosifique 1 ½ tazas de detergente para el lavado a máquina o 1 taza de detergente para el lavado a mano. *Disuelva primero el detergente en agua. *Lave de manera usual, si después del lavado aparece coloración azul en las prendas, enjuague nuevamente y extienda al sol. **ALMACENAMIENTO:** Almacenar en lugares cubiertos, ventilados, frescos y secos, alejado de fuentes de calor e ignición, de la luz directa de los rayos solares y de la humedad. Los empaques deben mantenerse cerrados. Almacenar en lugares retirados de la pared y del piso para evitar la transmisión de humedad. <u>Vida Útil</u>: Año y medio en condiciones normales de almacenamiento. **SE RECOMIENDA REALIZAR EL ALMACENAMIENTO, TENIENDO EN CUENTA LAS INCOMPATIBILIDADES DEL NUMERAL 10.**
8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL.

NO CONTROLADO

CONTROLES DE INGENIERÍA:	Trabajar en un lugar con buena ventilación, respetar prohibiciones de no fumar, comer y beber en el lugar de trabajo y mantener las bolsas y/o sacos con sus respectivas etiquetas. Instalar en el área de almacenamiento duchas de emergencia y lavaojos.
PROTECCIÓN PERSONAL:	Utilizar mascarilla para polvos, gafas de seguridad y guantes.



9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS.	
APARIENCIA:	Polvo de color según muestra patrón.
TENSOACTIVO ANIÓNICO:	Varía según la marca.
pH:	9-11
DENSIDAD APARENTE:	320 – 380 g/L
HUMEDAD:	Varía según la marca.
10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD.	
ESTABILIDAD:	El producto es estable bajo condiciones normales de almacenamiento durante un año y medio.
PRODUCTOS PELIGROSOS DE DESCOMPOSICIÓN:	No disponible.
INCOMPATIBILIDADES:	No disponible.
11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA.	
No se conocen casos de toxicidad del producto en el uso normal, son de esperar solamente a muy altas concentraciones. La inhalación de partículas debería evitarse, aunque resulten inertes pueden afectar las vías respiratorias e irritar moderadamente	
12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA.	
Sobre la base de datos de eco toxicidad y destino para los diferentes componentes de estos productos y de consumo de los hogares relacionados con formulaciones de productos de limpieza, se espera que estos productos presenten una toxicidad baja no peligrosa para las concentraciones ambientales pertinentes.	
13. CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO.	
Eliminar de acuerdo a la disposición del estado, los restos de producto depositados en los recipientes debidamente etiquetados. En particular, los compuestos de bajo riesgo, se pueden diluir en agua en una proporción mínima de 1:20 u otra que sea necesaria, para luego eliminar en las aguas residuales. **Esta operación debe llevarse a cabo de forma cuidadosa y usando todos los elementos de protección personal referenciados en el numeral 8.** La disposición y eliminación debe realizarse de acuerdo con las disposiciones oficiales. Para los embalajes contaminados deben adoptarse las mismas medidas que para el producto contaminante.	
14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE.	

NO CONTROLADO

CLASE:	N.A.
PICTOGRAMA:	N.A.
NÚMERO UN:	N.A.
GUIA EN LA GRE:	N.A.
GRUPO ENVASE/ EMBALAJE:	N.A.

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA.

No aplica.

16. INFORMACIÓN ADICIONAL

La información que se suministra en este documento se ha recopilado basándose en las mejores fuentes existentes, de acuerdo con los últimos conocimientos disponibles y con los requerimientos legales vigentes sobre clasificación, envasado y etiquetado de sustancias peligrosas. Esto no implica que la información sea exhaustiva en todos los casos. Es responsabilidad del usuario evaluar si la información de la hoja de datos de seguridad satisface los requerimientos para una aplicación específica distinta a la adecuada.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

AÑO 2025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

MUNICIPIO MAPIRIPAN

UDS: M1 PUERO ALVIRA

NUTRICIONISTAS 2025

INTRODUCCION

El documento se aplicará para la modalidad EIC en la UDS: M1 PUERTO ALVIRA, ubicada en la dirección en la Vereda Puerto Alvira

Para la ejecución del plan de saneamiento cuenta con agentes educativos y auxiliares pedagógicos, a quienes se les realizará formación y capacitación; el alcance del documento se dará a las siguientes áreas de la UDS:

El presente documento aplica para la modalidad EIC que se realizará en el municipio de Mapiripan -Meta en la UDS: M1 PUERTO ALVIRA para lo que se hace necesaria la descripción de sus espacios, como se realiza a continuación

Capacidad Instalada	**Descripción de la UDS** **Especificaciones**
Cocina	N.A.
Salones	La uca esta **Estructura:** • • **Muros:** Construidos en bloque de cemento o ladrillo, revocados y pintados. Brindan solidez, aislamiento térmico y durabilidad. • • **Columnas y vigas:** De concreto reforzado, conforman la estructura portante del salón y garantizan la estabilidad. • • **Techo o cubierta:** Generalmente de losa en concreto o estructura metálica con teja (de zinc, fibrocemento o termoacústica), dependiendo del diseño y clima local. • • **Piso:** En cemento pulido. **2. Ventanas y puertas:** • • **Ventanas:** En aluminio o hierro, rejas de seguridad, permiten ventilación e iluminación natural. • • **Puerta:** Metálica ubicada en una entrada frontal o lateral. **3. Acabados:** • • **Pintura interior y exterior:** En colores claros, que favorecen la luminosidad y el ambiente tranquilo del salón.
Comedor	N.A.
Baños	Baño no esta habilitado y no funciona

Patio	La unidad de servicio cuenta con patio en tierra y pasto
Tanque de agua	N.A.

FOTOS DE LA UDS: M1 PUERTO ALVIRA



VENTANAS



TECHOS



FACHADA



PISOS

JUSTIFICACIÓN.

Los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, almacenamiento y distribución de alimentos para el consumo humano son las llamadas Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), En Colombia el sector de los alimentos se rige por el decreto 3075 de 1997 donde involucran los tres vértices de la producción: el personal involucrado, las instalaciones donde se efectúa el proceso y el producto fabricado.

Así mismo se tienen en cuenta las actualizaciones que desde él Ministerios de Salud, INVIMA y demás entes que decretan la normatividad en el campo alimentario para el territorio colombiano. Todo esto encaminado a garantizar la inocuidad alimentaria. Es por esto que se tiene en cuenta la resolución 2674 de 2013 que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas; La Resolución 2115 de 2007 Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

Para dar cumplimiento a esta normatividad, se creó este documento de evaluación y seguimiento llamado Plan de Saneamiento Básico que a través de su gestión se garantiza condiciones sanitarias que disminuyan los riesgos de contaminación.

En este documento se presenta las actividades a seguir en los diferentes procesos que se llevan a cabo para garantizar que el consumidor tenga un alimento inocuo, que no ponga en riesgo su salud y bienestar, controlando todos los frentes; limpieza y desinfección, calidad del agua, control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos.

Para que la aplicación de un Plan de Saneamiento de buenos resultados es importante remarcar que tanto la UDS y todo su personal, están comprometidos y participan en el desarrollo del mismo.

OBJETIVOS.

General

Garantizar los procedimientos establecidos en los requisitos sanitarios, logrando implementar en el personal las precauciones y responsabilidad contempladas por sanidad.

- Elaborar los procedimientos de higiene, que deben ser aplicados para garantizar el adecuado cumplimiento del programa de limpieza y desinfección de las áreas de la bodega, UDS y UA con el fin de prevenir y controlar los riesgos de contaminación.
- Prevenir el desarrollo de infecciones, contaminación y plagas en las áreas mediante adecuados procesos de limpieza y desinfección.
- Evitar la proliferación de plagas a través de actividades programadas de fumigación y recolección de residuos.

- Brindar protección a la salud de los usuarios y talento humano y a la conservación del medio ambiente.

CONCEPTOS Y DEFINICIONES

- **Actividad acuosa (Aw):** Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

- **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

- **Bodega de Alimentos:** Es todo establecimiento de alimentos cuyo fin primordial es almacenar y distribuir alimentos terminados, empacados o a granel.

- **Higiene:** Condición de limpieza que asegura que un lugar, espacio, área, elemento o artefacto no constituyan riesgo para la salud de las personas.

- **Hipoclorito de sodio:** Desinfectante líquido de uso comercial y de marca conocida.

- **Detergente común:** Compuesto en polvo de uso comercial que se utiliza diluido en agua para limpiar.

- **Solución de Hipoclorito de sodio:** Hipoclorito de sodio diluido en agua fría.

- **Solución de detergente:** Detergente diluido en agua.

- **Desechos y/o basura:** Materiales en desuso, tales como escombros, botellas quebradas, tarros, mobiliario, tubos fluorescentes en mal estado, pañales, restos de alimentos, papeles sucios, etc

- **Desinfección:** Es la eliminación o destrucción de microorganismos (bacterias, virus, gérmenes) utilizando elementos químicos (Hipoclorito de sodio, alcohol) o físicos (temperatura).

- **Limpieza:** Es la eliminación de tierra, polvo, residuos de alimentos, grasas, suciedad, etc, … utilizando escobas, agua, detergentes, traperos, paños, otro

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



OBJETIVO GENERAL:

Garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección para controlar los riesgos de contaminación de los alimentos y/o preparaciones ofrecidas, así como de los diferentes espacios con el fin de prevenir infecciones y enfermedades en las niñas y niños beneficiarios de la modalidad de atención.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Definir los procedimientos, insumos, equipos y personal necesarios para la limpieza y desinfección de áreas, superficies, utensilios, equipos y demás elementos de contacto con los alimentos.
- Dar cumplimiento a la legislación vigente para alimentos: ley 9 de 1979, decreto 3075 de 1997 en el capítulo VI, y resolución 2674 de 2013 en el capítulo VI. Que hace alusión al Saneamiento.

MÉTODOS DE LIMPIEZA

- La limpieza se efectúa utilizando los métodos físicos de forma combinada o separada.
- Método Manual: Se utiliza cuando se requiere eliminar la suciedad, restregando con una solución detergente.

INSUMOS REQUERIDOS

DETERGENTES: Deben tener capacidad humectante y poder para eliminar la suciedad de las superficies, así como mantener los residuos en suspensión. Asimismo, deben tener buenas propiedades de enjuague, que se eliminen fácilmente de equipos los residuos de suciedad y detergente.

El objetivo de aplicar la solución detergente es el de desprender la capa de suciedad y microorganismos y mantenerlos en suspensión. El objeto del enjuague es el de eliminar la suciedad desprendida y los residuos de detergentes.

Dentro de los posibles detergentes a utilizar se encuentran:

- Jabón neutro en polvo

DESINFECTANTES: Los desinfectantes son preparaciones con propiedades germicidas y bactericidas, es decir, que eliminan microorganismos patógenos.

Dentro de los desinfectantes que se pueden utilizar se encuentran:

- Hipoclorito de sodio comercial, Concentración al 5.25% o 2.25%

Nota: *En el ANEXO 5 se encuentran adjuntas las fichas técnicas de los productos de desinfección utilizados en la unidad de Servicio.*

LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

- Como primer paso en todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas.
- El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el método respectivo.
- La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, de modo que el agua cubra totalmente.
- El paso siguiente es enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja, cepillo o escoba.
- Una vez que toda la superficie este en contacto con el jabón diluido, se procede a restregar las superficies meticulosamente de modo que toda el área que está siendo tratada se encuentre completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un período de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y el tipo de jabón que se esté utilizando.
- El enjuague final se hace con suficiente agua potable, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.
- No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, en caso de utilizarse un artículo este debe estar completamente limpio.
- l enjuague es conveniente hacer una revisión visual, en caso de encontrar suciedad es conveniente realizar nuevamente la

limpieza y posterior enjuague.

- La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia, para lo cual se utiliza una disolución de Hipoclorito de sodio o algún otro agente desinfectante. La concentración del Hipoclorito de sodio depende del área a desinfectado.
- La solución de Hipoclorito de sodio se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta.
- Los productos de limpieza deben aplicarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o a los alimentos.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben estar aprobados para su uso en la industria de alimentos.
- Los productos utilizados como detergentes o desinfectantes no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos.
- Todos los productos de limpieza y desinfección se deben almacenar en lugares específicos, fuera del área de proceso.
- Los implementos de limpieza deben ser de uso específico, de ninguna manera deben utilizarse para otros fines.
- Se deben enjuagar bien todas las superficies para eliminar residuos del detergente.

USO DE DETERGENTE EN LA UDS

<table>
<tr><th>Elementos que lavar</th><th>Cantidad de agua</th><th>Cantidad de detergente</th><th>Medida casera</th></tr>
<tr><td>Mesas-sillas- Estibas - Canastillas</td><td rowspan="2">1 Litro</td><td rowspan="2">5 g</td><td rowspan="2">1 cda rasa</td></tr>
<tr><td>Juguetes</td></tr>
<tr><td>Forros-Colchonetas</td><td rowspan="6">1 Litro</td><td rowspan="6">10 g</td><td rowspan="6">2 cdas rasas</td></tr>
<tr><td>Pisos y paredes</td></tr>
<tr><td>Lavadero</td></tr>
<tr><td>Canecas</td></tr>
<tr><td>Escobas y Traperos</td></tr>
<tr><td>Tanques de agua</td></tr>
<tr><td>Áreas de baños</td><td>1 Litro</td><td>15 g</td><td>3 cdas rasas</td></tr>
</table>

CRONOGRAMA DE FRECUENCIA PARA REALIZAR ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

AREAS A DESINFECTAR	FRECUENCIA	
	DIARIO	SEMANAL
PAREDES Y TECHOS		X
MARCOS DE VENTANAS Y PUERTAS	N.A	X
PISOS		X
ESTIBAS		N.A.
CANASTILLAS O CAJAS PLASTICAS		X
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS		X
OFICINAS	N.A	N.A
BAÑOS	N.A	N.A
JUGUETES	N.A	N.A
MESAS		N.A
SILLAS		N.A
LAVADERO	N.A.	N.A.
TRAPEROS Y ESCOBAS		X
FORROS DE COLCHONETAS		N.A

**Todos los días barrer y trapear sobre todo antes de recibir los alimentos.*

Para todos los espacios y elementos se podrá realizar actividades de limpieza adicionales según necesidad.

- La solución de detergente y/o de hipoclorito de sodio que se prepare deberá ser utilizada en un solo espacio, es decir, si se prepara una solución de detergente para la sala A, deberá utilizarse sólo en este espacio y luego eliminarse.
- No se debe mezclar detergente con desinfectante en los procesos establecidos.
- En un recipiente (balde) primero se adiciona el agua luego el detergente.
- Las personas responsables de las actividades serán agentes educativas y auxiliares pedagógicas.
- La preparación desinfectante (hipoclorito) la solución debe realizarse en un balde exclusivo para esta actividad y con jeringa para la correcta medición del desinfectante.
- La realización de las actividades de desinfección es de frecuencia diaria, semanal o mensual según lo establecido,

así como cada vez que se requiera en casos específicos.

- No reutilice el agua ya usada.
- No seque con limpiones.
- Los elementos desinfectados no deben estar cubiertos con telas o plásticos.
- Las actividades de limpieza y desinfección deben ser registradas en los formatos establecidos.

MANEJO DE LÍQUIDOS, ANTISÉPTICOS Y DESINFECTANTES

Todo material y equipo, requiere de limpieza previa y desinfección con el fin de prevenir el desarrollo de procesos infecciosos. Es importante usar guantes, mascarilla para el manejo de estos líquidos y en caso de salpicadura en ojos y mucosas lavar con abundante agua y notificar de inmediato a su jefe inmediato.

HIPOCLORITO DE SODIO

El cloro, oxidante de acción rápida, es un desinfectante activo contra virus, hongos y microbacterias. Se inactiva en presencia de materia orgánica, se polimeriza por los rayos del sol. No debe conservarse en envases abiertos por más de 12 horas debido a la evaporación del producto activo. Puede utilizarse como desinfectante de uso general sobre superficies de mobiliario, pisos y para sumergir materiales no metálicos contaminados. En la preparación del cloro es necesario tener en cuenta lo siguiente:

- El lugar de preparación de las diluciones debe ser seguro y con buena ventilación.
- La tabla y la fórmula deben estar ubicadas en un sitio visible, cercano al sitio donde se realiza la preparación de las soluciones para consultarla.
- Los baldes plásticos deben estar en buenas condiciones y debidamente marcados para el envase de las soluciones.
- Recipiente medidor para cuantificar el hipoclorito de sodio.
- Una fuente de agua limpia.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

USO DE DESINFECTANTE HIPOCLORITO DE SODIO

Volumen de solución	DESINFECCIÓN DE ESTIBAS Y CANASTILLAS AREAS DE ALMACENAMIENTO	DESINFECCIÓN DE BAÑOS	DESINFECCIÓN DE MESAS Y SILLAS (1), JUGUETES (2)	DESINFECCIÓN DE PISOS, PAREDES. TECHOS, VENTANAS (1), FORROS COLCHONETAS (2)	DESINFECCIÓN DE CANECAS DE BASURA , CASETA DE BASURAS TRAPEROS, ESCOBAS, LIMPIONES, LAVADERO
(agua con Hipoclorito) en Litros	No enjuagar	No enjuagar	No enjuagar(1) Tiempo de exposición: 15 min (2)	No enjuagar (1) Tiempo de exposición: 15 min (2)	No enjuagar
	Concentración	Concentración	Concentración	Concentración	Concentración
	200ppm	750ppm	200ppm	500ppm	600ppm
	Volumen de Hipoclorito en mililitros				
1	4	15	4	10	12
2	8	30	8	20	24
3	12	45	12	30	36
4	16	60	16	40	48
5	20	75	20	50	60
6	24	90	24	60	72
7	28	105	28	70	84
8	32	120	32	80	96
9	36	135	36	90	108
10	40	150	40	100	120

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

PROCEDIMIENTO AREAS UDS

PISOS PAREDES Y RINCONES

Materiales	Procedimiento
Escoba Trapero Recogedor 2 Baldes: uno para solución de detergente y otro para agua limpia. Detergente común Hipoclorito de sodio. Cepillo - esponja	– Abra las ventanas para ventilar – Divida los espacios por sectores para limpiar, corriendo todos los muebles y/o mesas hacia una zona. – Si hay tierra, humedecer el lugar antes de barrer. – Barra primero el sitio que quedo libre de muebles. – Recoja la basura con el recogedor. – Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa: por cada litro de agua 2gr de detergente; se adiciona primero el agua y luego el detergente. – Estregar con ayuda de cepillos y esponjas. – Enjuagar con agua potable, eliminando los residuos del detergente. – Aplicar la solución desinfectante con trapero limpio sin repasar la misma área: 10 ml de Hipoclorito de sodio por 1 litro de agua.

MESAS Y/O SILLAS

Materiales	Procedimiento
Un paño de limpieza de uso exclusivo 2 Baldes Detergente común Hipoclorito de sodio 1 rociador para el Hipoclorito de sodio.	– Retire los materiales de desecho, (comida, papeles, etc…), eliminándolos en un basurero. – Sumerja el paño en el balde con solución de detergente. – Pase el paño con solución de detergente. – Enjuague el paño en balde con agua limpia hasta retirar todo el detergente, y páselo por la superficie de las mesas. – Desinfecte con una solución de Hipoclorito, deje actuar 15 minutos, enjuague con agua potable.

PAREDES Y MUROS

Materiales	Procedimiento
Paño de limpieza 2 Baldes Trapero Detergente común Escobillón	– Pase el trapero o paño húmedo para retirar el polvo de paredes y muros. – Limpie con escobillón los techos. – Sumerja el paño en un balde con solución de detergente – Limpie con solución de detergente, paredes y muros – Enjuague el paño en un balde con agua limpia – Enjuague los muebles y paredes

- La limpieza con solución de detergente y enjuague de muebles, techos y paredes debe realizarse solo si la superficie es lavable.
- Durante la limpieza debe tenerse especial cuidado con cable y enchufes próximos.
- La limpieza debe enfatizarse detrás de los cuadros, cortinas, repisas, tableros

VENTANAS Y PUERTAS

Materiales	Procedimiento
2 paños de limpieza 2 baldes Detergente común	– Pase el paño para retirar el polvo adherido a ventanas y puertas. – Sumerja un paño en un balde con solución de detergente. – Limpie con solución de detergente ventanas y puertas por dentro y por fuera. – Enjuague el paño en un balde con agua limpia. – Seque los vidrios (solo sí hay) de ventanas y puertas con un paño limpio y seco.

LIMPIEZA DE BOMBILLOS

Materiales: - 1 paño

– Pase un paño seco para retirar el polvo adherido, el fluorescente debe estar apagado y frío.

Una vez al mes y cada vez que sea necesario.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

MATERIALES DIDACTICOS Y JUGUETES DE GOMA, TELA, PLÁSTICO. ETC…

Materiales	Procedimiento
Un cepillo Un balde plástico de uso exclusivo para preparar detergente y enjuagar 1 paño Detergente común Hipoclorito de sodio: desinfección de lavadero	Cuando exista Lavadero: – Limpie y desinfecte el lavadero – Introduzca el balde con solución de detergente en el lavadero – Sumerja los materiales didácticos y/o juguetes en solución de detergente, y cepíllelos cuando corresponda según el material. – Enjuague los juguetes en un recipiente con agua limpia, hasta eliminar restos de detergente. – Retire agua del interior de los juguetes, de preferencia deje estilar. – Sumerja los juguetes en solución con Hipoclorito por 15 minutos. – Enjuague con abundante agua potable. – Si es necesario seque los juguetes con un paño seco y limpio. Cuando no exista lavadero: – Utilizar el lavamanos del personal colando el balde sobre él. – Continuar con el mismo procedimiento descrito anteriormente. Semanalmente o Cada vez que sea necesario.

SERVICIOS SANITARIOS

En este ítem los materiales señalados son de uso exclusivo para este sector y los elementos que lo contienen. Los materiales mencionados para la limpieza y desinfección de la taza de baño serán exclusivos para este artefacto. La limpieza y desinfección deberá realizarse de acuerdo al orden propuesto para asegurar que no se produzca contaminación cruzada.

Materiales	Procedimiento
Cepillo Esponja Escoba Recogedor Trapero Escobillón.	– Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos y los de las papeleras en el lugar destinado para ello. – Enjuagar con abundante agua y aplicar la solución jabonosa. – Estregar las baterías sanitarias con ayuda de cepillo, esponjas y escobillón. – Enjuagar con abundante agua potable, eliminando los residuos del detergente. – Aplicar la solución desinfectante: 15 ml de Hipoclorito de sodio al 5.25% por cada litro de agua. – Diariamente Al medio día, y al terminar la jornada diaria de los niños y niñas, y/o cada vez que sea necesario. – Al realizar el aseo del baño siempre inicie por los lugares más limpios y termine por aquellos más sucios.

LAVAMANOS, LLAVES, BASES Y TUBERIAS

Materiales	Procedimiento
Cepillo Esponja Escoba Recogedor Trapero Escobillón	Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos en el lugar destinado para ello. Enjuagar con abundante agua y aplicar la solución jabonosa. Estregar los lavamanos, llaves y tuberías con ayuda de cepillo y esponjas. Enjuagar con abundante agua potable, eliminando los residuos del detergente. Aplicar la solución desinfectante: 15 ml de Hipoclorito de sodio al 5.25% por cada litro de agua. Dos veces al día y/o cada vez que sea necesario.

AREAS EXTERIORES

Materiales	Procedimiento
PATIOS Escoba Recogedor Bolsas para la basura	Barra y recoja materiales de desecho con el recogedor Coloque los desechos en bolsas cerradas en los contenedores de basura, fuera del alcance de los niños. Humedezca el suelo para no levantar polvo Diariamente y cada vez que se requiera
ÁREAS VERDES	Pasto: Mantener corto y limpio Huertas: Limpios y cerrados para evitar entrada de animales Maleza: Evitar crecimiento y acumulación. Corte Bimensual o cuando sea necesario.

El registro de las actividades del programa de limpieza y desinfección en las áreas comunes se realizará diariamente en el ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO.

Almacenamiento de productos químicos para la limpieza y desinfección

Se realiza en un área específica, con el fin de evitar la contaminación química. Se debe disponer de un estante o cajón en donde se organizan las sustancias debidamente identificadas, fuera del alcance de los niños.

Rotulado: Las sustancias deben estar debidamente rotuladas con las indicaciones necesarias para evitar accidentes o peligros por inadecuada manipulación, este rotulado debe tener especificaciones como:

- Nombre
- Fecha de vencimiento
- Recomendaciones
- Precauciones.

De igual manera se mantiene un folder con las fichas técnicas de las sustancias utilizadas para que los manipuladores consulten su uso y aplicación.

Se tendrá en cuenta la siguiente clasificación para el rotulado y se utilizará el siguiente rotulo en el área de almacenamiento:



PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS



INTRODUCCION

Durante la operación y funcionamiento del servicio, se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que deben ser manejados de tal forma que impidan la contaminación de las diferentes áreas y ambientes y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

El material que no representa una utilidad o un valor económico se convierte en residuo. Es importante tener en cuenta que para desarrollar un óptimo manejo de los residuos sólidos se hace indispensable clasificarlos, para ello se pueden considerar aspectos como sus características, su procedencia y la fuente generadora.

OBJETIVO GENERAL

Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente del Servicio, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- en el servicio.
- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en el servicio.
- Capacitar al personal, en la importancia de los residuos y en los factores de riesgo que pueden generar contaminación.

ALCANCE

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante la operación y funcionamiento del Servicio.

DEFINICIONES

- **Basura:** Se entiende por basura todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.
- **Desecho:** Se entiende por desecho cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.
- **Desperdicio:** Se entiende por desperdicio todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.
- **Disposición sanitaria de basuras:** Se entiende por disposición sanitaria de basuras el proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.
- **Tratamiento:** Se entiende por tratamiento el proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

Los residuos sólidos se clasifican de acuerdo con sus características en:

- **Orgánicos:** Es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo y las espinas de pescado, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.

- **Inorgánicos:** Hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, son conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables, y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje.

- **Con características especiales:** Deben separarse de la corriente de residuos debido a su peligrosidad tanto para la salud humana como para los ecosistemas en general y disponerse finalmente en rellenos de alta seguridad, incinerarse, o tratarse de forma previa a su enterramiento en un relleno para residuos no peligrosos.

- Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos

- **Reducción:** Se refiere a reducir la cantidad de residuos sólidos, (en volumen y peso) que ingresan a la disposición sanitaria final. Incluyen técnicas que permiten la separación de los residuos o bien poder.
  reutilizarlos o reciclarlos. Una vez concentrado el residuo es mucho más fácil recuperar los materiales, que pueden tener un valor económico.

- **Reciclaje:** Consiste en la transformación física, química y/o biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nuevamente una materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes. En la teoría cualquier artículo es reciclable; en la práctica solo aquellos en que el beneficio económico excede los costos de su recuperación. Esta técnica puede eliminar los costos de disposición, reducir los costos de materias primas y proporcionar ingresos por la venta de residuos. La eficacia dependerá de la forma como se practique la segregación.

- **Compostación:** Es la conversión biológica de la materia orgánica que da como resultado un mejorador de suelos o un abono orgánico de excelente calidad.

- **Incineración con recuperación de energía:** Se refiere a la incineración tecnificada a muy alta temperatura donde se logra la descomposición total de las basuras convirtiéndolas en cenizas y recuperando el valor calorífico de aquellas para generación de electricidad y/o calefacción para la comunidad.

- **Relleno sanitario:** Es un sitio, por lo general alejado de las ciudades, que se escoge para "enterrar" los residuos sólidos, pero con una adecuación de tipo técnico y con un manejo controlado del tipo de residuos que allí se disponen. Se trata de que al relleno sanitario vayan solamente aquellos objetos para los cuales ésta sea la única opción de manejo para la comunidad.

DESCRIPCION DEL MANEJO DE RESIDUOS

SECTOR DE ACOPIO DE BASURAS: cuarto de basuras, basureras y contenedores:

- Cuarto de basuras general: Cada vez que se retire la basura barra y retire desechos, limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de sodio. (Dos o tres veces en la semana y cada vez que se requiera).

- Punto Ecológico: Deben ser de material plástico, con tapas que se ajusten perfectamente, de fácil limpieza. Limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de sodio. (Diariamente).

- Basureras o Canecas Para Basura: Deben ser de material plástico, con tapas que se ajusten perfectamente, de fácil limpieza.
  Limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de sodio. (Diariamente).

DESCRIPCIÓN DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Se acoge el código de colores para separación en la fuente que rige a partir del 01 de enero del año 2021, teniendo en cuenta que se tiene un año para implementarla, iniciará el proceso en las unidades teniendo en cuenta la disponibilidad de elementos en cada una de las UDS.

Código de colores para separación de residuos sólidos en la fuente:

Blanco: residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.

Negro: residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos como tapabocas, guantes, entre otros.

Verde: residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc.

Con el cumplimiento de este código la corporación busca aportar en el índice de separación en la fuente y que esto se refleje en el cumplimiento de las metas ambientales del país, no solo en materia de gestión integral de residuos sólidos sino además en metas como la reducción del 51 % de las emisiones de carbono al 2030.

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO				
	APROVECHABLE	DESCRIPCION	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
SALONES O SITIOS DE DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PEDAGOGICAS DEL ENCUENTRO GRUPAL. RECIBO Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS	RECICLAJE	**Papeles y cartones:** Periódicos, revistas folletos, catálogos, cuadernos, papeles de oficina, sobres, tarjetas, bolsas de papel, cartulinas, entre otros, cartón, canastas de huevos limpias. **Plásticos:** botellas de plástico (PET), bolsas plásticas limpias, pasta (botellas de champú, detergentes, desinfectantes), botella de aceite (bien cerrada). **Vidrío:** Botellas, envases o frascos de cualquier forma y color, ej: compotas, café, lociones, mermelada.	El reciclaje incluye la recolección, separación, procesamiento y creación de un nuevo producto o material, a partir de otros ya usados, con lo que se puede lograr varios beneficios económicos, ecológicos y sociales.	• Hacer la separación de los residuos reciclables directamente en el punto ecológico. • El material reciclable debe estar limpio y seco.	Una vez separados los residuos reciclables, se pueden disponer para las respectivas planeaciones pedagógicas o se puede entregar a los recuperadores que operen de manera independiente en el sector
MOMENTO DEL CONSUMO DE LOS REFRIGERIOS	ORGANICOS	Residuos de alimentos antes de su preparación, Cáscaras de frutas y verdura, Residuos vegetales de	Recolección de estos en punto ecológico.	Almacenamiento temporal en el cuarto de basuras general.	La disposición final se realizará en carros recolectores o en su defecto sitio dispuesto por la comunidad para la

		poda y jardín.			disposición de desechos.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO				
	NO APROVECHABLE	DESCRIPCION	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
Salones, áreas comunes y baños.	**ORDINARIOS**	Botellas de plástico (PET) O envases de cartón o de plástico con residuos de alimentos. Residuos procedentes de l barrido, de los papeles de los baños o sanitarios, Tapabocas	Para los residuos ordinarios se destina bolsa de color negro en las canecas de los baños y del punto ecológico. Para los elementos de bioseguridad desechados se dispondrá de espacio para su manejo, el cual será ajustado por dos bolsas negras, donde se depositarán los mismos.	Almacenamiento temporal en el cuarto de basuras general.	La disposición final se realizará con los carros recolectores dispuestos en el municipio
UDS(No se generan usualmente)	ESPECIALES	Escombros, llantas colchones, muebles, estantes.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final en el municipio

El registro de la disposición de los residuos se realizará diariamente en el ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA



OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del servicio, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante los diferentes procesos.

Concientizar al personal que interviene en los diferentes procesos para ejercer un uso razonable del agua potable.

ALCANCE

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del servicio y a los sistemas de almacenamiento de esta.

DEFINICIONES

- La unidad de servicio no cuenta con agua potable el agua se trae de los caños y se le aplica hipoclorito.
  Contaminación del agua: Presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede

- generar una ETA

- **Hipoclorito de sodio (Cl2)** Elemento químico gaseoso utilizado comúnmente como desinfectante en muchos procesos, y especialmente en el agua potable dosificado en cantidades muy bajas.

- **Hipoclorito de sodio combinado**: producto de la reacción entre diferentes componentes del Hipoclorito de sodio residual libre y el amoniaco de ciertos compuestos nitrogenados, produce mono, di, y Cloramina y tricloruros de Nitrógeno.

- **Hipoclorito de sodio libre:** Concentración de Hipoclorito de sodio que permanece en el agua por un tiempo limitado, con el propósito de eliminar los gérmenes que puedan contaminar el agua en la planta, rede y punto de consumo de los inmuebles.

- **Hipoclorito de sodio residual total:** Es la suma del Hipoclorito de sodio libre más el Hipoclorito de sodio combinado, pueden estar simultáneamente, pero generalmente el Hipoclorito de sodio residual libre está en mayor proporción

- **Desinfectante:** Agente químico o físico que elimina los microorganismos, o por lo menos disminuye su población a un nivel seguro

- **Desinfección**: Proceso al que se somete el agua para eliminar los microorganismos patógenos, se puede realizar a través de la filtración, la cloración, el hervido o la luz ultravioleta

- **Tanque**: Depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección. Los materiales más comunes son: asbesto-cemento, fibra de vidrio y plástico polietileno.

- **Registro de control de actividades:** Es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la Serviciogienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.

- **Microorganismos Patógenos:** Son las bacterias, virus, parásitos que pueden enfermar al ser humano, y están relacionadas con enfermedades específicas de transmisión hídrica

- **Tratamiento:** Conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación de agua.

- **Tratamiento físico:** Uso de métodos como: térmico (hervido) ultravioleta (luz ultravioleta que causa reacciones fotoquímicas en las membranas de las bacterias y su posterior muerte) ó filtración mediante uso de diferentes medios de filtración para la eliminación o inactivación de bacterias o parásitos.

- **Tratamiento térmico:** Sometimiento del agua por 3 minutos a 92 ºC.para la eliminación de las bacterias patógenas.

- **Tratamiento Químico:** Adición de sustancias químicas (Cl2) para la eliminación de las bacterias patógenas.

- **Saneamiento básico del agua potable:** Mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias del agua utilizada para consumo humano.

Almacenamiento del agua

El almacenamiento del agua potable en la UDS : M1 PUERTO ALVIRA no aplica almacenamiento ya que no cuenta con el servicio. Los procedimientos de limpieza y desinfección se encuentran descritos en el Programa de Limpieza y Desinfección.

VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA

En el agua existen millones de microorganismos y sustancias, que de no eliminarse, contaminarían los alimentos fácilmente.

En el cuadro se especifican los principales microorganismos que se encuentran en el agua y que son causantes de muchas enfermedades.

Microorganismo	Enfermedad
Protozoos	
Crytosporidium	Criptosporidiosis
Giardia lamblia	Giardiasis
Entamoeba histolytica	Disentería amebiana
Naegleria fowleri	Meningo-encefalitis amébica
Virus	
Hepatitis A	Hepatits
Adenovirus	Enfermedades respiratorias y conjuntivitis
Enterovirus, coxsackievirus, ecovirus y virus de la poliomelitis	Enfermedades respiratorias. Poliomelitis
Reovirus	Gastroenteritis
Virus Norwalk	Diarreas y vómitos
Rotavirus	Diarreas
Bacterias	
Salmonella typhi	Fiebres tifoideas
Salmonella paratyphi	Fiebres paratifoideas
Salmonella schottmuelleri	Fiebres paratifoideas
Salmonella spp	Salmonelosis
Shigella spp	Disentería bacteriana (shigelosis)
Campylobacter jejuni y *Campilobacter enteritis*	Gastroenteritis
Escherichia coli	Gastroenteritis
Yersinia enterocolitica	Yersiniosis
Vibrio cholerae	Cólera
Legionella pneumophila	Legionelosis/enfermedad del legionario
Leptospira	Leptospirosis
Pseudomonas aeruginosa	Diversas infecciones

Tomado de Contaminación del agua potable: problemas microbiológicos. Autor Alberto Moro González.

Adicionalmente el agua debe cumplir con características fisicoquímicas como el Cloro Residual y el pH

La presencia de cloro residual en el agua potable garantiza:

- algunos virus causantes de enfermedades diarreicas
- Que el agua se encuentra protegida de posibles re-contaminaciones microbiológicas durante su almacenamiento o transferencia.
- La presencia de cloro residual en el agua es, por lo tanto, correlacionada con la ausencia de microorganismos patógenos causantes de enfermedades, de tal manera que representa una medida de la potabilidad del agua.

El símbolo pH es utilizado mundialmente para hacer referencia a la fórmula del potencial de hidrógeno (H), es decir la cantidad de hidrógeno que existe en una solución. Así, las diferentes sustancias con las que podemos entrar en contacto poseen un nivel de pH diferenciado que los caracteriza y que los hace especialmente útiles o beneficiosos para determinados casos.

La escala del pH se establece en torno a lo que se considera el nivel medio: el agua. Este recurso natural posee una acidez y una alcalinidad nula, por lo cual se considera el punto medio entre los dos extremos, el ácido y el alcalino; de 7 a 0, es decir, cuando se va al comienzo de la escala, estaremos hablando de los elementos o sustancias más ácidos. Entre ellos, el jugo de limón o el vinagre (que contienen un pH de 2), el vino (pH de 4) o la lluvia (pH de 5.5) son los más ácidos a medida que nos acercamos al agua. El elemento con mayor nivel de acidez conocido es el ácido que se encuentra en las baterías, sustancia que posee un pH de 0, colocándose entonces al tope de la escala. Cuando pasamos el punto del agua hacia arriba, es decir de 7 a 14, encontramos los elementos o sustancias más alcalinas, las que poseen menor nivel de acidez.
Para la verificación de la calidad del agua se debe revisar cada día en los que se realicen Encuentros Grupales la calidad del agua mediante la observación de la misma en alguno de los grifos de la UDS, verificando que se cuente con suministro de agua, y si color y olor sean los característicos. El registro de esta actividad se realizará en el ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA O LAVADERO

Equipos**:** Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se requieran según el tipo de tanque.

La metodología de lavado y desinfección que se describe a continuación se aplica a todos los tanques usados comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno y concreto)

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.
- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.
- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.
- Preparar la solución desinfectante de acuerdo al protocolo establecido.

Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada,

- verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.
- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
- Abrir los grifos o llaves del agua, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.
- Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves del servicio para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
- Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: microorganismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del Hipoclorito de sodio por volatilización.
- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, Indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, persona responsable de la actividad y observaciones.

PLAN DE CONTINGENCIA: En caso de no contar con agua potable se llevara a cabo la adquisición de esta en botellas, bolsas o galones.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del servicio se crean diferente hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el personal y beneficiarios por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

En las bodegas o en los puntos de encuentro, las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, zancudos, moscas domésticas y piojos.

Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia y control preventivo de plagas que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer el procedimiento para la inspeccionar la hermeticidad de la institución, la presencia de plagas y el manejo adecuado de elementos en desuso.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del servicio.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, con el fin de evitar el acceso de plagas a la institución.
- Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles.

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas del SERVICIO para mantener bajo control los vectores de contaminación. Comprende una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones de artrópodos y roedores.

DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo de plagas:

- **Actividad de saneamiento ambiental:** son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

Cebos: muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

- **Desratización:** tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las

instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en Los locales o instalaciones.

- **Infestación:** es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

- **Medida preventiva:** son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

- **Plaguicida:** cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

- **Vector:** artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

MARCO TEORICO

Un animal – plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o es molesto de algún modo.

Las plagas más comunes que podemos encontrar en Los servicios de alimentos son:

- **Roedores**, tales como ratas y ratones.
- **Insectos**, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo gorgojos).
- **Pájaros**, como palomas y gorriones.

