CONTRATO 50002202025

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

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

AÑO 2025

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

3.4.12 Como Unidades informadores recopilar y comunicar la información relevante para el reporte al SIVIGILA de las niñas y los niños en el marco del evento 113, mediante una vigilancia por indicadores o una vigilancia basada en comunidad, en el marco de los dispuesto en los lineamientos Nacionales de Vigilancia en Salud Publica del Instituto Nacional de Salud, Decreto 780 de 2016 y las demás normas que la complemente, modifique o derogue. PARAGRAFO. Cuando por razones ajenas a la EAS no sea posible realizar la toma nutricional a alguno de los usuarios atendidos durante el periodo de la toma, deberán aportarse para cada caso de justificación y soporte que sustente dicha situación.

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

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

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 con amor un futuro mejor" VERSION Borrador 2025

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 con amor un futuro mejor" VERSION 6 Enero 2025

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.	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
RECIBO Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS					

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.	

COPIA 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.

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 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 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

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 MUÑA:** (57+1) 747 03 77
PLANTA JAMUNDÍ: (57+2) 695 45 71	**PLANTA SEVILLANA:** (57+1) 747 03 77
PLANTA NEIVA: (57+8) 868 67 31	**PLANTA BARRANQUILLA:** (57+5) 385 97 17
Horario de atención plantas	***8:00am a 5:00pm***
COLPATRIA:	01-8000-512620. Atención las 24 horas.
CISPROQUIM:	(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.

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

PISOS PAREDES Y RINCONES

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

MESAS Y/O SILLAS

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

PAREDES Y MUROS

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

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

VENTANAS Y PUERTAS

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

LIMPIEZA DE BOMBILLOS

Materiales: - 1 paño

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

Una vez al mes y cada vez que sea necesario.

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

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

SERVICIOS SANITARIOS

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

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

LAVAMANOS, LLAVES, BASES Y TUBERIAS

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

AREAS EXTERIORES

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

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

Almacenamiento de productos químicos para la limpieza y desinfección

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

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

- Nombre
- Fecha de vencimiento
- Recomendaciones
- Precauciones.

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

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



PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS



INTRODUCCION

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

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

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

ALCANCE

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

DEFINICIONES

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

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

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

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

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

- Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos

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

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

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

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

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

DESCRIPCION DEL MANEJO DE RESIDUOS

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

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.

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

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

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

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

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

		poda y jardín.			disposición de desechos.

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA



OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

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

ALCANCE

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

DEFINICIONES

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

- generar una ETA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Almacenamiento del agua

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

VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA

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

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

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

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

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

La presencia de cloro residual en el agua potable garantiza:

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

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



INTRODUCCION

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

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

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

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECIFICOS

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

ALCANCE

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

DEFINICIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MARCO TEORICO

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

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

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

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

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

¿POR QUÉ CONTROLAR LAS PLAGAS?

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

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

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

¿COMO SE PUEDEN CONTROLAR LAS PLAGAS?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

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

AREA DE ALMACENAMIENTO

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

CUARTO DE BASURAS:

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

ESPACIOS DE ENCUENTROS GRUPALES:

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

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA INSTITUCIÓN

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

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS 1 VEZ POR SEMANA

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

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

UDS: MES:

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

Revisado por: _____Cargo:_____

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS:_____MES: _____

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

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

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

Revisado por:_____cargo:_____

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS:_____MES: _____

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

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS:_____MES: _____

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

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia semanalmente

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

ARTEMISA QUIMICOS S.A.S.

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

Cels: 321 3872792 – 310 5490388

CLORO LIQUIDO AL 5%

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

VENTAJAS

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

APLICACIONES INDUSTRIALES

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

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

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

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

ESTADO FÍSICO

Apariencia: Líquido

Color: Amarillo claro PH:
12.0 – 13.5

Solubilidad en agua: 100%
Fragancia: Cloro

INSTRUCCIONES DE APLICACIÓN :

DILUCIÓN:

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

PRECAUCIONES:

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

PRESENTACIÓN:

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

MANTENGA ESTE PRODUCTO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑO

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS.

SECCIÓN 1: Identificación.

1.1 Identificación del Producto: Jabón líquido antibacterial para manos.

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

1.3 Detalles del fabricante:

Nombre: ARTEMISA QUIMICOS S.A.S

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

Teléfono: 321 3872792 / 310 5490388

Email: artemisaquim@gmail.com

SECCIÓN 2: Identificación de Peligros.

2.1 Clasificación de la Sustancia o Mezcla.

Producto no clasificado como peligroso.

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

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

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

2.2 Elementos de la etiqueta

Pictogramas:



Indicaciones de peligro:

Ninguna reportada.

Consejos de Prudencia.

Prevención

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

la etiqueta antes de su uso.

SECCIÓN 3: Composición / Identificación de Componentes

Este producto es una mezcla de:

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

SECCIÓN 4: Medidas de Primeros Auxilios.

4.1 Descripción de las medidas de primeros auxilios.

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

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

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

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

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

SECCIÓN 5: Medidas de lucha contra incendios.

5.1 Medios de extinción.

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

5.2 Procedimientos y precauciones.

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

5.3 Productos nocivos de la combustión.

No presenta.

SECCIÓN 6: Medidas en caso de vertimiento accidental

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

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

6.2 Precauciones ambientales.

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

6.3 Métodos y materiales de limpieza.

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

SECCIÓN 7: Manipulación y almacenamiento.

7.1 Procedimientos de manejo.

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

7.2 Condiciones para almacenar de forma adecuada.

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

SECCIÓN 8: Controles de exposición y protección personal.

8.1. Parámetros de control.

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

Equipos de protección personal (EPP).

Protección para los ojos/la cara.

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

Protección de la piel/las manos.

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

SECCIÓN 9: Propiedades Físico/Químicas.

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

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

10.2 Reactividad: Ninguna conocida o reportada.

Posibilidad de reacciones peligrosas: No se producirá polimerización peligrosa

10.3 Productos peligrosos de descomposición por combustión: No presenta.

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

SECCION 11: Información Toxicológica.

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

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

SECCIÓN 12: Información Ecológica.

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

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

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

SECCIÓN 14: Información para el transporte.

	TERRESTRE	MARITIMO	AEREO
CLASE	NA	NA	NA

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

NA: No Asignado

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

SECCIÓN 15: Información Reglamentaria.

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

Regulaciones aplicables Decreto 1609 de 2002.

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

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

15.2 Frases R.

R22 – Nocivo al ingerir.

15.3 Frases S.

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

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

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

Usar ropa protectora adecuada, guantes.

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

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

_____

Dirección Téc

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y LA COMPAÑÍA.

NOMBRE DEL PRODUCTO: Detergentes en polvo

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

TELÉFONOS DE EMERGENCIA:

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

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

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

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS.

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

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

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

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

3. COMPOSICIÓN, INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES.

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

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS.

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

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

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

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

5. MEDIDAS PARA EXTINCIÓN DE INCENDIOS.

NO CONTROLADO

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

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

NO CONTROLADO

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



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

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

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA.

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

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA.

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

13. CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO.

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

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

14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE.

NO CONTROLADO

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

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA.

No aplica.

16. INFORMACIÓN ADICIONAL

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

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

AÑO 2025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

MUNICIPIO MAPIRIPAN

UDS: M1 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

PISOS PAREDES Y RINCONES

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

MESAS Y/O SILLAS

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

PAREDES Y MUROS

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

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

VENTANAS Y PUERTAS

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

LIMPIEZA DE BOMBILLOS

Materiales: - 1 paño

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

Una vez al mes y cada vez que sea necesario.

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

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

SERVICIOS SANITARIOS

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

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

LAVAMANOS, LLAVES, BASES Y TUBERIAS

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

AREAS EXTERIORES

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

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

Almacenamiento de productos químicos para la limpieza y desinfección

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

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

- Nombre
- Fecha de vencimiento
- Recomendaciones
- Precauciones.

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

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



PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS



INTRODUCCION

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

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

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

ALCANCE

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

DEFINICIONES

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

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

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

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

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

- Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos

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

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

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

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

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

DESCRIPCION DEL MANEJO DE RESIDUOS

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

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.