Todos ellos causan la alteración o la contaminación de los alimentos o son generalmente un fastidio si se les permite vivir en las plantas alimentarías.

Es importante que identifique los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o pupales.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

¿POR QUÉ CONTROLAR LAS PLAGAS?

Siempre que hay plagas en los locales de manipulación de alimentos, existe un riesgo grave de contaminación y alteración de los alimentos, de intoxicación alimentaria y enfermedades de origen alimentario. e deben controlar las plagas para prevenir la diseminación de enfermedades, para impedir la pérdida de alimentos por alteración y para cumplir la ley.

Como el resto de formas de vida, los animales-plaga necesitan alimento, refugio y seguridad para poder sobrevivir. Actuando sobre estos tres factores podemos impedir que las plagas alcancen nuestro servicio.

Los dos modos más importantes de controlar las plagas de los alimentos son impedir su acceso al servicio de alimentos y bodega así como del lugar de proceso y evitar que puedan obtener alimento y refugio.

¿COMO SE PUEDEN CONTROLAR LAS PLAGAS?

Los animales-plaga gustan de lugares cálidos y recogidos y no desean ser molestados, por lo que sienten una especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contiene artículos que no se utilizan frecuentemente.

- Almacén de materias primas.
- Almacenamiento de producto.
- Lugares cálidos como áreas circundantes.
- Áreas de almacenamiento de útiles de aseo.

Las plagas no necesitan para vivir lo que nosotros llamamos “alimentos”. Por ejemplo, los roedores son bastante felices comiendo jabón.

Cualquier lugar que no se mantiene limpio y ordenado de forma regular como:

- Edificaciones abandonadas, tejadillos, mezanines, soportales, garajes, cuartos de almacenamiento etc.
- Los rincones de las instalaciones que se usan para acumular todas aquellas cosas que nadie tiene tiempo de tirar a la basura.

Una zona obviamente propicia es el lugar donde se acumula la basura y la zona donde van a parar las aguas residuales, especialmente si no se mantienen desinfectadas y limpias de manera periódica. También existe un gran riesgo de atraer plagas a las instalaciones alimentarías si cerca de ellas abunda la maleza.

Es importante echar un vistazo alrededor de las instalaciones para ver si hay algo que pueda resultar atractivo para los insectos, los roedores o los pájaros.

Ejecute el programa de limpieza y desinfección completo y sistemático, tanto en el sitio de proceso como en las áreas colindantes.

- Realice una inspección periódica (semanalmente) y subsane rápidamente cualquier fallo, esté atento a los primeros indicios de presencia de plagas e informe , diligencie el formato de avistamiento de plagas.
- Asegúrese de que todas las cañerías, cables, etc., que penetran en la edificación se encuentran completamente selladas. Un ratón cabe por un orificio tan pequeño como el realizado por un lápiz sobre una hoja de papel.
- No deje olvidado sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que pueda atraer plagas; recuerde, el trabajo de todo animal-plaga es buscar alimento y lo hacen muy bien y con suficiente destreza; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.
- Mantenga siempre limpias, ordenadas y desinfectadas las instalaciones de bodega de alimentos, de material didáctico y la zona de almacenamiento de basura.
- Inspeccione los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.
- Deseche guacales y cajas al momento de almacenar alimentos en la bodega.

Lo mejor es impedir la llegada de plagas al servicio, pero si esto ocurre ha de poner los medios físicos o químicos para eliminarlas. Las medidas de control de plagas pueden ser dos:

Métodos indirectos o pasivos: Este tipo de método solo son medidas no invasivas. Por ejemplo, medidas higiénicas, barreras físicas, etc.
Métodos directos o activos: Este tipo de métodos son medidas específicamente que sirven para eliminar directamente las plagas. Por ejemplo, métodos químicos, biológicos, físicos, etc.

Para el caso de estas UDS se emplearán métodos indirectos o pasivos, y eventualmente en caso de evidenciarse directamente plagas en la zona de bodega se podrá implementar un método directo.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

Debido a que en el servicio se entregan alimentos y se trabaja con niños y niñas, antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas es necesario tomar primero medidas preventivas de saneamiento ambiental como:

AREA DE ALMACENAMIENTO

- Se deben mantener limpias y desinfectadas las estanterías y el área de almacenamiento.
- En las ventanas existen anjeos que protegen la bodega del medio exterior, o se encuentran cerradas las ventanas.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- En caso de contar con sifones deben tener rejilla.
- No se deben dejar los alimentos descubiertos ni en contacto con el piso.

CUARTO DE BASURAS:

- Se debe mantener limpio y desinfectado el cuarto de basuras.
- Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente, mínimo dos veces en la semana.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuencia.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.

ESPACIOS DE ENCUENTROS GRUPALES:

- Se deben mantener limpios y desinfectados.
- Retirar las basuras diariamente
- Se deben mantener limpias las áreas donde se guardan los materiales educativos, y colchonetas.
- Se realiza limpieza y desinfección diaria de las instalaciones.
- Se realiza aseo general semanal con el fin de correr todos los implementos del salón y así evitar que las plagas hagan casa dentro del salón.

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA INSTITUCIÓN

- Verificar el estado de las puertas: la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm; si es mayor se debe disponer de cauchos en buen estado.
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
- Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos en las ventanas.
- Revisar que no haya agujeros en paredes, pisos y techos.
- Inspeccionar la entrada de las tuberías.
- Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones. Estos deben estar fijos y no ser removibles.

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS 1 VEZ POR SEMANA

- Realizar la búsqueda de evidencia de plagas: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estanterías, etc.
- Realizar la inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar medidas.
- Realizar la inspección en cada lugar, si es necesario, arrodillándose para mirar a nivel de suelo. Hace lo propio encima de los muebles y equipos.
- Mantener adecuada higiene en el lugar.
- Diligenciar el formato denominado ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS
-

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997- Ref: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Ministerio de Salud, Bogotá, Colombia.
- Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013
- CODEX ALIMENTARIUS. 2003. Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos. INTERNET. www.fao.org/codex/standard/es/CXP_011S.PDF.
- FDA. 2001. Current Good Manufacture Practices in manufacturing, packing, or holding human food. Título 21 Capítulo I parte 110, INTERNET.
- GONZALEZ. S. & QUEVEDO, F. 1994. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos: Impacto Socio-Económico. La alimentación Latinoamericana no 203: 52-59.
- Decreto 3075 de 1997 (Diciembre 23). Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de salud
- Resolución 2674 de 2013 (Julio 22) Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de salud y protección social.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: MES:

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHONETA	TRAPEROS Y ESCOBAS	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIGERIO	

Revisado por: _____Cargo:_____

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS:_____MES: _____

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

Revisado por:_____cargo:_____

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS:_____MES: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS:_____MES: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia semanalmente

FICHAS TÉCNICAS DE LOS ELEMENTOS USADOS EN LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ARTEMISA QUIMICOS S.A.S.

Quimicos Industriales – Productos para aseo Calle 36 No. 26 – 10

Cels: 321 3872792 – 310 5490388

CLORO LIQUIDO AL 5%

Cloro al 5% es un agente químico perteneciente a la familia del cloro y cuya característica más notable es su alto poder oxidante, lo que le confiere propiedades desinfectantes y blanqueadoras muy importantes dentro del campo industrial e institucional.

VENTAJAS

- Amplio espectro de acción antimicrobiana (incluye bacterias gram (+) y gram (-), hongos, levaduras, esporulados y virus).
- Bajo costo con respecto a otros agentes industriales de desinfección y decolorización.
- Las soluciones diluidas presentan mayor tiempo de vida útil durante el almacenamiento.

APLICACIONES INDUSTRIALES

- Tratamiento de aguas : Agente desinfectante (clorador) en plantas de potabilización, plantas residuales, piscinas, spas, tanques de reserva, etc.
- **Industria Textil:** agente de decolorización y blanqueo de fibras.
- **Industria de aseo y limpieza:** elaboración de detergentes y blanqueadores a base de cloro.

Agroindustria, industria de alimentos, cosmética, farmacéutica y hospitalaria: ASOCIACION DE

- insumo de desinfección de superficies materias primas, instrumental, equipos, áreas, etc..

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

ESTADO FÍSICO

Apariencia: Líquido

Color: Amarillo claro PH:
12.0 – 13.5

Solubilidad en agua: 100%
Fragancia: Cloro

INSTRUCCIONES DE APLICACIÓN :

DILUCIÓN:

- ♣ Para blanquear se utiliza ¼ de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua durante 5 minutos.
- ♣ Para limpiar se utiliza ½ de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua.
- ♣ Para desinfectar se utiliza 1 de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua.

PRECAUCIONES:

Utilizar guantes de caucho para aplicar el producto. Mantener el envase cerrado. Si la persona es muy sensible al olor usar mascarilla con cartucho para filtración de olores.

PRESENTACIÓN:

CLORO al 5% se expende en envases de 1 lt. - 4 lt. - 10 lt - 20 lt. - 220 lt.

MANTENGA ESTE PRODUCTO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑO

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS.

SECCIÓN 1: Identificación.

1.1 Identificación del Producto: Jabón líquido antibacterial para manos.

1.2 Usos Recomendados: Producto formulado especialmente con agentes suavizantes, humectantes, desengrasantes y desinfectantes, debidamente balanceados y proporcionados para que cumplan eficazmente su función actuado sobre las manos, dejándolas suaves, limpias y desinfectadas sin dejarla piel seca. Contiene además una suave y delicada fragancia que deja una sensación agradable de limpieza.

1.3 Detalles del fabricante:

Nombre: ARTEMISA QUIMICOS S.A.S

Dirección: Calle 36 # 26 – 10 , Barrio San Isidro Villavicecio

Teléfono: 321 3872792 / 310 5490388

Email: artemisaquim@gmail.com

SECCIÓN 2: Identificación de Peligros.

2.1 Clasificación de la Sustancia o Mezcla.

Producto no clasificado como peligroso.

Contacto con los ojos: Puede causar irritación leve, enrojecimiento y lagrimeo excesivo.

Contacto con la piel: Puede presentar algún tipo de dermatitis ligera, si existe alguna reacción a sus componentes, está reacción desaparece sin atención médica. **Inhalación:** No es tóxico al ser inhalado. Los vapores del producto no causan irritación en vías respiratorias.

Ingestión: En pequeñas cantidades puede causar dolor estomacal y vómito, en cantidades mayores puede llegar a ser tóxico.

2.2 Elementos de la etiqueta

Pictogramas:



Indicaciones de peligro:

Ninguna reportada.

Consejos de Prudencia.

Prevención

P102: Mantener fuera del alcance de los niños y adultos mayores. P103: Leer

la etiqueta antes de su uso.

SECCIÓN 3: Composición / Identificación de Componentes

Este producto es una mezcla de:

Materia Prima	N° CAS	% En Peso
Lauril Éter sulfato de sodio (28%)	1335-72-2	10-15
Agentes Humectantes	56-81-5	5-8
Agentes Espesantes		2-3
Conservantes	Confidencialidad Comercial	1-2
Fragancias	-------	2-3
Agente Antibacterial	Confidencialidad Comercial	2-5

SECCIÓN 4: Medidas de Primeros Auxilios.

4.1 Descripción de las medidas de primeros auxilios.

En caso de contacto accidental con el producto tener en cuenta las siguientes recomendaciones, en caso de:

Inhalación: Sacar a la persona afectada a tomar aire fresco, no necesita asistencia médica, en caso de presentar algún síntoma desfavorable solicitar asistencia médica.

Contacto con la piel: Para retirar el exceso del producto enjuagar con abundante agua.

Contacto con los ojos: Enjuáguese con agua hasta que el material se haya eliminado. Si usa lentes de contacto retírelos inmediatamente. Debe levantar ambos párpados para facilitar el enjuague completo, en caso de una reacción desfavorable consulte a su médico.

Ingestión: Lavar la boca con abundante agua, dar a beber dos vasos de agua si la persona está consciente. No inducir el vómito y acudir inmediatamente al médico.

SECCIÓN 5: Medidas de lucha contra incendios.

5.1 Medios de extinción.

CO_2, extintores de polvo, espuma o chorros de agua. Se pueden realizar los procedimientos normales de extinción de incendios.

5.2 Procedimientos y precauciones.

Por seguridad evacuar y aislar el área de peligro. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Retirar los envases expuestos si no hay riesgos, en caso contrario enfriarlos aplicando agua en forma de rocío en la parte externa desde una distancia segura. Utilizar protección personal si así se requiere,

5.3 Productos nocivos de la combustión.

No presenta.

SECCIÓN 6: Medidas en caso de vertimiento accidental

6.1 Equipos y precauciones para la protección personal, procedimientos deemergencia.

Ventilar y evacuar la zona, utilizar el equipo de protección adecuado. Tener especial cuidado con las superficies en contacto con el producto ya que pueden estar resbalosas y ocasionar fuertes caídas.

6.2 Precauciones ambientales.

Evitar que el producto esté en contacto directo con fuentes naturales de agua. Diluir el producto con abundante agua.

6.3 Métodos y materiales de limpieza.

Contener el derrame, recoger desde el borde del derrame hacia adentro con materiales absorbentes o material inertes. Lavar la zona con abundante agua, recoger y depositar en recipientes herméticos para su posterior disposición final.

SECCIÓN 7: Manipulación y almacenamiento.

7.1 Procedimientos de manejo.

Mantener estrictas normas e higiene, no comer, beber o fumar durante su utilización. Usar las cantidades o dosificaciones según lo establecido. Si re envasa el producto rotular debidamente los envases, para diluir o preparar soluciones adicionar lentamente el producto en agua para evitar la formación de espuma. Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto.

7.2 Condiciones para almacenar de forma adecuada.

Almacenar en un lugar fresco y seco. Después de abierto el producto mantener los envases herméticamente cerrados y debidamente rotulados. Mantener fuera del alcance de los niños.

SECCIÓN 8: Controles de exposición y protección personal.

8.1. Parámetros de control.

Límites de exposición ambiental: No existen límites de exposición ambiental para ninguno de los componentes mencionados en la Sección 3 de esta FDS.

Equipos de protección personal (EPP).

Protección para los ojos/la cara.

No requiere ningún tipo de protección para los ojos y la cara. Sin embargo si existe manipulación como uso no directo si no en procesos de re envase, se sugiere el uso de gafas protectoras y guantes de caucho.

Protección de la piel/las manos.

No se requiere ningún equipo de protección especial. Sin embargo si presenta algún tipo de dermatitis o irritación se recomienda no usar el producto.

SECCIÓN 9: Propiedades Físico/Químicas.

Apariencia	Liquido espeso color referente a fragancia
Densidad 20ºC	1.04g/cc +-.006 g/cc
Punto de ebullición (ºc)	N.R.
Punto de fusión (ºc)	N. A.
PH 10%	7.2 – 7.5
Solubilidad	Soluble en agua en cualquier proporción

10.1 Estabilidad química: Estable bajo condiciones normales de manipulación y almacenamiento, temperaturas menores a 25 °C. El producto es sensible a la luz directa.

10.2 Reactividad: Ninguna conocida o reportada.

Posibilidad de reacciones peligrosas: No se producirá polimerización peligrosa

10.3 Productos peligrosos de descomposición por combustión: No presenta.

10.4 Condiciones a evitar: Calor, luz directa y materiales incompatibles que puedan alterar su composición o desempeño.

SECCION 11: Información Toxicológica.

La información suministrada a continuación puede presentar inconsistencias con la clasificación del material expuesta en la sección 2. Además los datos toxicológicos de los ingredientes pueden no reflejarse en la clasificación del material ya puede estar por debajo del umbral del etiquetado.

No carcinógeno, no es erotógeno, no contiene efectos embriotóxicos, mutagénicos.

SECCIÓN 12: Información Ecológica.

El producto sin diluir no debe llegar a los drenajes, fuentes de aguas naturales o fuentes de aguas residuales. El producto es completamente soluble en agua y es biodegradable, no suele ser tóxico para los organismos acuáticos y cuando el producto es usado para su finalidad no debe causar daños en el medio ambiente.

Los residuos se deben disponer en las instalaciones industriales adecuadas para este tipo de productos, no se deben eliminar con residuos domésticos. El producto sin diluir no se debe eliminar por los drenajes o aguas residuales. Se recomienda consultar las reglamentaciones locales vigentes en cuanto a la disposición apropiada para este tipo de productos.

En cuanto a los envases vacíos deben ser almacenados y tratados como residuos químicos y para su adecuada disposición final se deben consultar las reglamentaciones locales vigentes.

SECCIÓN 14: Información para el transporte.

	TERRESTRE	MARITIMO	AEREO
CLASE	NA	NA	NA

NÚMERO UN	NA	NA	NA
GRUPO EMPAQUE	NA	NA	NA
NOMBRE TRANSPORTACIÓN	NA	NA	NA

NA: No Asignado

DATOS ADICIONALES: No se considera peligroso según normativas de transporte. Sin embargo se recomienda mantener los envases debidamente tapados y etiquetados, evitar transportar con sustancias químicamente incompatibles, no transportar con alimentos.

SECCIÓN 15: Información Reglamentaria.

15.1 Legislación específica sobre medio ambiente, seguridad y salud para lasustancia o mezcla.

Regulaciones aplicables Decreto 1609 de 2002.

Regulación para el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera.

Ley 55 de 1993. Al aprobar la "Convención No. 170 y Recomendación No. 177 en Seguridad en el Uso de Químicos en el Trabajo" adoptada por la 77va Reunión de la Conferencia General de ILO, Geneva, 1990.

15.2 Frases R.

R22 – Nocivo al ingerir.

15.3 Frases S.

S3/7 – Mantener cerrado el envase en un lugar fresco

S26 – En caso de contacto con los ojos, lave inmediatamente con abundante agua y acuda al médico.

S28 – En caso de contacto con la piel, lave inmediatamente con abundante agua. S36/37/39 –

Usar ropa protectora adecuada, guantes.

La información presente en este documento la suministra Laboratorios Proaseo S.A.S, basada en la información suministrada por los proveedores de materias primas y con base en los conocimientos y consultas bibliográficas del personal técnico, dando por entendido que dicha información es una guía para el manejo delproducto, por tanto ni la empresa ni sus representantes se hacen responsables porel uso erróneo o por la interpretación incorrecta de la información aquí contenida. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es responsabilidad del usuario. Esta información es válida solo para el producto que se define en las especificaciones.

Los cambios en datos, estándares, regulaciones, y condiciones de uso y manipulación, se encuentran fuera de su control.

Dirección Téc

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y LA COMPAÑÍA.

NOMBRE DEL PRODUCTO: Detergentes en polvo

NOMBRE DE LA COMPAÑÍA: Productos Químicos Panamericanos S.A.

TELÉFONOS DE EMERGENCIA:

PLANTA GIRARDOTA: (57+4) 444 97 77
PLANTA JAMUNDÍ: (57+2) 695 45 71
PLANTA NEIVA: (57+8) 868 67 31
Horario de atención plantas
COLPATRIA:
CISPROQUIM:

PLANTA MUÑA: (57+1) 747 03 77
PLANTA SEVILLANA: (57+1) 747 03 77
PLANTA BARRANQUILLA: (57+5) 385 97 17
8:00am a 5:00pm

01-8000-512620. Atención las 24 horas.
(01) 288 60 12 --- 01-8000-916012. Atención las 24 horas.

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS.

El producto no está clasificado como una sustancia química peligrosa, pero debe ser manejado con las consideraciones propias para los productos químicos.

INHALACIÓN: Puede producir leve irritación en las mucosas por inhalación en grandes cantidades. Durante la manipulación del producto, debe evitarse la inhalación del polvo que se genere

INGESTIÓN: Puede producir leve irritación en el tracto gastrointestinal, dolor de cabeza. Puede producir leves irritaciones en la piel, enrojecimiento.

CONTACTO CON LA PIEL: CONTACTO CON LOS OJOS: Puede producir leve irritación en los ojos por contacto prolongado.

3. COMPOSICIÓN, INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES.

COMPONENTE	NÚMERO CAS	LÍMITE DE EXPOSICIÓN
No se dispone de información.		

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS.

INHALACIÓN: Trasladar a la persona expuesta inmediatamente al aire fresco. Si no respira darle respiración artificial (sólo por personal capacitado). Consultar de inmediato a un médico.

INGESTIÓN: No suministrar ningún tipo de bebidas ni inducir el vómito. Solicitar asistencia médica de inmediato.

CONTACTO CON LA PIEL: Lavar el área expuesta con abundante agua por 10 minutos o hasta asegurar la remoción del producto. Seque las manos después de lavar. Si los daños persisten consulte a un médico.

CONTACTO CON LOS OJOS: Lavarse los ojos con agua corriente por 10 minutos, buscando remover rastros del producto, lentes de contacto u otros objetos. Si la irritación persiste consulte a un médico.

5. MEDIDAS PARA EXTINCIÓN DE INCENDIOS.

NO CONTROLADO

RIESGO GENERAL:	El producto puede generar irritación durante exposición prolongada. No es inflamable.
MEDIOS DE resistente al **EXTINCIÓN:**	Para incendios usar extintores de polvos químicos secos, CO_2, espuma alcohol.
MEDIDAS PARA CUERPOS DE SOCORRO:	No permanezca en el área sin el equipo de protección adecuado, que incluya mascarilla para polvo, gafas de seguridad con protección lateral y guantes. **DE ACUERDO AL NUMERAL 8.**

6. MEDIDAS PARA FUGAS ACCIDENTALES.

Para fugas del producto, eliminar todas las fuentes de ignición (no fumar, no usar bengalas, chispas o llamas en la zona de peligro), detenga la fuga en caso de poder hacerlo, se debe recoger el producto con pala antichispas y depositarlo en contenedores debidamente etiquetados. Lavar la zona con abundante agua. **PARA ESTE PROCEDIMIENTO, USAR SIEMPRE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL QUE SE RELACIONAN EN EL NUMERAL 8.**

Para derrames de cantidades mayores si considera necesario, comunicarse con los cuerpos de socorro de la zona, la empresa transportadora o los teléfonos de emergencias reportados en la sección 1.

7. MANEJO Y ALMACENAMIENTO.

MANIPULACIÓN: **USE EL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL RELACIONADO EN EL NUMERAL 8.**

Mantener fuera del alcance de los niños. La manipulación del producto debe realizarse siempre en lugares ventilados, frescos y secos, no se deben consumir bebidas, alimentos o cigarrillos durante la manipulación y transporte de este producto y debe asegurarse al terminar la manipulación, que las bolsas queden cerradas de forma adecuada y ubicadas de forma que sus etiquetas sean visibles. No usar directamente, hacer dilución en agua antes de usar. Con ropa muy percudida o sucia enjuague previamente. Pruebe el producto en un área no visible para evaluar antes de aplicar a toda la prenda.

Para su manipulación:

*Separe la ropa blanca de la de color
*Dosifique 1 ½ tazas de detergente para el lavado a máquina o 1 taza de detergente para el lavado a mano.
*Disuelva primero el detergente en agua.
*Lave de manera usual, si después del lavado aparece coloración azul en las prendas, enjuague nuevamente y extienda al sol.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en lugares cubiertos, ventilados, frescos y secos, alejado de fuentes de calor e ignición, de la luz directa de los rayos solares y de la humedad. Los empaques deben mantenerse cerrados. Almacenar en lugares retirados de la pared y del piso para evitar la transmisión de humedad. Vida Útil: Año y medio en condiciones normales de almacenamiento. **SE RECOMIENDA REALIZAR EL ALMACENAMIENTO, TENIENDO EN CUENTA LAS INCOMPATIBILIDADES DEL NUMERAL 10.**

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL.

NO CONTROLADO

CONTROLES DE INGENIERÍA:	Trabajar en un lugar con buena ventilación, respetar prohibiciones de no fumar, comer y beber en el lugar de trabajo y mantener las bolsas y/o sacos con sus respectivas etiquetas. Instalar en el área de almacenamiento duchas de emergencia y lavaojos.
PROTECCIÓN PERSONAL:	Utilizar mascarilla para polvos, gafas de seguridad y guantes.



9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS.	
APARIENCIA:	Polvo de color según muestra patrón.
TENSOACTIVO ANIÓNICO:	Varía según la marca.
pH:	9-11
DENSIDAD APARENTE:	320 – 380 g/L
HUMEDAD:	Varía según la marca.
10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD.	
ESTABILIDAD:	El producto es estable bajo condiciones normales de almacenamiento durante un año y medio.
PRODUCTOS PELIGROSOS DE DESCOMPOSICIÓN:	No disponible.
INCOMPATIBILIDADES:	No disponible.
11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA.	
No se conocen casos de toxicidad del producto en el uso normal, son de esperar solamente a muy altas concentraciones. La inhalación de partículas debería evitarse, aunque resulten inertes pueden afectar las vías respiratorias e irritar moderadamente	
12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA.	
Sobre la base de datos de eco toxicidad y destino para los diferentes componentes de estos productos y de consumo de los hogares relacionados con formulaciones de productos de limpieza, se espera que estos productos presenten una toxicidad baja no peligrosa para las concentraciones ambientales pertinentes.	
13. CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO.	
Eliminar de acuerdo a la disposición del estado, los restos de producto depositados en los recipientes debidamente etiquetados. En particular, los compuestos de bajo riesgo, se pueden diluir en agua en una proporción mínima de 1:20 u otra que sea necesaria, para luego eliminar en las aguas residuales. **Esta operación debe llevarse a cabo de forma cuidadosa y usando todos los elementos de protección personal referenciados en el numeral 8.** La disposición y eliminación debe realizarse de acuerdo con las disposiciones oficiales. Para los embalajes contaminados deben adoptarse las mismas medidas que para el producto contaminante.	
14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE.	

NO CONTROLADO

CLASE:	N.A.
PICTOGRAMA:	N.A.
NÚMERO UN:	N.A.
GUIA EN LA GRE:	N.A.
GRUPO ENVASE/ EMBALAJE:	N.A.

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA.

No aplica.

16. INFORMACIÓN ADICIONAL

La información que se suministra en este documento se ha recopilado basándose en las mejores fuentes existentes, de acuerdo con los últimos conocimientos disponibles y con los requerimientos legales vigentes sobre clasificación, envasado y etiquetado de sustancias peligrosas. Esto no implica que la información sea exhaustiva en todos los casos. Es responsabilidad del usuario evaluar si la información de la hoja de datos de seguridad satisface los requerimientos para una aplicación específica distinta a la adecuada.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

MUNICIPIO MAPIRIPAN

UDS: M1 PUERO ALVIRA

NUTRICIONISTAS 2025

INTRODUCCION

El documento se aplicará para la modalidad EIC en la UDS: M1 PUERTO ALVIRA, ubicada en la dirección en la Vereda Puerto Alvira

Para la ejecución del plan de saneamiento cuenta con agentes educativos y auxiliares pedagógicos, a quienes se les realizará formación y capacitación; el alcance del documento se dará a las siguientes áreas de la UDS:

El presente documento aplica para la modalidad EIC que se realizará en el municipio de Mapiripan -Meta en la UDS: M1 PUERTO ALVIRA para lo que se hace necesaria la descripción de sus espacios, como se realiza a continuación

Capacidad Instalada	**Descripción de la UDS**
	Especificaciones
Cocina	N.A.
Salones	La uca esta **Estructura:** • **Muros:** Construidos en bloque de cemento o ladrillo, revocados y pintados. Brindan solidez, aislamiento térmico y durabilidad. • **Columnas y vigas:** De concreto reforzado, conforman la estructura portante del salón y garantizan la estabilidad. • **Techo o cubierta:** Generalmente de losa en concreto o estructura metálica con teja (de zinc, fibrocemento o termoacústica), dependiendo del diseño y clima local. • **Piso:** En cemento pulido. **2. Ventanas y puertas:** • **Ventanas:** En aluminio o hierro, rejas de seguridad, permiten ventilación e iluminación natural. • **Puerta:** Metálica ubicada en una entrada frontal o lateral. **3. Acabados:** • **Pintura interior y exterior:** En colores claros, que favorecen la luminosidad y el ambiente tranquilo del salón.
Comedor	N.A.
Baños	Baño no esta habilitado y no funciona
Patio	La unidad de servicio cuenta con patio en tierra y pasto
Tanque de agua	N.A.

FOTOS DE LA UDS: M1 PUERTO ALVIRA



VENTANAS



TECHOS



FACHADA



PISOS

JUSTIFICACIÓN.

Los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, almacenamiento y distribución de alimentos para el consumo humano son las llamadas Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), En Colombia el sector de los alimentos se rige por el decreto 3075 de 1997 donde involucran los tres vértices de la producción: el personal involucrado, las instalaciones donde se efectúa el proceso y el producto fabricado.
Así mismo se tienen en cuenta las actualizaciones que desde él Ministerios de Salud, INVIMA y demás entes que decretan la normatividad en el campo alimentario para el territorio colombiano. Todo esto encaminado a garantizar la inocuidad alimentaria. Es por esto que se tiene en cuenta la resolución 2674 de 2013 que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas; La Resolución 2115 de 2007 Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

Para dar cumplimiento a esta normatividad, se creó este documento de evaluación y seguimiento llamado Plan de Saneamiento Básico que a través de su gestión se garantiza condiciones sanitarias que disminuyan los riesgos de contaminación.

En este documento se presenta las actividades a seguir en los diferentes procesos que se llevan a cabo para garantizar que el consumidor tenga un alimento inocuo, que no ponga en riesgo su salud y bienestar, controlando todos los frentes; limpieza y desinfección, calidad del agua, control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos.

Para que la aplicación de un Plan de Saneamiento de buenos resultados es importante remarcar que tanto la UDS y todo su personal, están comprometidos y participan en el desarrollo del mismo.

OBJETIVOS.

General

Garantizar los procedimientos establecidos en los requisitos sanitarios, logrando implementar en el personal las precauciones y responsabilidad contempladas por sanidad.

- Elaborar los procedimientos de higiene, que deben ser aplicados para garantizar el adecuado cumplimiento del programa de limpieza y desinfección de las áreas de la bodega, UDS y UA con el fin de prevenir y controlar los riesgos de contaminación.
- Prevenir el desarrollo de infecciones, contaminación y plagas en las áreas mediante adecuados procesos de limpieza y desinfección.
- Evitar la proliferación de plagas a través de actividades programadas de fumigación y recolección de residuos.
- Brindar protección a la salud de los usuarios y talento humano y a la conservación del medio

CONCEPTOS Y DEFINICIONES

- **Actividad acuosa (Aw):** Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

- **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

- **Bodega de Alimentos:** Es todo establecimiento de alimentos cuyo fin primordial es almacenar y distribuir alimentos terminados, empacados o a granel.

- **Higiene:** Condición de limpieza que asegura que un lugar, espacio, área, elemento o artefacto no constituyan riesgo para la salud de las personas.

- **Hipoclorito de sodio:** Desinfectante líquido de uso comercial y de marca conocida.

- **Detergente común:** Compuesto en polvo de uso comercial que se utiliza diluido en agua para limpiar.

- **Solución de Hipoclorito de sodio:** Hipoclorito de sodio diluido en agua fría.

- **Solución de detergente:** Detergente diluido en agua.

- **Desechos y/o basura:** Materiales en desuso, tales como escombros, botellas quebradas, tarros, mobiliario, tubos fluorescentes en mal estado, pañales, restos de alimentos, papeles sucios, etc

- **Desinfección:** Es la eliminación o destrucción de microorganismos (bacterias, virus, gérmenes) utilizando elementos químicos (Hipoclorito de sodio, alcohol) o físicos (temperatura).

- **Limpieza:** Es la eliminación de tierra, polvo, residuos de alimentos, grasas, suciedad, etc, … utilizando escobas, agua, detergentes, traperos, paños, otro

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



OBJETIVO GENERAL:

Garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección para controlar los riesgos de contaminación de los alimentos y/o preparaciones ofrecidas, así como de los diferentes espacios con el fin de prevenir infecciones y enfermedades en las niñas y niños beneficiarios de la modalidad de atención.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Definir los procedimientos, insumos, equipos y personal necesarios para la limpieza y desinfección de áreas, superficies, utensilios, equipos y demás elementos de contacto con los alimentos.
- Dar cumplimiento a la legislación vigente para alimentos: ley 9 de 1979, decreto 3075 de 1997 en el capítulo VI, y resolución 2674 de 2013 en el capítulo VI. Que hace alusión al Saneamiento.

MÉTODOS DE LIMPIEZA

- La limpieza se efectúa utilizando los métodos físicos de forma combinada o separada.
- Método Manual: Se utiliza cuando se requiere eliminar la suciedad, restregando con una solución detergente.

INSUMOS REQUERIDOS

DETERGENTES: Deben tener capacidad humectante y poder para eliminar la suciedad de las superficies, así como mantener los residuos en suspensión. Asimismo, deben tener buenas propiedades de enjuague, que se eliminen fácilmente de equipos los residuos de suciedad y detergente.

El objetivo de aplicar la solución detergente es el de desprender la capa de suciedad y microorganismos y mantenerlos en suspensión. El objeto del enjuague es el de eliminar la suciedad desprendida y los residuos de detergentes.

Dentro de los posibles detergentes a utilizar se encuentran:

- Jabón neutro en polvo

DESINFECTANTES: Los desinfectantes son preparaciones con propiedades germicidas y bactericidas, es decir, que eliminan microorganismos patógenos.

Dentro de los desinfectantes que se pueden utilizar se encuentran:

- Hipoclorito de sodio comercial, Concentración al 5.25% o 2.25%

Nota: *En el ANEXO 5 se encuentran adjuntas las fichas técnicas de los productos de desinfección utilizados en la unidad de Servicio.*

LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

- Como primer paso en todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas.
- El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el método respectivo.
- La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, de modo que el agua cubra totalmente.
- El paso siguiente es enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja, cepillo o escoba.
- Una vez que toda la superficie este en contacto con el jabón diluido, se procede a restregar las superficies meticulosamente de modo que toda el área que está siendo tratada se encuentre completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un período de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y el tipo de jabón que se esté utilizando.
- El enjuague final se hace con suficiente agua potable, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.
- No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, en caso de utilizarse un artículo este debe estar completamente limpio.
- l enjuague es conveniente hacer una revisión visual, en caso de encontrar suciedad es conveniente realizar nuevamente la

limpieza y posterior enjuague.

- La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia, para lo cual se utiliza una disolución de Hipoclorito de sodio o algún otro agente desinfectante. La concentración del Hipoclorito de sodio depende del área a desinfectado.
- La solución de Hipoclorito de sodio se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta.
- Los productos de limpieza deben aplicarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o a los alimentos.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben estar aprobados para su uso en la industria de alimentos.
- Los productos utilizados como detergentes o desinfectantes no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos.
- Todos los productos de limpieza y desinfección se deben almacenar en lugares específicos, fuera del área de proceso.
- Los implementos de limpieza deben ser de uso específico, de ninguna manera deben utilizarse para otros fines.
- Se deben enjuagar bien todas las superficies para eliminar residuos del detergente.

USO DE DETERGENTE EN LA UDS

<table>
<tr><th>Elementos que lavar</th><th>Cantidad de agua</th><th>Cantidad de detergente</th><th>Medida casera</th></tr>
<tr><td>Mesas-sillas- Estibas - Canastillas</td><td rowspan="2">1 Litro</td><td rowspan="2">5 g</td><td rowspan="2">1 cda rasa</td></tr>
<tr><td>Juguetes</td></tr>
<tr><td>Forros-Colchonetas</td><td rowspan="6">1 Litro</td><td rowspan="6">10 g</td><td rowspan="6">2 cdas rasas</td></tr>
<tr><td>Pisos y paredes</td></tr>
<tr><td>Lavadero</td></tr>
<tr><td>Canecas</td></tr>
<tr><td>Escobas y Traperos</td></tr>
<tr><td>Tanques de agua</td></tr>
<tr><td>Áreas de baños</td><td>1 Litro</td><td>15 g</td><td>3 cdas rasas</td></tr>
</table>

CRONOGRAMA DE FRECUENCIA PARA REALIZAR ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

AREAS A DESINFECTAR	FRECUENCIA	
	DIARIO	SEMANAL
PAREDES Y TECHOS		X
MARCOS DE VENTANAS Y PUERTAS	N.A	X
PISOS		X
ESTIBAS		N.A.
CANASTILLAS O CAJAS PLASTICAS		X
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS		X
OFICINAS	N.A	N.A
BAÑOS	N.A	N.A
JUGUETES	N.A	N.A
MESAS		N.A
SILLAS		N.A
LAVADERO	N.A.	N.A.
TRAPEROS Y ESCOBAS		X
FORROS DE COLCHONETAS		N.A

**Todos los días barrer y trapear sobre todo antes de recibir los alimentos.*

Para todos los espacios y elementos se podrá realizar actividades de limpieza adicionales según necesidad.

- La solución de detergente y/o de hipoclorito de sodio que se prepare deberá ser utilizada en un solo espacio, es decir, si se prepara una solución de detergente para la sala A, deberá utilizarse sólo en este espacio y luego eliminarse.
- No se debe mezclar detergente con desinfectante en los procesos establecidos.
- En un recipiente (balde) primero se adiciona el agua luego el detergente.
- Las personas responsables de las actividades serán agentes educativas y auxiliares pedagógicas.
- La preparación desinfectante (hipoclorito) la solución debe realizarse en un balde exclusivo para esta actividad y con jeringa para la correcta medición del desinfectante.
- La realización de las actividades de desinfección es de frecuencia diaria, semanal o mensual según lo establecido,

así como cada vez que se requiera en casos específicos.

- No reutilice el agua ya usada.
- No seque con limpiones.
- Los elementos desinfectados no deben estar cubiertos con telas o plásticos.
- Las actividades de limpieza y desinfección deben ser registradas en los formatos establecidos.

MANEJO DE LÍQUIDOS, ANTISÉPTICOS Y DESINFECTANTES

Todo material y equipo, requiere de limpieza previa y desinfección con el fin de prevenir el desarrollo de procesos infecciosos. Es importante usar guantes, mascarilla para el manejo de estos líquidos y en caso de salpicadura en ojos y mucosas lavar con abundante agua y notificar de inmediato a su jefe inmediato.

HIPOCLORITO DE SODIO

El cloro, oxidante de acción rápida, es un desinfectante activo contra virus, hongos y microbacterias. Se inactiva en presencia de materia orgánica, se polimeriza por los rayos del sol. No debe conservarse en envases abiertos por más de 12 horas debido a la evaporación del producto activo. Puede utilizarse como desinfectante de uso general sobre superficies de mobiliario, pisos y para sumergir materiales no metálicos contaminados. En la preparación del cloro es necesario tener en cuenta lo siguiente:

- El lugar de preparación de las diluciones debe ser seguro y con buena ventilación.
- La tabla y la fórmula deben estar ubicadas en un sitio visible, cercano al sitio donde se realiza la preparación de las soluciones para consultarla.
- Los baldes plásticos deben estar en buenas condiciones y debidamente marcados para el envase de las soluciones.
- Recipiente medidor para cuantificar el hipoclorito de sodio.
- Una fuente de agua limpia.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 202***

USO DE DESINFECTANTE HIPOCLORITO DE SODIO

Volumen de solución	DESINFECCIÓN DE ESTIBAS Y CANASTILLAS AREAS DE ALMACENAMIENTO	DESINFECCIÓN DE BAÑOS	DESINFECCIÓN DE MESAS Y SILLAS (1), JUGUETES (2)	DESINFECCIÓN DE PISOS, PAREDES. TECHOS, VENTANAS (1), FORROS COLCHONETAS (2)	DESINFECCIÓN DE CANECAS DE BASURA , CASETA DE BASURAS TRAPEROS, ESCOBAS, LIMPIONES, LAVADERO
(agua con Hipoclorito) en Litros	No enjuagar	No enjuagar	No enjuagar(1) Tiempo de exposición: 15 min (2)	No enjuagar (1) Tiempo de exposición: 15 min (2)	No enjuagar
	Concentración	Concentración	Concentración	Concentración	Concentración
	200ppm	750ppm	200ppm	500ppm	600ppm
	Volumen de Hipoclorito en mililitros				
1	4	15	4	10	12
2	8	30	8	20	24
3	12	45	12	30	36
4	16	60	16	40	48
5	20	75	20	50	60
6	24	90	24	60	72
7	28	105	28	70	84
8	32	120	32	80	96
9	36	135	36	90	108
10	40	150	40	100	120

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 202***

PROCEDIMIENTO AREAS UDS

PISOS PAREDES Y RINCONES

Materiales	Procedimiento
Escoba Trapero Recogedor 2 Baldes: uno para solución de detergente y otro para agua limpia. Detergente común Hipoclorito de sodio. Cepillo - esponja	– Abra las ventanas para ventilar – Divida los espacios por sectores para limpiar, corriendo todos los muebles y/o mesas hacia una zona. – Si hay tierra, humedecer el lugar antes de barrer. – Barra primero el sitio que quedo libre de muebles. – Recoja la basura con el recogedor. – Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa: por cada litro de agua 2gr de detergente; se adiciona primero el agua y luego el detergente. – Estregar con ayuda de cepillos y esponjas. – Enjuagar con agua potable, eliminando los residuos del detergente. – Aplicar la solución desinfectante con trapero limpio sin repasar la misma área: 10 ml de Hipoclorito de sodio por 1 litro de agua.

MESAS Y/O SILLAS

Materiales	Procedimiento
Un paño de limpieza de uso exclusivo 2 Baldes Detergente común Hipoclorito de sodio 1 rociador para el Hipoclorito de sodio.	– Retire los materiales de desecho, (comida, papeles, etc…), eliminándolos en un basurero. – Sumerja el paño en el balde con solución de detergente. – Pase el paño con solución de detergente. – Enjuague el paño en balde con agua limpia hasta retirar todo el detergente, y páselo por la superficie de las mesas. – Desinfecte con una solución de Hipoclorito, deje actuar 15 minutos, enjuague con agua potable.

PAREDES Y MUROS

Materiales	Procedimiento
Paño de limpieza 2 Baldes Trapero Detergente común Escobillón	– Pase el trapero o paño húmedo para retirar el polvo de paredes y muros. – Limpie con escobillón los techos. – Sumerja el paño en un balde con solución de detergente – Limpie con solución de detergente, paredes y muros – Enjuague el paño en un balde con agua limpia – Enjuague los muebles y paredes

- La limpieza con solución de detergente y enjuague de muebles, techos y paredes debe realizarse solo si la superficie es lavable.
- Durante la limpieza debe tenerse especial cuidado con cable y enchufes próximos.
- La limpieza debe enfatizarse detrás de los cuadros, cortinas, repisas, tableros

VENTANAS Y PUERTAS

Materiales	Procedimiento
2 paños de limpieza 2 baldes Detergente común	– Pase el paño para retirar el polvo adherido a ventanas y puertas. – Sumerja un paño en un balde con solución de detergente. – Limpie con solución de detergente ventanas y puertas por dentro y por fuera. – Enjuague el paño en un balde con agua limpia. – Seque los vidrios (solo sí hay) de ventanas y puertas con un paño limpio y seco.

LIMPIEZA DE BOMBILLOS

Materiales: - 1 paño

– Pase un paño seco para retirar el polvo adherido, el fluorescente debe estar apagado y frío.

Una vez al mes y cada vez que sea necesario.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 202***

MATERIALES DIDACTICOS Y JUGUETES DE GOMA, TELA, PLÁSTICO. ETC…

Materiales	Procedimiento
Un cepillo Un balde plástico de uso exclusivo para preparar detergente y enjuagar 1 paño Detergente común Hipoclorito de sodio: desinfección de lavadero	Cuando exista Lavadero: – Limpie y desinfecte el lavadero – Introduzca el balde con solución de detergente en el lavadero – Sumerja los materiales didácticos y/o juguetes en solución de detergente, y cepíllelos cuando corresponda según el material. – Enjuague los juguetes en un recipiente con agua limpia, hasta eliminar restos de detergente. – Retire agua del interior de los juguetes, de preferencia deje estilar. – Sumerja los juguetes en solución con Hipoclorito por 15 minutos. – Enjuague con abundante agua potable. – Si es necesario seque los juguetes con un paño seco y limpio. Cuando no exista lavadero: – Utilizar el lavamanos del personal colando el balde sobre él. – Continuar con el mismo procedimiento descrito anteriormente. Semanalmente o Cada vez que sea necesario.

SERVICIOS SANITARIOS

En este ítem los materiales señalados son de uso exclusivo para este sector y los elementos que lo contienen. Los materiales mencionados para la limpieza y desinfección de la taza de baño serán exclusivos para este artefacto. La limpieza y desinfección deberá realizarse de acuerdo al orden propuesto para asegurar que no se produzca contaminación cruzada.

Materiales	Procedimiento
Cepillo Esponja Escoba Recogedor Trapero Escobillón.	– Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos y los de las papeleras en el lugar destinado para ello. – Enjuagar con abundante agua y aplicar la solución jabonosa. – Estregar las baterías sanitarias con ayuda de cepillo, esponjas y escobillón. – Enjuagar con abundante agua potable, eliminando los residuos del detergente. – Aplicar la solución desinfectante: 15 ml de Hipoclorito de sodio al 5.25% por cada litro de agua. – Diariamente Al medio día, y al terminar la jornada diaria de los niños y niñas, y/o cada vez que sea necesario. – Al realizar el aseo del baño siempre inicie por los lugares más limpios y termine por aquellos más sucios.

LAVAMANOS, LLAVES, BASES Y TUBERIAS

Materiales	Procedimiento
Cepillo Esponja Escoba Recogedor Trapero Escobillón	Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos en el lugar destinado para ello. Enjuagar con abundante agua y aplicar la solución jabonosa. Estregar los lavamanos, llaves y tuberías con ayuda de cepillo y esponjas. Enjuagar con abundante agua potable, eliminando los residuos del detergente. Aplicar la solución desinfectante: 15 ml de Hipoclorito de sodio al 5.25% por cada litro de agua. Dos veces al día y/o cada vez que sea necesario.

AREAS EXTERIORES

Materiales	Procedimiento
PATIOS Escoba Recogedor Bolsas para la basura	Barra y recoja materiales de desecho con el recogedor Coloque los desechos en bolsas cerradas en los contenedores de basura, fuera del alcance de los niños. Humedezca el suelo para no levantar polvo Diariamente y cada vez que se requiera
ÁREAS VERDES	Pasto: Mantener corto y limpio Huertas: Limpios y cerrados para evitar entrada de animales Maleza: Evitar crecimiento y acumulación. Corte Bimensual o cuando sea necesario.

El registro de las actividades del programa de limpieza y desinfección en las áreas comunes se realizará diariamente en el ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO.

Almacenamiento de productos químicos para la limpieza y desinfección

Se realiza en un área específica, con el fin de evitar la contaminación química. Se debe disponer de un estante o cajón en donde se organizan las sustancias debidamente identificadas, fuera del alcance de los niños.

Rotulado: Las sustancias deben estar debidamente rotuladas con las indicaciones necesarias para evitar accidentes o peligros por inadecuada manipulación, este rotulado debe tener especificaciones como:

- Nombre
- Fecha de vencimiento
- Recomendaciones
- Precauciones.

De igual manera se mantiene un folder con las fichas técnicas de las sustancias utilizadas para que los manipuladores consulten su uso y aplicación.

Se tendrá en cuenta la siguiente clasificación para el rotulado y se utilizará el siguiente rotulo en el área de almacenamiento:





PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS



INTRODUCCION

Durante la operación y funcionamiento del servicio, se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que deben ser manejados de tal forma que impidan la contaminación de las diferentes áreas y ambientes y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

El material que no representa una utilidad o un valor económico se convierte en residuo. Es importante tener en cuenta que para desarrollar un óptimo manejo de los residuos sólidos se hace indispensable clasificarlos, para ello se pueden considerar aspectos como sus características, su procedencia y la fuente generadora.

OBJETIVO GENERAL

Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente del Servicio, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- en el servicio.
- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en el servicio.
- Capacitar al personal, en la importancia de los residuos y en los factores de riesgo que pueden generar contaminación.

ALCANCE

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante la operación y funcionamiento del Servicio.

DEFINICIONES

- **Basura:** Se entiende por basura todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.
- **Desecho:** Se entiende por desecho cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.
- **Desperdicio:** Se entiende por desperdicio todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.
- **Disposición sanitaria de basuras:** Se entiende por disposición sanitaria de basuras el proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.
- **Tratamiento:** Se entiende por tratamiento el proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

Los residuos sólidos se clasifican de acuerdo con sus características en:

- **Orgánicos:** Es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo y las espinas de pescado, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.

- **Inorgánicos:** Hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, son conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables, y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje.

- **Con características especiales:** Deben separarse de la corriente de residuos debido a su peligrosidad tanto para la salud humana como para los ecosistemas en general y disponerse finalmente en rellenos de alta seguridad, incinerarse, o tratarse de forma previa a su enterramiento en un relleno para residuos no peligrosos.

- Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos

- **Reducción:** Se refiere a reducir la cantidad de residuos sólidos, (en volumen y peso) que ingresan a la disposición sanitaria final. Incluyen técnicas que permiten la separación de los residuos o bien poder.
  reutilizarlos o reciclarlos. Una vez concentrado el residuo es mucho más fácil recuperar los materiales, que pueden tener un valor económico.

- **Reciclaje:** Consiste en la transformación física, química y/o biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nuevamente una materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes. En la teoría cualquier artículo es reciclable; en la práctica solo aquellos en que el beneficio económico excede los costos de su recuperación. Esta técnica puede eliminar los costos de disposición, reducir los costos de materias primas y proporcionar ingresos por la venta de residuos. La eficacia dependerá de la forma como se practique la segregación.

- **Compostación:** Es la conversión biológica de la materia orgánica que da como resultado un mejorador de suelos o un abono orgánico de excelente calidad.

- **Incineración con recuperación de energía:** Se refiere a la incineración tecnificada a muy alta temperatura donde se logra la descomposición total de las basuras convirtiéndolas en cenizas y recuperando el valor calorífico de aquellas para generación de electricidad y/o calefacción para la comunidad.

- **Relleno sanitario:** Es un sitio, por lo general alejado de las ciudades, que se escoge para "enterrar" los residuos sólidos, pero con una adecuación de tipo técnico y con un manejo controlado del tipo de residuos que allí se disponen. Se trata de que al relleno sanitario vayan solamente aquellos objetos para los cuales ésta sea la única opción de manejo para la comunidad.

DESCRIPCION DEL MANEJO DE RESIDUOS

SECTOR DE ACOPIO DE BASURAS: cuarto de basuras, basureras y contenedores:

- Cuarto de basuras general: Cada vez que se retire la basura barra y retire desechos, limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de sodio. (Dos o tres veces en la semana y cada vez que se requiera).

- Punto Ecológico: Deben ser de material plástico, con tapas que se ajusten perfectamente, de fácil limpieza. Limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de sodio. (Diariamente).

- Basureras o Canecas Para Basura: Deben ser de material plástico, con tapas que se ajusten perfectamente, de fácil limpieza.
  Limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de sodio. (Diariamente).

DESCRIPCIÓN DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Se acoge el código de colores para separación en la fuente que rige a partir del 01 de enero del año 2021, teniendo en cuenta que se tiene un año para implementarla, iniciará el proceso en las unidades teniendo en cuenta la disponibilidad de elementos en cada una de las UDS.

Código de colores para separación de residuos sólidos en la fuente:

Blanco: residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.

Negro: residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos como tapabocas, guantes, entre otros.

Verde: residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc.

Con el cumplimiento de este código la corporación busca aportar en el índice de separación en la fuente y que esto se refleje en el cumplimiento de las metas ambientales del país, no solo en materia de gestión integral de residuos sólidos sino además en metas como la reducción del 51 % de las emisiones de carbono al 2030.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 202***

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO				
	APROVECHAB LE	DESCRIPCION	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN
SALONES O SITIOS DE DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PEDAGOGICAS DEL ENCUENTRO GRUPAL. RECIBO Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS	RECICLAJE	Papeles y cartones: Periódicos, revistas folletos, catálogos, cuadernos, papeles de oficina, sobres, tarjetas, bolsas de papel, cartulinas, entre otros, cartón, canastas de huevos limpias. Plásticos: botellas de plástico (PET), bolsas plásticas limpias, pasta (botellas de champú, detergentes, desinfectantes), botella de aceite (bien cerrada). Vidrío: Botellas, envases o frascos de cualquier forma y color, ej: compotas, café, lociones, mermelada	El reciclaje incluye la recolección, separación, procesamiento y creación de un nuevo producto o material, a partir de otros ya usados, con lo que se puede lograr varios beneficios económicos, ecológicos y sociales.	• Hacer la separación de los residuos reciclables directamente en el punto ecológico. • El material reciclable debe estar limpio y seco.	Una vez separados los residuos reciclables, se pueden disponer para las respectivas planeaciones pedagógicas o se puede entregar a los recuperadores que operen de manera independiente en el sector
MOMENTO DEL CONSUMO DE LOS REFRIGERIOS	ORGANICOS	Residuos de alimentos antes de su preparación, Cáscaras de frutas y verdura, Residuos vegetales de poda y jardín.	Recolección de estos en punto ecológico.	Almacenamiento temporal en el cuarto de basuras general.	La disposición final se realizará en carros recolectores o en su defecto sitio dispuesto por la comunidad para la disposición de desechos.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 202***

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO				
	NO APROVECHABLE	DESCRIPCION	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
Salones, áreas comunes y baños.	**ORDINARIOS**	Botellas de plástico (PET) O envases de cartón o de plástico con residuos de alimentos. Residuos procedentes de l barrido, de los papeles de los baños o sanitarios, Tapabocas	Para los residuos ordinarios se destina bolsa de color negro en las canecas de los baños y del punto ecológico. Para los elementos de bioseguridad desechados se dispondrá de espacio para su manejo, el cual será ajustado por dos bolsas negras, donde se depositarán los mismos.	Almacenamiento temporal en el cuarto de basuras general.	La disposición final se realizará con los carros recolectores dispuestos en el municipio
UDS(No se generan usualmente)	ESPECIALES	Escombros, llantas colchones, muebles, estantes.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final en el municipio

El registro de la disposición de los residuos se realizará diariamente en el ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA



OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del servicio, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante los diferentes procesos.

Concientizar al personal que interviene en los diferentes procesos para ejercer un uso razonable del agua potable.

ALCANCE

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del servicio y a los sistemas de almacenamiento de esta.

DEFINICIONES

- La unidad de servicio no cuenta con agua potable el agua se trae de los caños y se le aplica hipoclorito.
  Contaminación del agua: Presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede

- generar una ETA

- **Hipoclorito de sodio (Cl2)** Elemento químico gaseoso utilizado comúnmente como desinfectante en muchos procesos, y especialmente en el agua potable dosificado en cantidades muy bajas.

- **Hipoclorito de sodio combinado**: producto de la reacción entre diferentes componentes del Hipoclorito de sodio residual libre y el amoniaco de ciertos compuestos nitrogenados, produce mono, di, y Cloramina y tricloruros de Nitrógeno.

- **Hipoclorito de sodio libre:** Concentración de Hipoclorito de sodio que permanece en el agua por un tiempo limitado, con el propósito de eliminar los gérmenes que puedan contaminar el agua en la planta, rede y punto de consumo de los inmuebles.

- **Hipoclorito de sodio residual total:** Es la suma del Hipoclorito de sodio libre más el Hipoclorito de sodio combinado, pueden estar simultáneamente, pero generalmente el Hipoclorito de sodio residual libre está en mayor proporción

- **Desinfectante:** Agente químico o físico que elimina los microorganismos, o por lo menos disminuye su población a un nivel seguro

- **Desinfección**: Proceso al que se somete el agua para eliminar los microorganismos patógenos, se puede realizar a través de la filtración, la cloración, el hervido o la luz ultravioleta

- **Tanque**: Depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección. Los materiales más comunes son: asbesto-cemento, fibra de vidrio y plástico polietileno.

- **Registro de control de actividades:** Es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la Serviciogienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.

- **Microorganismos Patógenos:** Son las bacterias, virus, parásitos que pueden enfermar al ser humano, y están relacionadas con enfermedades específicas de transmisión hídrica

- **Tratamiento:** Conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación de agua.

- **Tratamiento físico:** Uso de métodos como: térmico (hervido) ultravioleta (luz ultravioleta que causa reacciones fotoquímicas en las membranas de las bacterias y su posterior muerte) ó filtración mediante uso de diferentes medios de filtración para la eliminación o inactivación de bacterias o parásitos.

- **Tratamiento térmico:** Sometimiento del agua por 3 minutos a 92 ºC.para la eliminación de las bacterias patógenas.

- **Tratamiento Químico:** Adición de sustancias químicas (Cl2) para la eliminación de las bacterias patógenas.

- **Saneamiento básico del agua potable:** Mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias del agua utilizada para consumo humano.

Almacenamiento del agua

El almacenamiento del agua potable en la UDS : M1 PUERTO ALVIRA no aplica almacenamiento ya que no cuenta con el servicio. Los procedimientos de limpieza y desinfección se encuentran descritos en el Programa de Limpieza y Desinfección.

VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA

En el agua existen millones de microorganismos y sustancias, que de no eliminarse, contaminarían los alimentos fácilmente.

En el cuadro se especifican los principales microorganismos que se encuentran en el agua y que son causantes de muchas enfermedades.

Microorganismo	Enfermedad
Protozoos	
Crytosporidium	Criptosporidiosis
Giardia lamblia	Giardiasis
Entamoeba histolytica	Disentería amebiana
Naegleria fowleri	Meningo-encefalitis amébica
Virus	
Hepatitis A	Hepatits
Adenovirus	Enfermedades respiratorias y conjuntivitis
Enterovirus, coxsackievirus, ecovirus y virus de la poliomelitis	Enfermedades respiratorias. Poliomelitis
Reovirus	Gastroenteritis
Virus Norwalk	Diarreas y vómitos
Rotavirus	Diarreas
Bacterias	
Salmonella typhi	Fiebres tifoideas
Salmonella paratyphi	Fiebres paratifoideas
Salmonella schottmuelleri	Fiebres paratifoideas
Salmonella spp	Salmonelosis
Shigella spp	Disentería bacteriana (shigelosis)
Campylobacter jejuni y Campilobacter enteritis	Gastroenteritis
Escherichia coli	Gastroenteritis
Yersinia enterocolitica	Yersiniosis
Vibrio choleroe	Cólera
Legionella pneumophila	Legionelosis/enfermedad del legionario
Leptospira	Leptospirosis
Pseudomonas aeruginosa	Diversas infecciones

Tomado de Contaminación del agua potable: problemas microbiológicos. Autor Alberto Moro González.

Adicionalmente el agua debe cumplir con características fisicoquímicas como el Cloro Residual y el pH

La presencia de cloro residual en el agua potable garantiza:

- algunos virus causantes de enfermedades diarreicas
- Que el agua se encuentra protegida de posibles re-contaminaciones microbiológicas durante su almacenamiento o transferencia.
- La presencia de cloro residual en el agua es, por lo tanto, correlacionada con la ausencia de microorganismos patógenos causantes de enfermedades, de tal manera que representa una medida de la potabilidad del agua.

El símbolo pH es utilizado mundialmente para hacer referencia a la fórmula del potencial de hidrógeno (H), es decir la cantidad de hidrógeno que existe en una solución. Así, las diferentes sustancias con las que podemos entrar en contacto poseen un nivel de pH diferenciado que los caracteriza y que los hace especialmente útiles o beneficiosos para determinados casos.

La escala del pH se establece en torno a lo que se considera el nivel medio: el agua. Este recurso natural posee una acidez y una alcalinidad nula, por lo cual se considera el punto medio entre los dos extremos, el ácido y el alcalino; de 7 a 0, es decir, cuando se va al comienzo de la escala, estaremos hablando de los elementos o sustancias más ácidos. Entre ellos, el jugo de limón o el vinagre (que contienen un pH de 2), el vino (pH de 4) o la lluvia (pH de 5.5) son los más ácidos a medida que nos acercamos al agua. El elemento con mayor nivel de acidez conocido es el ácido que se encuentra en las baterías, sustancia que posee un pH de 0, colocándose entonces al tope de la escala. Cuando pasamos el punto del agua hacia arriba, es decir de 7 a 14, encontramos los elementos o sustancias más alcalinas, las que poseen menor nivel de acidez.
Para la verificación de la calidad del agua se debe revisar cada día en los que se realicen Encuentros Grupales la calidad del agua mediante la observación de la misma en alguno de los grifos de la UDS, verificando que se cuente con suministro de agua, y si color y olor sean los característicos. El registro de esta actividad se realizará en el ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 202***

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA O LAVADERO

Equipos**:** Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se requieran según el tipo de tanque.

La metodología de lavado y desinfección que se describe a continuación se aplica a todos los tanques usados comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno y concreto)

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.
- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.
- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.
- Preparar la solución desinfectante de acuerdo al protocolo establecido.

Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada,

- verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.
- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
- Abrir los grifos o llaves del agua, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.
- Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves del servicio para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
- Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: microorganismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del Hipoclorito de sodio por volatilización.
- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, Indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, persona responsable de la actividad y observaciones.

PLAN DE CONTINGENCIA: En caso de no contar con agua potable se llevara a cabo la adquisición de esta en botellas, bolsas o galones.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del servicio se crean diferente hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el personal y beneficiarios por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

En las bodegas o en los puntos de encuentro, las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, zancudos, moscas domésticas y piojos.

Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia y control preventivo de plagas que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer el procedimiento para la inspeccionar la hermeticidad de la institución, la presencia de plagas y el manejo adecuado de elementos en desuso.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del servicio.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, con el fin de evitar el acceso de plagas a la institución.
- Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles.

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas del SERVICIO para mantener bajo control los vectores de contaminación. Comprende una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones de artrópodos y roedores.

DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo de plagas:

- **Actividad de saneamiento ambiental:** son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

Cebos: muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

- **Desratización:** tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las

instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en Los locales o instalaciones.

- **Infestación:** es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

- **Medida preventiva:** son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

- **Plaguicida:** cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

- **Vector:** artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

MARCO TEORICO

Un animal – plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o es molesto de algún modo.

Las plagas más comunes que podemos encontrar en Los servicios de alimentos son:

- **Roedores**, tales como ratas y ratones.
- **Insectos**, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo gorgojos).
- **Pájaros**, como palomas y gorriones.

Todos ellos causan la alteración o la contaminación de los alimentos o son generalmente un fastidio si se les permite vivir en las plantas alimentarías.

Es importante que identifique los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o pupales.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

¿POR QUÉ CONTROLAR LAS PLAGAS?

Siempre que hay plagas en los locales de manipulación de alimentos, existe un riesgo grave de contaminación y alteración de los alimentos, de intoxicación alimentaria y enfermedades de origen alimentario. e deben controlar las plagas para prevenir la diseminación de enfermedades, para impedir la pérdida de alimentos por alteración y para cumplir la ley.

Como el resto de formas de vida, los animales-plaga necesitan alimento, refugio y seguridad para poder sobrevivir. Actuando sobre estos tres factores podemos impedir que las plagas alcancen nuestro servicio.

Los dos modos más importantes de controlar las plagas de los alimentos son impedir su acceso al servicio de alimentos y bodega así como del lugar de proceso y evitar que puedan obtener alimento y refugio.

¿COMO SE PUEDEN CONTROLAR LAS PLAGAS?

Los animales-plaga gustan de lugares cálidos y recogidos y no desean ser molestados, por lo que sienten una especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contiene artículos que no se utilizan frecuentemente.

- Almacén de materias primas.
- Almacenamiento de producto.
- Lugares cálidos como áreas circundantes.
- Áreas de almacenamiento de útiles de aseo.

Las plagas no necesitan para vivir lo que nosotros llamamos "alimentos". Por ejemplo, los roedores son bastante felices comiendo jabón.

Cualquier lugar que no se mantiene limpio y ordenado de forma regular como:

- Edificaciones abandonadas, tejadillos, mezanines, soportales, garajes, cuartos de almacenamiento etc.
- Los rincones de las instalaciones que se usan para acumular todas aquellas cosas que nadie tiene tiempo de tirar a la basura.

Una zona obviamente propicia es el lugar donde se acumula la basura y la zona donde van a parar las aguas residuales, especialmente si no se mantienen desinfectadas y limpias de manera periódica. También existe un gran riesgo de atraer plagas a las instalaciones alimentarías si cerca de ellas abunda la maleza.

Es importante echar un vistazo alrededor de las instalaciones para ver si hay algo que pueda resultar atractivo para los insectos, los roedores o los pájaros.

Ejecute el programa de limpieza y desinfección completo y sistemático, tanto en el sitio de proceso como en las áreas colindantes.

- Realice una inspección periódica (semanalmente) y subsane rápidamente cualquier fallo, esté atento a los primeros indicios de presencia de plagas e informe , diligencie el formato de avistamiento de plagas.
- Asegúrese de que todas las cañerías, cables, etc., que penetran en la edificación se encuentran completamente selladas. Un ratón cabe por un orificio tan pequeño como el realizado por un lápiz sobre una hoja de papel.
- No deje olvidado sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que pueda atraer plagas; recuerde, el trabajo de todo animal-plaga es buscar alimento y lo hacen muy bien y con suficiente destreza; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.
- Mantenga siempre limpias, ordenadas y desinfectadas las instalaciones de bodega de alimentos, de material didáctico y la zona de almacenamiento de basura.
- Inspeccione los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.
- Deseche guacales y cajas al momento de almacenar alimentos en la bodega.

Lo mejor es impedir la llegada de plagas al servicio, pero si esto ocurre ha de poner los medios físicos o químicos para eliminarlas. Las medidas de control de plagas pueden ser dos:

Métodos indirectos o pasivos: Este tipo de método solo son medidas no invasivas. Por ejemplo, medidas higiénicas, barreras físicas, etc.
Métodos directos o activos: Este tipo de métodos son medidas específicamente que sirven para eliminar directamente las plagas. Por ejemplo, métodos químicos, biológicos, físicos, etc.

Para el caso de estas UDS se emplearán métodos indirectos o pasivos, y eventualmente en caso de evidenciarse directamente plagas en la zona de bodega se podrá implementar un método directo.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

Debido a que en el servicio se entregan alimentos y se trabaja con niños y niñas, antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas es necesario tomar primero medidas preventivas de saneamiento ambiental como:

AREA DE ALMACENAMIENTO

- Se deben mantener limpias y desinfectadas las estanterías y el área de almacenamiento.
- En las ventanas existen anjeos que protegen la bodega del medio exterior, o se encuentran cerradas las ventanas.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- En caso de contar con sifones deben tener rejilla.
- No se deben dejar los alimentos descubiertos ni en contacto con el piso.

CUARTO DE BASURAS:

- Se debe mantener limpio y desinfectado el cuarto de basuras.
- Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente, mínimo dos veces en la semana.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuencia.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.

ESPACIOS DE ENCUENTROS GRUPALES:

- Se deben mantener limpios y desinfectados.
- Retirar las basuras diariamente
- Se deben mantener limpias las áreas donde se guardan los materiales educativos, y colchonetas.
- Se realiza limpieza y desinfección diaria de las instalaciones.
- Se realiza aseo general semanal con el fin de correr todos los implementos del salón y así evitar que las plagas hagan casa dentro del salón.

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA INSTITUCIÓN

- Verificar el estado de las puertas: la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm; si es mayor se debe disponer de cauchos en buen estado.
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
- Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos en las ventanas.
- Revisar que no haya agujeros en paredes, pisos y techos.
- Inspeccionar la entrada de las tuberías.
- Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones. Estos deben estar fijos y no ser removibles.

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS 1 VEZ POR SEMANA

- Realizar la búsqueda de evidencia de plagas: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estanterías, etc.
- Realizar la inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar medidas.
- Realizar la inspección en cada lugar, si es necesario, arrodillándose para mirar a nivel de suelo. Hace lo propio encima de los muebles y equipos.
- Mantener adecuada higiene en el lugar.
- Diligenciar el formato denominado ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS
-

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997- Ref: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Ministerio de Salud, Bogotá, Colombia.
- Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013
- CODEX ALIMENTARIUS. 2003. Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos. INTERNET. www.fao.org/codex/standard/es/CXP_011S.PDF.
- FDA. 2001. Current Good Manufacture Practices in manufacturing, packing, or holding human food. Título 21 Capítulo I parte 110, INTERNET.
- GONZALEZ. S. & QUEVEDO, F. 1994. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos: Impacto Socio-Económico. La alimentación Latinoamericana no 203: 52-59.
- Decreto 3075 de 1997 (Diciembre 23). Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de salud
- Resolución 2674 de 2013 (Julio 22) Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de salud y protección social.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 202***

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: MES:

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHONETA	TRAPEROS Y ESCOBAS	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIGERIO	

Revisado por: _____Cargo:_____

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 202***

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS:_____MES: _____

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

Revisado por:_____cargo:_____

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 202***

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS:_____MES: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 202***

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS:_____MES: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia semanalmente

FICHAS TÉCNICAS DE LOS ELEMENTOS USADOS EN LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ARTEMISA QUIMICOS S.A.S.

Quimicos Industriales – Productos para aseo Calle 36 No. 26 – 10

Cels: 321 3872792 – 310 5490388

CLORO LIQUIDO AL 5%

Cloro al 5% es un agente químico perteneciente a la familia del cloro y cuya característica más notable es su alto poder oxidante, lo que le confiere propiedades desinfectantes y blanqueadoras muy importantes dentro del campo industrial e institucional.

VENTAJAS

- Amplio espectro de acción antimicrobiana (incluye bacterias gram (+) y gram (-), hongos, levaduras, esporulados y virus).
- Bajo costo con respecto a otros agentes industriales de desinfección y decolorización.
- Las soluciones diluidas presentan mayor tiempo de vida útil durante el almacenamiento.

APLICACIONES INDUSTRIALES

- Tratamiento de aguas : Agente desinfectante (clorador) en plantas de potabilización, plantas residuales, piscinas, spas, tanques de reserva, etc.
- **Industria Textil:** agente de decolorización y blanqueo de fibras.
- **Industria de aseo y limpieza:** elaboración de detergentes y blanqueadores a base de cloro.

Agroindustria, industria de alimentos, cosmética, farmacéutica y hospitalaria: ASOCIACION DE

- insumo de desinfección de superficies materias primas, instrumental, equipos, áreas, etc..

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

ESTADO FÍSICO

Apariencia: Líquido

Color: Amarillo claro PH:
12.0 – 13.5

Solubilidad en agua: 100%
Fragancia: Cloro

INSTRUCCIONES DE APLICACIÓN :

DILUCIÓN:

- Para blanquear se utiliza ¼ de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua durante 5 minutos.
- Para limpiar se utiliza ½ de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua.
- Para desinfectar se utiliza 1 de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua.

PRECAUCIONES:

Utilizar guantes de caucho para aplicar el producto. Mantener el envase cerrado. Si la persona es muy sensible al olor usar mascarilla con cartucho para filtración de olores.

PRESENTACIÓN:

CLORO al 5% se expende en envases de 1 lt. - 4 lt. - 10 lt - 20 lt. - 220 lt.

MANTENGA ESTE PRODUCTO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑO

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS.

SECCIÓN 1: Identificación.

1.1 Identificación del Producto: Jabón líquido antibacterial para manos.

1.2 Usos Recomendados: Producto formulado especialmente con agentes suavizantes, humectantes, desengrasantes y desinfectantes, debidamente balanceados y proporcionados para que cumplan eficazmente su función actuado sobre las manos, dejándolas suaves, limpias y desinfectadas sin dejarla piel seca. Contiene además una suave y delicada fragancia que deja una sensación agradable de limpieza.

1.3 Detalles del fabricante:

Nombre: ARTEMISA QUIMICOS S.A.S

Dirección: Calle 36 # 26 – 10 , Barrio San Isidro Villavicecio

Teléfono: 321 3872792 / 310 5490388

Email: artemisaquim@gmail.com

SECCIÓN 2: Identificación de Peligros.

2.1 Clasificación de la Sustancia o Mezcla.

Producto no clasificado como peligroso.

Contacto con los ojos: Puede causar irritación leve, enrojecimiento y lagrimeo excesivo.

Contacto con la piel: Puede presentar algún tipo de dermatitis ligera, si existe alguna reacción a sus componentes, está reacción desaparece sin atención médica. **Inhalación:** No es tóxico al ser inhalado. Los vapores del producto no causan irritación en vías respiratorias.

Ingestión: En pequeñas cantidades puede causar dolor estomacal y vómito, en cantidades mayores puede llegar a ser tóxico.

2.2 Elementos de la etiqueta

Pictogramas:



Indicaciones de peligro:

Ninguna reportada.

Consejos de Prudencia.

Prevención

P102: Mantener fuera del alcance de los niños y adultos mayores. P103: Leer

la etiqueta antes de su uso.

SECCIÓN 3: Composición / Identificación de Componentes

Este producto es una mezcla de:

Materia Prima	N° CAS	% En Peso
Lauril Éter sulfato de sodio (28%)	1335-72-2	10-15
Agentes Humectantes	56-81-5	5-8
Agentes Espesantes		2-3
Conservantes	Confidencialidad Comercial	1-2
Fragancias	-------	2-3
Agente Antibacterial	Confidencialidad Comercial	2-5

SECCIÓN 4: Medidas de Primeros Auxilios.

4.1 Descripción de las medidas de primeros auxilios.

En caso de contacto accidental con el producto tener en cuenta las siguientes recomendaciones, en caso de:

Inhalación: Sacar a la persona afectada a tomar aire fresco, no necesita asistencia médica, en caso de presentar algún síntoma desfavorable solicitar asistencia médica.

Contacto con la piel: Para retirar el exceso del producto enjuagar con abundante agua.

Contacto con los ojos: Enjuáguese con agua hasta que el material se haya eliminado. Si usa lentes de contacto retírelos inmediatamente. Debe levantar ambos párpados para facilitar el enjuague completo, en caso de una reacción desfavorable consulte a su médico.

Ingestión: Lavar la boca con abundante agua, dar a beber dos vasos de agua si la persona está consciente. No inducir el vómito y acudir inmediatamente al médico.

SECCIÓN 5: Medidas de lucha contra incendios.

5.1 Medios de extinción.

CO_2, extintores de polvo, espuma o chorros de agua. Se pueden realizar los procedimientos normales de extinción de incendios.

5.2 Procedimientos y precauciones.

Por seguridad evacuar y aislar el área de peligro. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Retirar los envases expuestos si no hay riesgos, en caso contrario enfriarlos aplicando agua en forma de rocío en la parte externa desde una distancia segura. Utilizar protección personal si así se requiere,

5.3 Productos nocivos de la combustión.

No presenta.

SECCIÓN 6: Medidas en caso de vertimiento accidental

6.1 Equipos y precauciones para la protección personal, procedimientos deemergencia.

Ventilar y evacuar la zona, utilizar el equipo de protección adecuado. Tener especial cuidado con las superficies en contacto con el producto ya que pueden estar resbalosas y ocasionar fuertes caídas.

6.2 Precauciones ambientales.

Evitar que el producto esté en contacto directo con fuentes naturales de agua. Diluir el producto con abundante agua.

6.3 Métodos y materiales de limpieza.

Contener el derrame, recoger desde el borde del derrame hacia adentro con materiales absorbentes o material inertes. Lavar la zona con abundante agua, recoger y depositar en recipientes herméticos para su posterior disposición final.

SECCIÓN 7: Manipulación y almacenamiento.

7.1 Procedimientos de manejo.

Mantener estrictas normas e higiene, no comer, beber o fumar durante su utilización. Usar las cantidades o dosificaciones según lo establecido. Si re envasa el producto rotular debidamente los envases, para diluir o preparar soluciones adicionar lentamente el producto en agua para evitar la formación de espuma. Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto.

7.2 Condiciones para almacenar de forma adecuada.

Almacenar en un lugar fresco y seco. Después de abierto el producto mantener los envases herméticamente cerrados y debidamente rotulados. Mantener fuera del alcance de los niños.

SECCIÓN 8: Controles de exposición y protección personal.

8.1. Parámetros de control.

Límites de exposición ambiental: No existen límites de exposición ambiental para ninguno de los componentes mencionados en la Sección 3 de esta FDS.

Equipos de protección personal (EPP).

Protección para los ojos/la cara.

No requiere ningún tipo de protección para los ojos y la cara. Sin embargo si existe manipulación como uso no directo si no en procesos de re envase, se sugiere el uso de gafas protectoras y guantes de caucho.

Protección de la piel/las manos.

No se requiere ningún equipo de protección especial. Sin embargo si presenta algún tipo de dermatitis o irritación se recomienda no usar el producto.

SECCIÓN 9: Propiedades Físico/Químicas.

Apariencia	Liquido espeso color referente a fragancia
Densidad 20ºC	1.04g/cc +-.006 g/cc
Punto de ebullición (ºc)	N.R.
Punto de fusión (ºc)	N. A.
PH 10%	7.2 – 7.5
Solubilidad	Soluble en agua en cualquier proporción

10.1 Estabilidad química: Estable bajo condiciones normales de manipulación y almacenamiento, temperaturas menores a 25 °C. El producto es sensible a la luz directa.

10.2 Reactividad: Ninguna conocida o reportada.

Posibilidad de reacciones peligrosas: No se producirá polimerización peligrosa

10.3 Productos peligrosos de descomposición por combustión: No presenta.

10.4 Condiciones a evitar: Calor, luz directa y materiales incompatibles que puedan alterar su composición o desempeño.

SECCIÓN 11: Información Toxicológica.

La información suministrada a continuación puede presentar inconsistencias con la clasificación del material expuesta en la sección 2. Además los datos toxicológicos de los ingredientes pueden no reflejarse en la clasificación del material ya puede estar por debajo del umbral del etiquetado.

No carcinógeno, no es erotógeno, no contiene efectos embriotóxicos, mutagénicos.

SECCIÓN 12: Información Ecológica.

El producto sin diluir no debe llegar a los drenajes, fuentes de aguas naturales o fuentes de aguas residuales. El producto es completamente soluble en agua y es biodegradable, no suele ser tóxico para los organismos acuáticos y cuando el producto es usado para su finalidad no debe causar daños en el medio ambiente.

Los residuos se deben disponer en las instalaciones industriales adecuadas para este tipo de productos, no se deben eliminar con residuos domésticos. El producto sin diluir no se debe eliminar por los drenajes o aguas residuales. Se recomienda consultar las reglamentaciones locales vigentes en cuanto a la disposición apropiada para este tipo de productos.

En cuanto a los envases vacíos deben ser almacenados y tratados como residuos químicos y para su adecuada disposición final se deben consultar las reglamentaciones locales vigentes.

SECCIÓN 14: Información para el transporte.

	TERRESTRE	**MARITIMO**	**AEREO**
CLASE	NA	NA	NA

NÚMERO UN	NA	NA	NA
GRUPO EMPAQUE	NA	NA	NA
NOMBRE TRANSPORTACIÓN	NA	NA	NA

NA: No Asignado

DATOS ADICIONALES: No se considera peligroso según normativas de transporte. Sin embargo se recomienda mantener los envases debidamente tapados y etiquetados, evitar transportar con sustancias químicamente incompatibles, no transportar con alimentos.

SECCIÓN 15: Información Reglamentaria.