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

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

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

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

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

		poda y jardín.			disposición de desechos.

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA



OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

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

ALCANCE

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

DEFINICIONES

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

- generar una ETA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Almacenamiento del agua

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

VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA

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

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

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

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

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

La presencia de cloro residual en el agua potable garantiza:

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

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



INTRODUCCION

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

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

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

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECIFICOS

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

ALCANCE

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

DEFINICIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MARCO TEORICO

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

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

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

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

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

¿POR QUÉ CONTROLAR LAS PLAGAS?

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

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

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

¿COMO SE PUEDEN CONTROLAR LAS PLAGAS?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

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

AREA DE ALMACENAMIENTO

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

CUARTO DE BASURAS:

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

ESPACIOS DE ENCUENTROS GRUPALES:

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

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA INSTITUCIÓN

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

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS 1 VEZ POR SEMANA

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

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

UDS: MES:

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

Revisado por: _____Cargo:_____

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS:_____MES: _____

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

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

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

Revisado por:_____cargo:_____

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS:_____MES: _____

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

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS:_____MES: _____

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

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia semanalmente

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

ARTEMISA QUIMICOS S.A.S.

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

Cels: 321 3872792 – 310 5490388

CLORO LIQUIDO AL 5%

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

VENTAJAS

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

APLICACIONES INDUSTRIALES

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

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

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

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

ESTADO FÍSICO

Apariencia: Líquido

Color: Amarillo claro PH:
12.0 – 13.5

Solubilidad en agua: 100%
Fragancia: Cloro

INSTRUCCIONES DE APLICACIÓN :

DILUCIÓN:

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

PRECAUCIONES:

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

PRESENTACIÓN:

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

MANTENGA ESTE PRODUCTO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑO

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS.

SECCIÓN 1: Identificación.

1.1 Identificación del Producto: Jabón líquido antibacterial para manos.

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

1.3 Detalles del fabricante:

Nombre: ARTEMISA QUIMICOS S.A.S

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

Teléfono: 321 3872792 / 310 5490388

Email: artemisaquim@gmail.com

SECCIÓN 2: Identificación de Peligros.

2.1 Clasificación de la Sustancia o Mezcla.

Producto no clasificado como peligroso.

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

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

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

2.2 Elementos de la etiqueta

Pictogramas:



Indicaciones de peligro:

Ninguna reportada.

Consejos de Prudencia.

Prevención

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

la etiqueta antes de su uso.

SECCIÓN 3: Composición / Identificación de Componentes

Este producto es una mezcla de:

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

SECCIÓN 4: Medidas de Primeros Auxilios.

4.1 Descripción de las medidas de primeros auxilios.

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

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

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

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

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

SECCIÓN 5: Medidas de lucha contra incendios.

5.1 Medios de extinción.

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

5.2 Procedimientos y precauciones.

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

5.3 Productos nocivos de la combustión.

No presenta.

SECCIÓN 6: Medidas en caso de vertimiento accidental

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

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

6.2 Precauciones ambientales.

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

6.3 Métodos y materiales de limpieza.

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

SECCIÓN 7: Manipulación y almacenamiento.

7.1 Procedimientos de manejo.

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

7.2 Condiciones para almacenar de forma adecuada.

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

SECCIÓN 8: Controles de exposición y protección personal.

8.1. Parámetros de control.

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

Equipos de protección personal (EPP).

Protección para los ojos/la cara.

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

Protección de la piel/las manos.

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

SECCIÓN 9: Propiedades Físico/Químicas.

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

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

10.2 Reactividad: Ninguna conocida o reportada.

Posibilidad de reacciones peligrosas: No se producirá polimerización peligrosa

10.3 Productos peligrosos de descomposición por combustión: No presenta.

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

SECCION 11: Información Toxicológica.

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

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

SECCIÓN 12: Información Ecológica.

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

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

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

SECCIÓN 14: Información para el transporte.

	TERRESTRE	MARITIMO	AEREO
CLASE	NA	NA	NA

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

NA: No Asignado

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

SECCIÓN 15: Información Reglamentaria.

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

Regulaciones aplicables Decreto 1609 de 2002.

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

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

15.2 Frases R.

R22 – Nocivo al ingerir.

15.3 Frases S.

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

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

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

Usar ropa protectora adecuada, guantes.

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

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

_____

Dirección Téc

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y LA COMPAÑÍA.

NOMBRE DEL PRODUCTO: Detergentes en polvo

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

TELÉFONOS DE EMERGENCIA:

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

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

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

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS.

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

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

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

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

3. COMPOSICIÓN, INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES.

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

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS.

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

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

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

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

5. MEDIDAS PARA EXTINCIÓN DE INCENDIOS.

NO CONTROLADO

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

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

NO CONTROLADO

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



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

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

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA.

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

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA.

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

13. CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO.

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

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

14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE.

NO CONTROLADO

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

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA.

No aplica.

16. INFORMACIÓN ADICIONAL

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

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

AÑO 2025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

MUNICIPIO MAPIRIPAN

UDS: M1 OLVIDO

NUTRICIONISTAS 2025

INTRODUCCION

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

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

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

FOTOS DE LA UDS:M1 OLVIDO



JUSTIFICACIÓN.

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

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

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

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

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

OBJETIVOS.

General

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

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

CONCEPTOS Y DEFINICIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



OBJETIVO GENERAL:

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

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

MÉTODOS DE LIMPIEZA

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

INSUMOS REQUERIDOS

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

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

Dentro de los posibles detergentes a utilizar se encuentran:

- Jabón neutro en polvo

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

Dentro de los desinfectantes que se pueden utilizar se encuentran:

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

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

LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

limpieza y posterior enjuague.

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

USO DE DETERGENTE EN LA UDS

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

CRONOGRAMA DE FRECUENCIA PARA REALIZAR ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

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

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

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

así como cada vez que se requiera en casos específicos.

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

MANEJO DE LÍQUIDOS, ANTISÉPTICOS Y DESINFECTANTES

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

HIPOCLORITO DE SODIO

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

USO DE DESINFECTANTE HIPOCLORITO DE SODIO

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

PROCEDIMIENTO AREAS UDS

PISOS PAREDES Y RINCONES

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

MESAS Y/O SILLAS

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

PAREDES Y MUROS

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

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

VENTANAS Y PUERTAS

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

LIMPIEZA DE BOMBILLOS

Materiales: - 1 paño

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

Una vez al mes y cada vez que sea necesario.

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

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

SERVICIOS SANITARIOS

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

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

LAVAMANOS, LLAVES, BASES Y TUBERIAS

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

AREAS EXTERIORES

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

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

Almacenamiento de productos químicos para la limpieza y desinfección

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

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

- Nombre
- Fecha de vencimiento
- Recomendaciones
- Precauciones.

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

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



PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS



INTRODUCCION

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

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

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

ALCANCE

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

DEFINICIONES

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

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

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

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

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

- Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos

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

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

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

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

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

DESCRIPCION DEL MANEJO DE RESIDUOS

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

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.

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

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

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

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

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

		poda y jardín.			disposición de desechos.

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA



OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

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

ALCANCE

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

DEFINICIONES

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

- generar una ETA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Almacenamiento del agua

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

VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA

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

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

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

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

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

La presencia de cloro residual en el agua potable garantiza:

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

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



INTRODUCCION

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

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

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

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECIFICOS

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

ALCANCE

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

DEFINICIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MARCO TEORICO

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

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

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

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

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

¿POR QUÉ CONTROLAR LAS PLAGAS?

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

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

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

¿COMO SE PUEDEN CONTROLAR LAS PLAGAS?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

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

AREA DE ALMACENAMIENTO

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

CUARTO DE BASURAS:

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

ESPACIOS DE ENCUENTROS GRUPALES:

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

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA INSTITUCIÓN

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

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS 1 VEZ POR SEMANA

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

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

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

UDS: MES:

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

Revisado por: _____Cargo:_____

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS:_____MES: _____

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

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

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

Revisado por:_____cargo:_____

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS:_____MES: _____

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

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS:_____MES: _____

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

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia semanalmente

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

ARTEMISA QUIMICOS S.A.S.

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

Cels: 321 3872792 – 310 5490388

CLORO LIQUIDO AL 5%

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

VENTAJAS

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

APLICACIONES INDUSTRIALES

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

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

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

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

ESTADO FÍSICO

Apariencia: Líquido

Color: Amarillo claro PH:
12.0 – 13.5

Solubilidad en agua: 100%
Fragancia: Cloro

INSTRUCCIONES DE APLICACIÓN :

DILUCIÓN:

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

PRECAUCIONES:

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

PRESENTACIÓN:

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

MANTENGA ESTE PRODUCTO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑO

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS.

SECCIÓN 1: Identificación.

1.1 Identificación del Producto: Jabón líquido antibacterial para manos.

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

1.3 Detalles del fabricante:

Nombre: ARTEMISA QUIMICOS S.A.S

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

Teléfono: 321 3872792 / 310 5490388

Email: artemisaquim@gmail.com

SECCIÓN 2: Identificación de Peligros.

2.1 Clasificación de la Sustancia o Mezcla.

Producto no clasificado como peligroso.

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

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

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

2.2 Elementos de la etiqueta

Pictogramas:



Indicaciones de peligro:

Ninguna reportada.

Consejos de Prudencia.

Prevención

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

la etiqueta antes de su uso.

SECCIÓN 3: Composición / Identificación de Componentes

Este producto es una mezcla de:

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

SECCIÓN 4: Medidas de Primeros Auxilios.

4.1 Descripción de las medidas de primeros auxilios.

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

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

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

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

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

SECCIÓN 5: Medidas de lucha contra incendios.

5.1 Medios de extinción.

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

5.2 Procedimientos y precauciones.

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

5.3 Productos nocivos de la combustión.

No presenta.

SECCIÓN 6: Medidas en caso de vertimiento accidental

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

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

6.2 Precauciones ambientales.

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

6.3 Métodos y materiales de limpieza.

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

SECCIÓN 7: Manipulación y almacenamiento.

7.1 Procedimientos de manejo.

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

7.2 Condiciones para almacenar de forma adecuada.

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

SECCIÓN 8: Controles de exposición y protección personal.

8.1. Parámetros de control.

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

Equipos de protección personal (EPP).

Protección para los ojos/la cara.

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

Protección de la piel/las manos.

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

SECCIÓN 9: Propiedades Físico/Químicas.

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

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

10.2 Reactividad: Ninguna conocida o reportada.

Posibilidad de reacciones peligrosas: No se producirá polimerización peligrosa

10.3 Productos peligrosos de descomposición por combustión: No presenta.

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

SECCION 11: Información Toxicológica.

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

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

SECCIÓN 12: Información Ecológica.

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

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

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

SECCIÓN 14: Información para el transporte.

	TERRESTRE	MARITIMO	AEREO
CLASE	NA	NA	NA

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

NA: No Asignado

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

SECCIÓN 15: Información Reglamentaria.

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

Regulaciones aplicables Decreto 1609 de 2002.

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

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

15.2 Frases R.

R22 – Nocivo al ingerir.

15.3 Frases S.

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

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

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

Usar ropa protectora adecuada, guantes.

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

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

_____

Dirección Téc

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y LA COMPAÑÍA.

NOMBRE DEL PRODUCTO: Detergentes en polvo

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

TELÉFONOS DE EMERGENCIA:

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

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

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

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS.

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

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

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

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

3. COMPOSICIÓN, INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES.

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

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS.

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

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

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

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

5. MEDIDAS PARA EXTINCIÓN DE INCENDIOS.

NO CONTROLADO

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

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

NO CONTROLADO

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



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

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

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA.

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

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA.

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

13. CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO.

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

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

14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE.

NO CONTROLADO

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

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA.

No aplica.

16. INFORMACIÓN ADICIONAL

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

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

AÑO 2025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

MUNICIPIO MAPIRIPAN

UDS: M1 PUERO ALVIRA

NUTRICIONISTAS 2025

INTRODUCCION

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

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

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

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

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

FOTOS DE LA UDS: M1 PUERTO ALVIRA



VENTANAS



TECHOS



FACHADA



PISOS

JUSTIFICACIÓN.

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

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

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

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

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

OBJETIVOS.

General

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

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

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

CONCEPTOS Y DEFINICIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



OBJETIVO GENERAL:

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

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

MÉTODOS DE LIMPIEZA

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

INSUMOS REQUERIDOS

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

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

Dentro de los posibles detergentes a utilizar se encuentran:

- Jabón neutro en polvo

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

Dentro de los desinfectantes que se pueden utilizar se encuentran:

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

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

LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

limpieza y posterior enjuague.

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

USO DE DETERGENTE EN LA UDS

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

CRONOGRAMA DE FRECUENCIA PARA REALIZAR ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

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

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

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

así como cada vez que se requiera en casos específicos.

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

MANEJO DE LÍQUIDOS, ANTISÉPTICOS Y DESINFECTANTES

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

HIPOCLORITO DE SODIO

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

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

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

USO DE DESINFECTANTE HIPOCLORITO DE SODIO

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

PISOS PAREDES Y RINCONES

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

MESAS Y/O SILLAS

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

PAREDES Y MUROS

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

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

VENTANAS Y PUERTAS

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

LIMPIEZA DE BOMBILLOS

Materiales: - 1 paño

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

Una vez al mes y cada vez que sea necesario.

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

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

SERVICIOS SANITARIOS

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

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

LAVAMANOS, LLAVES, BASES Y TUBERIAS

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

AREAS EXTERIORES

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

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

Almacenamiento de productos químicos para la limpieza y desinfección

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

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

- Nombre
- Fecha de vencimiento
- Recomendaciones
- Precauciones.

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

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



PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS



INTRODUCCION

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

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

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

ALCANCE

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

DEFINICIONES

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

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

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

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

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

- Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos

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

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

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

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

- **Relleno sanitario:** Es un sitio, por lo general alejado de las ciudades, que se escoge para "enterrar" los residuos sólidos, pero con una adecuación de tipo técnico y con un manejo controlado del tipo de residuos que allí se disponen. Se trata de que al relleno sanitario vayan solamente aquellos objetos para los cuales ésta sea la única opción de manejo para la comunidad.

DESCRIPCION DEL MANEJO DE RESIDUOS

SECTOR DE ACOPIO DE BASURAS: cuarto de basuras, basureras y contenedores:

- Cuarto de basuras general: Cada vez que se retire la basura barra y retire desechos, limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de sodio. (Dos o tres veces en la semana y cada vez que se requiera).

- Punto Ecológico: Deben ser de material plástico, con tapas que se ajusten perfectamente, de fácil limpieza. Limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de sodio. (Diariamente).

- Basureras o Canecas Para Basura: Deben ser de material plástico, con tapas que se ajusten perfectamente, de fácil limpieza.
  Limpie con solución de detergente, cepille y enjuague con agua, luego aplique solución de Hipoclorito de sodio. (Diariamente).

DESCRIPCIÓN DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Se acoge el código de colores para separación en la fuente que rige a partir del 01 de enero del año 2021, teniendo en cuenta que se tiene un año para implementarla, iniciará el proceso en las unidades teniendo en cuenta la disponibilidad de elementos en cada una de las UDS.

Código de colores para separación de residuos sólidos en la fuente:

Blanco: residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.

Negro: residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos como tapabocas, guantes, entre otros.

Verde: residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc.