15.1 Legislación específica sobre medio ambiente, seguridad y salud para lasustancia o mezcla.

Regulaciones aplicables Decreto 1609 de 2002.

Regulación para el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera.

Ley 55 de 1993. Al aprobar la "Convención No. 170 y Recomendación No. 177 en Seguridad en el Uso de Químicos en el Trabajo" adoptada por la 77va Reunión de la Conferencia General de ILO, Geneva, 1990.

15.2 Frases R.

R22 – Nocivo al ingerir.

15.3 Frases S.

S3/7 – Mantener cerrado el envase en un lugar fresco

S26 – En caso de contacto con los ojos, lave inmediatamente con abundante agua y acuda al médico.

S28 – En caso de contacto con la piel, lave inmediatamente con abundante agua. S36/37/39 –

Usar ropa protectora adecuada, guantes.

La información presente en este documento la suministra Laboratorios Proaseo S.A.S, basada en la información suministrada por los proveedores de materias primas y con base en los conocimientos y consultas bibliográficas del personal técnico, dando por entendido que dicha información es una guía para el manejo delproducto, por tanto ni la empresa ni sus representantes se hacen responsables porel uso erróneo o por la interpretación incorrecta de la información aquí contenida. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es responsabilidad del usuario. Esta información es válida solo para el producto que se define en las especificaciones.

Los cambios en datos, estándares, regulaciones, y condiciones de uso y manipulación, se encuentran fuera de su control.

_____

Dirección Téc

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y LA COMPAÑÍA.

NOMBRE DEL PRODUCTO: Detergentes en polvo

NOMBRE DE LA COMPAÑÍA: Productos Químicos Panamericanos S.A.

TELÉFONOS DE EMERGENCIA:

PLANTA GIRARDOTA: (57+4) 444 97 77
PLANTA JAMUNDÍ: (57+2) 695 45 71
PLANTA NEIVA: (57+8) 868 67 31
Horario de atención plantas
COLPATRIA:
CISPROQUIM:

PLANTA MUÑA: (57+1) 747 03 77
PLANTA SEVILLANA: (57+1) 747 03 77
PLANTA BARRANQUILLA: (57+5) 385 97 17
8:00am a 5:00pm

01-8000-512620. Atención las 24 horas.
(01) 288 60 12 --- 01-8000-916012. Atención las 24 horas.

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS.

El producto no está clasificado como una sustancia química peligrosa, pero debe ser manejado con las consideraciones propias para los productos químicos.

INHALACIÓN: Puede producir leve irritación en las mucosas por inhalación en grandes cantidades. Durante la manipulación del producto, debe evitarse la inhalación del polvo que se genere

INGESTIÓN: Puede producir leve irritación en el tracto gastrointestinal, dolor de cabeza. Puede producir leves irritaciones en la piel, enrojecimiento.

CONTACTO CON LA PIEL: CONTACTO CON LOS OJOS: Puede producir leve irritación en los ojos por contacto prolongado.

3. COMPOSICIÓN, INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES.

COMPONENTE	NÚMERO CAS	LÍMITE DE EXPOSICIÓN
No se dispone de información.		

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS.

INHALACIÓN: Trasladar a la persona expuesta inmediatamente al aire fresco. Si no respira darle respiración artificial (sólo por personal capacitado). Consultar de inmediato a un médico.

INGESTIÓN: No suministrar ningún tipo de bebidas ni inducir el vómito. Solicitar asistencia médica de inmediato.

CONTACTO CON LA PIEL: Lavar el área expuesta con abundante agua por 10 minutos o hasta asegurar la remoción del producto. Seque las manos después de lavar. Si los daños persisten consulte a un médico.

CONTACTO CON LOS OJOS: Lavarse los ojos con agua corriente por 10 minutos, buscando remover rastros del producto, lentes de contacto u otros objetos. Si la irritación persiste consulte a un médico.

5. MEDIDAS PARA EXTINCIÓN DE INCENDIOS.

NO CONTROLADO

RIESGO GENERAL:	El producto puede generar irritación durante exposición prolongada. No es inflamable.
MEDIOS DE EXTINCIÓN:	Para incendios usar extintores de polvos químicos secos, CO_2, espuma resistente al alcohol.
MEDIDAS PARA CUERPOS DE SOCORRO:	No permanezca en el área sin el equipo de protección adecuado, que incluya mascarilla para polvo, gafas de seguridad con protección lateral y guantes. **DE ACUERDO AL NUMERAL 8.**

6. MEDIDAS PARA FUGAS ACCIDENTALES.

Para fugas del producto, eliminar todas las fuentes de ignición (no fumar, no usar bengalas, chispas o llamas en la zona de peligro), detenga la fuga en caso de poder hacerlo, se debe recoger el producto con pala antichispas y depositarlo en contenedores debidamente etiquetados. Lavar la zona con abundante agua. **PARA ESTE PROCEDIMIENTO, USAR SIEMPRE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL QUE SE RELACIONAN EN EL NUMERAL 8.**

Para derrames de cantidades mayores si considera necesario, comunicarse con los cuerpos de socorro de la zona, la empresa transportadora o los teléfonos de emergencias reportados en la sección 1.

7. MANEJO Y ALMACENAMIENTO.

MANIPULACIÓN: **USE EL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL RELACIONADO EN EL NUMERAL 8.**

Mantener fuera del alcance de los niños. La manipulación del producto debe realizarse siempre en lugares ventilados, frescos y secos, no se deben consumir bebidas, alimentos o cigarrillos durante la manipulación y transporte de este producto y debe asegurarse al terminar la manipulación, que las bolsas queden cerradas de forma adecuada y ubicadas de forma que sus etiquetas sean visibles. No usar directamente, hacer dilución en agua antes de usar. Con ropa muy percudida o sucia enjuague previamente. Pruebe el producto en un área no visible para evaluar antes de aplicar a toda la prenda.

Para su manipulación:

*Separe la ropa blanca de la de color

*Dosifique 1 ½ tazas de detergente para el lavado a máquina o 1 taza de detergente para el lavado a mano.

*Disuelva primero el detergente en agua.

*Lave de manera usual, si después del lavado aparece coloración azul en las prendas, enjuague nuevamente y extienda al sol.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en lugares cubiertos, ventilados, frescos y secos, alejado de fuentes de calor e ignición, de la luz directa de los rayos solares y de la humedad. Los empaques deben mantenerse cerrados. Almacenar en lugares retirados de la pared y del piso para evitar la transmisión de humedad. Vida Útil: Año y medio en condiciones normales de almacenamiento. **SE RECOMIENDA REALIZAR EL ALMACENAMIENTO, TENIENDO EN CUENTA LAS INCOMPATIBILIDADES DEL NUMERAL 10.**

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL.

NO CONTROLADO

CONTROLES DE INGENIERÍA:	Trabajar en un lugar con buena ventilación, respetar prohibiciones de no fumar, comer y beber en el lugar de trabajo y mantener las bolsas y/o sacos con sus respectivas etiquetas. Instalar en el área de almacenamiento duchas de emergencia y lavaojos.
PROTECCIÓN PERSONAL:	Utilizar mascarilla para polvos, gafas de seguridad y guantes.







9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS.	
APARIENCIA:	Polvo de color según muestra patrón.
TENSOACTIVO ANIÓNICO:	Varía según la marca.
pH:	9-11
DENSIDAD APARENTE:	320 – 380 g/L
HUMEDAD:	Varía según la marca.
10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD.	
ESTABILIDAD:	El producto es estable bajo condiciones normales de almacenamiento durante un año y medio.
PRODUCTOS PELIGROSOS DE DESCOMPOSICIÓN:	No disponible.
INCOMPATIBILIDADES:	No disponible.

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA.

No se conocen casos de toxicidad del producto en el uso normal, son de esperar solamente a muy altas concentraciones. La inhalación de partículas debería evitarse, aunque resulten inertes pueden afectar las vías respiratorias e irritar moderadamente

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA.

Sobre la base de datos de eco toxicidad y destino para los diferentes componentes de estos productos y de consumo de los hogares relacionados con formulaciones de productos de limpieza, se espera que estos
productos presenten una toxicidad baja no peligrosa para las concentraciones ambientales pertinentes.

13. CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO.

Eliminar de acuerdo a la disposición del estado, los restos de producto depositados en los recipientes debidamente etiquetados. En particular, los compuestos de bajo riesgo, se pueden diluir en agua en una proporción mínima de 1:20 u otra que sea necesaria, para luego eliminar en las aguas residuales. **Esta operación debe llevarse a cabo de forma cuidadosa y usando todos los elementos de protección personal referenciados en el numeral 8.**

La disposición y eliminación debe realizarse de acuerdo con las disposiciones oficiales. Para los embalajes contaminados deben adoptarse las mismas medidas que para el producto contaminante.

14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE.

NO CONTROLADO

CLASE:	N.A.
PICTOGRAMA:	N.A.
NÚMERO UN:	N.A.
GUIA EN LA GRE:	N.A.
GRUPO ENVASE/ EMBALAJE:	N.A.

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA.

No aplica.

16. INFORMACIÓN ADICIONAL

La información que se suministra en este documento se ha recopilado basándose en las mejores fuentes existentes, de acuerdo con los últimos conocimientos disponibles y con los requerimientos legales vigentes sobre clasificación, envasado y etiquetado de sustancias peligrosas. Esto no implica que la información sea exhaustiva en todos los casos. Es responsabilidad del usuario evaluar si la información de la hoja de datos de seguridad satisface los requerimientos para una aplicación específica distinta a la adecuada.

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA MUNICIPIO MAPIRIPAN-META UDS: M1 PUERTO ALVIRA

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

AÑO 2025

INTRODUCCIÓN

Es necesario asegurar la calidad sanitaria de los alimentos que se producen, esto se logra a través de la implementación principalmente de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), basadas en el código internacional de principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius (FAO/OMS), y adoptadas por Colombia bajo la Resolución 2674 de 2013, resolución 719 de 2015,decreto 3075 de 1997, las cuales tienen un enfoque preventivo en el que se garantizan las condiciones higiénico sanitarias del entorno y las etapas de producción, procesamiento, empaque, almacenamiento, transporte y comercialización de los productos para que estos no se constituyan en un vector o factor de riesgo para contaminación de los mismos.

La utilización de BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA genera ventajas no solo en materia de salud; los prestadores del servicio se ven beneficiados en términos de reducción de las pérdidas de producto por descomposición o alteración producida por contaminantes diversos.

Las BPM comprenden actividades a instrumentar y vigilar sobre las instalaciones, equipos, utensilios, servicios, el proceso en todas y cada una de sus fases, control de fauna nociva, manejo de productos, manipulación de desechos, higiene personal, etcétera.

OBJETIVO GENERAL

Conocer los planes y programas considerados como el sustento técnico y soporte documental para las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, garantizando el funcionamiento de un sistema de calidad y así obtener alimentos inocuos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Dar a conocer los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados en la Resolución 2674 de 2013, resolución 719 de 2015 y el decreto 3075 de 1997.
- Implementar las Buenas Prácticas de Manufactura en el personal manipulador de alimentos.
- Conocer las actividades correspondientes a las BPM en cuanto al proceso, el personal, recepción, clasificación, almacenamiento y servido.
- Comprender las precauciones y responsabilidades para garantizar la inocuidad y la calidad del alimento.
- Dar las herramientas necesarias al personal manipulador para lograr el cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Garantizar la calidad del componente de salud y nutrición a la primera infancia correspondiente a las políticas de atención integral.

MARCO LEGAL

Para efectos de la elaboración del presente manual, se requiere el conocimiento y aplicación de la siguiente normatividad relacionada con alimentos.

- Codex Alimentarius de OMS Versión 04 2003. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
- Ley 09 de 1979 Título V Min Salud Colombia, Decreto 3075 de 1997 de Min Salud Colombia, pro la cual se reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1270 de 17 de Julio de 2002, por medio del cual se adiciona un literal al artículo 50 del Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 5109 de diciembre de 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 del 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1575 de 2007

A. DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE SERVICIO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MANUAL DE BPM

El presente documento aplica para la modalidad DIMF que se realizará en el municipio de Mapiripan -Meta en la UDS: M1 OLVIDO para lo que se hace necesaria la descripción de sus espacios, como se realiza a continuación

Capacidad Instalada	**Descripción de la UDS** **Especificaciones**
Cocina	N.A.
Salones	La uca esta **Estructura:** • **Muros:** Construidos En piezas de madera (tablas). • **Columnas y vigas:** bloques de madera. • **Techo o cubierta:** Generalmente con teja (de zinc, fibrocemento o termoacústica), dependiendo del diseño y clima local. • **Piso:** En cemento pulido. **2. Ventanas y puertas:** • **Ventanas: No tiene**.

	• **Puerta:** Madera **3. Acabados:** • **Pintura interior y exterior:** En colores claros, que favorecen la luminosidad y el ambiente tranquilo del salón.
Comedor	N.A.
Baños	Baño no este habilitado y no funciona
Patio	La unidad de servicio cuenta con un lugar de patio en tierra despejado.
Tanque de agua	Tanque plástico de 500 litros.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

FOTOS DE LA UDS: M1 PUERTO ALVIRA



VENTANAS



TECHOS



FACHADA



PISOS

Dentro de los servicios que puede ofrecer se encuentra:

- Ración Para Preparar - RPP: Consiste en la alimentación que se entrega a un beneficiario o su familia, en forma de alimentos crudos, para que sean preparados en su hogar, entregados una vez al mes, de acuerdo con la minuta patrón del ICBF y las fichas técnicas de los alimentos aprobadas por el centro zonal.

- Ración Industrializada o lista para el consumo - RI: Este tipo de alimentación está contemplado en el manual operativo y se aplicaría tanto pronto se preste el servicio de forma presencial, consiste en la alimentación que se entrega a un beneficiario, para consumo inmediato, mediante el suministro de 1 refrigerio para el día del encuentro

- Se cuenta con agente educativo y apoyo en salud y psicosocial quienes realizan las labores de recepción, empaque, cargue y transporte de los alimentos hacia el municipio, los cuales portan los elementos de protección y documentación requerida, adicional a esto todo el personal de docentes y auxiliares pedagógicos adoptan buenas prácticas de manufactura y medidas de protección personal.

  Los refrigerios se almacenan en recipientes transparentes con tapa.

  Las raciones para preparar-RPP se recepción y almacenan temporalmente en la UCA cumpliendo con las normas de BPM.

DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

- ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especias.

- ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:

  a- El cual se encuentre por fuera de su vida útil
  b- No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

- ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

- ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

- ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

- ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

- HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- CONCEPTO SANITARIO: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

- AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

- BACTERICIDAS: Cualquier agente que destruya las bacterias.

- CALIDAD: Conjunto de propiedades y características inherentes a una cosa que permita apreciarla como igual, mejor o peor entre las unidades de un producto y la referencia de su misma especie.

- C.C: Centímetros cúbicos.

- Ml: Mililitros.

- CONTAMINACIÓN CRUZADA: Es la presencia de un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.

- DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- DESINFECTANTE: Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.

- DETERGENTE: Material tensoactivo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseada de alguna superficie de algún material.

- HIGIENE: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

- INOCUO: Aquello que no hace daño o no causa actividad negativa a la salud.
- LIMPIEZA: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.

- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocinado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos.

- MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

- MICROORGANISMO: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las alas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a

veces se clasifican como microorganismos.

- SUSTANCIA PELIGROSA: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

- MICROORGANISMOS**:** Un microorganismo, también llamado microbio u organismo microscópico, es un ser vivo que nace, crece se reproduce y muere. Solo puede visualizarse con el microscopio.

  Bacterias: Su reproducción es acelerada, causan enfermedades.

  Mohos: Tienen gran adaptabilidad, termo – resistentes, en ambientes (suelo, aire, agua,) afectan las características organolépticas.

  Levaduras: Se encuentran en el medio ambiente. Fermentan principalmente los hidratos de carbono, produciendo distintas sustancias.

  Parásitos: Alteran los alimentos. Se encuentran en personas, animales y medio ambiente.

B. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA).

Los alimentos contaminados no siempre presentan cambios de color, olor o aspecto, en ciertas ocasiones pueden afectar nuestra salud y transmitir enfermedades. Para prevenirlas es imprescindible un adecuado manejo de los alimentos.

Las enfermedades transmitidas por alimentos pueden generarse a partir de un alimento o de agua contaminada. Son llamadas así porque el alimento actúa como vehículo de transmisión de organismos dañinos y sustancias tóxicas.

Un brote de ETA se da cuando dos o más personas sufren una enfermedad similar después de ingerir un mismo alimento y los análisis epidemiológicos señalan al alimento como el origen de la enfermedad, que luego es confirmado por el laboratorio.

Las ETA pueden manifestarse a través de:

- INFECCIONES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: Son enfermedades que resultan de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos perjudiciales vivos. Por ejemplo: Salmonelosis, hepatitis viral tipo A y toxoplasmosis.

- INTOXICACIONES CAUSADAS POR ALIMENTOS: Ocurren cuando las toxinas o venenos de bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido. Estas toxinas generalmente no poseen olor o sabor y son capaces de causar enfermedades después que el microorganismo e eliminado. Algunas toxinas pueden estar presentes de manera natural en el alimento, como en el caso de ciertos hongos y animales como el pez globo. Ejemplos: botulismo, intoxicación estafilocócica o por toxinas producidas por hongos.

- TOXI-INFECCION CAUSADA POR ALIMENTOS: Es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con una cierta cantidad de microorganismos causantes de enfermedades, los cuales son capaces de producir o liberar toxinas una vez que son ingeridos. Un brote de toxiinfección alimentaria se

denomina a aquellos episodios que afectan

a dos o más individuos que poseen alteraciones gastrointestinales después de haber ingerido un mismo alimento y tras un análisis alimentario se comprueba que es el alimento el causante de esa sintomatología. Ejemplos: Cólera.

Síntomas:

Los síntomas varían de acuerdo con el tipo de contaminación, así como también según la cantidad del alimento contaminado consumido. Los síntomas más comunes son vómitos y diarreas, también pueden presentarse dolores abdominales, dolor de cabeza, fiebre, síntomas neurológicos, visión doble, ojos hinchados, dificultades renales, etc.

Según la (FDA), el 2% o 3% de ETA pueden llevar a una enfermedad de largo plazo. Por ejemplo, Escherichia coli O157: H7 puede provocar fallas en el riñón en niños e infantes, las Salmonelas pueden provocar artritis reactiva y serias infecciones y Listeria monocytogens puede generar meningitis o aborto.

Para las personas sanas, la mayoría de las ETA son enfermedades pasajeras, que sólo duran un par de días y sin ningún tipo de complicación. Pero algunas ETA más graves pueden llegar a ser muy severas, dejar secuelas o incluso hasta provocar la muerte en personas susceptibles como son los niños, los ancianos, mujeres embarazadas y las personas enfermas.

Como se contaminan los alimentos:

- Enfriamiento inadecuado: un retraso de 12 horas o más desde la preparación hasta el consumo de la comida.
- Almacenamiento inadecuado.
- Conservación a temperatura ambiente.
- Cocción insuficiente: temperaturas inadecuadas de cocción
- Conservación caliente a temperatura inadecuada.
- Higiene personal insuficiente.
- Contaminación cruzada.
- Ingredientes de origen dudoso.
- Contacto de alimentos con animales y/o sus excrementos.

La Organización Mundial de la Salud ha desarrollado las 5 claves de la Inocuidad de los Alimentos, cuya implementación constituyen una accesible manera de evitar las ETA:

1) Conservar la higiene
2) Separar alimentos crudos y cocidos
3) Cocinar completamente los alimentos
4) Mantener los alimentos a las temperaturas seguras
5) Usar agua potable y materias primas seguras

TIPOS DE CONTAMINACIÓN

- CONTAMINACIÓN QUÍMICA: Es decir, con sustancias utilizadas en la desinfección como límpido,

venenos

utilizados para erradicar insectos o roedores, o los utilizados en labores agrícolas como pesticidas y fungicidas.

- CONTAMINACIÓN FÍSICA: Los más comunes son los cabellos, pero también pueden ser restos de vidrios, madera, plásticos, papeles, alambre, clavos, chinches u otros objetos que no son parte de los alimentos y que son detectados a simple vista, y que hacen perder notablemente la calidad de los alimentos.

- CONTAMINACIÓN MICOBIANA: Producida por microbios que pueden ser transmitidos por alimentos crudos, manipuladores contaminados, animales, plagas como ratones, moscas, cucarachas, etc.…

- CONTAMINACIÓN DIRECTA: Cuando pasamos microbios de nuestro cuerpo a los alimentos.

- CONTAMINACIÓN CRUZADA: Cuando pasamos microbios de un alimento crudo o contaminado a otro ya procesado, cocido o limpio. Lo podemos hacer por las manos o utensilios y también en el almacenamiento.

C. PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES

Con el fin de garantizar la calidad y la inocuidad de las materias primas y de los empaques de los alimentos que se suministran para el consumo de los beneficiarios, se implementa el siguiente programa de selección de proveedores:

1. Se establecen alimentos en cantidades y calidad a comprar de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón para la modalidad desarrollo infantil en la modalidad familiar y de acuerdo con las fichas técnicas de cada alimento publicadas por el ICBF en la categoría de NUTRCION en el MODELO POR OPERACIÓN de la Intranet ICBF https://www.icbf.gov.co/misionales/promocion-y-prevencion/nutricion
2. Se realiza estudio de mercado, este comprende la lista de proveedores y establecer criterios de aceptabilidad, dentro de ellas los costos (se revisan las cotizaciones y se analizan con respecto a los precios actuales e históricos de los alimentos, precios y costos logísticos)
3. Se realiza visita al proveedor para verificar instalaciones y cumplimiento de los requisitos higiénico sanitarios y normativos, se verifica que cuenten con concepto higiénicos favorables, se verifica la calidad de los productos.
4. Se analiza la información recolectada y se elige teniendo en cuenta la capacidad y la calidad como proveedor, en este aspecto se verifican:

    - Criterios Estratégicos: ubicación, experiencia, disponibilidad de los productos.
    - Criterios Técnicos: cumplimiento, respuesta al incumplimiento, infraestructura, capacitación del personal, parque automotor, operación, calidad, registros sanitarios y alimentos con normas de rotulado y etiquetado, vida útil, condiciones específicas de las fichas técnicas y resultados microbiológicos y bromatológicos.
    - Criterios Comerciales: precio, servicio al cliente, crédito.

5. Seguido a la elección del proveedor, se implementa el programa de control de proveedores, debe contener, como mínimo:

- Registro de control de materias primas e insumos y registros de rechazos de materias primas e insumos. (Verificación de cantidades con el pedido realizado) y (Formatos de verificación de condiciones de calidad frente a los alimentos de la ración industrializada y ración para preparar)

- Verificación del cumplimiento de las fichas técnicas de materias primas e insumos, que fueron avaladas por el supervisor del contrato. (Formatos de verificación de condiciones de calidad frente a los alimentos de la ración industrializada y ración para preparar)
- Seguimiento de la calidad de los productos suministrados por los proveedores. (Verificación en el recibo y durante el almacenamiento)
- Reuniones y visitas de asistencia técnica a proveedores.
- Verificación del trasporte del proveedor con mínimo los siguientes criterios:
  - ✓ Que el vehículo esté debidamente identificado con el letrero de "TRANSPORTE DE ALIMENTOS".
  - ✓ El vehículo de transporte debe estar en condiciones adecuadas de higiene.
  - ✓ Que los alimentos no estén en contacto directo con el suelo o cualquier otra superficie susceptible de ensuciarlos o contaminarlos.
  - ✓ Que los alimentos estén separados y alejado de los productos químicos.
  - ✓ El personal involucrado en la descarga vestirá ropas de trabajo de uso exclusivo, con identificación y con correctas prácticas y hábitos higiénicos.

D. PROCEDIMIENTO DE ADQUISIÓN DE LOS ALIMENTOS

COMPRAS:

Los productos alimenticios adquiridos deben ser aquellos estipulados para garantizar la adecuada nutrición de los niños, niñas, mujeres gestantes y madres lactantes, atendidos en la modalidad. Se debe cumplir con los alimentos que conforman el ciclo de menús establecido por la nutricionista de la unidad tanto para el paquete alimentario como para el refrigerio. Se realizará la compra de los alimentos del proveedor o los proveedores aprobados por el ICBF:

Para el proceso de compras debe realizarse lo siguiente

- Establecer un cronograma de compras y de recibo de alimentos
- Verificar las condiciones de los precios
- Verificar la cantidad de productos alimenticios a adquirir debe estar en función del número de personas atendidas, la capacidad de almacenamiento disponible y el inventario de existencias.

RECIBO:

Se debe disponer de un lugar destinado para la recepción de alimentos donde se tengan estibas para el almacenamiento de los productos, tanto en la bodega principal como en cada una de las UDS.

El manipulador de alimentos encargado del recibo debe:

- Verificar el pedido con lo recibido (cantidades).
- Verificar la apariencia, olor y color de los alimentos recibidos.
- Mantener separados los distintos tipos de alimentos
- El manipulador de alimentos o coordinador rechazara los alimentos que no cumplan con los requisitos mínimos establecidos.
- Evitar que personal no autorizado ingrese a las áreas ya que esto puede afectar las condiciones higiénicas del área de almacenamiento de los alimentos.

- Diligenciar el ANEXO 1 BPM. FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE AL RECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION INDUSTRIALIZADA- REFRIGERIO
- Diligenciar el ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

Algunos de los principales requisitos de calidad y sanidad que deben satisfacer los alimentos de mayor consumo y/o entrega en el programa DIMF mediante la RPP y el RI son:

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
LECHE UHT	Olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C en caso de no ser UHT. La leche en polvo no debe estar reempacada y se deben tener los cuidados en almacenamiento de productos secos. Leche UHT no requiere refrigeración.	Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Sin refrigerar y a más de 4ºC en caso de ser pasteurizada y no UHT.
YOGURT Y KUMIS	Olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C.	Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Sin refrigerar y a más de 4ºC.
HUEVOS	Cáscara limpia y completa sin roturas, Sin anormalidades en la cáscara. Peso acordado Sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
ENLATADOS	Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación. De un fabricante confiable. Con fecha de vencimiento y número de lote.	Latas abolladas, oxidadas, con derrames o escurrimientos, hinchadas o picadas. Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada
ALIMENTOS SECOS	Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos o materia extraña. Con fecha de vencimiento y número de lote. Para el caso de producto de panadería el aspecto poroso, homogéneo, corteza de color uniforme. Color y sabor agradable	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o material extraño Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada.

FRUTAS Y VERDURAS	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho. Olor normal. Tejidos finos. De buen color de acuerdo a la característica de la variedad. Libres de lesiones, insectos o cualquier sustancia extraña. Grado de madurez adecuado	Sucias. Descompuestas. Con magulladuras. Con moho. Con presencia de material extraño Sobremaduro

Fuente: GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF

(versión 5. Año 2020).

A. PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS REFRIGERADOS Y A TEMPERATURA CONTROLADA

Los alimentos se deben guardar solo en lugares de almacenamiento seco o refrigeración. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo; que para el caso de este contrato serán los derivados lácteos como kumis y yogurt; el almacenamiento en seco será para los alimentos de la RPP y del derivado de cereal y fruta de la Ración Industrializada.

Almacenamiento en seco

Se debe tener en cuenta no almacenar alimentos sobre el piso ni la pared, ni cerca de sustancias químicas o recipientes de basura. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, los derrames se deben limpiar tan pronto ocurran.

Se deben utilizar primero los alimentos cuyas fechas de llegada sean más antiguas (PEPS: primeras entradas, primeras salidas).

Se deberá llenar el registro de acta de baja de materias primas cuando haya algún factor en el alimento que evidencie descomposición o contaminación, y deberá dársele la disposición adecuada, y almacenarla en un lugar identificado y destinado solo para este fin.

Durante el almacenamiento debe ejercerse una inspección periódica de materia prima, productos procesados y de las instalaciones de almacenamiento, a fin de garantizar su inocuidad.

Almacenamiento en refrigeración

La colocación de los productos en el interior de la nevera se realizará lo más rápidamente posible, con el fin de evitar que se rompa la cadena de frío y la formación de escarcha y de agua de condensación. Se Mantendrán los alimentos en el recibo y almacenamiento a temperaturas de refrigeración entre 1ºC y 4°C Grados Celsius, para evitar la multiplicación de microorganismos; de esta manera se aumenta la vida útil de los alimentos y se detiene o reduce la velocidad del crecimiento de los gérmenes.

Los alimentos refrigerados (yogurt y kumis) se deben mantener debidamente etiquetados con lote y fecha de vencimiento.

Hay que anotar que el número de neveras es indistinto al requerimiento del número de termómetros, pues puede utilizarse uno sólo para verificar la temperatura de varias neveras.

E. ROCEDIMIENTO PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN PUNTOS DE ENCUENTRO

El objetivo es evitar que se contaminen, deterioren o adulteren los alimentos mientras inicia el proceso de embalaje o almacenamiento. Dentro de los principales parámetros que se deben tener en cuenta están: limpieza, orden, e identificación de cada producto (rotulados), estando siempre alerta de protegerlos de las condiciones externas perjudiciales por sus características.

Actividades del responsable del punto de encuentro:

- Mantener limpio y aseado el lugar destinado para el almacenamiento de los refrigerios y disposición de paquetes alimentarios.
- Recibir los productos alimenticios
- Coordinar el estibado, almacenado e inspección de los alimentos
- Coordinar la seguridad de los productos alimenticios
- Realizar el inventario de los productos alimenticios y solicitudes de alimentos para usuarios.

RECEPCION DE LOS PRODUCTOS: Se refiere a las acciones que ocurren una vez los alimentos son recibidos por quien asume la responsabilidad de la conservación antes de la distribución al usuario final.

PLANIFICACIÓN DE LA RECEPCIÓN:

- Disponer de espacio físico para el almacenamiento del alimento.

- Antes de cualquier ingreso el lugar debe estar perfectamente limpio.

- No se debe permitir el descargue de alimentos bajo la lluvia, pues el agua daña los empaques y puede mojar el alimento

INSPECCIÓN DE LOS VEHÍCULOS:

- Verificar que el vehículo cumpla con las condiciones de aseo, la carga debe estar aislada del piso del vehículo para evitar contaminación.

- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias químicas peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de la contaminación del alimento como combustibles, agroquímicos, detergentes etc.

INSPECCIÓN INICIAL DE LA CARGA:

- Inspeccionar ocularmente la carga para verificar que en general, se encuentra en buen estado.

- Los empaques no deben estar rotos, averiados, ni abiertos y no debe existir evidencia de contaminación o infestación por insectos. En caso de presentarse alguna de estas alteraciones no se debe recibir la carga y debe

ser devuelta a su lugar de origen.

DESCARGUE DE LOS ALIMENTOS:

- Supervisar que los alimentos sean descargados con cuidado.
- Levantar los paquetes no arrastrarlos.
- No dejar caer los paquetes alimentarios o alimentos.
- No cargar o descargar bajo la lluvia porque la humedad daña el empaque.
- Las pérdidas generadas durante el descargue se deben recolectar mediante (barrido) y llevar al sitio destinado para estos desechos.
- Los alimentos que evidentemente se encuentren alterados (mojados, empaques rotos o se evidencia que el alimento se encuentra deteriorado o descompuesto se debe separar y cuantificar para su devolución.

CONFORMACIÓN DE ESTIBAS, PILAS Y/O ARRUMES:

- Tener siempre presente las instrucciones que traen algunos de los empaques (la cantidad que se puede apilar y como deben ser colocados.
- Los arrumes deben conformarse sobre las estibas a una altura de 15 cm del suelo.
- Los productos deben permanecer en los empaques originales y organizarlos por tipo de producto
- Fijarse siempre en la fecha de vencimiento.
- Mantener los productos tóxicos (insecticidas, combustibles, detergentes, desinfectantes) cerrados, bien identificados y separados de los alimentos.
- Cuando no existan estibas o estantes el alimento nunca deberá estar en contacto directo con el piso
- Las estibas, pilas y/o arrumes deben estar separados mínimo 60cm con respecto a las paredes perimetrales y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

F. DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR Y RACIONES INDUSTRIALIZADAS

Además de lo mencionado en los ítems anteriores en relación a las normas de Bioseguridad, el proceso de transporte y recepción de los alimentos y Raciones para Preparar y las raciones industrializadas, establece las siguientes medidas para cumplimiento obligatorio por parte del Talento Humano encargado de realizar la entrega efectiva a las familias usuarias de la modalidad:

- Usar correctamente el tapabocas y hacer el correspondiente cambio cuando se encuentre húmedo, roto y/o sucio.
- Asegurar que la persona que entregue las RI y las RPP, realice el lavado y desinfección de manos según los protocolos establecidos.
- Asegurar que las zonas donde se realice la entrega de las Raciones Para Preparar se encuentren limpia y desinfectada.
- Realizar limpieza y desinfección de las RPP y de las RI en el momento de la recepción.
- Toda persona que entre a las UDS, debe ingresar con su respectiva mascarilla o tapabocas de protección.
- Solicitar a los usuarios que en el momento de la entrega de la Ración para Preparar asista solo un miembro de la familia, sin niños y sin mascotas.
- Incentivar el lavado de manos de acuerdo a los protocolos del Ministerio de Salud o uso del gel antibacterial.

G. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR

Todas las personas que realicen labores de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para realizar las tareas que se le asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

MES DE EJECUCION	TEMA	PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA O ESTÁNDAR	OBJETIVO ESPECIFICO	NÚMERO DE HORAS
MARZO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Generalidades del manual de BPM y diligenciamiento de los formatos de control de las BPM	Práctica 2/ Estándar 18	Garantizar la implementación de los procesos operativos descritos, documentando las acciones realizadas en las BPM de acuerdo con los formatos para su monitoreo y control.	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Generalidades del PSB y diligenciamiento de formatos de control del PSB	Práctica 2/ Estándar 17	Garantizar la implementación de los procesos operativos descritos, documentando las acciones realizadas en cada uno de los programas establecidos mediante el diligenciamiento de los formatos para su monitoreo y control.	
ABRIL	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: prevención de ETAS	Práctica 2/ Estándar 18	Socializar al personal de la unidad los procedimientos para la garantía de la calidad e inocuidad en la alimentación de la UDS, mediante la aplicación de las BPM para prevenir las ETAs y para la correcta implementación de las prácticas higiénicas	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: programas de limpieza y desinfección y manejo de residuos sólidos y líquidos	Práctica 2/ Estándar 17	Garantizar la implementación del programa de limpieza y desinfección y del programa de manejo de residuos conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de fortalecer capacidades	

			y comprensiones sobre la ejecución del programa.	
MAYO	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: propiedades y dilución de productos de limpieza y desinfección	Estándar 17	Garantizar el uso correcto de los productos químicos para el proceso de limpieza y desinfección de la unidad de servicio.	1 HORA
	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Socialización de minuta patrón; guía de preparaciones, lista de intercambios.	Estándar 18	Brindar las herramientas necesarias para la correcta entrega y conocimiento de la minuta patrón.	
MES DE EJECUCION	**TEMA**	**PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA O ESTÁNDAR**	**OBJETIVO ESPECIFICO**	**NÚMERO DE HORAS**
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: limpieza y desinfección de empaques de alimentos.	Estándar 17	Garantizar la limpieza y desinfección de empaques de alimentos socializados los protocolos establecidos en el Manual de Plan de Saneamiento Básico.	

JUNIO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en la recepción de alimentos	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA
JULIO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS : malas prácticas del manipulador de alimentos	Estándar 18	Garantizar la implementación del manual de BPM para la prestación del servicio de alimentación en condiciones de calidad e inocuidad.	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Programa de abastecimiento de agua	Estándar 17	Fortalecer la implementación del programa de abastecimiento de agua conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de garantizar capacidades y comprensiones sobre la ejecución del programa.	
AGOSTO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en el almacenamiento de alimentos	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA
SEPTIEMBRE	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: almacenamiento y rotulado de productos químicos	Estándar 17	Adoptar las medidas necesarias para el almacenamiento y manejo adecuado de los productos químicos utilizados durante la ejecución del contrato; de acuerdo con la normatividad vigente.	1 HORA
OCTUBRE	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en la distribución de alimentos.	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA

NOVIEMBRE	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Programa de control de plagas	Estándar 17	Fortalecer la implementación del programa de control de plagas conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de garantizar capacidades y comprensiones sobre la ejecución del programa.	1 HORA
DICIEMBRE	EVALUACION DEL PSB Y BPM: concurso al manipulador de alimentos	Estándar 17	Evaluar los conocimientos adquiridos respecto al PSB y BPM	1 HORA

A. HIGIENE PERSONAL Y DOTACIÓN:

Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar prácticas higiénicas y medidas de protección, dentro de las que se deben cumplir en la modalidad de DIMF se encuentra:

- Realizar baño diario
- Manos limpias, realizando el lavado correcto y cada vez que sea necesario.
- Usar tapabocas cubriendo nariz y boca siempre que manipule los alimentos.
- Cabello recogido, limpio y cubierto con un gorro o malla que impida la caída de cabello sobre los alimentos.
- En caso de tener heridas, cubrirlas con vendajes impermeables.

- Si es necesario el uso de guantes, estos deben ser impermeables, deben mantenerse limpios y sin roturas y deben recibir el mismo cuidado higiénico que las manos.
- Evitar comer, beber, masticar cualquier tipo de alimento u objeto.
- Evita prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, estornudar, etc, sobre los alimentos.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS



El lavado de manos es una práctica que debe ser constante y cada vez que sea necesario, ya que elimina el 85% de los riesgos de contaminación de los alimentos ocasionada por el hombre, es por esto que se hace indispensable un cambio de actitud y de conducta hacia la higiene personal.

MATERIALES:

- Jabón antibacterial líquido
- Toallas de papel o tela (limpia)
- Caneca

PROCEDIMIENTO:

1. Abra la llave
2. Humedezca las manos y antebrazos
3. Adicione jabón líquido en las palmas de las manos
4. Frote palma con palma, palma con dorso y entre los dedos por 30 segundos
5. Frote los antebrazos desde la muñeca hacia los codos
6. Cepille las uñas con el cepillo personal
7. Enjuague los brazos y las manos desde la punta de los dedos hacia los codos.
8. Enjuague el cepillo con abundante agua y ubíquelo en el lugar correspondiente.
9. Seque las manos con una toalla de papel o al aire libre.
10. Deseche la toalla en la caneca.

FRECUENCIA

Todo manipulador se debe lavar y desinfectar correctamente las manos

- Al iniciar el trabajo
- Antes y después de manipular alimentos.

Después de:

- Usar el sanitario
- Toser o tacarse cualquier parte del cuerpo, especialmente la nariz, boca, cabeza.
- Estornudar
- Fumar o comer
- Limpiarse el sudor
- Recoger sobras de alimentos
- Manipular recipientes de basura, traperos, utensilios sucios
- Terminar la jornada de trabajo
- Tocarse el cabello
- Cada vez que lo considere conveniente.

BIBLIOGRAFIA

Circular No. 017 de 2020, Expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

Circular 023 de 2017, Expedida por Ministerio de Salud y Protección Social "Acciones en salud pública para la vigilancia, prevención, manejo y control de la Infección Respiratoria Aguda (IRA).

Circular 18 de 2020, Expedida entre el Ministerio de Trabajo, Departamento Administrativo de la Función Pública y Ministerio de Salud y Protección Social "Acciones de contención ante el COVID 19 y la prevención de enfermedades asociadas al primer pico epidemiológico de enfermedades respiratorias".

Resolución 2674 de 2013, Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos".

GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF. https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/procesos/g6.pp_guia_tecnica_del_componente_de_alimentacion_y_nutricion_v1.pdf

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM

ANEXO 1 BPM. FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE AL RECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION INDUSTRIALIZADA- REFRIGERIO

UDS: _____ MES: _____ AÑO: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN **DIA/MES/AÑO**	GRUPOS DE ALIMENTOS ENTREGADOS	CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**				ESTADO DE RECIBO DE LOS ALIMENTOS **MARQUE CON UNA X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTOS			OBSERVACIÓN Y ACCIÓN TOMADA EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		Porta gorro, cofia o gorra	Usa tapabocas adecuadamente	Se observa en buen estado de	Usa uniforme o bata de color	Bueno	Regular	Malo	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Fecha: _____ _____ Semana:_____	Lácteos											
	Panificados											
	Frutas											
Fecha: _____ _____ Semana:_____	Lácteos											
	Panificados											
	Frutas											
Fecha: _____ _____ Semana: _____	Lácteos											
	Panificados											
	Futas											

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: _____ CARGO

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR

- RPP

UDS: _____ FECHA: DIA: _____ MES: _____ AÑO: _____

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	
	Usa tapabocas adecuadamente	
	Se observa en buen estado de salud	
	Usa uniforme o bata de color claro	

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	CASO DE INCUMPLIMIENTO
Huevos								
Arroz								
Harina de maíz								
Harina de trigo								
Avena								
Leche								
Atún								
Frijol								
Lenteja								
Panela								
Aceite								
Otro:								

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: _____ CARGO: _____

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP) Y REFRIGERIOS

UDS: _____ MES _____

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.													
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)													
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.													
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de													
almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.													
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.													
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.													

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: _____ CARGO:

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA MUNICIPIO MAPIRIPAN-META UDS: M1 PUERTO ALVIRA

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

AÑO 2025

INTRODUCCIÓN

Es necesario asegurar la calidad sanitaria de los alimentos que se producen, esto se logra a través de la implementación principalmente de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), basadas en el código internacional de principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarios (FAO/OMS), y adoptadas por Colombia bajo la Resolución 2674 de 2013, resolución 719 de 2015,decreto 3075 de 1997, las cuales tienen un enfoque preventivo en el que se garantizan las condiciones higiénico sanitarias del entorno y las etapas de producción, procesamiento, empaque, almacenamiento, transporte y comercialización de los productos para que estos no se constituyan en un vector o factor de riesgo para contaminación de los mismos.

La utilización de BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA genera ventajas no solo en materia de salud; los prestadores del servicio se ven beneficiados en términos de reducción de las pérdidas de producto por descomposición o alteración producida por contaminantes diversos.

Las BPM comprenden actividades a instrumentar y vigilar sobre las instalaciones, equipos, utensilios, servicios, el proceso en todas y cada una de sus fases, control de fauna nociva, manejo de productos, manipulación de desechos, higiene personal, etcétera.

OBJETIVO GENERAL

Conocer los planes y programas considerados como el sustento técnico y soporte documental para las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, garantizando el funcionamiento de un sistema de calidad y así obtener alimentos inocuos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Dar a conocer los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados en la Resolución 2674 de 2013, resolución 719 de 2015 y el decreto 3075 de 1997.
- Implementar las Buenas Prácticas de Manufactura en el personal manipulador de alimentos.
- Conocer las actividades correspondientes a las BPM en cuanto al proceso, el personal, recepción, clasificación, almacenamiento y servido.
- Comprender las precauciones y responsabilidades para garantizar la inocuidad y la calidad del alimento.
- Dar las herramientas necesarias al personal manipulador para lograr el cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Garantizar la calidad del componente de salud y nutrición a la primera infancia correspondiente a las políticas de atención integral.

MARCO LEGAL

Para efectos de la elaboración del presente manual, se requiere el conocimiento y aplicación de la siguiente normatividad relacionada con alimentos.

- Codex Alimentarius de OMS Versión 04 2003. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
- Ley 09 de 1979 Título V Min Salud Colombia, Decreto 3075 de 1997 de Min Salud Colombia, pro la cual se reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1270 de 17 de Julio de 2002, por medio del cual se adiciona un literal al artículo 50 del Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 5109 de diciembre de 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 del 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1575 de 2007

A. DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE SERVICIO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MANUAL DE BPM

El presente documento aplica para la modalidad DIMF que se realizará en el municipio de Mapiripan -Meta en la UDS: M1 OLVIDO para lo que se hace necesaria la descripción de sus espacios, como se realiza a continuación

Capacidad Instalada	**Descripción de la UDS** **Especificaciones**
Cocina	N.A.
Salones	La uca esta **Estructura:** • **Muros:** Construidos en madera. • **Columnas y vigas:** De madera con soporte en cemento, conforman la estructura portante del salón y garantizan la estabilidad. • **Techo o cubierta:** Generalmente cubierto en zinc. • **Piso:** En cemento pulido. **2. Ventanas y puertas:** • **Ventanas:** en madera. Rejas en madera.

	Salón sin puertas. **3. Acabados:** • **Color madera**.
Comedor	N.A.
Baños	Baño no este habilitado y no funciona
Patio	La unidad de servicio cuenta con patio en tierra y pasto
Tanque de agua	N.A.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

FOTOS DE LA UDS: M1 PUERTO ALVIRA

Conformación.

- **Pisos**
- **Ventanas**
- **Techo**
- **acabados**





PISOS

Dentro de los servicios que puede ofrecer se encuentra:

- Ración Para Preparar - RPP: Consiste en la alimentación que se entrega a un beneficiario o su familia, en forma de alimentos crudos, para que sean preparados en su hogar, entregados una vez al mes, de acuerdo con la minuta patrón del ICBF y las fichas técnicas de los alimentos aprobadas por el centro zonal.

- Ración Industrializada o lista para el consumo - RI: Este tipo de alimentación está contemplado en el manual operativo y se aplicaría tanto pronto se preste el servicio de forma presencial, consiste en la alimentación que se entrega a un beneficiario, para consumo inmediato, mediante el suministro de 1 refrigerio para el día del encuentro

- Se cuenta con agente educativo y apoyo en salud y psicosocial quienes realizan las labores de recepción, empaque, cargue y transporte de los alimentos hacia el municipio, los cuales portan los elementos de protección y documentación requerida, adicional a esto todo el personal de docentes y auxiliares pedagógicos adoptan buenas prácticas de manufactura y medidas de protección personal.

  Los refrigerios se almacenan en recipientes transparentes con tapa.

  Las raciones para preparar-RPP se recepciona y almacenan temporalmente en la UCA cumpliendo con las normas de BPM

DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

- ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especias.

- ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:

  a- El cual se encuentre por fuera de su vida útil
  b- No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

- ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

- ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

- ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos

que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

- ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

- HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- CONCEPTO SANITARIO: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

- AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

- BACTERICIDAS: Cualquier agente que destruya las bacterias.

- CALIDAD: Conjunto de propiedades y características inherentes a una cosa que permita apreciarla como igual, mejor o peor entre las unidades de un producto y la referencia de su misma especie.

- C.C: Centímetros cúbicos.

- Ml: Mililitros.

- CONTAMINACIÓN CRUZADA: Es la presencia de un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.

- DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- DESINFECTANTE: Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.

- DETERGENTE: Material tensoactivo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseada de alguna superficie de algún material.

- HIGIENE: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

- INOCUO: Aquello que no hace daño o no causa actividad negativa a la salud.
- LIMPIEZA: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.

- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocinado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos.

- MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

- MICROORGANISMO: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las alas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, aveces se clasifican como microorganismo

- SUSTANCIA PELIGROSA: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

- MICROORGANISMOS**:** Un microorganismo, también llamado microbio u organismo microscópico, es un ser vivo que nace, crece se reproduce y muere. Solo puede visualizarse con el microscopio.

  Bacterias: Su reproducción es acelerada, causan enfermedades.

  Mohos: Tienen gran adaptabilidad, termo – resistentes, en ambientes (suelo, aire, agua,) afectan las características organolépticas.

  Levaduras: Se encuentran en el medio ambiente. Fermentan principalmente los hidratos de carbono, produciendo distintas sustancias.

  Parásitos: Alteran los alimentos. Se encuentran en personas, animales y medio ambiente.

B. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA).

Los alimentos contaminados no siempre presentan cambios de color, olor o aspecto, en ciertas ocasiones pueden afectar nuestra salud y transmitir enfermedades. Para prevenirlas es imprescindible un adecuado manejo de los alimentos.

Las enfermedades transmitidas por alimentos pueden generarse a partir de un alimento o de agua contaminada. Son llamadas así porque el alimento actúa como vehículo de transmisión de organismos dañinos y sustancias

tóxicas.

Un brote de ETA se da cuando dos o más personas sufren una enfermedad similar después de ingerir un mismo alimento y los análisis epidemiológicos señalan al alimento como el origen de la enfermedad, que luego es confirmado por el laboratorio.

Las ETA pueden manifestarse a través de:

- INFECCIONES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: Son enfermedades que resultan de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos perjudiciales vivos. Por ejemplo: Salmonelosis, hepatitis viral tipo A y toxoplasmosis.

- INTOXICACIONES CAUSADAS POR ALIMENTOS: Ocurren cuando las toxinas o venenos de bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido. Estas toxinas generalmente no poseen olor o sabor y son capaces de causar enfermedades después que el microorganismo e eliminado. Algunas toxinas pueden estar presentes de manera natural en el alimento, como en el caso de ciertos hongos y animales como el pez globo. Ejemplos: botulismo, intoxicación estafilocócica o por toxinas producidas por hongos.

TOXI-INFECCION CAUSADA POR ALIMENTOS: Es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con una cierta cantidad de microorganismos causantes de enfermedades, los cuales son capaces de producir o liberar toxinas una vez que son ingeridos. Un brote de toxiinfección alimentaria se denomina a aquellos episodios que afecta a dos o más individuos que poseen alteraciones gastrointestinales después de haber ingerido un mismo alimento y tras un análisis alimentario se comprueba que es el alimento el causante de esa sintomatología. Ejemplos: Cólera.

Síntomas:

Los síntomas varían de acuerdo con el tipo de contaminación, así como también según la cantidad del alimento contaminado consumido. Los síntomas más comunes son vómitos y diarreas, también pueden presentarse dolores abdominales, dolor de cabeza, fiebre, síntomas neurológicos, visión doble, ojos hinchados, dificultades renales, etc.

Según la (FDA), el 2% o 3% de ETA pueden llevar a una enfermedad de largo plazo. Por ejemplo, Escherichia coli O157: H7 puede provocar fallas en el riñón en niños e infantes, las Salmonelas pueden provocar artritis reactiva y serias infecciones y Listeria monocytogens puede generar meningitis o aborto Para las personas sanas, la mayoría de las ETA son enfermedades pasajeras, que sólo duran un par de días y sin ningún tipo de complicación. Pero algunas ETA más graves pueden llegar a ser muy severas, dejar secuelas o incluso hasta provocar la muerte en personas susceptibles como son los niños, los ancianos, mujeres embarazadas y las personas enfermas.

.

Como se contaminan los alimentos:

- Enfriamiento inadecuado: un retraso de 12 horas o más desde la preparación hasta el consumo de la comida.
- Almacenamiento inadecuado.
- Conservación a temperatura ambiente.
- Cocción insuficiente: temperaturas inadecuadas de cocción
- Conservación caliente a temperatura inadecuada.
- Higiene personal insuficiente.
- Contaminación cruzada.
- Ingredientes de origen dudoso.
- Contacto de alimentos con animales y/o sus excrementos.

La Organización Mundial de la Salud ha desarrollado las 5 claves de la Inocuidad de los Alimentos, cuya implementación constituyen una accesible manera de evitar las ETA:

1) Conservar la higiene
2) Separar alimentos crudos y cocidos
3) Cocinar completamente los alimentos
4) Mantener los alimentos a las temperaturas seguras
5) Usar agua potable y materias primas seguras

TIPOS DE CONTAMINACIÓN

- CONTAMINACIÓN QUÍMICA: Es decir, con sustancias utilizadas en la desinfección como límpidos venenos.

  utilizados para erradicar insectos o roedores, o los utilizados en labores agrícolas como pesticidas y fungicidas.

- CONTAMINACIÓN FÍSICA: Los más comunes son los cabellos, pero también pueden ser restos de vidrios, madera, plásticos, papeles, alambre, clavos, chinches u otros objetos que no son parte de los alimentos y que son detectados a simple vista, y que hacen perder notablemente la calidad de los alimentos.

- CONTAMINACIÓN MICOBIANA: Producida por microbios que pueden ser transmitidos por alimentos crudos, manipuladores contaminados, animales, plagas como ratones, moscas, cucarachas, etc.…

- CONTAMINACIÓN DIRECTA: Cuando pasamos microbios de nuestro cuerpo a los alimentos.

- CONTAMINACIÓN CRUZADA: Cuando pasamos microbios de un alimento crudo o contaminado a otro ya procesado, cocido o limpio. Lo podemos hacer por las manos o utensilios y también en el almacenamiento.

C. PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES

Con el fin de garantizar la calidad y la inocuidad de las materias primas y de los empaques de los alimentos que se suministran para el consumo de los beneficiarios, se implementa el siguiente programa de selección de proveedores:

1. Se establecen alimentos en cantidades y calidad a comprar de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón para la modalidad desarrollo infantil en la modalidad familiar y de acuerdo con las fichas técnicas de cada alimento publicadas por el ICBF en la categoría de NUTRCION en el MODELO POR OPERACIÓN de la Intranet ICBF https://www.icbf.gov.co/misionales/promocion-y-prevencion/nutricion
2. Se realiza estudio de mercado, este comprende la lista de proveedores y establecer criterios de aceptabilidad, dentro de ellas los costos (se revisan las cotizaciones y se analizan con respecto a los precios actuales e históricos de los alimentos, precios y costos logísticos)
3. Se realiza visita al proveedor para verificar instalaciones y cumplimiento de los requisitos higiénico sanitarios y normativos, se verifica que cuenten con concepto higiénicos favorables, se verifica la calidad de los productos.
4. Se analiza la información recolectada y se elige teniendo en cuenta la capacidad y la calidad como proveedor, en este aspecto se verifican:

    - Criterios Estratégicos: ubicación, experiencia, disponibilidad de los productos.
    - Criterios Técnicos: cumplimiento, respuesta al incumplimiento, infraestructura, capacitación del personal, parque automotor, operación, calidad, registros sanitarios y alimentos con normas de rotulado y etiquetado, vida útil, condiciones específicas de las fichas técnicas y resultados microbiológicos y bromatológicos.
    - Criterios Comerciales: precio, servicio al cliente, crédito.

5. Seguido a la elección del proveedor, se implementa el programa de control de proveedores, debe contener, como mínimo:

- Registro de control de materias primas e insumos y registros de rechazos de materias primas e insumos. (Verificación de cantidades con el pedido realizado) y (Formatos de verificación de condiciones de calidad frente a los alimentos de la ración industrializada y ración para preparar.

- Verificación del cumplimiento de las fichas técnicas de materias primas e insumos, que fueron avaladas por el supervisor del contrato. (Formatos de verificación de condiciones de calidad frente a los alimentos de la ración industrializada y ración para preparar)
- Seguimiento de la calidad de los productos suministrados por los proveedores. (Verificación en el recibo y durante el almacenamiento)
- Reuniones y visitas de asistencia técnica a proveedores.
- Verificación del trasporte del proveedor con mínimo los siguientes criterios:
  - ✓ Que el vehículo esté debidamente identificado con el letrero de "TRANSPORTE DE ALIMENTOS".
  - ✓ El vehículo de transporte debe estar en condiciones adecuadas de higiene.
  - ✓ Que los alimentos no estén en contacto directo con el suelo o cualquier otra superficie susceptible de ensuciarlos o contaminarlos.
  - ✓ Que los alimentos estén separados y alejado de los productos químicos.
  - ✓ El personal involucrado en la descarga vestirá ropas de trabajo de uso exclusivo

PROCEDIMIENTO DE ADQUISIÓN DE LOS ALIMENTOS COMPRAS:

Los productos alimenticios adquiridos deben ser aquellos estipulados para garantizar la adecuada nutrición de los niños, niñas, mujeres gestantes y madres lactantes, atendidos en la modalidad. Se debe cumplir con los alimentos que conforman el ciclo de menús establecido por la nutricionista de la unidad tanto para el paquete alimentario como para el refrigerio. Se realizará la compra de los alimentos del proveedor o los proveedores aprobados por el ICBF:

Para el proceso de compras debe realizarse lo siguiente

- Establecer un cronograma de compras y de recibo de alimentos
- Verificar las condiciones de los precios
- Verificar la cantidad de productos alimenticios a adquirir debe estar en función del número de personas atendidas, la capacidad de almacenamiento disponible y el inventario de existencias.

RECIBO:

Se debe disponer de un lugar destinado para la recepción de alimentos donde se tengan estibas para el almacenamiento de los productos, tanto en la bodega principal como en cada una de las UDS.

El manipulador de alimentos encargado del recibo debe:

- Verificar el pedido con lo recibido (cantidades).
- Verificar la apariencia, olor y color de los alimentos recibidos.
- Mantener separados los distintos tipos de alimentos
- El manipulador de alimentos o coordinador rechazara los alimentos que no cumplan con los requisitos mínimos establecidos.
- Evitar que personal no autorizado ingrese a las áreas ya que esto puede afectar las condiciones

higiénicas del área de almacenamiento de los alimentos.

- Diligenciar el ANEXO 1 BPM. FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE AL RECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION INDUSTRIALIZADA- REFRIGERIO
- Diligenciar el ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

Algunos de los principales requisitos de calidad y sanidad que deben satisfacer los alimentos de mayor consumo y/o entrega en el programa DIMF mediante la RPP y el RI son:

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
LECHE UHT	Olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C en caso de no ser UHT. La leche en polvo no debe estar reempacada y se deben tener los cuidados en almacenamiento de productos secos. Leche UHT no requiere refrigeración.	Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Sin refrigerar y a más de 4ºC en caso de ser pasteurizada y no UHT.
YOGURT Y KUMIS	Olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C.	Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Sin refrigerar y a más de 4ºC.
HUEVOS	Cáscara limpia y completa sin roturas, Sin anormalidades en la cáscara. Peso acordado Sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
ENLATADOS	Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación. De un fabricante confiable. Con fecha de vencimiento y número de lote.	Latas abolladas, oxidadas, con derrames o escurrimientos, hinchadas o picadas. Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada
ALIMENTOS SECOS	Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos o materia extraña. Con fecha de vencimiento y número de lote. Para el caso de producto de panadería el aspecto poroso, homogéneo, corteza de color uniforme. Color y sabor agradable	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o material extraño Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada.
FRUTAS Y VERDURAS	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho. Olor normal. Tejidos finos. De buen color de acuerdo a la característica de la variedad. Libres de lesiones, insectos o cualquier sustancia extraña. Grado de madurez adecuado	Sucias. Descompuestas. Con magulladuras. Con moho. Con presencia de material extraño Sobremaduro

Fuente: GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF

(versión 5. Año 2020).

A. PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS REFRIGERADOS Y A TEMPERATURA CONTROLADA

Los alimentos se deben guardar solo en lugares de almacenamiento seco o refrigeración. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo; que para el caso de este contrato serán los derivados lácteos como kumis y yogurt; el almacenamiento en seco será para los alimentos de la RPP y del derivado de cereal y fruta de la Ración Industrializada.

Almacenamiento en seco

Se debe tener en cuenta no almacenar alimentos sobre el piso ni la pared, ni cerca de sustancias químicas o recipientes de basura. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, los derrames se deben limpiar tan pronto ocurran.

Se deben utilizar primero los alimentos cuyas fechas de llegada sean más antiguas (PEPS: primeras entradas,

primeras salidas).

Se deberá llenar el registro de acta de baja de materias primas cuando haya algún factor en el alimento que evidencie descomposición o contaminación, y deberá dársele la disposición adecuada, y almacenarla en un lugar identificado y destinado solo para este fin.

Durante el almacenamiento debe ejercerse una inspección periódica de materia prima, productos procesados y de las instalaciones de almacenamiento, a fin de garantizar su inocuidad.

Almacenamiento en refrigeración

La colocación de los productos en el interior de la nevera se realizará lo más rápidamente posible, con el fin de evitar que se rompa la cadena de frío y la formación de escarcha y de agua de condensación. Se Mantendrán los alimentos en el recibo y almacenamiento a temperaturas de refrigeración entre 1ºC y 4°C Grados Celsius, para evitar la multiplicación de microorganismos; de esta manera se aumenta la vida útil de los alimentos y se detiene o reduce la velocidad del crecimiento de los gérmenes.

Los alimentos refrigerados (yogurt y kumis) se deben mantener debidamente etiquetados con lote y fecha de vencimiento.

Hay que anotar que el número de neveras es indistinto al requerimiento del número de termómetros, pues puede utilizarse uno sólo para verificar la temperatura de varias neveras.

D. ROCEDIMIENTO PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN PUNTOS DE ENCUENTRO

El objetivo es evitar que se contaminen, deterioren o adulteren los alimentos mientras inicia el proceso de embalaje o almacenamiento. Dentro de los principales parámetros que se deben tener en cuenta están: limpieza, orden, e identificación de cada producto (rotulados), estando siempre alerta de protegerlos de las condiciones externas perjudiciales por sus características.

Actividades del responsable del punto de encuentro:

- Mantener limpio y aseado el lugar destinado para el almacenamiento de los refrigerios y disposición de paquetes alimentarios.
- Recibir los productos alimenticios
- Coordinar el estibado, almacenado e inspección de los alimentos
- Coordinar la seguridad de los productos alimenticios
- Realizar el inventario de los productos alimenticios y solicitudes de alimentos para usuarios.

RECEPCION DE LOS PRODUCTOS: Se refiere a las acciones que ocurren una vez los alimentos son recibidos por quien asume la responsabilidad de la conservación antes de la distribución al usuario final.

PLANIFICACIÓN DE LA RECEPCIÓN:

- Disponer de espacio físico para el almacenamiento del alimento.
- Antes de cualquier ingreso el lugar debe estar perfectamente limpio.
- No se debe permitir el descargue de alimentos bajo la lluvia, pues el agua daña los empaques y puede mojar el alimento

INSPECCIÓN DE LOS VEHÍCULOS:

• Verificar que el vehículo cumpla con las condiciones de aseo, la carga debe estar aislada del piso del vehículo para evitar contaminación.

• Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias químicas peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de la contaminación del alimento como combustibles, agroquímicos, detergentes etc.

INSPECCIÓN INICIAL DE LA CARGA:

• Inspeccionar ocularmente la carga para verificar que en general, se encuentra en buen estado.

• Los empaques no deben estar rotos, averiados, ni abiertos y no debe existir evidencia de contaminación o infestación por insectos. En caso de presentarse alguna de estas alteraciones no se debe recibir la carga y debe
• ser devuelta a su lugar de origen.

DESCARGUE DE LOS ALIMENTOS:

- Supervisar que los alimentos sean descargados con cuidado.
- Levantar los paquetes no arrastrarlos.
- No dejar caer los paquetes alimentarios o alimentos.
- No cargar o descargar bajo la lluvia porque la humedad daña el empaque.
- Las pérdidas generadas durante el descargue se deben recolectar mediante (barrido) y llevar al sitio destinado para estos desechos.
- Los alimentos que evidentemente se encuentren alterados (mojados, empaques rotos o se evidencia que el alimento se encuentra deteriorado o descompuesto se debe separar y cuantificar para su devolución.

CONFORMACIÓN DE ESTIBAS, PILAS Y/O ARRUMES:

- Tener siempre presente las instrucciones que traen algunos de los empaques (la cantidad que se puede apilar y como deben ser colocados.
- Los arrumes deben conformarse sobre las estibas a una altura de 15 cm del suelo.
- Los productos deben permanecer en los empaques originales y organizarlos por tipo de producto
- Fijarse siempre en la fecha de vencimiento.
- Mantener los productos tóxicos (insecticidas, combustibles, detergentes, desinfectantes) cerrados, bien identificados y separados de los alimentos.
- Cuando no existan estibas o estantes el alimento nunca deberá estar en contacto directo con el piso
- Las estibas, pilas y/o arrumes deben estar separados mínimo 60cm con respecto a las paredes perimetrales y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

E. DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR Y RACIONES INDUSTRIALIZADAS

Además de lo mencionado en los ítems anteriores en relación a las normas de Bioseguridad, el proceso de transporte y recepción de los alimentos y Raciones para Preparar y las raciones industrializadas, establece las

siguientes medidas para cumplimiento obligatorio por parte del Talento Humano encargado de realizar la entrega efectiva a las familias usuarias de la modalidad:

- Usar correctamente el tapabocas y hacer el correspondiente cambio cuando se encuentre húmedo, roto y/o sucio.
- Asegurar que la persona que entregue las RI y las RPP, realice el lavado y desinfección de manos según los protocolos establecidos.
- Asegurar que las zonas donde se realice la entrega de las Raciones Para Preparar se encuentren limpia y desinfectada.
- Realizar limpieza y desinfección de las RPP y de las RI en el momento de la recepción.
- Toda persona que entre a las UDS, debe ingresar con su respectiva mascarilla o tapabocas de protección.
- Solicitar a los usuarios que en el momento de la entrega de la Ración para Preparar asista solo un miembro de la familia, sin niños y sin mascotas.
- Incentivar el lavado de manos de acuerdo a los protocolos del Ministerio de Salud o uso del gel antibacterial.

A. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR

Todas las personas que realicen labores de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para realizar las tareas que se le asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

MES DE EJECUCION	TEMA	PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA O ESTÁNDAR	OBJETIVO ESPECIFICO	NÚMERO DE HORAS
MARZO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Generalidades del manual de BPM y diligenciamiento de los formatos de control de las BPM	Práctica 2/ Estándar 18	Garantizar la implementación de los procesos operativos descritos, documentando las acciones realizadas en las BPM de acuerdo con los formatos para su monitoreo y control.	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Generalidades del PSB y diligenciamiento de formatos de control del PSB	Práctica 2/ Estándar 17	Garantizar la implementación de los procesos operativos descritos, documentando las acciones realizadas en cada uno de los programas establecidos mediante el diligenciamiento de los formatos para su monitoreo y control.	
ABRIL	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: prevención de ETAS	Práctica 2/ Estándar 18	Socializar al personal de la unidad los procedimientos para la garantía de la calidad e inocuidad en la alimentación de la UDS, mediante la aplicación de las BPM para prevenir las ETAs y para la correcta implementación de las prácticas higiénicas	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: programas de limpieza y desinfección y manejo de residuos sólidos y líquidos	Práctica 2/ Estándar 17	Garantizar la implementación del programa de limpieza y desinfección y del programa de manejo de residuos conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de fortalecer capacidades	

			y comprensiones sobre la ejecución del programa.	
MAYO	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: propiedades y dilución de productos de limpieza y desinfección	Estándar 17	Garantizar el uso correcto de los productos químicos para el proceso de limpieza y desinfección de la unidad de servicio.	1 HORA
	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Socialización de minuta patrón; guía de preparaciones, lista de intercambios.	Estándar 18	Brindar las herramientas necesarias para la correcta entrega y conocimiento de la minuta patrón.	
MES DE EJECUCION	**TEMA**	**PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA O ESTÁNDAR**	**OBJETIVO ESPECIFICO**	**NÚMERO DE HORAS**
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: limpieza y desinfección de empaques de alimentos.	Estándar 17	Garantizar la limpieza y desinfección de empaques de alimentos socializados los protocolos establecidos en el Manual de Plan de Saneamiento Básico.	

JUNIO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en la recepción de alimentos	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA
JULIO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS : malas prácticas del manipulador de alimentos	Estándar 18	Garantizar la implementación del manual de BPM para la prestación del servicio de alimentación en condiciones de calidad e inocuidad.	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Programa de abastecimiento de agua	Estándar 17	Fortalecer la implementación del programa de abastecimiento de agua conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de garantizar capacidades y comprensiones sobre la ejecución del programa.	
AGOSTO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en el almacenamiento de alimentos	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA
SEPTIEMBRE	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: almacenamiento y rotulado de productos químicos	Estándar 17	Adoptar las medidas necesarias para el almacenamiento y manejo adecuado de los productos químicos utilizados durante la ejecución del contrato; de acuerdo con la normatividad vigente.	1 HORA
OCTUBRE	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en la distribución de alimentos.	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA

NOVIEMBRE	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Programa de control de plagas	Estándar 17	Fortalecer la implementación del programa de control de plagas conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de garantizar capacidades y comprensiones sobre la ejecución del programa.	1 HORA
DICIEMBRE	EVALUACION DEL PSB Y BPM: concurso al manipulador de alimentos	Estándar 17	Evaluar los conocimientos adquiridos respecto al PSB y BPM	1 HORA

A. HIGIENE PERSONAL Y DOTACIÓN:

Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar prácticas higiénicas y medidas de protección, dentro de las que se deben cumplir en la modalidad de DIMF se encuentra:

- Realizar baño diario
- Manos limpias, realizando el lavado correcto y cada vez que sea necesario.
- Usar tapabocas cubriendo nariz y boca siempre que manipule los alimentos.
- Cabello recogido, limpio y cubierto con un gorro o malla que impida la caída de cabello sobre los alimentos.
- En caso de tener heridas, cubrirlas con vendajes impermeables.

- Si es necesario el uso de guantes, estos deben ser impermeables, deben mantenerse limpios y sin roturas y deben recibir el mismo cuidado higiénico que las manos.
- Evitar comer, beber, masticar cualquier tipo de alimento u objeto.
- Evita prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, estornudar, etc, sobre los alimentos.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS



El lavado de manos es una práctica que debe ser constante y cada vez que sea necesario, ya que elimina el 85% de los riesgos de contaminación de los alimentos ocasionada por el hombre, es por esto que se hace indispensable un cambio de actitud y de conducta hacia la higiene personal.

MATERIALES:

- Jabón antibacterial líquido
- Toallas de papel o tela (limpia)
- Caneca

PROCEDIMIENTO:

1. Abra la llave
2. Humedezca las manos y antebrazos
3. Adicione jabón líquido en las palmas de las manos
4. Frote palma con palma, palma con dorso y entre los dedos por 30 segundos
5. Frote los antebrazos desde la muñeca hacia los codos
6. Cepille las uñas con el cepillo personal
7. Enjuague los brazos y las manos desde la punta de los dedos hacia los codos.
8. Enjuague el cepillo con abundante agua y ubíquelo en el lugar correspondiente.
9. Seque las manos con una toalla de papel o al aire libre.
10. Deseche la toalla en la caneca.

FRECUENCIA

Todo manipulador se debe lavar y desinfectar correctamente las manos

- Al iniciar el trabajo
- Antes y después de manipular alimentos.

Después de:

- Usar el sanitario
- Toser o tacarse cualquier parte del cuerpo, especialmente la nariz, boca, cabeza.
- Estornudar
- Fumar o comer
- Limpiarse el sudor
- Recoger sobras de alimentos
- Manipular recipientes de basura, traperos, utensilios sucios
- Terminar la jornada de trabajo
- Tocarse el cabello
- Cada vez que lo considere conveniente.

BIBLIOGRAFIA

Circular No. 017 de 2020, Expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

Circular 023 de 2017, Expedida por Ministerio de Salud y Protección Social "Acciones en salud pública para la vigilancia, prevención, manejo y control de la Infección Respiratoria Aguda (IRA).

Circular 18 de 2020, Expedida entre el Ministerio de Trabajo, Departamento Administrativo de la Función Pública y Ministerio de Salud y Protección Social "Acciones de contención ante el COVID 19 y la prevención de enfermedades asociadas al primer pico epidemiológico de enfermedades respiratorias".

Resolución 2674 de 2013, Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos".

GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF. https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/procesos/g6.pp_guia_tecnica_del_componente_de_alimentacion_y_nutricion_v1.pdf

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM

ANEXO 1 BPM. FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE AL RECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION INDUSTRIALIZADA- REFRIGERIO

UDS: _____MES: _____AÑO: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN **DIA/MES/AÑO**	GRUPOS DE ALIMENTOS ENTREGADOS	CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**				ESTADO DE RECIBO DE LOS ALIMENTOS **MARQUE CON UNA X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTOS			OBSERVACIÓN Y ACCIÓN TOMADA EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		Porta gorro, cofia o gorra	Usa tapabocas adecuadamente	Se observa en buen estado de	Usa uniforme o bata de color	Bueno	Regular	Malo	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Fecha: _____ _____ Semana:_____	Lácteos											
	Panificados											
	Frutas											
Fecha: _____ _____ Semana:_____	Lácteos											
	Panificados											
	Frutas											
Fecha: _____ _____ Semana: _____	Lácteos											
	Panificados											
	Futas											

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: _____CARGO

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR

- RPP

UDS: _____FECHA: DIA: _____MES: _____ AÑO: _____

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**	Porta gorro, cofia o gorra	
	Usa tapabocas adecuadamente	
	Se observa en buen estado de salud	
	Usa uniforme o bata de color claro	

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	CASO DE INCUMPLIMIENTO
Huevos								
Arroz								
Harina de maíz								
Harina de trigo								
Avena								
Leche								
Atún								
Frijol								
Lenteja								
Panela								
Aceite								
Otro:								

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: _____CARGO: _____

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP) Y REFRIGERIOS

UDS: _____MES _____

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.													
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)													
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.													
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de													
almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.													
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.													
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.													

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: _____CARGO:

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA
MUNICIPIO MAPIRIPAN

UDS M1 SECTOR LOMA

NUTRICIONISTAS 2025

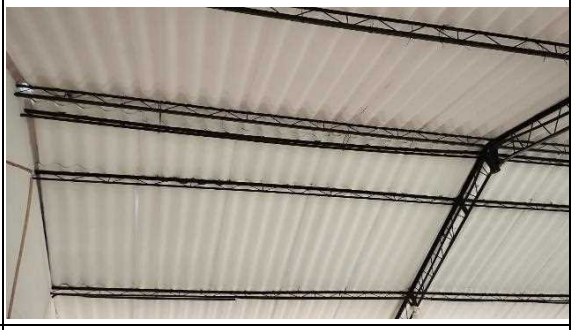
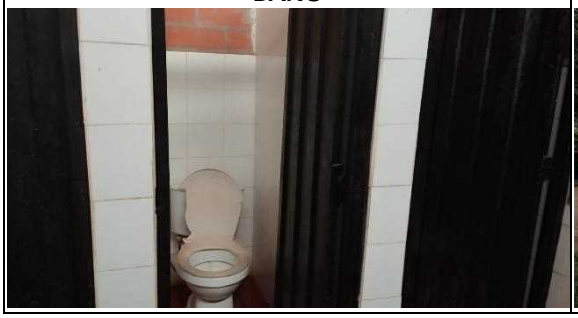
INTRODUCCION

El documento se aplicará para la modalidad DIMF en la UDS M1 SECTOR LOMA, ubicada en la dirección Escuela Jorge Eliecer Gaitán Calle4 N°. 18-71 sector loma

Para la ejecución del plan de saneamiento cuenta con agentes educativos, a quienes se les realizará formación y capacitación; el alcance del documento se dará a las siguientes áreas de la UDS:

Capacidad Instalada	**Descripción de la UDS** .
	Especificaciones
Cocina	N/A
Salones	El salón se encuentra en buenas condiciones, es de material, piso en baldosa con alguna que otra grieta, ventanas sin vidrios, tomas corrientes en buenas condiciones y cuenta con silletería y mesas
Comedor	N/A
Baños	Los baños son en material en regular estado y piso de material.
Patio	El patio para recreación está en buenas condiciones, es en croncreto y tiene canchas de futbol.
Tanque de agua	N/A

FOTOS DE LA UDS M1 SECTOR LOMA

FACHADA	**PISOS**
	
VENTANAS	**TECHO**
	
BAÑO	**OTRAS**
	

JUSTIFICACIÓN.

Los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, almacenamiento y distribución de alimentos para el consumo humano son las llamadas Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), En Colombia el sector de los alimentos se rige por el decreto 3075 de 1997 donde involucran los tres vértices de la producción: el personal involucrado, las instalaciones donde se efectúa el proceso y el producto fabricado.

Así mismo se tienen en cuenta las actualizaciones que desde él Ministerios de Salud, INVIMA y demás entes que decretan la normatividad en el campo alimentario para el territorio colombiano. Todo esto encaminado a garantizar la inocuidad alimentaria. Es por esto que se tiene en cuenta la resolución 2674 de 2013 que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas; La Resolución 2115 de 2007 Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

Para dar cumplimiento a esta normatividad, se creó este documento de evaluación y seguimiento llamado Plan de Saneamiento Básico que a través de su gestión se garantiza condiciones sanitarias que disminuyan los riesgos de contaminación.

En este documento se presenta las actividades a seguir en los diferentes procesos que se llevan a cabo para garantizar que el consumidor tenga un alimento inocuo, que no ponga en riesgo su salud y bienestar, controlando todos los frentes; limpieza y desinfección, calidad del agua, control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos.

Para que la aplicación de un Plan de Saneamiento de buenos resultados es importante remarcar que tanto la UDS y todo su personal, están comprometidos y participan en el desarrollo del mismo.

OBJETIVOS.

General

Garantizar los procedimientos establecidos en los requisitos sanitarios, logrando implementar en el personal las precauciones y responsabilidad contempladas por sanidad.

Específicos

- Elaborar los procedimientos de higiene, que deben ser aplicados para garantizar el adecuado cumplimiento del programa de limpieza y desinfección de las áreas de la bodega, UDS y UA con el fin de prevenir y controlar los riesgos de contaminación.
- Prevenir el desarrollo de infecciones, contaminación y plagas en las áreas mediante adecuados procesos de limpieza y desinfección.
- Evitar la proliferación de plagas a través de actividades programadas de fumigación y recolección de residuos.

- Brindar protección a la salud de los usuarios y talento humano y a la conservación del medio ambiente.

CONCEPTOS Y DEFINICIONES

- **Actividad acuosa (Aw):** Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

- **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

- **Bodega de Alimentos:** Es todo establecimiento de alimentos cuyo fin primordial es almacenar y distribuir alimentos terminados, empacados o a granel.

- **Higiene:** Condición de limpieza que asegura que un lugar, espacio, área, elemento o artefacto no constituyan riesgo para la salud de las personas.

- **Hipoclorito de sodio:** Desinfectante líquido de uso comercial y de marca conocida.

- **Detergente común:** Compuesto en polvo de uso comercial que se utiliza diluido en agua para limpiar.

- **Solución de Hipoclorito de sodio:** Hipoclorito de sodio diluido en agua fría.

- **Solución de detergente:** Detergente diluido en agua.

- **Desechos y/o basura:** Materiales en desuso, tales como escombros, botellas quebradas, tarros, mobiliario, tubos fluorescentes en mal estado, pañales, restos de alimentos, papeles sucios, etc

- **Desinfección:** Es la eliminación o destrucción de microorganismos (bacterias, virus, gérmenes) utilizando elementos químicos (Hipoclorito de sodio, alcohol) o físicos (temperatura).

- **Limpieza:** Es la eliminación de tierra, polvo, residuos de alimentos, grasas, suciedad, etc,… utilizando escobas, agua, detergentes, traperos, paños, otros.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



OBJETIVO GENERAL:

Garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección para controlar los riesgos de contaminación de los alimentos y/o preparaciones ofrecidas, así como de los diferentes espacios con el fin de prevenir infecciones y enfermedades en las niñas y niños beneficiarios de la modalidad de atención.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Definir los procedimientos, insumos, equipos y personal necesarios para la limpieza y desinfección de áreas, superficies, utensilios, equipos y demás elementos de contacto con los alimentos.
- Dar cumplimiento a la legislación vigente para alimentos: ley 9 de 1979, decreto 3075 de 1997 en el capítulo VI, y resolución 2674 de 2013 en el capítulo VI. Que hace alusión al Saneamiento.

.