Con el cumplimiento de este código la corporación busca aportar en el índice de separación en la fuente y que esto se refleje en el cumplimiento de las metas ambientales del país, no solo en materia de gestión integral de residuos sólidos sino además en metas como la reducción del 51 % de las emisiones de carbono al 2030.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO				
	APROVECHABLE	DESCRIPCION	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
SALONES O SITIOS DE DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PEDAGOGICAS DEL ENCUENTRO GRUPAL. RECIBO Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS	RECICLAJE	**Papeles y cartones:** Periódicos, revistas folletos, catálogos, cuadernos, papeles de oficina, sobres, tarjetas, bolsas de papel, cartulinas, entre otros, cartón, canastas de huevos limpias. **Plásticos:** botellas de plástico (PET), bolsas plásticas limpias, pasta (botellas de champú, detergentes, desinfectantes), botella de aceite (bien cerrada). **Vidrío:** Botellas, envases o frascos de cualquier forma y color, ej: compotas, café, lociones, mermelada.	El reciclaje incluye la recolección, separación, procesamiento y creación de un nuevo producto o material, a partir de otros ya usados, con lo que se puede lograr varios beneficios económicos, ecológicos y sociales.	• Hacer la separación de los residuos reciclables directamente en el punto ecológico. • El material reciclable debe estar limpio y seco.	Una vez separados los residuos reciclables, se pueden disponer para las respectivas planeaciones pedagógicas o se puede entregar a los recuperadores que operen de manera independiente en el sector
MOMENTO DEL CONSUMO DE LOS REFRIGERIOS	ORGANICOS	Residuos de alimentos antes de su preparación, Cáscaras de frutas y verdura, Residuos vegetales de	Recolección de estos en punto ecológico.	Almacenamiento temporal en el cuarto de basuras general.	La disposición final se realizará en carros recolectores o en su defecto sitio dispuesto por la comunidad para la

		poda y jardín.			disposición de desechos.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO				
	NO APROVECHABLE	DESCRIPCION	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
Salones, áreas comunes y baños.	**ORDINARIOS**	Botellas de plástico (PET) O envases de cartón o de plástico con residuos de alimentos. Residuos procedentes de l barrido, de los papeles de los baños o sanitarios, Tapabocas	Para los residuos ordinarios se destina bolsa de color negro en las canecas de los baños y del punto ecológico. Para los elementos de bioseguridad desechados se dispondrá de espacio para su manejo, el cual será ajustado por dos bolsas negras, donde se depositarán los mismos.	Almacenamiento temporal en el cuarto de basuras general.	La disposición final se realizará con los carros recolectores dispuestos en el municipio
UDS(No se generan usualmente)	ESPECIALES	Escombros, llantas colchones, muebles, estantes.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final.	Cuando se generen estos se manejarán teniendo en cuenta espacios para la disposición final en el municipio

El registro de la disposición de los residuos se realizará diariamente en el ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA



OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del servicio, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante los diferentes procesos.

Concientizar al personal que interviene en los diferentes procesos para ejercer un uso razonable del agua potable.

ALCANCE

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del servicio y a los sistemas de almacenamiento de esta.

DEFINICIONES

- La unidad de servicio no cuenta con agua potable el agua se trae de los caños y se le aplica hipoclorito.
  Contaminación del agua: Presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede

- generar una ETA

- **Hipoclorito de sodio (Cl2)** Elemento químico gaseoso utilizado comúnmente como desinfectante en muchos procesos, y especialmente en el agua potable dosificado en cantidades muy bajas.

- **Hipoclorito de sodio combinado**: producto de la reacción entre diferentes componentes del Hipoclorito de sodio residual libre y el amoniaco de ciertos compuestos nitrogenados, produce mono, di, y Cloramina y tricloruros de Nitrógeno.

- **Hipoclorito de sodio libre:** Concentración de Hipoclorito de sodio que permanece en el agua por un tiempo limitado, con el propósito de eliminar los gérmenes que puedan contaminar el agua en la planta, rede y punto de consumo de los inmuebles.

- **Hipoclorito de sodio residual total:** Es la suma del Hipoclorito de sodio libre más el Hipoclorito de sodio combinado, pueden estar simultáneamente, pero generalmente el Hipoclorito de sodio residual libre está en mayor proporción

- **Desinfectante:** Agente químico o físico que elimina los microorganismos, o por lo menos disminuye su población a un nivel seguro

- **Desinfección**: Proceso al que se somete el agua para eliminar los microorganismos patógenos, se puede realizar a través de la filtración, la cloración, el hervido o la luz ultravioleta

- **Tanque**: Depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección. Los materiales más comunes son: asbesto-cemento, fibra de vidrio y plástico polietileno.

- **Registro de control de actividades:** Es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la Serviciogienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.

- **Microorganismos Patógenos:** Son las bacterias, virus, parásitos que pueden enfermar al ser humano, y están relacionadas con enfermedades específicas de transmisión hídrica

- **Tratamiento:** Conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación de agua.

- **Tratamiento físico:** Uso de métodos como: térmico (hervido) ultravioleta (luz ultravioleta que causa reacciones fotoquímicas en las membranas de las bacterias y su posterior muerte) ó filtración mediante uso de diferentes medios de filtración para la eliminación o inactivación de bacterias o parásitos.

- **Tratamiento térmico:** Sometimiento del agua por 3 minutos a 92 ºC.para la eliminación de las bacterias patógenas.

- **Tratamiento Químico:** Adición de sustancias químicas (Cl2) para la eliminación de las bacterias patógenas.

- **Saneamiento básico del agua potable:** Mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias del agua utilizada para consumo humano.

Almacenamiento del agua

El almacenamiento del agua potable en la UDS : M1 PUERTO ALVIRA no aplica almacenamiento ya que no cuenta con el servicio. Los procedimientos de limpieza y desinfección se encuentran descritos en el Programa de Limpieza y Desinfección.

VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA

En el agua existen millones de microorganismos y sustancias, que de no eliminarse, contaminarían los alimentos fácilmente.

En el cuadro se especifican los principales microorganismos que se encuentran en el agua y que son causantes de muchas enfermedades.

Microorganismo	Enfermedad
Protozoos	
Crytosporidium	Criptosporidiosis
Giardia lamblia	Giardiasis
Entamoeba histolytica	Disentería amebiana
Naegleria fowleri	Meningo-encefalitis amébica
Virus	
Hepatitis A	Hepatits
Adenovirus	Enfermedades respiratorias y conjuntivitis
Enterovirus, coxsackievirus, ecovirus y virus de la poliomelitis	Enfermedades respiratorias. Poliomelitis
Reovirus	Gastroenteritis
Virus Norwalk	Diarreas y vómitos
Rotavirus	Diarreas
Bacterias	
Salmonella typhi	Fiebres tifoideas
Salmonella paratyphi	Fiebres paratifoideas
Salmonella schottmuelleri	Fiebres paratifoideas
Salmonella spp	Salmonelosis
Shigella spp	Disentería bacteriana (shigelosis)
Campylobacter jejuni y *Campilobacter enteritis*	Gastroenteritis
Escherichia coli	Gastroenteritis
Yersinia enterocolitica	Yersiniosis
Vibrio cholerae	Cólera
Legionella pneumophila	Legionelosis/enfermedad del legionario
Leptospira	Leptospirosis
Pseudomonas aeruginosa	Diversas infecciones

Tomado de Contaminación del agua potable: problemas microbiológicos. Autor Alberto Moro González.

Adicionalmente el agua debe cumplir con características fisicoquímicas como el Cloro Residual y el pH

La presencia de cloro residual en el agua potable garantiza:

- algunos virus causantes de enfermedades diarreicas
- Que el agua se encuentra protegida de posibles re-contaminaciones microbiológicas durante su almacenamiento o transferencia.
- La presencia de cloro residual en el agua es, por lo tanto, correlacionada con la ausencia de microorganismos patógenos causantes de enfermedades, de tal manera que representa una medida de la potabilidad del agua.

El símbolo pH es utilizado mundialmente para hacer referencia a la fórmula del potencial de hidrógeno (H), es decir la cantidad de hidrógeno que existe en una solución. Así, las diferentes sustancias con las que podemos entrar en contacto poseen un nivel de pH diferenciado que los caracteriza y que los hace especialmente útiles o beneficiosos para determinados casos.

La escala del pH se establece en torno a lo que se considera el nivel medio: el agua. Este recurso natural posee una acidez y una alcalinidad nula, por lo cual se considera el punto medio entre los dos extremos, el ácido y el alcalino; de 7 a 0, es decir, cuando se va al comienzo de la escala, estaremos hablando de los elementos o sustancias más ácidos. Entre ellos, el jugo de limón o el vinagre (que contienen un pH de 2), el vino (pH de 4) o la lluvia (pH de 5.5) son los más ácidos a medida que nos acercamos al agua. El elemento con mayor nivel de acidez conocido es el ácido que se encuentra en las baterías, sustancia que posee un pH de 0, colocándose entonces al tope de la escala. Cuando pasamos el punto del agua hacia arriba, es decir de 7 a 14, encontramos los elementos o sustancias más alcalinas, las que poseen menor nivel de acidez.
Para la verificación de la calidad del agua se debe revisar cada día en los que se realicen Encuentros Grupales la calidad del agua mediante la observación de la misma en alguno de los grifos de la UDS, verificando que se cuente con suministro de agua, y si color y olor sean los característicos. El registro de esta actividad se realizará en el ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA O LAVADERO

Equipos**:** Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se requieran según el tipo de tanque.

La metodología de lavado y desinfección que se describe a continuación se aplica a todos los tanques usados comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno y concreto)

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.
- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.
- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.
- Preparar la solución desinfectante de acuerdo al protocolo establecido.

Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada,

- verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.
- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
- Abrir los grifos o llaves del agua, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.
- Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves del servicio para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
- Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: microorganismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del Hipoclorito de sodio por volatilización.
- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, Indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, persona responsable de la actividad y observaciones.

PLAN DE CONTINGENCIA: En caso de no contar con agua potable se llevara a cabo la adquisición de esta en botellas, bolsas o galones.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del servicio se crean diferente hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el personal y beneficiarios por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

En las bodegas o en los puntos de encuentro, las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, zancudos, moscas domésticas y piojos.

Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia y control preventivo de plagas que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer el procedimiento para la inspeccionar la hermeticidad de la institución, la presencia de plagas y el manejo adecuado de elementos en desuso.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del servicio.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, con el fin de evitar el acceso de plagas a la institución.
- Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles.

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas del SERVICIO para mantener bajo control los vectores de contaminación. Comprende una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones de artrópodos y roedores.

DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo de plagas:

- **Actividad de saneamiento ambiental:** son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

Cebos: muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

- **Desratización:** tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las

instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en Los locales o instalaciones.

- **Infestación:** es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

- **Medida preventiva:** son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

- **Plaguicida:** cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

- **Vector:** artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

MARCO TEORICO

Un animal – plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o es molesto de algún modo.

Las plagas más comunes que podemos encontrar en Los servicios de alimentos son:

- **Roedores**, tales como ratas y ratones.
- **Insectos**, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo gorgojos).
- **Pájaros**, como palomas y gorriones.

Todos ellos causan la alteración o la contaminación de los alimentos o son generalmente un fastidio si se les permite vivir en las plantas alimentarías.

Es importante que identifique los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o pupales.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

¿POR QUÉ CONTROLAR LAS PLAGAS?

Siempre que hay plagas en los locales de manipulación de alimentos, existe un riesgo grave de contaminación y alteración de los alimentos, de intoxicación alimentaria y enfermedades de origen alimentario. e deben controlar las plagas para prevenir la diseminación de enfermedades, para impedir la pérdida de alimentos por alteración y para cumplir la ley.

Como el resto de formas de vida, los animales-plaga necesitan alimento, refugio y seguridad para poder sobrevivir. Actuando sobre estos tres factores podemos impedir que las plagas alcancen nuestro servicio.

Los dos modos más importantes de controlar las plagas de los alimentos son impedir su acceso al servicio de alimentos y bodega así como del lugar de proceso y evitar que puedan obtener alimento y refugio.

¿COMO SE PUEDEN CONTROLAR LAS PLAGAS?

Los animales-plaga gustan de lugares cálidos y recogidos y no desean ser molestados, por lo que sienten una especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contiene artículos que no se utilizan frecuentemente.

- Almacén de materias primas.
- Almacenamiento de producto.
- Lugares cálidos como áreas circundantes.
- Áreas de almacenamiento de útiles de aseo.

Las plagas no necesitan para vivir lo que nosotros llamamos “alimentos”. Por ejemplo, los roedores son bastante felices comiendo jabón.

Cualquier lugar que no se mantiene limpio y ordenado de forma regular como:

- Edificaciones abandonadas, tejadillos, mezanines, soportales, garajes, cuartos de almacenamiento etc.
- Los rincones de las instalaciones que se usan para acumular todas aquellas cosas que nadie tiene tiempo de tirar a la basura.

Una zona obviamente propicia es el lugar donde se acumula la basura y la zona donde van a parar las aguas residuales, especialmente si no se mantienen desinfectadas y limpias de manera periódica. También existe un gran riesgo de atraer plagas a las instalaciones alimentarías si cerca de ellas abunda la maleza.

Es importante echar un vistazo alrededor de las instalaciones para ver si hay algo que pueda resultar atractivo para los insectos, los roedores o los pájaros.

Ejecute el programa de limpieza y desinfección completo y sistemático, tanto en el sitio de proceso como en las áreas colindantes.

- Realice una inspección periódica (semanalmente) y subsane rápidamente cualquier fallo, esté atento a los primeros indicios de presencia de plagas e informe , diligencie el formato de avistamiento de plagas.
- Asegúrese de que todas las cañerías, cables, etc., que penetran en la edificación se encuentran completamente selladas. Un ratón cabe por un orificio tan pequeño como el realizado por un lápiz sobre una hoja de papel.
- No deje olvidado sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que pueda atraer plagas; recuerde, el trabajo de todo animal-plaga es buscar alimento y lo hacen muy bien y con suficiente destreza; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.
- Mantenga siempre limpias, ordenadas y desinfectadas las instalaciones de bodega de alimentos, de material didáctico y la zona de almacenamiento de basura.
- Inspeccione los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.
- Deseche guacales y cajas al momento de almacenar alimentos en la bodega.

Lo mejor es impedir la llegada de plagas al servicio, pero si esto ocurre ha de poner los medios físicos o químicos para eliminarlas. Las medidas de control de plagas pueden ser dos:

Métodos indirectos o pasivos: Este tipo de método solo son medidas no invasivas. Por ejemplo, medidas higiénicas, barreras físicas, etc.
Métodos directos o activos: Este tipo de métodos son medidas específicamente que sirven para eliminar directamente las plagas. Por ejemplo, métodos químicos, biológicos, físicos, etc.

Para el caso de estas UDS se emplearán métodos indirectos o pasivos, y eventualmente en caso de evidenciarse directamente plagas en la zona de bodega se podrá implementar un método directo.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

Debido a que en el servicio se entregan alimentos y se trabaja con niños y niñas, antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas es necesario tomar primero medidas preventivas de saneamiento ambiental como:

AREA DE ALMACENAMIENTO

- Se deben mantener limpias y desinfectadas las estanterías y el área de almacenamiento.
- En las ventanas existen anjeos que protegen la bodega del medio exterior, o se encuentran cerradas las ventanas.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- En caso de contar con sifones deben tener rejilla.
- No se deben dejar los alimentos descubiertos ni en contacto con el piso.

CUARTO DE BASURAS:

- Se debe mantener limpio y desinfectado el cuarto de basuras.
- Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente, mínimo dos veces en la semana.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuencia.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.

ESPACIOS DE ENCUENTROS GRUPALES:

- Se deben mantener limpios y desinfectados.
- Retirar las basuras diariamente
- Se deben mantener limpias las áreas donde se guardan los materiales educativos, y colchonetas.
- Se realiza limpieza y desinfección diaria de las instalaciones.
- Se realiza aseo general semanal con el fin de correr todos los implementos del salón y así evitar que las plagas hagan casa dentro del salón.

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA INSTITUCIÓN

- Verificar el estado de las puertas: la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm; si es mayor se debe disponer de cauchos en buen estado.
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
- Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos en las ventanas.
- Revisar que no haya agujeros en paredes, pisos y techos.
- Inspeccionar la entrada de las tuberías.
- Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones. Estos deben estar fijos y no ser removibles.