MÉTODOS DE LIMPIEZA

- La limpieza se efectúa utilizando los métodos físicos de forma combinada o separada.
- Método Manual: Se utiliza cuando se requiere eliminar la suciedad, restregando con una solución detergente.

INSUMOS REQUERIDOS

DETERGENTES: Deben tener capacidad humectante y poder para eliminar la suciedad de las superficies, así como mantener los residuos en suspensión. Asimismo, deben tener buenas propiedades de enjuague, que se eliminen fácilmente de equipos los residuos de suciedad y detergente.

El objetivo de aplicar la solución detergente es el de desprender la capa de suciedad y microorganismos y mantenerlos en suspensión. El objeto del enjuague es el de eliminar la suciedad desprendida y los residuos de detergentes.

Dentro de los posibles detergentes a utilizar se encuentran:

- Jabón neutro en polvo

DESINFECTANTES: Los desinfectantes son preparaciones con propiedades germicidas y bactericidas, es decir, que eliminan microorganismos patógenos.

Dentro de los desinfectantes que se pueden utilizar se encuentran:

- Hipoclorito de sodio comercial, Concentración al 5.25% o 2.25%

Nota: *En el ANEXO 5 se encuentran adjuntas las fichas técnicas de los productos de desinfección utilizados en la unidad de Servicio.*

LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

- Como primer paso en todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas.
- El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el método respectivo.
- La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, de modo que el agua cubra totalmente.
- El paso siguiente es enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja, cepillo o escoba.
- Una vez que toda la superficie este en contacto con el jabón diluido, se procede a restregar las superficies meticulosamente de modo que toda el área que está siendo tratada se encuentre completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un período de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y el tipo de jabón que se esté utilizando.
- El enjuague final se hace con suficiente agua potable, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.
- No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, en caso de utilizarse un artículo este debe estar completamente limpio.
- Después del enjuague es conveniente hacer una revisión visual, en caso de encontrar suciedad es conveniente realizar nuevamente la limpieza y posterior enjuague.

- La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia, para lo cual se utiliza una disolución de Hipoclorito de sodio o algún otro agente desinfectante. La concentración del Hipoclorito de sodio depende del área a desinfectar.
- La solución de Hipoclorito de sodio se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta.
- Los productos de limpieza deben aplicarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o a los alimentos.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben estar aprobados para su uso en la industria de alimentos.

USO DE DETERGENTE EN LA UDS

Elementos que lavar	Cantidad de agua	Cantidad de detergente	Medida casera
Mesas-sillas- Estibas - Canastillas	1 Litro	5 g	1 cda rasa
Juguetes			
Forros-Colchonetas	1 Litro	10 g	2 cdas rasas
Pisos y paredes			
Lavadero			
Canecas			
Escobas y Traperos			
Tanques de agua			
Áreas de baños	1 Litro	15 g	3 cdas rasas

CRONOGRAMA DE FRECUENCIA PARA REALIZAR ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

AREAS A DESINFECTAR	FRECUENCIA	
	DIARIO	SEMANAL
PAREDES Y TECHOS		X
MARCOS DE VENTANAS Y PUERTAS		X
PISOS	X	
ESTIBAS		X
CANASTILLAS O CAJAS PLASTICAS		X
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	X	
OFICINAS	X	
BAÑOS	X	
JUGUETES		X
FORROS DE COLCHONETAS		X
MESAS	X	
SILLAS	X	
LAVADERO		X
TRAPEROS Y ESCOBAS	DIARIO*	

**Todos los días barrer y trapear sobre todo antes de recibir los alimentos.*
Para todos los espacios y elementos se podrá realizar actividades de limpieza adicionales según necesidad.

- La solución de detergente y/o de hipoclorito de sodio que se prepare deberá ser utilizada en un solo espacio, es decir, si se prepara una solución de detergente para la sala A, deberá utilizarse sólo en este espacio y luego eliminarse.
- No se debe mezclar detergente con desinfectante en los procesos establecidos.
- En un recipiente (balde) primero se adiciona el agua luego el detergente.
- Las personas responsables de las actividades serán agentes educativas y auxiliares pedagógicas.
- La preparación desinfectante (hipoclorito) la solución debe realizarse en un balde exclusivo para esta actividad y con jeringa para la correcta medición del desinfectante.
- La realización de las actividades de desinfección es de frecuencia diaria, semanal o mensual según lo establecido, así como cada vez que se requiera en casos específicos.
- No reutilice el agua ya usada.
- No seque con limpiones.

- Los elementos desinfectados no deben estar cubiertos con telas o plásticos.
- Las actividades de limpieza y desinfección deben ser registradas en los formatos establecidos.

MANEJO DE LÍQUIDOS, ANTISÉPTICOS Y DESINFECTANTES

Todo material y equipo, requiere de limpieza previa y desinfección con el fin de prevenir el desarrollo de procesos infecciosos. Es importante usar guantes, mascarilla para el manejo de estos líquidos y en caso de salpicadura en ojos y mucosas lavar con abundante agua y notificar de inmediato a su jefe inmediato.

HIPOCLORITO DE SODIO

El cloro, oxidante de acción rápida, es un desinfectante activo contra virus, hongos y microbacterias. Se inactiva en presencia de materia orgánica, se polimeriza por los rayos del sol. No debe conservarse en envases abiertos por más de 12 horas debido a la evaporación del producto activo. Puede utilizarse como desinfectante de uso general sobre superficies de mobiliario, pisos y para sumergir materiales no metálicos contaminados. En la preparación del cloro es necesario tener en cuenta lo siguiente:

- El lugar de preparación de las diluciones debe ser seguro y con buena ventilación.
- La tabla y la fórmula deben estar ubicadas en un sitio visible, cercano al sitio donde se realiza la preparación de las soluciones para consultarla.
- Los baldes plásticos deben estar en buenas condiciones y debidamente marcados para el envase de las soluciones.
- Recipiente medidor para cuantificar el hipoclorito de sodio.
- Una fuente de agua limpia.

USO DE DESINFECTANTE HIPOCLORITO DE SODIO

Volumen de solución	DESINFECCIÓN DE ESTIBAS Y CANASTILLAS AREAS DE ALMACENAMIENTO	DESINFECCIÓN DE BAÑOS	DESINFECCIÓN DE MESAS Y SILLAS (1), JUGUETES (2)	DESINFECCIÓN DE PISOS, PAREDES. TECHOS, VENTANAS (1), FORROS COLCHONETAS (2)	DESINFECCIÓN DE CANECAS DE BASURA , CASETA DE BASURAS TRAPEROS, ESCOBAS, LIMPIONES, LAVADERO
(agua con Hipoclorito) en Litros	No enjuagar	No enjuagar	No enjuagar(1) Tiempo de exposición: 15 min (2)	No enjuagar (1) Tiempo de exposición: 15 min (2)	No enjuagar
	Concentración	Concentración	Concentración	Concentración	Concentración
	200ppm	750ppm	200ppm	500ppm	600ppm
	Volumen de Hipoclorito en mililitros				
1	4	15	4	10	12
2	8	30	8	20	24
3	12	45	12	30	36

4	16	60	16	40	48
5	20	75	20	50	60
6	24	90	24	60	72
7	28	105	28	70	84
8	32	120	32	80	96
9	36	135	36	90	108
10	40	150	40	100	120

PROCEDIMIENTO AREAS UDS

PISOS PAREDES Y RINCONES

Materiales	Procedimiento
Escoba Trapero Recogedor 2 Baldes: uno para solución de detergente y otro para agua limpia. Detergente común Hipoclorito de sodio. Cepillo - esponja	– Abra las ventanas para ventilar – Divida los espacios por sectores para limpiar, corriendo todos los muebles y/o mesas hacia una zona. – Si hay tierra, humedecer el lugar antes de barrer. – Barra primero el sitio que quedo libre de muebles. – Recoja la basura con el recogedor. – Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa: por cada litro de agua 2gr de detergente; se adiciona primero el agua y luego el detergente. – Estregar con ayuda de cepillos y esponjas. – Enjuagar con agua potable, eliminando los residuos del detergente. – Aplicar la solución desinfectante con trapero limpio sin repasar la misma área: 10 ml de Hipoclorito de sodio por 1 litro de agua.

MESAS Y/O SILLAS

Materiales	Procedimiento
Un paño de limpieza de uso exclusivo 2 Baldes Detergente común Hipoclorito de sodio 1 rociador para el Hipoclorito de sodio.	– Retire los materiales de desecho, (comida, papeles, etc…), eliminándolos en un basurero. – Sumerja el paño en el balde con solución de detergente. – Pase el paño con solución de detergente. – Enjuague el paño en balde con agua limpia hasta retirar todo el detergente, y páselo por la superficie de las mesas. – Desinfecte con una solución de Hipoclorito, deje actuar 15 minutos, enjuague con agua potable.

PAREDES Y MUROS

Materiales	Procedimiento
Paño de limpieza 2 Baldes Trapero Detergente común Escobillón	– Pase el trapero o paño húmedo para retirar el polvo de paredes y muros. – Limpie con escobillón los techos. – Sumerja el paño en un balde con solución de detergente – Limpie con solución de detergente, paredes y muros – Enjuague el paño en un balde con agua limpia – Enjuague los muebles y paredes

CONSIDERACIONES ESPECIALES:

- La limpieza con solución de detergente y enjuague de muebles, techos y paredes debe realizarse solo si la superficie es lavable.
- Durante la limpieza debe tenerse especial cuidado con cable y enchufes próximos.
- La limpieza debe enfatizarse detrás de los cuadros, cortinas, repisas, tableros.

VENTANAS Y PUERTAS

Materiales	Procedimiento
2 paños de limpieza 2 baldes Detergente común	– Pase el paño para retirar el polvo adherido a ventanas y puertas. – Sumerja un paño en un balde con solución de detergente. – Limpie con solución de detergente ventanas y puertas por dentro y por fuera. – Enjuague el paño en un balde con agua limpia. – Seque los vidrios (solo sí hay) de ventanas y puertas con un paño limpio y seco.

LIMPIEZA DE BOMBILLOS

Materiales: - 1 paño

- Pase un paño seco para retirar el polvo adherido, el fluorescente debe estar apagado y frío.

Una vez al mes y cada vez que sea necesario.

MATERIALES DIDACTICOS Y JUGUETES DE GOMA, TELA, PLÁSTICO. ETC…

Materiales	Procedimiento
Un cepillo Un balde plástico de uso exclusivo para preparar detergente y enjuagar 1 paño Detergente común Hipoclorito de sodio: desinfección de lavadero	Cuando exista Lavadero: – Limpie y desinfecte el lavadero – Introduzca el balde con solución de detergente en el lavadero – Sumerja los materiales didácticos y/o juguetes en solución de detergente, y cepíllelos cuando corresponda según el material. – Enjuague los juguetes en un recipiente con agua limpia, hasta eliminar restos de detergente. – Retire agua del interior de los juguetes, de preferencia deje estilar. – Sumerja los juguetes en solución con Hipoclorito por 15 minutos. – Enjuague con abundante agua potable. – Si es necesario seque los juguetes con un paño seco y limpio. Cuando no exista lavadero: – Utilizar el lavamanos del personal colando el balde sobre él. – Continuar con el mismo procedimiento descrito anteriormente. Semanalmente o Cada vez que sea necesario.

SERVICIOS SANITARIOS

En este ítem los materiales señalados son de uso exclusivo para este sector y los elementos que lo contienen. Los materiales mencionados para la limpieza y desinfección de la taza de baño serán exclusivos para este artefacto. La limpieza y desinfección deberá realizarse de acuerdo al orden propuesto para asegurar que no se produzca contaminación cruzada.

Materiales	Procedimiento
Cepillo Esponja Escoba Recogedor Trapero Escobillón.	– Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos y los de las papeleras en el lugar destinado para ello. – Enjuagar con abundante agua y aplicar la solución jabonosa. – Estregar las baterías sanitarias con ayuda de cepillo, esponjas y escobillón. – Enjuagar con abundante agua potable, eliminando los residuos del detergente. – Aplicar la solución desinfectante: 15 ml de Hipoclorito de sodio al 5.25% por cada litro de agua. – Diariamente Al medio día, y al terminar la jornada diaria de los niños y niñas, y/o cada vez que sea necesario. – Al realizar el aseo del baño siempre inicie por los lugares más limpios y termine por aquellos más sucios.

LAVAMANOS, LLAVES, BASES Y TUBERIAS

Materiales	Procedimiento
Cepillo Esponja Escoba Recogedor Trapero Escobillón	Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos en el lugar destinado para ello. Enjuagar con abundante agua y aplicar la solución jabonosa. Estregar los lavamanos, llaves y tuberías con ayuda de cepillo y esponjas. Enjuagar con abundante agua potable, eliminando los residuos del detergente. Aplicar la solución desinfectante: 15 ml de Hipoclorito de sodio al 5.25% por cada litro de agua. Dos veces al día y/o cada vez que sea necesario.

AREAS EXTERIORES

Materiales	Procedimiento
PATIOS Escoba Recogedor Bolsas para la basura	Barra y recoja materiales de desecho con el recogedor Coloque los desechos en bolsas cerradas en los contenedores de basura, fuera del alcance de los niños. Humedezca el suelo para no levantar polvo Diariamente y cada vez que se requiera
ÁREAS VERDES	Pasto: Mantener corto y limpio Huertas: Limpios y cerrados para evitar entrada de animales Maleza: Evitar crecimiento y acumulación. Corte Bimensual o cuando sea necesario.

El registro de las actividades del programa de limpieza y desinfección en las áreas comunes se realizará diariamente en el ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO.

Almacenamiento de productos químicos para la limpieza y desinfección

Se realiza en un área específica, con el fin de evitar la contaminación química. Se debe disponer de un estante o cajón en donde se organizan las sustancias debidamente identificadas, fuera del alcance de los niños.

Rotulado: Las sustancias deben estar debidamente rotuladas con las indicaciones necesarias para evitar accidentes o peligros por inadecuada manipulación, este rotulado debe tener especificaciones como:

- Nombre
- Fecha de vencimiento
- Recomendaciones
- Precauciones.

De igual manera se mantiene un folder con las fichas técnicas de las sustancias utilizadas para que los manipuladores consulten su uso y aplicación.

Se tendrá en cuenta la siguiente clasificación para el rotulado y se utilizará el siguiente rotulo en el área de almacenamiento:





PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS



INTRODUCCION

Durante la operación y funcionamiento del servicio, se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que deben ser manejados de tal forma que impidan la contaminación de las diferentes áreas y ambientes y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

El material que no representa una utilidad o un valor económico se convierte en residuo. Es importante tener en cuenta que para desarrollar un óptimo manejo de los residuos sólidos se hace indispensable clasificarlos, para ello se pueden considerar aspectos como sus características, su procedencia y la fuente generadora.

OBJETIVO GENERAL

Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente del Servicio, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos y líquidos generados en el servicio.
- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en el servicio.
- Capacitar al personal, en la importancia de los residuos y en los factores de riesgo que pueden generar contaminación.

ALCANCE

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante la operación y funcionamiento del Servicio.

DEFINICIONES

- **Basura:** Se entiende por basura todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

- **Desecho:** Se entiende por desecho cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

- **Desperdicio:** Se entiende por desperdicio todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

- **Disposición sanitaria de basuras:** Se entiende por disposición sanitaria de basuras el proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

- **Tratamiento:** Se entiende por tratamiento el proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

Los residuos sólidos se clasifican de acuerdo con sus características en:

- **Orgánicos:** Es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo y las espinas de pescado, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.

- **Inorgánicos:** Hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, son conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables, y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje.

- **Con características especiales:** Deben separarse de la corriente de residuos debido a su peligrosidad tanto para la salud humana como para los ecosistemas en general y disponerse finalmente en rellenos de alta seguridad, incinerarse, o tratarse de forma previa a su enterramiento en un relleno para residuos no peligrosos.

- Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos

- **Reducción:** Se refiere a reducir la cantidad de residuos sólidos, (en volumen y peso) que ingresan a la disposición sanitaria final. Incluyen técnicas que permiten la separación de los residuos o bien poder. reutilizarlos o reciclarlos. Una vez concentrado el residuo es mucho más fácil recuperar los materiales, que pueden tener un valor económico.

- **Reciclaje:** Consiste en la transformación física, química y/o biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nuevamente una materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes. En la teoría cualquier artículo es reciclable; en la práctica solo aquellos en que el beneficio económico excede los costos de su recuperación. Esta técnica puede eliminar los costos de disposición, reducir los costos de materias primas y proporcionar ingresos por la venta de residuos. La eficacia dependerá de la forma como se practique la segregación.

- **Compostación:** Es la conversión biológica de la materia orgánica que da como resultado un mejorador de suelos o un abono orgánico de excelente calidad.

- **Incineración con recuperación de energía:** Se refiere a la incineración tecnificada a muy alta temperatura donde se logra la descomposición total de las basuras convirtiéndolas en cenizas y recuperando el valor calorífico de aquellas para generación de electricidad y/o calefacción para la comunidad.

- **Relleno sanitario:** Es un sitio, por lo general alejado de las ciudades, que se escoge para "enterrar" los residuos sólidos, pero con una adecuación de tipo técnico y con un manejo controlado del tipo de residuos que allí se disponen. Se trata de que al relleno sanitario vayan solamente aquellos objetos para los cuales ésta sea la única opción de manejo para la comunidad.

DESCRIPCION DEL MANEJO DE RESIDUOS

SECTOR DE ACOPIO DE BASURAS: cuarto de basuras, basureras y contenedores:

- Cuarto de basuras general: Cada vez que se retire la basura barra y retire desechos, limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de sodio. (Dos o tres veces en la semana y cada vez que se requiera).

- Punto Ecológico: Deben ser de material plástico, con tapas que se ajusten perfectamente, de fácil limpieza. Limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de sodio. (Diariamente).

- Basureras o Canecas Para Basura: Deben ser de material plástico, con tapas que se ajusten perfectamente, de fácil limpieza.
  Limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de

sodio. (Diariamente).

DESCRIPCIÓN DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Se acoge el código de colores para separación en la fuente que rige a partir del 01 de enero del año 2021, teniendo en cuenta que se tiene un año para implementarla, iniciará el proceso en las unidades teniendo en cuenta la disponibilidad de elementos en cada una de las UDS.

Código de colores para separación de residuos sólidos en la fuente:

Blanco: residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.

Negro: residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos como tapabocas, guantes, entre otros.

Verde: residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc.

Con el cumplimiento de este código la corporación busca aportar en el índice de separación en la fuente y que esto se refleje en el cumplimiento de las metas ambientales del país, no solo en materia de gestión integral de residuos sólidos sino además en metas como la reducción del 51 % de las emisiones de carbono al 2030.

PROCEDIMIENTOS ESPECÍFICOS PARA CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO				
	APROVECHABLE	DESCRIPCION	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
SALONES O SITIOS DE DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PEDAGOGICAS DEL ENCUENTRO GRUPAL.	RECICLAJE	Papeles y cartones: Periódicos, revistas folletos, catálogos, cuadernos, papeles de oficina, sobres, tarjetas, bolsas de papel, cartulinas, entre otros, cartón, canastas de huevos limpias.	El reciclaje incluye la recolección, separación, procesamiento y creación de un nuevo producto o material, a partir de otros ya usados, con lo que se puede lograr varios beneficios económicos, ecológicos y sociales.	Hacer la separación de los residuos reciclables directamente en el punto ecológico. El material reciclable debe estar limpio y seco.	Una vez separados los residuos reciclables, se pueden disponer para las respectivas planeaciones pedagógicas o se puede entregar a los recuperadores que operen de manera independiente en el sector
RECIBO Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS		Plásticos: botellas de plástico (PET), bolsas plásticas limpias, pasta (botellas de champú, detergentes, desinfectantes), botella de aceite (bien cerrada). Vidrío: Botellas, envases o frascos de cualquier forma y color, ej: compotas, café, lociones, mermelada.			
MOMENTO DEL CONSUMO DE LOS REFRIGERIOS	ORGANICOS	Residuos de alimentos antes de su preparación, Cáscaras de frutas y verdura, Residuos vegetales de poda y jardín.	Recolección de estos en punto ecológico.	Almacenamiento temporal en el cuarto de basuras general.	La disposición final se realizara en carros recolectores o en su defecto sitio dispuesto por la comunidad para la disposición de desechos.

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO				
	NO APROVECHABLE	DESCRIPCION	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
SALONES AREAS COMUNES Y BAÑOS	ORDINARIOS	Para los residuos ordinarios se destina bolsa de color negro en las canecas de los baños y del punto ecológico. Para los elementos de bioseguridad desechados se dispondrá de espacio para su manejo, el cual será ajustado por dos bolsas negras, donde se depositarán los mismos.	Para los residuos ordinarios se destina bolsa de color negro en las canecas de los baños y del punto ecológico. Para los elementos de bioseguridad desechados se dispondrá de espacio para su manejo, el cual será ajustado por dos bolsas negras, donde se depositarán los mismos.	Almacenamiento temporal en el cuarto de basuras general.	La disposición final se realizará con los carros recolectores dispuestos en el municipio
UDS(NO SE GENERAN USUALMENTE	ESPECIALES	Escombros, llantas colchones, muebles, estantes.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final en el municipio

El registro de la disposición de los residuos se realizará diariamente en el ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA



OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del servicio, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante los diferentes procesos.

Concientizar al personal que interviene en los diferentes procesos para ejercer un uso razonable del agua potable.

ALCANCE

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del servicio y a los sistemas de almacenamiento de la misma.

DEFINICIONES

- **Acueducto:** sistema de abastecimiento de agua.
- **Acometida:** Derivación y distribución de red que llega al registro de corte del inmueble.
- **Agua potable:** Agua sana, agradable e inocua, y reúne los requisitos organolépticos, fisicoquímicos y microbiológicos, por tanto es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
- **Abastecimiento de agua potable:** Sistema o servicio de Captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo de agua.

- **Agua segura:** Es el agua que no cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto 475/98) y sin embargo puede ser consumida sin riesgos para la salud.

- **Almacenamiento seguro de agua:** Acción con el propósito de almacenar en condiciones sanitarias agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo.

- **Contaminación del agua:** Presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una ETA

- **Hipoclorito de sodio (Cl2)** Elemento químico gaseoso utilizado comúnmente como desinfectante en muchos procesos, y especialmente en el agua potable dosificado en cantidades muy bajas.

- **Hipoclorito de sodio combinado**: producto de la reacción entre diferentes componentes del Hipoclorito de sodio residual libre y el amoniaco de ciertos compuestos nitrogenados, produce mono, di, y Cloramina y tricloruros de Nitrógeno.

- **Hipoclorito de sodio libre:** Concentración de Hipoclorito de sodio que permanece en el agua por un tiempo limitado, con el propósito de eliminar los gérmenes que puedan contaminar el agua en la planta, rede y punto de consumo de los inmuebles.

- **Hipoclorito de sodio residual total:** Es la suma del Hipoclorito de sodio libre más el Hipoclorito de sodio combinado, pueden estar simultáneamente, pero generalmente el Hipoclorito de sodio residual libre está en mayor proporción

- **Desinfectante:** Agente químico o físico que elimina los microorganismos, o por lo menos disminuye su población a un nivel seguro

- **Desinfección**: Proceso al que se somete el agua para eliminar los microorganismos patógenos, se puede realizar a través de la filtración, la cloración, el hervido o la luz ultravioleta

- **Tanque**: Depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección. Los materiales más comunes son: asbesto-cemento, fibra de vidrio y plástico polietileno.

- **Registro de control de actividades:** Es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la Serviciogienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.

- **Microorganismos Patógenos:** Son las bacterias, virus, parásitos que pueden enfermar al ser humano, y están relacionadas con enfermedades específicas de transmisión hídrica

- **Tratamiento:** Conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación de agua.

- **Tratamiento físico:** Uso de métodos como: térmico (hervido) ultravioleta (luz ultravioleta que causa reacciones fotoquímicas en las membranas de las bacterias y su posterior muerte) ó filtración mediante uso de diferentes medios de filtración para la eliminación o inactivación de bacterias o parásitos.

- **Tratamiento térmico:** Sometimiento del agua por 3 minutos a 92 ºC.para la eliminación de las bacterias patógenas.

- **Tratamiento Químico:** Adición de sustancias químicas (Cl2) para la eliminación de las bacterias patógenas.

- **Saneamiento básico del agua potable:** Mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias del agua utilizada para consumo humano.

SUMINISTRO DE AGUA

El agua potable en las UDS es un componente fundamental para mantener un ambiente sanitario. El agua es utilizada generalmente para:

- Los procesos de limpieza y desinfección de pisos, paredes, baños.
- Los procesos de limpieza y desinfección de equipos y utensilios.
- Aseo del personal.
- Limpieza y desinfección de frutas y verduras y empaques de los alimentos

Fuentes de Agua
La fuente de agua potable es la Empresa de Acueducto de Puerto López; la cual es la responsable directa de proporcionar el agua con las características de calidad (organoléptica, microbiológica y físico química), requerida para el desarrollo de las diferentes actividades.

Almacenamiento del agua

El almacenamiento del agua potable se realiza en tanques plásticos con capacidad de litros; el cual dispone de un sistema de entrada y salida continuo. Los procedimientos de limpieza y desinfección se encuentran descritos en el Programa de Limpieza y Desinfección.

VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA

En el agua existen millones de microorganismos y sustancias, que de no eliminarse, contaminarían los alimentos fácilmente.

En el cuadro se especifican los principales microorganismos que se encuentran en el agua y que son causantes de muchas enfermedades.

Microorganismo	Enfermedad
Protozoos	
Crytosporidium	Criptosporidiosis
Giardia lamblia	Giardiasis
Entamoeba histolytica	Disentería amebiana
Naegleria fowleri	Meningo-encefalitis amébica
Virus	
Hepatitis A	Hepatits
Adenovirus	Enfermedades respiratorias y conjuntivitis
Enterovirus, coxsackievirus, ecovirus y virus de la poliomelitis	Enfermedades respiratorias. Poliomelitis
Reovirus	Gastroenteritis
Virus Norwalk	Diarreas y vómitos
Rotavirus	Diarreas
Bacterias	
Salmonella typhi	Fiebres tifoideas
Salmonella paratyphi	Fiebres paratifoideas
Salmonella schottmuelleri	Fiebres paratifoideas
Salmonella spp	Salmonelosis
Shigella spp	Disentería bacteriana (shigelosis)
Campylobacter jejuni y Campilobacter enteritis	Gastroenteritis
Escherichia coli	Gastroenteritis
Yersinia enterocolitica	Yersiniosis
Vibrio cholerae	Cólera
Legionella pneumophila	Legionelosis/enfermedad del legionario
Leptospira	Leptospirosis
Pseudomonas aeruginosa	Diversas infecciones

Para la verificación de la calidad del agua se debe revisar cada día en los que se realicen Encuentros Grupales la calidad del agua mediante la observación de la misma en alguno de los grifos de la UDS, verificando que se cuente con suministro de agua, y si color y olor sean los característicos. El registro de esta actividad se realizará en el ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA.

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA O LAVADERO

Equipos**:** Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se requieran según el tipo de tanque.

La metodología de lavado y desinfección que se describe a continuación se aplica a todos los tanques usados comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno y concreto)

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.
- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.

- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.
- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.
- Preparar la solución desinfectante de acuerdo al protocolo establecido.
- Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.
- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
- Abrir los grifos o llaves del agua, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.
- Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves del servicio para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
- Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: microorganismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del Hipoclorito de sodio por volatilización.
- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, Indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, persona responsable de la actividad y observaciones.

PLAN DE CONTINGENCIA: En caso de no contar con agua potable se llevará a cabo la adquisición de esta en botellas, bolsas o galones.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del servicio se crean diferentes hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el personal y beneficiarios por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

En las bodegas o en los puntos de encuentro, las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, zancudos, moscas domésticas y piojos.

Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia y control preventivo de plagas que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer el procedimiento para la inspeccionar la hermeticidad de la institución, la presencia de plagas y el manejo adecuado de elementos en desuso.

- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, con el fin de evitar el acceso de plagas a la institución.

- Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles.

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas del SERVICIO para mantener bajo control los vectores de contaminación. Comprende una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones de artrópodos y roedores.

DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo de plagas:

- **Actividad de saneamiento ambiental:** son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

- **Cebos:** muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

- **Desratización:** tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.

- **Infestación:** es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

- **Medida preventiva:** son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

- **Plaguicida:** cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

- **Vector:** artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o

mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

MARCO TEORICO

Un animal – plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o es molesto de algún modo.

Las plagas más comunes que podemos encontrar en Los servicios de alimentos son:

- **Roedores**, tales como ratas y ratones.
- **Insectos**, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo gorgojos).
- **Pájaros**, como palomas y gorriones.

Todos ellos causan la alteración o la contaminación de los alimentos o son generalmente un fastidio si se les permite vivir en las plantas alimentarías.

Es importante que identifique los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o pupales.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

¿POR QUÉ CONTROLAR LAS PLAGAS?

Siempre que hay plagas en los locales de manipulación de alimentos, existe un riesgo grave de contaminación y alteración de los alimentos, de intoxicación alimentaria y enfermedades de origen alimentario.

Se deben controlar las plagas para prevenir la diseminación de enfermedades, para impedir la pérdida de alimentos por alteración y para cumplir la ley.

Como el resto de formas de vida, los animales-plaga necesitan alimento, refugio y seguridad para poder sobrevivir. Actuando sobre estos tres factores podemos impedir que las plagas alcancen nuestro servicio.

Los dos modos más importantes de controlar las plagas de los alimentos son impedir su acceso al servicio de alimentos y bodega así como del lugar de proceso y evitar que puedan obtener alimento

y refugio.

¿COMO SE PUEDEN CONTROLAR LAS PLAGAS?

Los animales-plaga gustan de lugares cálidos y recogidos y no desean ser molestados, por lo que sienten una especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contiene artículos que no se utilizan frecuentemente.

- Almacén de materias primas.
- Almacenamiento de producto.
- Áreas de almacenamiento de útiles de aseo.

Las plagas no necesitan para vivir lo que nosotros llamamos "alimentos". Por ejemplo, los roedores son bastante felices comiendo jabón.

Cualquier lugar que no se mantiene limpio y ordenado de forma regular como:

- Edificaciones abandonadas, tejadillos, mezanines, soportales, garajes, cuartos de almacenamiento etc.
- Los rincones de las instalaciones que se usan para acumular todas aquellas cosas que nadie tiene tiempo de tirar a la basura.

Una zona obviamente propicia es el lugar donde se acumula la basura y la zona donde van a parar las aguas residuales, especialmente si no se mantienen desinfectadas y limpias de manera periódica. También existe un gran riesgo de atraer plagas a las instalaciones alimentarías si cerca de ellas abunda la maleza.

Es importante echar un vistazo alrededor de las instalaciones para ver si hay algo que pueda resultar atractivo para los insectos, los roedores o los pájaros.

Ejecute el programa de limpieza y desinfección completo y sistemático, tanto en el sitio de proceso como en las áreas colindantes.

- Realice una inspección periódica (semanalmente) y subsane rápidamente cualquier fallo, esté atento a los primeros indicios de presencia de plagas e informe , diligencie el formato de avistamiento de plagas.
- Asegúrese de que todas las cañerías, cables, etc., que penetran en la edificación se encuentran completamente selladas. Un ratón cabe por un orificio tan pequeño como el realizado por un lápiz sobre una hoja de papel.
- No deje olvidado sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que pueda atraer plagas; recuerde, el trabajo de todo animal-plaga es buscar alimento y lo hacen muy bien y con suficiente destreza; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.
- Mantenga siempre limpias, ordenadas y desinfectadas las instalaciones de bodega de alimentos, de material didáctico y la zona de almacenamiento de basura.
- Inspeccione los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.

- Deseche guacales y cajas al momento de almacenar alimentos en la bodega.

Lo mejor es impedir la llegada de plagas al servicio, pero si esto ocurre ha de poner los medios físicos o químicos para eliminarlas. Las medidas de control de plagas pueden ser dos:

Métodos indirectos o pasivos: Este tipo de método solo son medidas no invasivas. Por ejemplo, medidas higiénicas, barreras físicas, etc.
Métodos directos o activos: Este tipo de métodos son medidas específicamente que sirven para eliminar directamente las plagas. Por ejemplo, métodos químicos, biológicos, físicos, etc.

Para el caso de estas UDS se emplearán métodos indirectos o pasivos, y eventualmente en caso de evidenciarse directamente plagas en la zona de bodega se podrá implementar un método directo.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

Debido a que en el servicio se entregan alimentos y se trabaja con niños y niñas, antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas es necesario tomar primero medidas preventivas de saneamiento ambiental como:

AREA DE ALMACENAMIENTO

- Se deben mantener limpias y desinfectadas las estanterías y el área de almacenamiento.
- En las ventanas existen anjeos que protegen la bodega del medio exterior, o se encuentran cerradas las ventanas.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- En caso de contar con sifones deben tener rejilla.
- No se deben dejar los alimentos descubiertos ni en contacto con el piso.

CUARTO DE BASURAS:

- Se debe mantener limpio y desinfectado el cuarto de basuras.
- Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente, mínimo dos veces en la semana.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuencia.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.

ESPACIOS DE ENCUENTROS GRUPALES:

- Se deben mantener limpios y desinfectados.
- Retirar las basuras diariamente
- Se deben mantener limpias las áreas donde se guardan los materiales educativos, y colchonetas.

- Se realiza limpieza y desinfección diaria de las instalaciones.
- Se realiza aseo general semanal con el fin de correr todos los implementos del salón y así evitar que las plagas hagan casa dentro del salón.

BAÑOS:

- Se deben mantener limpios y desinfectados los baños.
- Se lavan y se desinfectan las canecas una vez al día.
- Se deben mantener las canecas con tapa y se recogen los residuos con frecuencia.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- El sifón se debe mantener con rejilla.

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA INSTITUCIÓN

- Verificar el estado de las puertas: la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm; si es mayor se debe disponer de cauchos en buen estado.
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
- Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos en las ventanas.
- Revisar que no haya agujeros en paredes, pisos y techos.
- Inspeccionar la entrada de las tuberías.
- Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones. Estos deben estar fijos y no ser removibles.

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS 1 VEZ POR SEMANA

- Realizar la búsqueda de evidencia de plagas: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estanterías, etc.
- Realizar la inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar medidas.
- Realizar la inspección en cada lugar, si es necesario, arrodillándose para mirar a nivel de suelo. Hace lo propio encima de los muebles y equipos.
- Mantener adecuada higiene en el lugar.
- Diligenciar el formato denominado ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

• Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997- Ref: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Ministerio de Salud, Bogotá, Colombia.
• Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013
• CODEX ALIMENTARIUS. 2003. Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos. INTERNET.

www.fao.org/codex/standard/es/CXP_011S.PDF.

- FDA. 2001. Current Good Manufacture Practices in manufacturing, packing, or holding human food. Título 21 Capítulo I parte 110, INTERNET.
- GONZALEZ. S. & QUEVEDO, F. 1994. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos: Impacto Socio-Económico. La alimentación Latinoamericana no 203: 52-59.
- Decreto 3075 de 1997 (diciembre 23). Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de salud
- Resolución 2674 de 2013 (Julio 22) Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de salud y protección social.

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 SECTOR LOMA 1 MES: MAYO

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHONETA	TRAPEROS Y ESCOBAS	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIGERIO	

Revisado por: _____Cargo:_____

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Telefono: 3123641307
Email. asopadresporfiatres@gmail.com

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS:_____MES: _____

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

Revisado por:_____cargo:_____

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS:_____MES: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA

Revisado por:_____cargo:_____
Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS:_____MES: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES

Revisado por:_____cargo:_____
Nota: este formato se diligencia semanalmente

FICHAS TÉCNICAS DE LOS ELEMENTOS USADOS EN LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ARTEMISA QUIMICOS S.A.S.

Quimicos Industriales – Productos para aseo
Calle 36 No. 26 – 10
Cels: 321 3872792 – 310 5490388

CLORO LIQUIDO AL 5%

Cloro al 5% es un agente químico perteneciente a la familia del cloro y cuya característica más notable es su alto poder oxidante, lo que le confiere propiedades desinfectantes y blanqueadoras muy importantes dentro del campo industrial e institucional.

VENTAJAS

- Amplio espectro de acción antimicrobiana (incluye bacterias gram (+) y gram (-), hongos, levaduras, esporulados y virus).
- Bajo costo con respecto a otros agentes industriales de desinfección y decolorización.
- Las soluciones diluidas presentan mayor tiempo de vida útil durante el almacenamiento.

APLICACIONES INDUSTRIALES

- Tratamiento de aguas : Agente desinfectante (clorador) en plantas de potabilización, plantas residuales, piscinas, spas, tanques de reserva, etc.
- **Industria Textil:** agente de decolorización y blanqueo de fibras.
- **Industria de aseo y limpieza:** elaboración de detergentes y blanqueadores a base de cloro.
- **Agroindustria, industria de alimentos, cosmética, farmacéutica y hospitalaria:** insumo de desinfección de superficies materias primas, instrumental, equipos, áreas, etc..

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

ESTADO FÍSICO

Apariencia: Líquida

Color: Amarillo claro
PH: 12.0 – 13.5
Solubilidad en agua: 100%
Fragancia: Cloro

INSTRUCCIONES DE APLICACIÓN:

DILUCIÓN:

♣ Para blanquear se utiliza ¼ de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua durante 5 minutos.
♣ Para limpiar se utiliza ½ de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua.
♣ Para desinfectar se utiliza 1 de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua.

PRECAUCIONES:

Utilizar guantes de caucho para aplicar el producto. Mantener el envase cerrado. Si la persona es muy sensible al olor usar mascarilla con cartucho para filtración de olores.

PRESENTACIÓN:

CLORO al 5% se expende en envases de 1 lt. - 4 lt. - 10 lt - 20 lt. - 220 lt.

MANTENGA ESTE PRODUCTO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS.

SECCIÓN 1: Identificación.

1.1 Identificación del Producto: Jabón líquido antibacterial para manos.

1.2 Usos Recomendados: Producto formulado especialmente con agentes suavizantes, humectantes, desengrasantes y desinfectantes, debidamente balanceados y proporcionados para que cumplan eficazmente su función actuada sobre las manos, dejándolas suaves, limpias y desinfectadas sin dejarla piel seca. Contiene además una suave y delicada fragancia que deja una sensación agradable de limpieza.

1.3 Detalles del fabricante:

Nombre: ARTEMISA QUIMICOS S.A.S
Dirección: Calle 36 # 26 – 10 , Barrio San Isidro Villavicecio
Teléfono: 321 3872792 / 310 5490388
Email: artemisaquim@gmail.com

SECCIÓN 2: Identificación de Peligros.

2.1 Clasificación de la Sustancia o Mezcla.

Producto no clasificado como peligroso.

Contacto con los ojos: Puede causar irritación leve, enrojecimiento y lagrimeo excesivo.

Contacto con la piel: Puede presentar algún tipo de dermatitis ligera, si existe alguna reacción a sus componentes, está reacción desaparece sin atención médica.
Inhalación: No es tóxico al ser inhalado. Los vapores del producto no causan irritación en vías respiratorias.
Ingestión: En pequeñas cantidades puede causar dolor estomacal y vómito, en cantidades mayores puede llegar a ser tóxico.

2.2 Elementos de la etiqueta.

Palabra de señal: ¡ADVERTENCIA!

Pictogramas:



Indicaciones de peligro:

Ninguna reportada.

Consejos de Prudencia.

Prevención

P102: Mantener fuera del alcance de los niños y adultos mayores.

P103: Leer la etiqueta antes de su uso.