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS 1 VEZ POR SEMANA

- Realizar la búsqueda de evidencia de plagas: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estanterías, etc.
- Realizar la inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar medidas.
- Realizar la inspección en cada lugar, si es necesario, arrodillándose para mirar a nivel de suelo. Hace lo propio encima de los muebles y equipos.
- Mantener adecuada higiene en el lugar.
- Diligenciar el formato denominado ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS
-

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997- Ref: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Ministerio de Salud, Bogotá, Colombia.
- Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013
- CODEX ALIMENTARIUS. 2003. Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos. INTERNET. www.fao.org/codex/standard/es/CXP_011S.PDF.
- FDA. 2001. Current Good Manufacture Practices in manufacturing, packing, or holding human food. Título 21 Capítulo I parte 110, INTERNET.
- GONZALEZ. S. & QUEVEDO, F. 1994. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos: Impacto Socio-Económico. La alimentación Latinoamericana no 203: 52-59.
- Decreto 3075 de 1997 (Diciembre 23). Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de salud
- Resolución 2674 de 2013 (Julio 22) Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de salud y protección social.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: MES:

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHONETA	TRAPEROS Y ESCOBAS	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIGERIO	

Revisado por: _____Cargo:_____

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS:_____MES: _____

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

Revisado por:_____cargo:_____

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS:_____MES: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 202

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS:_____MES: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES

Revisado por:_____cargo:_____

Nota: este formato se diligencia semanalmente

FICHAS TÉCNICAS DE LOS ELEMENTOS USADOS EN LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ARTEMISA QUIMICOS S.A.S.

Quimicos Industriales – Productos para aseo Calle 36 No. 26 – 10

Cels: 321 3872792 – 310 5490388

CLORO LIQUIDO AL 5%

Cloro al 5% es un agente químico perteneciente a la familia del cloro y cuya característica más notable es su alto poder oxidante, lo que le confiere propiedades desinfectantes y blanqueadoras muy importantes dentro del campo industrial e institucional.

VENTAJAS

- Amplio espectro de acción antimicrobiana (incluye bacterias gram (+) y gram (-), hongos, levaduras, esporulados y virus).
- Bajo costo con respecto a otros agentes industriales de desinfección y decolorización.
- Las soluciones diluidas presentan mayor tiempo de vida útil durante el almacenamiento.

APLICACIONES INDUSTRIALES

- Tratamiento de aguas : Agente desinfectante (clorador) en plantas de potabilización, plantas residuales, piscinas, spas, tanques de reserva, etc.
- **Industria Textil:** agente de decolorización y blanqueo de fibras.
- **Industria de aseo y limpieza:** elaboración de detergentes y blanqueadores a base de cloro.

Agroindustria, industria de alimentos, cosmética, farmacéutica y hospitalaria: ASOCIACION DE

- insumo de desinfección de superficies materias primas, instrumental, equipos, áreas, etc..

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

ESTADO FÍSICO

Apariencia: Líquido

Color: Amarillo claro PH:
12.0 – 13.5

Solubilidad en agua: 100%
Fragancia: Cloro

INSTRUCCIONES DE APLICACIÓN :

DILUCIÓN:

- ♣ Para blanquear se utiliza ¼ de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua durante 5 minutos.
- ♣ Para limpiar se utiliza ½ de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua.
- ♣ Para desinfectar se utiliza 1 de taza de CLORO AL 5% por 4 litros de agua.

PRECAUCIONES:

Utilizar guantes de caucho para aplicar el producto. Mantener el envase cerrado. Si la persona es muy sensible al olor usar mascarilla con cartucho para filtración de olores.

PRESENTACIÓN:

CLORO al 5% se expende en envases de 1 lt. - 4 lt. - 10 lt - 20 lt. - 220 lt.

MANTENGA ESTE PRODUCTO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑO

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS.

SECCIÓN 1: Identificación.

1.1 Identificación del Producto: Jabón líquido antibacterial para manos.

1.2 Usos Recomendados: Producto formulado especialmente con agentes suavizantes, humectantes, desengrasantes y desinfectantes, debidamente balanceados y proporcionados para que cumplan eficazmente su función actuado sobre las manos, dejándolas suaves, limpias y desinfectadas sin dejarla piel seca. Contiene además una suave y delicada fragancia que deja una sensación agradable de limpieza.

1.3 Detalles del fabricante:

Nombre: ARTEMISA QUIMICOS S.A.S

Dirección: Calle 36 # 26 – 10 , Barrio San Isidro Villavicecio

Teléfono: 321 3872792 / 310 5490388

Email: artemisaquim@gmail.com

SECCIÓN 2: Identificación de Peligros.

2.1 Clasificación de la Sustancia o Mezcla.

Producto no clasificado como peligroso.

Contacto con los ojos: Puede causar irritación leve, enrojecimiento y lagrimeo excesivo.

Contacto con la piel: Puede presentar algún tipo de dermatitis ligera, si existe alguna reacción a sus componentes, está reacción desaparece sin atención médica. **Inhalación:** No es tóxico al ser inhalado. Los vapores del producto no causan irritación en vías respiratorias.

Ingestión: En pequeñas cantidades puede causar dolor estomacal y vómito, en cantidades mayores puede llegar a ser tóxico.

2.2 Elementos de la etiqueta

Pictogramas:



Indicaciones de peligro:

Ninguna reportada.

Consejos de Prudencia.

Prevención

P102: Mantener fuera del alcance de los niños y adultos mayores. P103: Leer

la etiqueta antes de su uso.

SECCIÓN 3: Composición / Identificación de Componentes

Este producto es una mezcla de:

Materia Prima	N° CAS	% En Peso
Lauril Éter sulfato de sodio (28%)	1335-72-2	10-15
Agentes Humectantes	56-81-5	5-8
Agentes Espesantes		2-3
Conservantes	Confidencialidad Comercial	1-2
Fragancias	-------	2-3
Agente Antibacterial	Confidencialidad Comercial	2-5

SECCIÓN 4: Medidas de Primeros Auxilios.

4.1 Descripción de las medidas de primeros auxilios.

En caso de contacto accidental con el producto tener en cuenta las siguientes recomendaciones, en caso de:

Inhalación: Sacar a la persona afectada a tomar aire fresco, no necesita asistencia médica, en caso de presentar algún síntoma desfavorable solicitar asistencia médica.

Contacto con la piel: Para retirar el exceso del producto enjuagar con abundante agua.

Contacto con los ojos: Enjuáguese con agua hasta que el material se haya eliminado. Si usa lentes de contacto retírelos inmediatamente. Debe levantar ambos párpados para facilitar el enjuague completo, en caso de una reacción desfavorable consulte a su médico.

Ingestión: Lavar la boca con abundante agua, dar a beber dos vasos de agua si la persona está consciente. No inducir el vómito y acudir inmediatamente al médico.

SECCIÓN 5: Medidas de lucha contra incendios.

5.1 Medios de extinción.

CO_2, extintores de polvo, espuma o chorros de agua. Se pueden realizar los procedimientos normales de extinción de incendios.

5.2 Procedimientos y precauciones.

Por seguridad evacuar y aislar el área de peligro. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Retirar los envases expuestos si no hay riesgos, en caso contrario enfriarlos aplicando agua en forma de rocío en la parte externa desde una distancia segura. Utilizar protección personal si así se requiere,

5.3 Productos nocivos de la combustión.

No presenta.

SECCIÓN 6: Medidas en caso de vertimiento accidental

6.1 Equipos y precauciones para la protección personal, procedimientos deemergencia.

Ventilar y evacuar la zona, utilizar el equipo de protección adecuado. Tener especial cuidado con las superficies en contacto con el producto ya que pueden estar resbalosas y ocasionar fuertes caídas.

6.2 Precauciones ambientales.

Evitar que el producto esté en contacto directo con fuentes naturales de agua. Diluir el producto con abundante agua.

6.3 Métodos y materiales de limpieza.

Contener el derrame, recoger desde el borde del derrame hacia adentro con materiales absorbentes o material inertes. Lavar la zona con abundante agua, recoger y depositar en recipientes herméticos para su posterior disposición final.

SECCIÓN 7: Manipulación y almacenamiento.

7.1 Procedimientos de manejo.

Mantener estrictas normas e higiene, no comer, beber o fumar durante su utilización. Usar las cantidades o dosificaciones según lo establecido. Si re envasa el producto rotular debidamente los envases, para diluir o preparar soluciones adicionar lentamente el producto en agua para evitar la formación de espuma. Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto.

7.2 Condiciones para almacenar de forma adecuada.

Almacenar en un lugar fresco y seco. Después de abierto el producto mantener los envases herméticamente cerrados y debidamente rotulados. Mantener fuera del alcance de los niños.

SECCIÓN 8: Controles de exposición y protección personal.

8.1. Parámetros de control.

Límites de exposición ambiental: No existen límites de exposición ambiental para ninguno de los componentes mencionados en la Sección 3 de esta FDS.

Equipos de protección personal (EPP).

Protección para los ojos/la cara.

No requiere ningún tipo de protección para los ojos y la cara. Sin embargo si existe manipulación como uso no directo si no en procesos de re envase, se sugiere el uso de gafas protectoras y guantes de caucho.

Protección de la piel/las manos.

No se requiere ningún equipo de protección especial. Sin embargo si presenta algún tipo de dermatitis o irritación se recomienda no usar el producto.

SECCIÓN 9: Propiedades Físico/Químicas.

Apariencia	Liquido espeso color referente a fragancia
Densidad 20ºC	1.04g/cc +-.006 g/cc
Punto de ebullición (ºc)	N.R.
Punto de fusión (ºc)	N. A.
PH 10%	7.2 – 7.5
Solubilidad	Soluble en agua en cualquier proporción

10.1 Estabilidad química: Estable bajo condiciones normales de manipulación y almacenamiento, temperaturas menores a 25 °C. El producto es sensible a la luz directa.

10.2 Reactividad: Ninguna conocida o reportada.

Posibilidad de reacciones peligrosas: No se producirá polimerización peligrosa

10.3 Productos peligrosos de descomposición por combustión: No presenta.

10.4 Condiciones a evitar: Calor, luz directa y materiales incompatibles que puedan alterar su composición o desempeño.

SECCION 11: Información Toxicológica.

La información suministrada a continuación puede presentar inconsistencias con la clasificación del material expuesta en la sección 2. Además los datos toxicológicos de los ingredientes pueden no reflejarse en la clasificación del material ya puede estar por debajo del umbral del etiquetado.

No carcinógeno, no es erotógeno, no contiene efectos embriotóxicos, mutagénicos.

SECCIÓN 12: Información Ecológica.

El producto sin diluir no debe llegar a los drenajes, fuentes de aguas naturales o fuentes de aguas residuales. El producto es completamente soluble en agua y es biodegradable, no suele ser tóxico para los organismos acuáticos y cuando el producto es usado para su finalidad no debe causar daños en el medio ambiente.

Los residuos se deben disponer en las instalaciones industriales adecuadas para este tipo de productos, no se deben eliminar con residuos domésticos. El producto sin diluir no se debe eliminar por los drenajes o aguas residuales. Se recomienda consultar las reglamentaciones locales vigentes en cuanto a la disposición apropiada para este tipo de productos.

En cuanto a los envases vacíos deben ser almacenados y tratados como residuos químicos y para su adecuada disposición final se deben consultar las reglamentaciones locales vigentes.

SECCIÓN 14: Información para el transporte.

	TERRESTRE	MARITIMO	AEREO
CLASE	NA	NA	NA

NÚMERO UN	NA	NA	NA
GRUPO EMPAQUE	NA	NA	NA
NOMBRE TRANSPORTACIÓN	NA	NA	NA

NA: No Asignado

DATOS ADICIONALES: No se considera peligroso según normativas de transporte. Sin embargo se recomienda mantener los envases debidamente tapados y etiquetados, evitar transportar con sustancias químicamente incompatibles, no transportar con alimentos.

SECCIÓN 15: Información Reglamentaria.

15.1 Legislación específica sobre medio ambiente, seguridad y salud para lasustancia o mezcla.

Regulaciones aplicables Decreto 1609 de 2002.

Regulación para el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera.

Ley 55 de 1993. Al aprobar la "Convención No. 170 y Recomendación No. 177 en Seguridad en el Uso de Químicos en el Trabajo" adoptada por la 77va Reunión de la Conferencia General de ILO, Geneva, 1990.

15.2 Frases R.

R22 – Nocivo al ingerir.

15.3 Frases S.

S3/7 – Mantener cerrado el envase en un lugar fresco

S26 – En caso de contacto con los ojos, lave inmediatamente con abundante agua y acuda al médico.

S28 – En caso de contacto con la piel, lave inmediatamente con abundante agua. S36/37/39 –

Usar ropa protectora adecuada, guantes.

La información presente en este documento la suministra Laboratorios Proaseo S.A.S, basada en la información suministrada por los proveedores de materias primas y con base en los conocimientos y consultas bibliográficas del personal técnico, dando por entendido que dicha información es una guía para el manejo delproducto, por tanto ni la empresa ni sus representantes se hacen responsables porel uso erróneo o por la interpretación incorrecta de la información aquí contenida. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es responsabilidad del usuario. Esta información es válida solo para el producto que se define en las especificaciones.

Los cambios en datos, estándares, regulaciones, y condiciones de uso y manipulación, se encuentran fuera de su control.

Dirección Téc

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y LA COMPAÑÍA.

NOMBRE DEL PRODUCTO: Detergentes en polvo

NOMBRE DE LA COMPAÑÍA: Productos Químicos Panamericanos S.A.

TELÉFONOS DE EMERGENCIA:

PLANTA GIRARDOTA: (57+4) 444 97 77
PLANTA JAMUNDÍ: (57+2) 695 45 71
PLANTA NEIVA: (57+8) 868 67 31
Horario de atención plantas
COLPATRIA:
CISPROQUIM:

PLANTA MUÑA: (57+1) 747 03 77
PLANTA SEVILLANA: (57+1) 747 03 77
PLANTA BARRANQUILLA: (57+5) 385 97 17
8:00am a 5:00pm

01-8000-512620. Atención las 24 horas.
(01) 288 60 12 --- 01-8000-916012. Atención las 24 horas.

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS.

El producto no está clasificado como una sustancia química peligrosa, pero debe ser manejado con las consideraciones propias para los productos químicos.

INHALACIÓN: Puede producir leve irritación en las mucosas por inhalación en grandes cantidades. Durante la manipulación del producto, debe evitarse la inhalación del polvo que se genere

INGESTIÓN: Puede producir leve irritación en el tracto gastrointestinal, dolor de cabeza. Puede producir leves irritaciones en la piel, enrojecimiento.

CONTACTO CON LA PIEL: CONTACTO CON LOS OJOS: Puede producir leve irritación en los ojos por contacto prolongado.

3. COMPOSICIÓN, INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES.

COMPONENTE	NÚMERO CAS	LÍMITE DE EXPOSICIÓN
No se dispone de información.		

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS.

INHALACIÓN: Trasladar a la persona expuesta inmediatamente al aire fresco. Si no respira darle respiración artificial (sólo por personal capacitado). Consultar de inmediato a un médico.

INGESTIÓN: No suministrar ningún tipo de bebidas ni inducir el vómito. Solicitar asistencia médica de inmediato.

CONTACTO CON LA PIEL: Lavar el área expuesta con abundante agua por 10 minutos o hasta asegurar la remoción del producto. Seque las manos después de lavar. Si los daños persisten consulte a un médico.

CONTACTO CON LOS OJOS: Lavarse los ojos con agua corriente por 10 minutos, buscando remover rastros del producto, lentes de contacto u otros objetos. Si la irritación persiste consulte a un médico.