SECCIÓN 3: Composición / Identificación de Componentes

Este producto es una mezcla de:

Materia Prima	N° CAS	% En Peso
Lauril Éter sulfato de sodio (28%)	1335-72-2	10-15
Agentes Humectantes	56-81-5	5-8
Agentes Espesantes		2-3
Conservantes	Confidencialidad Comercial	1-2
Fragancias	-------	2-3
Agente Antibacterial	Confidencialidad Comercial	2-5

SECCIÓN 4: Medidas de Primeros Auxilios.

4.1 Descripción de las medidas de primeros auxilios.

En caso de contacto accidental con el producto tener en cuenta las siguientes recomendaciones, en caso de:

Inhalación: Sacar a la persona afectada a tomar aire fresco, no necesita asistencia médica, en caso de presentar algún síntoma desfavorable solicitar asistencia médica.
Contacto con la piel: Para retirar el exceso del producto enjuagar con abundante agua.

Contacto con los ojos: Enjuáguese con agua hasta que el material se haya eliminado. Si usa lentes de contacto retírelos inmediatamente. Debe levantar ambos párpados para facilitar el enjuague completo, en caso de una reacción desfavorable consulte a su médico.
Ingestión: Lavar la boca con abundante agua, dar a beber dos vasos de agua si la persona está consciente. No inducir el vómito y acudir inmediatamente al médico.

SECCIÓN 5: Medidas de lucha contra incendios.

5.1 Medios de extinción.

CO_2, extintores de polvo, espuma o chorros de agua. Se pueden realizar los procedimientos normales de extinción de incendios.

5.2 Procedimientos y precauciones.

Por seguridad evacuar y aislar el área de peligro. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Retirar los envases expuestos si no hay riesgos, en caso contrario enfriarlos aplicando agua en forma de rocío en la parte externa desde una distancia segura. Utilizar protección personal si así se requiere,

5.3 Productos nocivos de la combustión.

No presenta.

SECCIÓN 6: Medidas en caso de vertimiento accidental

6.1 Equipos y precauciones para la protección personal, procedimientos deemergencia.

Ventilar y evacuar la zona, utilizar el equipo de protección adecuado. Tener especial cuidado con las superficies en contacto con el producto ya que pueden estar resbalosas y ocasionar fuertes caídas.

6.2 Precauciones ambientales.

Evitar que el producto esté en contacto directo con fuentes naturales de agua. Diluir el producto con abundante agua.

6.3 Métodos y materiales de limpieza.

Contener el derrame, recoger desde el borde del derrame hacia adentro con materiales absorbentes o material inertes. Lavar la zona con abundante agua, recoger y depositar en recipientes herméticos para su posterior disposición final.

SECCIÓN 7: Manipulación y almacenamiento.

7.1 Procedimientos de manejo.

Mantener estrictas normas e higiene, no comer, beber o fumar durante su utilización. Usar las cantidades o dosificaciones según lo establecido. Si re envasa el producto rotular debidamente los envases, para diluir o preparar soluciones adicionar lentamente el producto en agua para evitar la formación de espuma. Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto.

7.2 Condiciones para almacenar de forma adecuada.

Almacenar en un lugar fresco y seco. Después de abierto el producto mantener los envases herméticamente cerrados y debidamente rotulados. Mantener fuera del alcance de los niños.

SECCIÓN 8: Controles de exposición y protección personal.

8.1. Parámetros de control.

Límites de exposición ambiental: No existen límites de exposición ambiental para ninguno de los componentes mencionados en la Sección 3 de esta FDS.

8.2. Controles de exposición.

Controles de ingeniería. No requiere equipos especiales de ventilación.

Equipos de protección personal (EPP).

Protección para los ojos/la cara.

No requiere ningún tipo de protección para los ojos y la cara. Sin embargo si existe manipulación como uso no directo si no en procesos de re envase, se sugiere el uso de gafas protectoras y guantes de caucho.

Protección de la piel/las manos.

No se requiere ningún equipo de protección especial. Sin embargo si presenta algún tipo de dermatitis o irritación se recomienda no usar el producto.

SECCIÓN 9: Propiedades Físico/Químicas.

Apariencia	Liquido espeso color referente a fragancia
Densidad 20ºC	1.04g/cc +-.006 g/cc
Punto de ebullición (ºc)	N.R.
Punto de fusión (ºc)	N. A.
PH 10%	7.2 – 7.5
Solubilidad	Soluble en agua en cualquier proporción

SECCIÓN 10: Estabilidad y Reactividad.

10.1 Estabilidad química: Estable bajo condiciones normales de manipulación y almacenamiento, temperaturas menores a 25 °C. El producto es sensible a la luz directa.

10.2 Reactividad: Ninguna conocida o reportada.

10.3 Posibilidad de reacciones peligrosas: No se producirá polimerización peligrosa.

10.4 Productos peligrosos de descomposición por combustión: No presenta.

10.5 Condiciones a evitar: Calor, luz directa y materiales incompatibles que puedan alterar su composición o desempeño.

SECCION 11: Información Toxicológica.

La información suministrada a continuación puede presentar inconsistencias con la clasificación del material expuesta en la sección 2. Además los datos toxicológicos de los ingredientes pueden no reflejarse en la clasificación del material ya puede estar por debajo del umbral del etiquetado.

No carcinógeno, no es erotógeno, no contiene efectos embriotóxicos, mutagénicos.

SECCIÓN 12: Información Ecológica.

El producto sin diluir no debe llegar a los drenajes, fuentes de aguas naturales o fuentes de aguas residuales. El producto es completamente soluble en agua y es biodegradable, no suele ser tóxico para los organismos acuáticos y cuando el

SECCIÓN 13: Consideraciones para la eliminación.

producto es usado para su finalidad no debe causar daños en el medio ambiente.

Los residuos se deben disponer en las instalaciones industriales adecuadas para este tipo de productos, no se deben eliminar con residuos domésticos. El producto sin diluir no se debe eliminar por los drenajes o aguas residuales. Se recomienda consultar las reglamentaciones locales vigentes en cuanto a la disposición apropiada para este tipo de productos.

En cuanto a los envases vacíos deben ser almacenados y tratados como residuos químicos y para su adecuada disposición final se deben consultar las reglamentaciones locales vigentes.

SECCIÓN 14: Información para el transporte.

	TERRESTRE	MARITIMO	AEREO
CLASE	NA	NA	NA
NÚMERO UN	NA	NA	NA

GRUPO EMPAQUE	NA	NA	NA
NOMBRE TRANSPORTACIÓN	NA	NA	NA

NA: No Asignado

DATOS ADICIONALES: No se considera peligroso según normativas de transporte. Sin embargo, se recomienda mantener los envases debidamente tapados y etiquetados, evitar transportar con sustancias químicamente incompatibles, no transportar con alimentos.

SECCIÓN 15: Información Reglamentaria.

15.1 Legislación específica sobre medio ambiente, seguridad y salud para lasustancia o mezcla.

Regulaciones aplicables Decreto 1609 de 2002.

Regulación para el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera.

Ley 55 de 1993. Al aprobar la "Convención No. 170 y Recomendación No. 177 en Seguridad en el Uso de Químicos en el Trabajo" adoptada por la 77va Reunión de la Conferencia General de ILO, Geneva, 1990.

15.2 Frases R.

R22 – Nocivo al ingerir.

15.3 Frases S.

S3/7 – Mantener cerrado el envase en un lugar fresco

S26 – En caso de contacto con los ojos, lave inmediatamente con abundante agua y acuda al médico.

S28 – En caso de contacto con la piel, lave inmediatamente con abundante agua.

S36/37/39 – Usar ropa protectora adecuada, guantes.

SECCIÓN 16: Información Adicional.

La información presente en este documento la suministra Laboratorios Proaseo S.A.S, basada en la información suministrada por los proveedores de materias primas y con base en los conocimientos y consultas bibliográficas del personal técnico, dando por entendido que dicha información es una guía para el manejo delproducto, por tanto ni la empresa ni sus representantes se hacen responsables porel uso erróneo o por la interpretación incorrecta de la información aquí contenida. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es responsabilidad del usuario. Esta información es válida solo para el producto que se define en las especificaciones.

Los cambios en datos, estándares, regulaciones, y condiciones de uso y manipulación, se encuentran fuera de su control.

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y LA COMPAÑÍA.

NOMBRE DEL PRODUCTO: Detergentes en polvo

NOMBRE DE LA COMPAÑÍA: Productos Químicos Panamericanos S.A.

TELÉFONOS DE EMERGENCIA:

PLANTA GIRARDOTA: (57+4) 444 97 77

PLANTA JAMUNDÍ: (57+2) 695 45 71

PLANTA NEIVA: (57+8) 868 67 31

Horario de atención plantas

COLPATRIA:

CISPROQUIM:

PLANTA MUÑA: (57+1) 747 03 77

PLANTA SEVILLANA: (57+1) 747 03 77

PLANTA BARRANQUILLA: (57+5) 385 97 17

8:00am a 5:00pm

01-8000-512620. Atención las 24 horas.

(01) 288 60 12 --- 01-8000-916012. Atención las 24 horas.

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS.

El producto no está clasificado como una sustancia química peligrosa, pero debe ser manejado con las consideraciones propias para los productos químicos.

INHALACIÓN: Puede producir leve irritación en las mucosas por inhalación en grandes cantidades. Durante la manipulación del producto, debe evitarse la inhalación del polvo que se genere

INGESTIÓN: Puede producir leve irritación en el tracto gastrointestinal, dolor de cabeza. Puede producir leves irritaciones en la piel, enrojecimiento.

CONTACTO CON LA PIEL: CONTACTO CON LOS OJOS: Puede producir leve irritación en los ojos por contacto prolongado.

3. COMPOSICIÓN, INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES.

COMPONENTE	NÚMERO CAS	LÍMITE DE EXPOSICIÓN
No se dispone de información.		

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS.

INHALACIÓN: Trasladar a la persona expuesta inmediatamente al aire fresco. Si no respira darle respiración artificial (sólo por personal capacitado). Consultar de inmediato a un médico.

INGESTIÓN: No suministrar ningún tipo de bebidas ni inducir el vómito. Solicitar asistencia médica de inmediato.

CONTACTO CON LA PIEL: Lavar el área expuesta con abundante agua por 10 minutos o hasta asegurar la remoción del producto. Seque las manos después de lavar. Si los daños persisten consulte a un médico.

CONTACTO CON LOS OJOS: Lavarse los ojos con agua corriente por 10 minutos, buscando remover rastros del producto, lentes de contacto u otros objetos. Si la irritación persiste consulte a un médico.

5. MEDIDAS PARA EXTINCIÓN DE INCENDIOS.

NO CONTROLADO

RIESGO GENERAL:	El producto puede generar irritación durante exposición prolongada. No es inflamable.
MEDIOS DE EXTINCIÓN:	Para incendios usar extintores de polvos químicos secos, CO_2, espuma resistente al alcohol.
MEDIDAS PARA CUERPOS DE SOCORRO:	No permanezca en el área sin el equipo de protección adecuado, que incluya mascarilla para polvo, gafas de seguridad con protección lateral y guantes. **DE ACUERDO AL NUMERAL 8.**

6. MEDIDAS PARA FUGAS ACCIDENTALES.

Para fugas del producto, eliminar todas las fuentes de ignición (no fumar, no usar bengalas, chispas o llamas en la zona de peligro), detenga la fuga en caso de poder hacerlo, se debe recoger el producto con pala antichispas y depositarlo en contenedores debidamente etiquetados. Lavar la zona con abundante agua. **PARA ESTE PROCEDIMIENTO, USAR SIEMPRE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL QUE SE RELACIONAN EN EL NUMERAL 8.**

Para derrames de cantidades mayores si considera necesario, comunicarse con los cuerpos de socorro de la zona, la empresa transportadora o los teléfonos de emergencias reportados en la sección 1.

7. MANEJO Y ALMACENAMIENTO.

MANIPULACIÓN: **USE EL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL RELACIONADO EN EL NUMERAL 8.**

Mantener fuera del alcance de los niños. La manipulación del producto debe realizarse siempre en lugares ventilados, frescos y secos, no se deben consumir bebidas, alimentos o cigarrillos durante la manipulación y transporte de este producto y debe asegurarse al terminar la manipulación, que las bolsas queden cerradas de forma adecuada y ubicadas de forma que sus etiquetas sean visibles. No usar directamente, hacer dilución en agua antes de usar. Con ropa muy percudida o sucia enjuague previamente. Pruebe el producto en un área no visible para evaluar antes de aplicar a toda la prenda.

Para su manipulación:

*Separe la ropa blanca de la de color
*Dosifique 1 ½ tazas de detergente para el lavado a máquina o 1 taza de detergente para el lavado a mano.
*Disuelva primero el detergente en agua.
*Lave de manera usual, si después del lavado aparece coloración azul en las prendas, enjuague nuevamente y extienda al sol.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en lugares cubiertos, ventilados, frescos y secos, alejado de fuentes de calor e ignición, de la luz directa de los rayos solares y de la humedad. Los empaques deben mantenerse cerrados. Almacenar en lugares retirados de la pared y del piso para evitar la transmisión de humedad. Vida Útil: Año y medio en condiciones normales de almacenamiento. **SE RECOMIENDA REALIZAR EL ALMACENAMIENTO, TENIENDO EN CUENTA LAS INCOMPATIBILIDADES DEL NUMERAL 10.**

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL.

CONTROLES DE INGENIERÍA: Trabajar en un lugar con buena ventilación, respetar prohibiciones de no fumar, no comer y beber en el lugar de trabajo y mantener las bolsas y/o sacos con sus respectivas etiquetas. Instalar en el área de almacenamiento duchas de emergencia y lavaojos.

PROTECCIÓN PERSONAL: Utilizar mascarilla para polvos, gafas de seguridad y guantes.







NO CONTROLADO

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS.	
APARIENCIA:	Polvo de color según muestra patrón.
TENSOACTIVO ANIÓNICO:	Varía según la marca.
pH:	9-11
DENSIDAD APARENTE:	320 – 380 g/L
HUMEDAD:	Varía según la marca.
10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD.	
ESTABILIDAD:	El producto es estable bajo condiciones normales de almacenamiento durante un año y medio.
PRODUCTOS PELIGROSOS DE DESCOMPOSICIÓN:	No disponible.
INCOMPATIBILIDADES:	No disponible.
11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA.	
No se conocen casos de toxicidad del producto en el uso normal, son de esperar solamente a muy altas concentraciones. La inhalación de partículas debería evitarse, aunque resulten inertes pueden afectar las vías respiratorias e irritar moderadamente	
12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA.	
Sobre la base de datos de eco toxicidad y destino para los diferentes componentes de estos productos y de consumo de los hogares relacionados con formulaciones de productos de limpieza, se espera que estos productos presenten una toxicidad baja no peligrosa para las concentraciones ambientales pertinentes.	
13. CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO.	
Eliminar de acuerdo a la disposición del estado, los restos de producto depositados en los recipientes debidamente etiquetados. En particular, los compuestos de bajo riesgo, se pueden diluir en agua en una proporción mínima de 1:20 u otra que sea necesaria, para luego eliminar en las aguas residuales. **Esta operación debe llevarse a cabo de forma cuidadosa y usando todos los elementos de protección personal referenciados en el numeral 8.** La disposición y eliminación debe realizarse de acuerdo con las disposiciones oficiales. Para los embalajes contaminados deben adoptarse las mismas medidas que para el producto contaminante.	
14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE.	

NO CONTROLADO

CLASE:	N.A.
PICTOGRAMA:	N.A.
NÚMERO UN:	N.A.
GUIA EN LA GRE:	N.A.
GRUPO ENVASE/ EMBALAJE:	N.A.

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA.

No aplica.

16. INFORMACIÓN ADICIONAL

La información que se suministra en este documento se ha recopilado basándose en las mejores fuentes existentes, de acuerdo con los últimos conocimientos disponibles y con los requerimientos legales vigentes sobre clasificación, envasado y etiquetado de sustancias peligrosas. Esto no implica que la información sea exhaustiva en todos los casos. Es responsabilidad del usuario evaluar si la información de la hoja de datos de seguridad satisface los requerimientos para una aplicación específica distinta a la adecuada.

Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Telefono: 3123641307
Email. asopadresporfiatres@gmail.com

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACIÓN

INICIAL CAMPESINA
MUNICIPIO MAPIRIP

NOMBRE DEL PROFESIONAL: NURY CARDENAS
CARGO: Agente Educativo
M1 SECTOR LOMA

INTRODUCCIÓN

Es necesario asegurar la calidad sanitaria de los alimentos que se producen, esto se logra a través de la implementación principalmente de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), basadas en el código internacional de principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius (FAO/OMS), y adoptadas por Colombia bajo la Resolución 2674 de 2013, resolución 719 de 2015,decreto 3075 de 1997, las cuales tienen un enfoque preventivo en el que se garantizan las condiciones higiénico sanitarias del entorno y las etapas de producción, procesamiento, empaque, almacenamiento, transporte y comercialización de los productos para que estos no se constituyan en un vector o factor de riesgo para contaminación de los mismos.

La utilización de BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA genera ventajas no solo en materia de salud; los prestadores del servicio se ven beneficiados en términos de reducción de las pérdidas de producto por descomposición o alteración producida por contaminantes diversos.

Las BPM comprenden actividades a instrumentar y vigilar sobre las instalaciones, equipos, utensilios, servicios, el proceso en todas y cada una de sus fases, control de fauna nociva, manejo de productos, manipulación de desechos, higiene personal, etcétera.

OBJETIVO GENERAL

Conocer los planes y programas considerados como el sustento técnico y soporte documental para las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, garantizando el funcionamiento de un sistema de calidad y así obtener alimentos inocuos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Dar a conocer los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados en la Resolución 2674 de 2013, resolución 719 de 2015 y el decreto 3075 de 1997.
- Implementar las Buenas Prácticas de Manufactura en el personal manipulador de alimentos.
- Conocer las actividades correspondientes a las BPM en cuanto al proceso, el personal, recepción, clasificación, almacenamiento y servido.
- Comprender las precauciones y responsabilidades para garantizar la inocuidad y la calidad del alimento.
- Dar las herramientas necesarias al personal manipulador para lograr el cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Garantizar la calidad del componente de salud y nutrición a la primera infancia correspondiente a las políticas de atención integral.

MARCO LEGAL

Para efectos de la elaboración del presente manual, se requiere el conocimiento y aplicación de la siguiente normatividad relacionada con alimentos.

- Codex Alimentarius de OMS Versión 04 2003. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
- Ley 09 de 1979 Título V Min Salud Colombia, Decreto 3075 de 1997 de Min Salud Colombia, pro la cual se reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1270 de 17 de Julio de 2002, por medio del cual se adiciona un literal al artículo 50 del Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 5109 de diciembre de 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 del 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1575 de 2007

A. DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE SERVICIO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MANUAL DE BPM

El presente documento aplica para la modalidad educación inicial campesina que se realizará en el municipio de Mapiripan -Meta en la UDS: M1 Escuela Jorge Eliecer gaitan para lo que se hace necesaria la descripción de sus espacios, como se realiza a continuación

Capacidad Instalada	**Descripción de la UDS** **Especificaciones**
Cocina	N.A.
Salones	La uca esta **Estructura:** • **Muros:** de madera esta costruida la infrastrutura de , revocados y pintados. Brindan solidez, aislamiento térmico y durabilidad. • **Columnas y vigas:** De concreto reforzado, conforman la estructura portante del salón y garantizan la estabilidad. • **Techo o cubierta:** Generalmente de losa en concreto o estructura metálica con teja (de zinc, fibrocemento o termoacústica), dependiendo del diseño y clima local. • **Piso:** En cemento pulido. **2. Ventanas y puertas:** • **Ventanas:** En aluminio o hierro, rejas de seguridad, permiten ventilación e iluminación natural.

	• **Puerta:** Metálica ubicada en una entrada frontal o lateral. **3. Acabados:** • **Pintura interior y exterior:** En colores claros, que favorecen la luminosidad y el ambiente tranquilo del salón.
Comedor	N.A.
Baños	*Muros o paredes:* • Construidos en **bloque o ladrillo**, revocados y estucados. • Revestidos en su interior con **cerámica o enchape antihumedad** hasta cierta altura o hasta el techo, para facilitar la limpieza y evitar filtraciones. • Pintura impermeable o antihongos en las zonas no revestidas.
	2. Piso: • En **cerámica antideslizante**, resistente al agua y de fácil mantenimiento. • Con leve inclinación hacia el desagüe para permitir el flujo correcto del agua y evitar encharcamientos.
	3. Techo o cubierta: • Puede ser de losa en concreto o estructura metálica • Diseñado para evitar filtraciones y permitir ventilación adecuada.
	4. Sanitarios e instalaciones: • **Inodoro** conectado al sistema de desagüe. • **Lavamanos** con grifería funcional, conectado a red de agua potable y desagüe. *5. Ventanas y puertas:* • Puerta **metálica**, resistente a la humedad y de fácil limpieza.
Patio	La unidad de servicio cuenta con patio en tierra y pasto, con chancha en cemento
Tanque de agua	Tanque de agua hecho en material como cemento y ladrillos

FOTOS DE LA UDS: M1 SECTOR LOMA



PISOS



TECHO Y FACHADA

Dentro de los servicios que puede ofrecer se encuentra:

- Ración Para Preparar - RPP: Consiste en la alimentación que se entrega a un beneficiario o su familia, en forma de alimentos crudos, para que sean preparados en su hogar, entregados una vez al mes, de acuerdo con la minuta patrón del ICBF y las fichas técnicas de los alimentos aprobadas por el centro zonal.

- Ración Industrializada o lista para el consumo - RI: Este tipo de alimentación está contemplado en el manual operativo y se aplicaría tanto pronto se preste el servicio de forma presencial, consiste en la alimentación que se entrega a un beneficiario, para consumo inmediato, mediante el suministro de 2 refrigerios para el día de los encuentros

- Se cuenta con agente educativo y apoyo en salud y psicosocial quienes realizan las labores de recepción, empaque, cargue y transporte de los alimentos hacia el municipio, los cuales portan los elementos de protección y documentación requerida, adicional a esto todo el personal de docentes y auxiliares pedagógicos adoptan buenas

prácticas de manufactura y medidas de protección personal.

Los refrigerios se almacenan en recipientes transparentes con tapa.

Las raciones para preparar-RPP se recepción y almacenan temporalmente en la UCA cumpliendo con las normas de BPM.

DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

- ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especias.

- ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:

  a- El cual se encuentre por fuera de su vida útil
  b- No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

- ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

- ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

- ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

- ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

- HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- CONCEPTO SANITARIO: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

- AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

- BACTERICIDAS: Cualquier agente que destruya las bacterias.

- CALIDAD: Conjunto de propiedades y características inherentes a una cosa que permita apreciarla como igual, mejor o peor entre las unidades de un producto y la referencia de su misma especie.

- C.C: Centímetros cúbicos.

- Ml: Mililitros.

- CONTAMINACIÓN CRUZADA: Es la presencia de un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.

- DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- DESINFECTANTE: Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.
- DETERGENTE: Material tensoactivo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseada de alguna superficie de algún material.
- HIGIENE: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.
- INOCUO: Aquello que no hace daño o no causa actividad negativa a la salud.
- LIMPIEZA: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.
- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocinado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos.
- MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
- MICROORGANISMO: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las alas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a voces se clasifican como microorganismos

  a dos o más individuos que poseen alteraciones gastrointestinales después de haber ingerido un mismo alimento y tras un análisis alimentario se comprueba que es el alimento el causante de esa sintomatología. Ejemplos: Cólera.

Síntomas:

Los síntomas varían de acuerdo con el tipo de contaminación, así como también según la cantidad del alimento contaminado consumido. Los síntomas más comunes son vómitos y diarreas, también pueden presentarse dolores abdominales, dolor de cabeza, fiebre, síntomas neurológicos, visión doble, ojos hinchados, dificultades renales, etc.

Según la (FDA), el 2% o 3% de ETA pueden llevar a una enfermedad de largo plazo. Por ejemplo, Escherichia coli O157: H7 puede provocar fallas en el riñón en niños e infantes, las Salmonelas pueden provocar artritis reactiva y serias infecciones y Listeria monocytogens puede generar meningitis o aborto.

Para las personas sanas, la mayoría de las ETA son enfermedades pasajeras, que sólo duran un par de días y sin ningún tipo de complicación. Pero algunas ETA más graves pueden llegar a ser muy severas, dejar secuelas o incluso hasta provocar la muerte en personas susceptibles como son los niños, los ancianos, mujeres embarazadas y las personas enfermas.

Como se contaminan los alimentos:

- Enfriamiento inadecuado: un retraso de 12 horas o más desde la preparación hasta el consumo de la comida.
- Almacenamiento inadecuado.
- Conservación a temperatura ambiente.
- Cocción insuficiente: temperaturas inadecuadas de cocción
- Conservación caliente a temperatura inadecuada.
- Higiene personal insuficiente.
- Contaminación cruzada.
- Ingredientes de origen dudoso.
- Contacto de alimentos con animales y/o sus excrementos.

La Organización Mundial de la Salud ha desarrollado las 5 claves de la Inocuidad de los Alimentos, cuya implementación constituyen una accesible manera de evitar las ETA:

1) Conservar la higiene
2) Separar alimentos crudos y cocidos
3) Cocinar completamente los alimentos
4) Mantener los alimentos a las temperaturas seguras
5) Usar agua potable y materias primas seguras

TIPOS DE CONTAMINACIÓN

- CONTAMINACIÓN QUÍMICA: Es decir, con sustancias utilizadas en la desinfección como límpido,

utilizados para erradicar insectos o roedores, o los utilizados en labores agrícolas como pesticidas y fungicidas.

- CONTAMINACIÓN FÍSICA: Los más comunes son los cabellos, pero también pueden ser restos de vidrios, madera, plásticos, papeles, alambre, clavos, chinches u otros objetos que no son parte de los alimentos y que son detectados a simple vista, y que hacen perder notablemente la calidad de los alimentos.

- CONTAMINACIÓN MICOBIANA: Producida por microbios que pueden ser transmitidos por alimentos crudos, manipuladores contaminados, animales, plagas como ratones, moscas, cucarachas, etc.…

- CONTAMINACIÓN DIRECTA: Cuando pasamos microbios de nuestro cuerpo a los alimentos.

- CONTAMINACIÓN CRUZADA: Cuando pasamos microbios de un alimento crudo o contaminado a otro ya procesado, cocido o limpio. Lo podemos hacer por las manos o utensilios y también en el almacenamiento.

B. PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES

Con el fin de garantizar la calidad y la inocuidad de las materias primas y de los empaques de los alimentos que se suministran para el consumo de los beneficiarios, se implementa el siguiente programa de selección de proveedores:

1. Se establecen alimentos en cantidades y calidad a comprar de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón para la modalidad desarrollo infantil en la modalidad familiar y de acuerdo con las fichas técnicas de cada alimento publicadas por el ICBF en la categoría de NUTRCION en el MODELO POR OPERACIÓN de la Intranet ICBF https://www.icbf.gov.co/misionales/promocion-y-prevencion/nutricion
2. Se realiza estudio de mercado, este comprende la lista de proveedores y establecer criterios de aceptabilidad, dentro de ellas los costos (se revisan las cotizaciones y se analizan con respecto a los precios actuales e históricos de los alimentos, precios y costos logísticos)
3. Se realiza visita al proveedor para verificar instalaciones y cumplimiento de los requisitos higiénico sanitarios y normativos, se verifica que cuenten con concepto higiénicos favorables, se verifica la calidad de los productos.
4. Se analiza la información recolectada y se elige teniendo en cuenta la capacidad y la calidad como proveedor, en este aspecto se verifican:

    - Criterios Estratégicos: ubicación, experiencia, disponibilidad de los productos.
    - Criterios Técnicos: cumplimiento, respuesta al incumplimiento, infraestructura, capacitación del personal, parque automotor, operación, calidad, registros sanitarios y alimentos con normas de rotulado y etiquetado, vida útil, condiciones específicas de las fichas técnicas y resultados microbiológicos y bromatológicos.
    - Criterios Comerciales: precio, servicio al cliente, crédito.

5. Seguido a la elección del proveedor, se implementa el programa de control de proveedores, debe contener, como mínimo:

- Registro de control de materias primas e insumos y registros de rechazos de materias primas e insumos. (Verificación de cantidades con el pedido realizado) y (Formatos de verificación de condiciones de calidad frente a los alimentos de la ración industrializada y ración para preparar)
- Verificación del cumplimiento de las fichas técnicas de materias primas e insumos, que fueron avaladas por el supervisor del contrato. (Formatos de verificación de condiciones de calidad frente a los alimentos de la ración industrializada y ración para preparar)
- Seguimiento de la calidad de los productos suministrados por los proveedores. (Verificación en el recibo y durante el almacenamiento)
- Reuniones y visitas de asistencia técnica a proveedores.
- Verificación del trasporte del proveedor con mínimo los siguientes criterios:
  - ✓ Que el vehículo esté debidamente identificado con el letrero de "TRANSPORTE DE ALIMENTOS".
  - ✓ El vehículo de transporte debe estar en condiciones adecuadas de higiene.
  - ✓ Que los alimentos no estén en contacto directo con el suelo o cualquier otra superficie susceptible de ensuciarlos o contaminarlos.
  - ✓ Que los alimentos estén separados y alejado de los productos químicos.
  - ✓ El personal involucrado en la descarga vestirá ropas de trabajo de uso exclusivo, con identificación y con correctas prácticas y hábitos higiénicos.

C. PROCEDIMIENTO DE ADQUISIÓN DE LOS ALIMENTOS

COMPRAS:

Los productos alimenticios adquiridos deben ser aquellos estipulados para garantizar la adecuada nutrición de los niños, niñas, mujeres gestantes y madres lactantes, atendidos en la modalidad. Se debe cumplir con los alimentos que conforman el ciclo de menús establecido por la nutricionista de la unidad tanto para el paquete alimentario como para el refrigerio. Se realizará la compra de los alimentos del proveedor o los proveedores aprobados por el ICBF:

Para el proceso de compras debe realizarse lo siguiente

- Establecer un cronograma de compras y de recibo de alimentos
- Verificar las condiciones de los precios
- Verificar la cantidad de productos alimenticios a adquirir debe estar en función del número de personas atendidas, la capacidad de almacenamiento disponible y el inventario de existencias.

RECIBO:

Se debe disponer de un lugar destinado para la recepción de alimentos donde se tengan estibas para el almacenamiento de los productos, tanto en la bodega principal como en cada una de las UDS.

El manipulador de alimentos encargado del recibo debe:

- Verificar el pedido con lo recibido (cantidades).
- Verificar la apariencia, olor y color de los alimentos recibidos.
- Mantener separados los distintos tipos de alimentos
- El manipulador de alimentos o coordinador rechazara los alimentos que no cumplan con los requisitos mínimos establecidos.
- Evitar que personal no autorizado ingrese a las áreas ya que esto puede afectar las condiciones higiénicas del área de almacenamiento de los alimentos.

- Diligenciar el ANEXO 1 BPM. FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE AL RECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION INDUSTRIALIZADA- REFRIGERIO
- Diligenciar el ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

Algunos de los principales requisitos de calidad y sanidad que deben satisfacer los alimentos de mayor consumo y/o entrega en el programa DIMF mediante la RPP y el RI son:

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
LECHE UHT	Olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C en caso de no ser UHT. La leche en polvo no debe estar reempacada y se deben tener los cuidados en almacenamiento de productos secos. Leche UHT no requiere refrigeración.	Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Sin refrigerar y a más de 4ºC en caso de ser pasteurizada y no UHT.
YOGURT Y KUMIS	Olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C.	Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Sin refrigerar y a más de 4ºC.
HUEVOS	Cáscara limpia y completa sin roturas, Sin anormalidades en la cáscara. Peso acordado Sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
ENLATADOS	Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación. De un fabricante confiable. Con fecha de vencimiento y número de lote.	Latas abolladas, oxidadas, con derrames o escurrimientos, hinchadas o picadas. Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada
ALIMENTOS SECOS	Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos o materia extraña. Con fecha de vencimiento y número de lote. Para el caso de producto de panadería el aspecto poroso, homogéneo, corteza de color uniforme. Color y sabor agradable	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o material extraño Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada.

FRUTAS Y VERDURAS	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho. Olor normal. Tejidos finos. De buen color de acuerdo a la característica de la variedad. Libres de lesiones, insectos o cualquier sustancia extraña. Grado de madurez adecuado	Sucias. Descompuestas. Con magulladuras. Con moho. Con presencia de material extraño Sobremaduro

Fuente: GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF

(versión 5. Año 2020).

A. PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS REFRIGERADOS Y A TEMPERATURA CONTROLADA

Los alimentos se deben guardar solo en lugares de almacenamiento seco o refrigeración. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo; que para el caso de este contrato serán los derivados lácteos como kumis y yogurt; el almacenamiento en seco será para los alimentos de la RPP y del derivado de cereal y fruta de la Ración Industrializada.

Almacenamiento en seco

Se debe tener en cuenta no almacenar alimentos sobre el piso ni la pared, ni cerca de sustancias químicas o recipientes de basura. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, los derrames se deben limpiar tan pronto ocurran.

Se deben utilizar primero los alimentos cuyas fechas de llegada sean más antiguas (PEPS: primeras entradas, primeras salidas).

Se deberá llenar el registro de acta de baja de materias primas cuando haya algún factor en el alimento que evidencie descomposición o contaminación, y deberá dársele la disposición adecuada, y almacenarla en un lugar identificado y destinado solo para este fin.

Durante el almacenamiento debe ejercerse una inspección periódica de materia prima, productos procesados y de las instalaciones de almacenamiento, a fin de garantizar su inocuidad.

Almacenamiento en refrigeración

La colocación de los productos en el interior de la nevera se realizará lo más rápidamente posible, con el fin de evitar que se rompa la cadena de frío y la formación de escarcha y de agua de condensación. Se Mantendrán los alimentos en el recibo y almacenamiento a temperaturas de refrigeración entre 1ºC y 4°C Grados Celsius, para evitar la multiplicación de microorganismos; de esta manera se aumenta la vida útil de los alimentos y se detiene o reduce la velocidad del crecimiento de los gérmenes.

Los alimentos refrigerados (yogurt y kumis) se deben mantener debidamente etiquetados con lote y fecha de vencimiento.

Hay que anotar que el número de neveras es indistinto al requerimiento del número de termómetros, pues puede utilizarse uno sólo para verificar la temperatura de varias neveras.

D. ROCEDIMIENTO PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN PUNTOS DE ENCUENTRO

El objetivo es evitar que se contaminen, deterioren o adulteren los alimentos mientras inicia el proceso de embalaje o almacenamiento. Dentro de los principales parámetros que se deben tener en cuenta están: limpieza, orden, e identificación de cada producto (rotulados), estando siempre alerta de protegerlos de las condiciones externas perjudiciales por sus características.

Actividades del responsable del punto de encuentro:

- Mantener limpio y aseado el lugar destinado para el almacenamiento de los refrigerios y disposición de paquetes alimentarios.
- Recibir los productos alimenticios
- Coordinar el estibado, almacenado e inspección de los alimentos
- Coordinar la seguridad de los productos alimenticios
- Realizar el inventario de los productos alimenticios y solicitudes de alimentos para usuarios.

RECEPCION DE LOS PRODUCTOS: Se refiere a las acciones que ocurren una vez los alimentos son recibidos por quien asume la responsabilidad de la conservación antes de la distribución al usuario final.

PLANIFICACIÓN DE LA RECEPCIÓN:

- Disponer de espacio físico para el almacenamiento del alimento.
- Antes de cualquier ingreso el lugar debe estar perfectamente limpio.
- No se debe permitir el descargue de alimentos bajo la lluvia, pues el agua daña los empaques y puede mojar el alimento

INSPECCIÓN DE LOS VEHÍCULOS:

- Verificar que el vehículo cumpla con las condiciones de aseo, la carga debe estar aislada del piso del vehículo para evitar contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias químicas peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de la contaminación del alimento como combustibles, agroquímicos, detergentes etc.

INSPECCIÓN INICIAL DE LA CARGA:

- Inspeccionar ocularmente la carga para verificar que en general, se encuentra en buen estado.
- Los empaques no deben estar rotos, averiados, ni abiertos y no debe existir evidencia de contaminación o infestación por insectos. En caso de presentarse alguna de estas alteraciones no se debe recibir la carga y debe ser devuelta.

DESCARGUE DE LOS ALIMENTOS:

- Supervisar que los alimentos sean descargados con cuidado.
- Levantar los paquetes no arrastrarlos.
- No dejar caer los paquetes alimentarios o alimentos.
- No cargar o descargar bajo la lluvia porque la humedad daña el empaque.
- Las pérdidas generadas durante el descargue se deben recolectar mediante (barrido) y llevar al sitio destinado para estos desechos.
- Los alimentos que evidentemente se encuentren alterados (mojados, empaques rotos o se evidencia que el alimento se encuentra deteriorado o descompuesto se debe separar y cuantificar para su devolución.

CONFORMACIÓN DE ESTIBAS, PILAS Y/O ARRUMES:

- Tener siempre presente las instrucciones que traen algunos de los empaques (la cantidad que se puede apilar y como deben ser colocados.
- Los arrumes deben conformarse sobre las estibas a una altura de 15 cm del suelo.
- Los productos deben permanecer en los empaques originales y organizarlos por tipo de producto
- Fijarse siempre en la fecha de vencimiento.
- Mantener los productos tóxicos (insecticidas, combustibles, detergentes, desinfectantes) cerrados, bien identificados y separados de los alimentos.
- Cuando no existan estibas o estantes el alimento nunca deberá estar en contacto directo con el piso
- Las estibas, pilas y/o arrumes deben estar separados mínimo 60cm con respecto a las paredes perimetrales y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

E. DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR Y RACIONES INDUSTRIALIZADAS

Además de lo mencionado en los ítems anteriores en relación a las normas de Bioseguridad, el proceso de transporte y recepción de los alimentos y Raciones para Preparar y las raciones industrializadas, establece las siguientes medidas para cumplimiento obligatorio por parte del Talento Humano encargado de realizar la entrega efectiva a las familias usuarias de la modalidad:

- Usar correctamente el tapabocas y hacer el correspondiente cambio cuando se encuentre húmedo, roto y/o sucio.
- Asegurar que la persona que entregue las RI y las RPP, realice el lavado y desinfección de manos según los protocolos establecidos.
- Asegurar que las zonas donde se realice la entrega de las Raciones Para Preparar se encuentren limpia y desinfectada.
- Realizar limpieza y desinfección de las RPP y de las RI en el momento de la recepción.
- Toda persona que entre a las UDS, debe ingresar con su respectiva mascarilla o tapabocas de protección.
- Solicitar a los usuarios que en el momento de la entrega de la Ración para Preparar asista solo un miembro de la familia, sin niños y sin mascotas.
- Incentivar el lavado de manos de acuerdo a los protocolos del Ministerio de Salud o uso del gel antibacterial.

F. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR

Todas las personas que realicen labores de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para realizar las tareas que se le asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

MES DE EJECUCION	TEMA	PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA O ESTÁNDAR	OBJETIVO ESPECIFICO	NÚMERO DE HORAS
MARZO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Generalidades del manual de BPM y diligenciamiento de los formatos de control de las BPM	Práctica 2/ Estándar 18	Garantizar la implementación de los procesos operativos descritos, documentando las acciones realizadas en las BPM de acuerdo con los formatos para su monitoreo y control.	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Generalidades del PSB y diligenciamiento de formatos de control del PSB	Práctica 2/ Estándar 17	Garantizar la implementación de los procesos operativos descritos, documentando las acciones realizadas en cada uno de los programas establecidos mediante el diligenciamiento de los formatos para su monitoreo y control.	
ABRIL	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: prevención de ETAS	Práctica 2/ Estándar 18	Socializar al personal de la unidad los procedimientos para la garantía de la calidad e inocuidad en la alimentación de la UDS, mediante la aplicación de las BPM para prevenir las ETAs y para la correcta implementación de las prácticas higiénicas	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: programas de limpieza y desinfección y manejo de residuos sólidos y líquidos	Práctica 2/ Estándar 17	Garantizar la implementación del programa de limpieza y desinfección y del programa de manejo de residuos conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de fortalecer capacidades	

			y comprensiones sobre la ejecución del programa.	
MAYO	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: propiedades y dilución de productos de limpieza y desinfección	Estándar 17	Garantizar el uso correcto de los productos químicos para el proceso de limpieza y desinfección de la unidad de servicio.	1 HORA
	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Socialización de minuta patrón; guía de preparaciones, lista de intercambios.	Estándar 18	Brindar las herramientas necesarias para la correcta entrega y conocimiento de la minuta patrón.	
MES DE EJECUCION	**TEMA**	**PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA O ESTÁNDAR**	**OBJETIVO ESPECIFICO**	**NÚMERO DE HORAS**
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: limpieza y desinfección de empaques de alimentos.	Estándar 17	Garantizar la limpieza y desinfección de empaques de alimentos socializados los protocolos establecidos en el Manual de Plan de Saneamiento Básico.	

JUNIO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en la recepción de alimentos	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA
JULIO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS : malas prácticas del manipulador de alimentos	Estándar 18	Garantizar la implementación del manual de BPM para la prestación del servicio de alimentación en condiciones de calidad e inocuidad.	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Programa de abastecimiento de agua	Estándar 17	Fortalecer la implementación del programa de abastecimiento de agua conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de garantizar capacidades y comprensiones sobre la ejecución del programa.	
AGOSTO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en el almacenamiento de alimentos	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA
SEPTIEMBRE	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: almacenamiento y rotulado de productos químicos	Estándar 17	Adoptar las medidas necesarias para el almacenamiento y manejo adecuado de los productos químicos utilizados durante la ejecución del contrato; de acuerdo con la normatividad vigente.	1 HORA
OCTUBRE	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en la distribución de alimentos.	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA

NOVIEMBRE	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Programa de control de plagas	Estándar 17	Fortalecer la implementación del programa de control de plagas conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de garantizar capacidades y comprensiones sobre la ejecución del programa.	1 HORA
DICIEMBRE	EVALUACION DEL PSB Y BPM: concurso al manipulador de alimentos	Estándar 17	Evaluar los conocimientos adquiridos respecto al PSB y BPM	1 HORA

A. HIGIENE PERSONAL Y DOTACIÓN:

Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar prácticas higiénicas y medidas de protección, dentro de las que se deben cumplir en la modalidad de DIMF se encuentra:

- Realizar baño diario
- Manos limpias, realizando el lavado correcto y cada vez que sea necesario.
- Usar tapabocas cubriendo nariz y boca siempre que manipule los alimentos.
- Cabello recogido, limpio y cubierto con un gorro o malla que impida la caída de cabello sobre los alimentos.
- En caso de tener heridas, cubrirlas con vendajes impermeables.

- Si es necesario el uso de guantes, estos deben ser impermeables, deben mantenerse limpios y sin roturas y deben recibir el mismo cuidado higiénico que las manos.
- Evitar comer, beber, masticar cualquier tipo de alimento u objeto.
- Evita prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, estornudar, etc, sobre los alimentos.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS



El lavado de manos es una práctica que debe ser constante y cada vez que sea necesario, ya que elimina el 85% de los riesgos de contaminación de los alimentos ocasionada por el hombre, es por esto que se hace indispensable un cambio de actitud y de conducta hacia la higiene personal.

MATERIALES:

- Jabón antimaterial líquido
- Toallas de papel o tela (limpia)
- Caneca

PROCEDIMIENTO:

1. Abra la llave
2. Humedezca las manos y antebrazos
3. Adicione jabón líquido en las palmas de las manos
4. Frote palma con palma, palma con dorso y entre los dedos por 30 segundos
5. Frote los antebrazos desde la muñeca hacia los codos
6. Cepille las uñas con el cepillo personal
7. Enjuague los brazos y las manos desde la punta de los dedos hacia los codos.
8. Enjuague el cepillo con abundante agua y ubíquelo en el lugar correspondiente.
9. Seque las manos con una toalla de papel o al aire libre.
10. Deseche la toalla en la caneca.

FRECUENCIA

Todo manipulador se debe lavar y desinfectar correctamente las manos

- Al iniciar el trabajo
- Antes y después de manipular alimentos.

Después de:

- Usar el sanitario
- Toser o tacarse cualquier parte del cuerpo, especialmente la nariz, boca, cabeza.
- Estornudar
- Fumar o comer
- Limpiarse el sudor
- Recoger sobras de alimentos
- Manipular recipientes de basura, traperos, utensilios sucios
- Terminar la jornada de trabajo
- Tocarse el cabello
- Cada vez que lo considere conveniente.

BIBLIOGRAFIA

Circular No. 017 de 2020, Expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

Circular 023 de 2017, Expedida por Ministerio de Salud y Protección Social "Acciones en salud pública para la vigilancia, prevención, manejo y control de la Infección Respiratoria Aguda (IRA).

Circular 18 de 2020, Expedida entre el Ministerio de Trabajo, Departamento Administrativo de la Función Pública y Ministerio de Salud y Protección Social "Acciones de contención ante el COVID 19 y la prevención de enfermedades asociadas al primer pico epidemiológico de enfermedades respiratorias".

Resolución 2674 de 2013, Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos".

GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF. https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/procesos/g6.pp_guia_tecnica_del_componente_de_alimentacion_y_nutricion_v1.pdf

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM

ANEXO 1 BPM. FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE AL RECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION INDUSTRIALIZADA- REFRIGERIO

UDS: 5032500126455_____MES: JUNIO_AÑO: 2025_____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN **DIA/MES/AÑO**	GRUPOS DE ALIMENTOS ENTREGADOS	CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**				ESTADO DE RECIBO DE LOS ALIMENTOS **MARQUE CON UNA X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTOS			OBSERVACIÓN Y ACCIÓN TOMADA EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		Portagorro, cofia o gorra	Usa tapabocas adecuadamente	Se observa en buen estado de	Usa uniforme o bata de color	Bueno	Regular	Malo	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Fecha: _____ _____ Semana:_____	Lácteos											
	Panificados											
	Frutas											
Fecha: _____ _____ Semana:_____	Lácteos											
	Panificados											
	Frutas											
Fecha: _____ _____ Semana: _____	Lácteos											
	Panificados											
	Futas											

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: _____CARGO

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR

- RPP

UDS: _____ FECHA: DIA: _____ MES: _____ AÑO: _____

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	
	Usa tapabocas adecuadamente	
	Se observa en buen estado de salud	
	Usa uniforme o bata de color claro	

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/FECHA DE VENCIMIENTO	CASO DE INCUMPLIMIENTO
Huevos								
Arroz								
Harina de maíz								
Harina de trigo								
Avena								
Leche								
Atún								
Frijol								
Lenteja								
Panela								
Aceite								
Otro:								

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: _____ CARGO: _____

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP) Y REFRIGERIOS

UDS: _____ MES _____

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.													
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)													
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.													
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de													
almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.													
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.													
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.													

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: _____ CARGO:

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 BETANIA MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESCOBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROSY ESCOBA	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
06/11/2025	LD	L	-	L	-	-	LD	L	L	L	LD	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ(AGENTE EDUCATIVO)
20/11/2025	LD	L	-	L	-	-	LD	L	L	L	LD	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ(AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 BETANIA_____MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
06/11/2025	SI	NO	SI	SI	SI	CAMION DE BASURA	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ (AGENTE EDUCATIVO)
20/11/2025	SI	NO	SI	SI	SI	CAMION DE BASURA	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: M1 BETANIA_____MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
06/11/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ (AGENTE EDUCATIVO)
20/11/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ (AGENTE EDUCATIVO

Revisado por: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ____cargo: AGENTE EDUCATIVO_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 BETANIA_____MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
06/11/2025	NO	NO	NO	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ(AGENTE EDUCATIVO)
20/11/2025	NO	NO	NO	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ(AGENTE EDUCATIVO

Revisado por: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ_____cargo: AGENTE EDUCATIVO_____
Nota: este formato se diligencia semana

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: M1 BETANIA _____FECHA: DIA: 24 MES: NOVIEMBRE AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOSALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	SI
	Usa tapabocas adecuadamente	SI
	Se observa en buen estado de salud	SI
	Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DELALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS ENCASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			ORQUIDEA	12/04/2026		
Harina de maíz		X			SUPER AREPA	11/03/2026		
Arveja		X			SUDESPENSA	05/03/2026		
Avena		X			SUDESPENSA	27/03/2026		
Leche		X			COSMOLAC	01/03/2026		
Aceite		X			SOLISOYA	14/04/2026		
Frijol		X			SUDESPENSA	01/04/2027		
Pasta		X			LA NIEVE	10/10/2026		
Aceite		X			SOLI SOYA	28/02/2026		
panela		X			ROSSE	02/04/2026		
lentejas		X			SUDESPENSA	11/03/2026		

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 BETANIA MES: NOVIEMBRE 2025

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
	06/11/2025	20/11/2025											
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C	C											
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C	C											
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C	C											
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C	C											
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C	C											
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C	C											

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: COOPERATIVA FECHA: DIA: 24 MES NOVIEMBRE AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	SI
	Usa tapabocas adecuadamente	SI
	Se observa en buen estado de salud	SI
	Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			ORQUIDEA	09/10/2026		
Harina de maíz		X			SUPER AREPA	20/07/2026		
Harina de trigo		X			RICAUTE	9/09/2026		
Avena		X			SUDESPENSA	14/10/2026		
Leche		X			COSMOLAC	16/10/2026		
Queso		X			LÁCTEOS SAN JERONIMO	04/12/2025		
Frijol		X			SUDESPENSA	16/10/2026		
Pasta		X			NIEVE	06/07/2026		
Aceite		X			SOLI SOYA	16/06/2026		
panela		x			ROSSE	10/09/2026		
Lenteja		x			SUDESPENSA	05/05/2026		

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS. NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: ANGELICA MARIN ARIAS
CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: COOPERATIVA MES: NOVIEMBRE 2025

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
	24-11-2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: ANGELICA MARIN ARIAS CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 - 2025

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: M1 COROCITO FECHA: DIA: __ MES: NOVIEMBRE AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**	
Porta gorro, cofia o gorra	SI
Usa tapabocas adecuadamente	SI
Se observa en buen estado de salud	SI
Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos					AA			
Arroz					Ortodiga	09/10/2026		
Harina de maiz					Super Arepa	25/07/2026		
Harina de trigo					Recuerte	09/09/2026		
Avena					Sudespensa	14/10/2026		
Leche					Cosmolac	01/10/2026		
Queso					San Jeronimo	04/12/2025		
Frijol					Sudespensa	16/10/2026		
Pasta					Nieve	06/07/2026		
Aceite					Solisoya	16/06/2026		
panela					Rosse	10/09/2026		
Arveja					Sudespensa	05/05/2026		

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS. NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ CARGO: AGENTE EDUCATIVO

Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Telefono: 3123641307
Email. asopadresporfiatres@gmail.com

Powered by CamScanner

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 - 2025

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 COROCITO MES: NOVIEMBRE 2025

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
	24/11/2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ CARGO: AGENTE EDUCATIVO

Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Telefono: 3123641307
Email. asopadresporfiatres@gmail.com

Powered by CamScanner

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 - 2025

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: M1 Escuela Jorge Eliecer Gaitan FECHA: DIA: 24 MES: Noviembre AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	SI
	Usa tapabocas adecuadamente	SI
	Se observa en buen estado de salud	SI
	Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACC ÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			ORQUIDEA	9-10-2026		
Harina de maiz		X			SUPER AREPA	20-07-2026		
Harina de trigo		X			RICAUTE	29-09-2026		
Avena		X			SUDESPENSA	8-10-2026		
Leche		X			COSMOLAC	16-12-2026		
Frijol		X			SUDESPENSA	18-08-2026		
Pasta		X			LA NIEVE	10-12-2026		
Aceite		X			SOLI SOYA	11-12-2026		
panela		X			ROSSE	12-08-2026		
queso		X						
lentejas		X			SU DESPENSA	12-09-2026		

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: Sandra Angulo P CARGO: AGENTE EDUCATIVO

Powered by CamScanner

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: Mi Escuela Jorge Eliecer Gaitan MES: Noviembre 2025

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	dia	día	día	día	día	Día	día
	24-11-2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: Sandra Angulo P. CARGO: AGENTE EDUCATIVO

Powered by CamScanner

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán _____FECHA: DIA: __MES: 24 NOVIEMBRE AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	SI
	Usa tapabocas adecuadamente	SI
	Se observa en buen estado de salud	SI
	Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
HUEVOS		X						
ARROZ		X			ORQUIDEA	02/10/2026		
HARINA DE MAÍZ		X			SUPER AREPA	28/09/2026		
HARINA DE TRIGO		X			RICAUTE	16/07/2026		
AVENA		X			SUDESPENSA	19/06/2026		
LECHE EN POLVO		X			COSMOLAC	01/10/2026		
FRIJOL		X			SUDESPENSA	19/06/2026		
PASTA		X			LA NIEVE	08/07/2026		
ACEITE		X			SOLI SOYA	06/08/2026		
PANELA		X			ROSSE	14/10/2026		
QUESO		X			SAN ANTONIO	19/12/2026		
LENTEJAS		X			LOS ANGELES	12/08/2026		

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: LUZ YICELA GARZÓN JIMÉNEZ_____CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán MES: NOVIEMBRE 2025

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
	24/11/2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	NC												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: LUZ YICELA GARZÓN JIMÉNEZ CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán _____FECHA: DIA: 24 MES: NOVIEMBRE AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	SI
	Usa tapabocas adecuadamente	SI
	Se observa en buen estado de salud	SI
	Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			ORQUIDEA	08/09/2026		
Harina de maíz		X			SUPER AREPA	08/07/2026		
Harina de trigo		X			RICAUTE	06/08/2026		
Avena		X			SUDESPENSA	17/08/2026		
Leche		X			COSMOLAC	01/09/2026		
Frijol		X			SUDESPENSA	09/09/2026		
Pasta		X			LA NIEVE	08/07/2026		
Aceite		X			SOLI SOYA	06/06/2026		
panela		X			ROSSE	12/07/2026		
lentejas		X			SUDESPENSA	09/09/2026		

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ____CARGO: AGENTE EDUCATIV

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán MES: NOVIEMBRE 2025

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
	24/11/2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ CARGO: AGENTE EDUCATIV

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: M1 OLVIDO FECHA: DIA: 24 MES: NOVIEMBRE AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**	
Porta gorro, cofia o gorra	SI
Usa tapabocas adecuadamente	SI
Se observa en buen estado de salud	SI
Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA MARQUE X	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos					AA			
Arroz					Orquídea	09/10/2026		
Harina de maíz					Super Arepa	25/07/2026		
Harina de trigo					Ricaurte	09/09/2026		
Avena en Hojuelas					Sudespensa	14/10/2026		
Leche en Polvo Entera					Cosmolac	01/10/2026		
Queso					San Jerónimo	04/12/2025		
Frijol					Sudespensa	16/10/2026		
Pasta Spaghettis					Nieve	06/07/2026		
Aceite					Solisoya	16/06/2026		
Panela					Rosse	10/09/2026		
Arveja					Sudespensa	05/05/2026		

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS. NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: MONICA MARCELA RUEDA MORENO CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 OLVIDO MES: NOVIEMBRE 2025

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
	24/11/2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: MONICA MARCELA RUEDA MORENO CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS:M1 PUERTO ALVIRA 1 FECHA: DIA: 24 MES: 11 AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	SI
	Usa tapabocas adecuadamente	SI
	Se observa en buen estado de salud	SI
	Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
HUEVOS		X				20/03/2026		
ARROZ		X			ORQUIDEA	15/08/2026		
LECHE EN POLVO		X			COSMOLAC	27/09/2026		
HARINA DE MAIZ		X			SUPER AREPA	01/02/2026		
FRIJOL		X			SUDESPENSA	13/06/2026		
ARVEJA		X			SUDESPENSA	15/04/2026		
PASTA		X			LA NIEVE	18/07/2026		
ACEITE		X			SOLISOYA	22/10/2026		
PANELA		X			ROSSE	13/11/2026		
AVENA		X			SUDESPENSA	14/04/2026		

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 PUERTO ALVIRA MES: NOVIEMBRE 2025

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
	12/11/2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: M1 PUERTO ALVIRA FECHA: DIA: 24 MES: 11 AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	SI
	Usa tapabocas adecuadamente	SI
	Se observa en buen estado de salud	SI
	Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
HUEVOS		X				20/03/2026		
ARROZ		X			ORQUIDEA	15/08/2026		
LECHE EN POLVO		X			COSMOLAC	27/09/2026		
HARINA DE MAIZ		X			SUPER AREPA	01/02/2026		
FRIJOL		X			SUDESPENSA	13/06/2026		
ARVEJA		X			SUDESPENSA	15/04/2026		
PASTA		X			LA NIEVE	18/07/2026		
ACEITE		X			SOLISOYA	22/10/2026		
PANELA		X			ROSSE	13/11/2026		
AVENA		X			SUDESPENSA	14/04/2026		

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 PUERTO ALVIRA MES: NOVIEMBRE 2025

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
	24/11/2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS:M1 PUERTO ALVIRA 1 FECHA: DIA: 20 MES: 11 AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**	
Porta gorro, cofia o gorra	SI
Usa tapabocas adecuadamente	SI
Se observa en buen estado de salud	SI
Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
HUEVOS		X				20/03/2026		
ARROZ		X			ORQUIDEA	15/08/2026		
LECHE EN POLVO		X			COSMOLAC	27/09/2026		
HARINA DE MAIZ		X			SUPER AREPA	01/02/2026		
FRIJOL		X			SUDESPENSA	13/06/2026		
ARVEJA		X			SUDESPENSA	15/04/2026		
PASTA		X			LA NIEVE	18/07/2026		
ACEITE		X			SOLISOYA	22/10/2026		
PANELA		X			ROSSE	13/11/2026		
AVENA		X			SUDESPENSA	14/04/2026		

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS C A R G O : AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 PUERTO ALVIRA MES: NOVIEMBRE 2025

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
	20/11/2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: M1 PUERTO ALVIRA FECHA: DIA: 26 MES: NOVIEMBRE AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	SI
	Usa tapabocas adecuadamente	SI
	Se observa en buen estado de salud	SI
	Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			ORQUIDEA	9-10-2026		
Harina de maíz		X			SUPER AREPA	20-07-2026		
Harina de trigo		X			RICAUTE	29-09-2026		
Avena		X			SUDESPENSA	8-10-2026		
Leche		X			COSMOLAC	16-12-2026		
Frijol		X			SUDESPENSA	18-08-2026		
Pasta		X			LA NIEVE	10-12-2026		
Aceite		X			SOLI SOYA	11-12-2026		
Panela		X			ROSSE	12-08-2026		
Queso		X						
Lentejas		x			SU DESPENSA	12-09-2026		

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: PAOLA ANDREA ARIAS BOHORQUEZ CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 PUERTO ALVIRA MES: NOVIEMBRE 2025

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
	26/11/2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: PAOLA ANDREA ARIAS BOHORQUEZ CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: M1 PUERTO ALVIRA 5_____FECHA: DIA: 26 MES: NOVIEMBRE AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**	
Porta gorro, cofia o gorra	SI
Usa tapabocas adecuadamente	SI
Se observa en buen estado de salud	SI
Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			ORQUIDEA	09/10/2026		
Harina de maíz		X			SUPER AREPA	25/07/2026		
Harina de trigo		x			RICAURTE	9/09/2026		
Arveja		X			SUDESPENSA	05/05/2026		
Avena hojuelas		X			SUDESPENSA	14/10/2026		
Leche en polvo entera		X			COSMOLAC	01/0/2026		
Aceite		X			SOLISOYA	16/06/2026		
Frijol		X			SUDESPENSA	16/10/2026		
Pasta espaguetis		X			LA NIEVE	06/07/2026		
panela		X			ROSSE	10/09/2026		
queso		X			San jerónimo	04/12/2025		

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: OVIDIO CARDENAS PIÑEROS: CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP

UDS: M1 PUERTO ALVIRA 5 MES: NOVIEMBRE 2025

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
	26/11/2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: OVIDIO CARDENAS PIÑEROS CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: M1 SECTOR LOMA MES: NOVIEMBRE 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**	
Porta gorro, cofia o gorra	SI
Usa tapabocas adecuadamente	SI
Se observa en buen estado de salud	SI
Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			ORQUIDEA	09/10/2026		
Harina de maíz		X			SUPER AREPA	27/07/2026		
Harina de trigo		X			RICAUTE	09/09/2026		
Avena en horjuelas		X			SUDESPENSA	14/10/2026		
Leche en polvo		X			COSMOLAC	01/10/2026		
Queso		X			SAN JERONIMO	04/12/2026		
Frijol		X			SUDESPENSA	16/10/2026		
Pasta		X			NIEVA	06/07/2026		
Aceite		X			SOLI SOYA	16/06/2026		
panela		X			ROSSE	10/09/2026		
Arveja		X			SUDESPENSA	05/05/2026		

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: YURY CATERINE ALDANA CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 SECTOR LOMA MES: NOVIEMBRE 2025

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
	24/11/2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: YURY CATERINE ALDANA CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: M1 SECTOR LOMA 2 FECHA: DIA: 24 MES: NOVIEMBRE AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**	
Porta gorro, cofia o gorra	SI
Usa tapabocas adecuadamente	SI
Se observa en buen estado de salud	SI
Usa uniforme o bata de color claro	NO

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
HUEVOS		X						
ARROZ		X			ORQUIDEA	09/10/2026		
HARINA DE MAIZ		X			SUPER AREPA	02/072026		
AVENA		X			SU DESPENSA	14/10/2026		
LECHE EN POLVO ENTERA		X			COSMOLAC	01/10/2026		
FRIJOL		X			SU DESPENSA	16/10/2026		
PASTA ESPAGUETIS		X			LA NIEVE	08/07/2026		
ACEITE		X			SOLISOYA	10/10/2026		
PANELA		x			ROSSE	12/06/2026		
LENTEJA		X			SU DESPENSA	16/09/2026		
HARINA DE TRIGO		X			RICAURTE	29/09/2026		
ARVEJA		x			SU DESPENSA	16/009/2026		

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD NURY CARDENAS SALINAS CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 SECTOR LOMA 2 MES NOVIEMBRE 2025

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
	24/11/2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antimaterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: NURY CARDENAS SALINAS AGENTE EDUCATIVO

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 BETANIA MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESCOBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROSY ESCOBA	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
06/11/2025	LD	L	-	L	-	-	LD	L	L	L	LD	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ(AGENTE EDUCATIVO)
20/11/2025	LD	L	-	L	-	-	LD	L	L	L	LD	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ(AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 BETANIA_____MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
06/11/2025	SI	NO	SI	SI	SI	CAMION DE BASURA	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ (AGENTE EDUCATIVO)
20/11/2025	SI	NO	SI	SI	SI	CAMION DE BASURA	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: M1 BETANIA_____MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
06/11/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ (AGENTE EDUCATIVO)
20/11/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ (AGENTE EDUCATIVO

Revisado por: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ____cargo: AGENTE EDUCATIVO_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 BETANIA_____MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
06/11/2025	NO	NO	NO	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ(AGENTE EDUCATIVO)
20/11/2025	NO	NO	NO	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ(AGENTE EDUCATIVO

Revisado por: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ_____cargo: AGENTE EDUCATIVO_____
Nota: este formato se diligencia semana

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: M1 BETANIA _____FECHA: DIA: 24 MES: NOVIEMBRE AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOSALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	SI
	Usa tapabocas adecuadamente	SI
	Se observa en buen estado de salud	SI
	Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DELALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS ENCASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			ORQUIDEA	12/04/2026		
Harina de maíz		X			SUPER AREPA	11/03/2026		
Arveja		X			SUDESPENSA	05/03/2026		
Avena		X			SUDESPENSA	27/03/2026		
Leche		X			COSMOLAC	01/03/2026		
Aceite		X			SOLISOYA	14/04/2026		
Frijol		X			SUDESPENSA	01/04/2027		
Pasta		X			LA NIEVE	10/10/2026		
Aceite		X			SOLI SOYA	28/02/2026		
panela		X			ROSSE	02/04/2026		
lentejas		X			SUDESPENSA	11/03/2026		

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 BETANIA MES: NOVIEMBRE 2025

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
	06/11/2025	20/11/2025											
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C	C											
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C	C											
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C	C											
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C	C											
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C	C											
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C	C											

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo [redacted] mejor" VERSION [redacted]

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: COOPERATIVA MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESCOBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROSY ESCOBA	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
18-11-2025	LD	-	N.A.	-	-	N.A.	LD	L	L	L	LD	ANGELICA MARIN ARIAS (AGENTE EDUCATIVO)
24-11-2025	LD	-	N.A.	LD	-	N.A.	LD	L	LD	LD	LD	ANGELICA MARIN ARIAS (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: ANGELICA MARIN ARIAS Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: COOPERATIVA MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
18-11-2025	SI	N.A.	SI	SI	SI	REALIZAR MANUALIDADES	ANGELICA MARIAN ARIAS (AGENTE EDUCATIVO)
24-11-2025	SI	N.A.	NO	SI	NO	MANUALIDAD	ANGELICA MARIN ARIAS (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: ANGELICA MARIN ARIAS cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: COOPERATIVA MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
18-11-2025	SI	SI	SI	NINGUNA	ANGELICA MARIN ARIAS (AGENTE EDUCATIVO)
24-11-2025	SI	SI	SI	NINGUNA	ANGELICA MARIN ARIAS (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: ANGELICA MARIN ARIAS cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: COOPERATIVA MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
18-11-2025	NO	N.A	BARRER , LUEGO APLICAR ALCOHOL PARA PREVENCION	ANGELICA MARIN ARIAS (AGENTE EDUCATIVO)
24-11-2025	NO	N.A	APLICARLE ALCOHOL	ANGELICA MARIN ARIAS (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: ANGELICA MARIN ARIAS cargo: AGENTE EDUCATIVO
Nota: este formato se diligencia semanal

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 COROCITO MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓPLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LAPLAGA	ACCIONES REALIZADASEN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
06/11/2025	N/A	N/A	N/A	FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ (AGENTE EDUCATIVO)
20/11/2025	N/A	N/A	N/A	FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ cargo: AGENTE EDUCATIVO
Nota: este formato se diligencia semanal

Powered by CamScanner

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 COROCITO MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
06/11/2025	SI	N/A	SI	N/A	N/A	Se realiza o se quema	FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ (AGENTE EDUCATIVO)
20/11/2025	SI	N/A	SI	N/A	N/A	Se Quema	FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se disposición de residuos.

Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Telefono: 3123641307
Email. asopadresporfiatres@gmail.com

Powered by CamScanner

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 - 2025

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: IM Escuela Jorge Eliecer Gaitan MES: Noviembre 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESCOBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROSY ESCOBA	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
5-11-2025	LD	L	LD	N/A	L	N/A	LD	LD	L	LD		Sandra Angulo Agente Educativo
19-11-2025	LD	L	LD	N/A	L	N/A	LD	LD	L	LD		Sandra Angulo Agente Educativo

Revisado por: Sandra Angulo P Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

Powered by CamScanner

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 - 2025

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: : _____ MES: 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
5-11-2025	Si	NIA	Si	Si	Si	Carro recolector	Sandra Angulo Agente Educativo
5-11-2025	Si	NIA	Si	Si	Si	Carro Recolector	Sandra Angulo Agente Educativo

En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc..."

Revisado por: Sandra Angulo P. cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

Powered by CamScanner

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 - 2025

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: : H1 Escuela Jorge Eliecer Gaitan MES: Noviembre 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA (SI Ó NO)	AGUA CON COLOR ADECUADO (SI, NO Ó N.A)	AGUA CON OLOR ADECUADO (SI, NO Ó N.A)	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
5-11-2025	Si	Si	Si	Ninguna	Sandra Angulo Agente Educativa
5-11-2025	Si	Si	Si	Ninguna	Sandra Angulo Agente Educativo

Revisado por: Sandra Angulo P cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia diariamente

Powered by CamScanner

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 - 2025

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS:M1 Escuela Jorge Eliecer Gaitan MES: Noviembre 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRO PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
5-11-2025	No	N/A	Ninguna	Sandra Angulo Agente Educativa
19-11-2025	No	N/A	Ninguna	Sandra Angulo Agente Educativa

Revisado por: Sandra Angulo P cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia semanal

Powered by CamScanner

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESCOBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROSY ESCOBA	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
06/11/2025	LD	L	LD	L	-	-	LD	L	L	L		LUZ YICELA GARZÓN JIMÉNEZ (AGENTE EDUCATIVO)
20/11/2025	LD	L	LD	L	-	-	LD	L	L	L		LUZ YICELA GARZÓN JIMÉNEZ (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: LUZ YICELA GARZON JIMENEZ Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: : M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
06/11/2025	SI	NO	SI	SI	NO	CAMION DE BASURA	LUZ YICELA GARZÓN JIMÉNEZ (AGENTE EDUCATIVO)
20/11/2025	SI	NO	SI	SI	NO	CAMION DE BASURA	LUZ YICELA GARZÓN JIMÉNEZ (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: LUZ YICELA GARZON JIMENEZ cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: : M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán_____MES NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
06/11/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	LUZ YICELA GARZÓN JIMÉNEZ (AGENTE EDUCATIVO)
20/11/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	LUZ YICELA GARZÓN JIMÉNEZ (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: LUZ YICELA GARZON JIMENEZ____cargo: AGENTE EDUCATIVO_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS:M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
06/11/2025	NO	NO	NO	LUZ YICELA GARZÓN JIMÉNEZ (AGENTE EDUCATIVO)
20/11/2025	NO	NO	NO	LUZ YICELA GARZÓN JIMÉNEZ (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: LUZ YICELA GARZON JIMENEZ cargo: AGENTE EDUCATIVO
Nota: este formato se diligencia semana.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESCOBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROSY ESCOBA	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
07/11/2025	LD	L	LD	L	-	-	LD	L	L	L		YISETH GARZON (AGENTE EDUCATIVO)
21/11/2025	LD	L	LD	L	-	-	LD	L	L	L		YISETH GARZON (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: : M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán_____MES: NOVIEMBREE 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
07/11/2025	SI	NO	SI	SI	NO	CAMION DE BASURA	YISETH GARZON (AGENTE EDUCATIVO)
21/11/2025	SI	NO	SI	SI	NO	CAMION DE BASURA	YISETH GARZON (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: : M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán_____MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
07/11/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	YISETH GARZON (AGENTE EDUCATIVO)
21/11/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	YISETH GARZON (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado POR YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ____cargo: AGENTE EDUCATIVO_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS:M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
07/11/2025	NO	NO	NO	YISETH JOHANAGARZON (AGENTE EDUCATIVO)
21/11/2025	NO	NO	NO	YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YISETH JOHANNA GARZON JIMENEZ_____cargo: AGENTE EDUCATIVO_____
Nota: este formato se diligencia semanal

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 - 2025

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 OLVIDO MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESCOBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROSY ESCOBA	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
05/11/2025	LD	—	N/A	—	—	N/A	LD	LD	LD	LD	LD	MONICA MARCELA RUEDA MORENO (AGENTE EDUCATIVO)
19/11/2025	LD	—	N/A	—	—	N/A	LD	LD	LD	LD	LD	MONICA MARCELA RUEDA MORENO (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: MONICA MARCELA RUEDA MORENO Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

Powered by CamScanner

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 - 2025

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 OLVIDO MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
05/11/2025	SI	N/A	SI	SI	SI	Realizar recolección	MONICA MARCELA RUEDA MORENO (AGENTE EDUCATIVO)
19/11/2025	SI	N/A	SI	SI	SI	Quemar.	MONICA MARCELA RUEDA MORENO (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc..."

Revisado por: MONICA MARCELA RUEDA MORENO cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se disposición de residuos.

Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Telefono: 3123641307
Email. asopadresporfiatres@gmail.com

Powered by CamScanner

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 - 2025

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: M1 OLVIDO MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA (SI Ó NO)	AGUA CON COLOR ADECUADO (SI, NO Ó N.A)	AGUA CON OLOR ADECUADO (SI, NO Ó N.A)	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
05/11/2025	SI	N/A	N/A	Ninguno	MONICA MARCELA RUEDA MORENO (AGENTE EDUCATIVO)
19/11/2025	SI	N/A	N/A	Ninguno	MONICA MARCELA RUEDA MORENO (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: MÓNICA MARCELA RUEDA MORENO cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia diariamente

Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Telefono: 3123641307
Email. asopadresporfiatres@gmail.com

Powered by CamScanner

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 - 2025

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 OLVIDO MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
05/11/2025	NO	Ninguna	Ninguna	MONICA MARCELA RUEDA MORENO (AGENTE EDUCATIVO)
19/11/2025	Si	Suelo	Barrer y luego aplicar Alcohol	MONICA MARCELA RUEDA MORENO (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: MONICA MARCELA RUEDA MORENO cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia semanal

Powered by CamScanner

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 PUERTO ALVIRA MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESPAC	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROSY ESCOBA	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
12/11/2025	LD	L	-	-	-	-	L	L	L	L	LD	MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 PUERTO ALVIRA 1 MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
12/11/2025	NO	NO	SI(1)	SI (1)	NO	ENTERRAR RESIDUOS	MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: M1 PUERTO ALVIRA 1 _____ MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
12/11/2025	NO	N/A	N/A	HERVIR AGUA PARA CONSUMO HUMANO	MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 PUERETO ALVIRA 1 MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
12/11/2025	NO	N/A	NINGUNA	MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN cargo: AGENTE EDUCATIVO
Nota: este formato se diligencia semanal

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 PTO ALVIRA MES: Noviembre 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROSY ESCOBA	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
12/11/2025	LD	L	-	L	-	-	LD	L	L	L	LD	YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 PTO ALVIRA MES: Noviembre 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
12/11/2025	SI	NO	SI	SI	SI	HOYO DE BASURA	YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: M1 PTO ALVIRA MES: _MES: Noviembre 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
12/11/2025	NO	NO	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 PTO ALVIRA MES: MES: Noviembre 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
12/11/2025	SI	NO	EVITAR TENER AGUAS EN RECIPENTES ABIERTOS, BASURAS YA QUE HAY ES DONDE SE ACUMULA EL SANCUDO	YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia sema

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 PUERTO ALVIRA MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESTIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROSY	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
20/11/2025	LD	L	-	-	-	-	L	L	L	L	LD	RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 PUERTO ALVIRA 1 MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
20/11/2025	NO	NO	SI(1)	SI (1)	NO	ENTERRAR RESIDUOS	RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: M1 PUERTO ALVIRA 1 _____MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
20/11/2025	NO	N/A	N/A	HERVIR AGUA PARA CONSUMO HUMANO	RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 PUERETO ALVIRA 1 MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
20/11/2025	NO	N/A	NINGUNA	RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS cargo: AGENTE EDUCATIVO
Nota: este formato se diligencia semanal

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 PUERTO ALVIRA MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHONETA	TRAPEROSY ESCOBAS	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIGERIO	
14/11/2025	**LD**	**L**	**-**	**L**	**-**	**-**	**LD**	**L**	**L**	**L**	**LD**	PAOLA ANDREA ARIAS BOHORQUEZ (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: PAOLA ANDREA ARIAS BOHORQUEZ Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 PUERTO ALVIRA MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD, MM, AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
14/11/2025	SI	NO	SI	SI	SI	SE QUEMA	PAOLA ANDREA ARIAS BOHORQUEZ (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: PAOLA ANDREA ARIAS BOHORQUEZ cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: M1 PUERTO ALVIRA MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
14/11/2025	NO	N.A	N.A	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	PAOLA ANDRDEA ARIAS BOHORQUEZ (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: PAOLA ANDREA ARIAS BOHORQUEZ cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 PUERTO ALVIRA MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD, MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
14/11/2025	NO	NO	NO	PAOLA ANDREA ARIAS BOHORQUEZ (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: PAOLA ANDREA ARIAS BOHORQUEZ cargo: AGENTE EDUCATIVO
Nota: este formato se diligencia semana

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 PUERTO ALVIRA MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHONETA	TRAPEROSY ESCOBAS	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIGERIO	
14/11/2025	**LD**	**L**	**-**	**L**	**-**	**-**	**LD**	**L**	**L**	**L**	**LD**	OVIDIO CARDENAS PIÑEROS (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: OVIDIO CARDENAS PIÑERO Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 PUERTO ALVIIRA MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD, MM, AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
14/11/2025	SI	NO	SI	SI	SI	QUEMA	OVIDIO CARDENAS PIÑEROS (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: OVIDIO CARDENAS PIÑEROS cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: M1 PUERTO ALVIRA_MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
14/11/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	OVIDIO CARDENAS PIÑEROS (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: OVIDIO CARDENAS PIÑEROS____cargo: AGENTE EDUCATIVO_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 PUERTO ALVIRA___MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD, MM, AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
14/11/2025	NO	NO	NO	OVIDIO CARDENAS PIÑEROS (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: OVIDIO CARDENAS PIÑEROS___cargo: AGENTE EDUCATIVO_____
Nota: este formato se diligencia semanal.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 SECTOR LOMA MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHON	TRAPEROSY ESCOBA	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIGERIO	
04/11/2025	LD	L	-	L	-	-	LD	L	L	L	LD	YURY CATERINE ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)
18/11/2025	LD	L	-	L	-	-	LD	L	L	L	LD	YURY CATERINE ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YURY CATERINE ALDANA Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 SECTOR LOMA NOVIEMBRE 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
04/11/2025	SI	NO	SI	SI	SI	CAMION DE LA BASURA	YURY CATERINE ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)
18/11/2025	SI	NO	SI	SI	SI	CAMION DE LA BASURA	YURY CATERINE ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: YURY CATERINE ALDANA cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: M1 SECTOR LOMA NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
04/11/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	YURY ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)
18/11/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	YURY ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YURY CATERINE ALDANA cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 SECTOR LOMA NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
04/11/2025	SI	NO	EVITAR TENER AGUAS EN RECIPENTES ABIERTOS, BASURAS YA QUE HAY ES DONDE SE ACUMULA EL SANCUDO	YURY ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)
18/11/2025	SI	NO	EVITAR TENER AGUAS EN RECIPENTES ABIERTOS, BASURAS YA QUE HAY ES DONDE SE ACUMULA EL SANCUDO	YURY ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YURY CATERINE ALDANA cargo: AGENTE EDUCATIVO
Nota: este formato se diligencia semana

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

<<<<<<

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 SECTOR LOMA MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHONETA	TRAPEROSY ESCOBAS	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIGERIO	
14/11/2025	**LD**	**L**	**-**	**L**	**-**	**-**	**LD**	**L**	**L**	**L**	**LD**	NURY CARDENAS SALINAS (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: NURY CARDENAS SALINAS Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 SECTOR LOMA MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD, MM, AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
14/11/2025	SI	NO	SI	SI	SI	HUECO Y SE QUEMA	NURY CARDENAS SALINAS (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: NURY CARDENAS SALINAS cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: M1 SECTOR LOMA MES: NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
14/11/2025	SI	NO	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	NURY CARDENAS SALINAS (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: NURY CARDENAS SALINAS cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 SECTOR LOMA MES NOVIEMBRE 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
14/11/2025	NO	NO	NO	NURY CARDENAS SALINAS (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: NURY CARDENAS SALINAS cargo: AGENTE EDUCATIVO
Nota: este formato se diligencia semana