5. MEDIDAS PARA EXTINCIÓN DE INCENDIOS.

NO CONTROLADO

RIESGO GENERAL:	El producto puede generar irritación durante exposición prolongada. No es inflamable.
MEDIOS DE EXTINCIÓN:	Para incendios usar extintores de polvos químicos secos, CO_2, espuma resistente al alcohol.
MEDIDAS PARA CUERPOS DE SOCORRO:	No permanezca en el área sin el equipo de protección adecuado, que incluya mascarilla para polvo, gafas de seguridad con protección lateral y guantes. **DE ACUERDO AL NUMERAL 8.**

6. MEDIDAS PARA FUGAS ACCIDENTALES.
Para fugas del producto, eliminar todas las fuentes de ignición (no fumar, no usar bengalas, chispas o llamas en la zona de peligro), detenga la fuga en caso de poder hacerlo, se debe recoger el producto con pala antichispas y depositarlo en contenedores debidamente etiquetados. Lavar la zona con abundante agua. **PARA ESTE PROCEDIMIENTO, USAR SIEMPRE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL QUE SE RELACIONAN EN EL NUMERAL 8.** Para derrames de cantidades mayores si considera necesario, comunicarse con los cuerpos de socorro de la zona, la empresa transportadora o los teléfonos de emergencias reportados en la sección 1.
7. MANEJO Y ALMACENAMIENTO.
MANIPULACIÓN: **USE EL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL RELACIONADO EN EL NUMERAL 8.** Mantener fuera del alcance de los niños. La manipulación del producto debe realizarse siempre en lugares ventilados, frescos y secos, no se deben consumir bebidas, alimentos o cigarrillos durante la manipulación y transporte de este producto y debe asegurarse al terminar la manipulación, que las bolsas queden cerradas de forma adecuada y ubicadas de forma que sus etiquetas sean visibles. No usar directamente, hacer dilución en agua antes de usar. Con ropa muy percudida o sucia enjuague previamente. Pruebe el producto en un área no visible para evaluar antes de aplicar a toda la prenda. <u>Para su manipulación:</u> *Separe la ropa blanca de la de color *Dosifique 1 ½ tazas de detergente para el lavado a máquina o 1 taza de detergente para el lavado a mano. *Disuelva primero el detergente en agua. *Lave de manera usual, si después del lavado aparece coloración azul en las prendas, enjuague nuevamente y extienda al sol. **ALMACENAMIENTO:** Almacenar en lugares cubiertos, ventilados, frescos y secos, alejado de fuentes de calor e ignición, de la luz directa de los rayos solares y de la humedad. Los empaques deben mantenerse cerrados. Almacenar en lugares retirados de la pared y del piso para evitar la transmisión de humedad. <u>Vida Útil</u>: Año y medio en condiciones normales de almacenamiento. **SE RECOMIENDA REALIZAR EL ALMACENAMIENTO, TENIENDO EN CUENTA LAS INCOMPATIBILIDADES DEL NUMERAL 10.**
8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL.

NO CONTROLADO

CONTROLES DE INGENIERÍA:	Trabajar en un lugar con buena ventilación, respetar prohibiciones de no fumar, comer y beber en el lugar de trabajo y mantener las bolsas y/o sacos con sus respectivas etiquetas. Instalar en el área de almacenamiento duchas de emergencia y lavaojos.
PROTECCIÓN PERSONAL:	Utilizar mascarilla para polvos, gafas de seguridad y guantes.



9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS.	
APARIENCIA:	Polvo de color según muestra patrón.
TENSOACTIVO ANIÓNICO:	Varía según la marca.
pH:	9-11
DENSIDAD APARENTE:	320 – 380 g/L
HUMEDAD:	Varía según la marca.

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD.	
ESTABILIDAD:	El producto es estable bajo condiciones normales de almacenamiento durante un año y medio.
PRODUCTOS PELIGROSOS DE DESCOMPOSICIÓN:	No disponible.
INCOMPATIBILIDADES:	No disponible.

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA.

No se conocen casos de toxicidad del producto en el uso normal, son de esperar solamente a muy altas concentraciones. La inhalación de partículas debería evitarse, aunque resulten inertes pueden afectar las vías respiratorias e irritar moderadamente

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA.

Sobre la base de datos de eco toxicidad y destino para los diferentes componentes de estos productos y de consumo de los hogares relacionados con formulaciones de productos de limpieza, se espera que estos
productos presenten una toxicidad baja no peligrosa para las concentraciones ambientales pertinentes.

13. CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO.

Eliminar de acuerdo a la disposición del estado, los restos de producto depositados en los recipientes debidamente etiquetados. En particular, los compuestos de bajo riesgo, se pueden diluir en agua en una proporción mínima de 1:20 u otra que sea necesaria, para luego eliminar en las aguas residuales. **Esta operación debe llevarse a cabo de forma cuidadosa y usando todos los elementos de protección personal referenciados en el numeral 8.**

La disposición y eliminación debe realizarse de acuerdo con las disposiciones oficiales. Para los embalajes contaminados deben adoptarse las mismas medidas que para el producto contaminante.

14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE.

NO CONTROLADO

CLASE:	N.A.
PICTOGRAMA:	N.A.
NÚMERO UN:	N.A.
GUIA EN LA GRE:	N.A.
GRUPO ENVASE/ EMBALAJE:	N.A.

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA.

No aplica.

16. INFORMACIÓN ADICIONAL

La información que se suministra en este documento se ha recopilado basándose en las mejores fuentes existentes, de acuerdo con los últimos conocimientos disponibles y con los requerimientos legales vigentes sobre clasificación, envasado y etiquetado de sustancias peligrosas. Esto no implica que la información sea exhaustiva en todos los casos. Es responsabilidad del usuario evaluar si la información de la hoja de datos de seguridad satisface los requerimientos para una aplicación específica distinta a la adecuada.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

MUNICIPIO MAPIRIPAN

UDS: M1 PUERO ALVIRA

NUTRICIONISTAS 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 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

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.

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***

Almacenamiento de productos químicos para la limpieza y desinfección

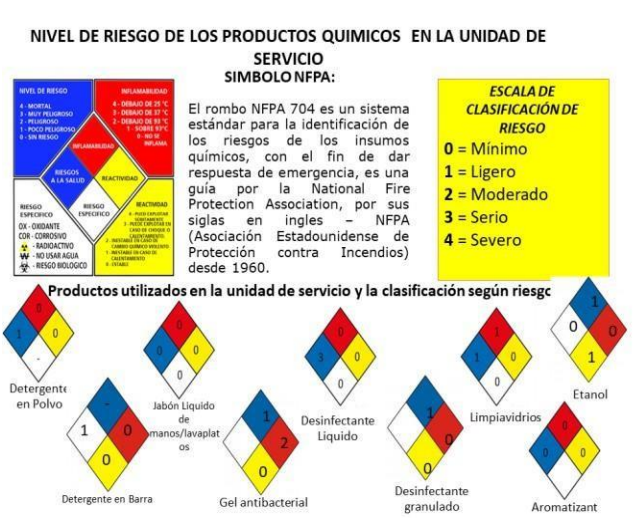
Se realiza en un área específica, con el fin de evitar la contaminación química. Se debe disponer de un estante o cajón en donde se organizan las sustancias debidamente identificadas, fuera del alcance de los niños.

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.

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.

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.

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.

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

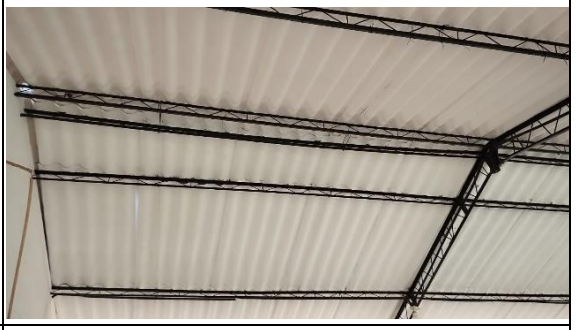
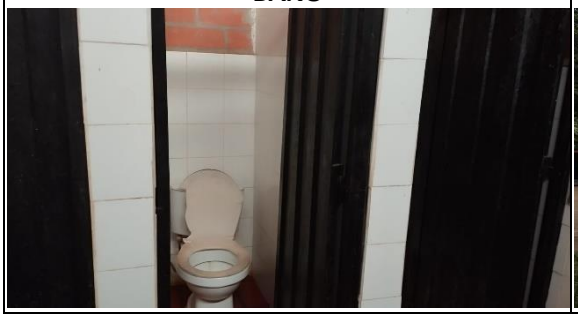
INTRODUCCION

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: _____

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:

Tipo de alimentación: **Ración para Preparar - Mensual**

ORIENTACIONES PARA TENER ENCUENTA EN LA TERRITORIALIZACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN

a. La minuta patrón es una herramienta que permite orientar la planificación alimentaria en los territorios, a partir de esta, la derivación del ciclo de menús o de la lista de alimentos para entregar, se debe hacer acorde a la cultura alimentaria, la disponibilidad de los alimentos en el territorio y guiándose por los principios de variedad, equilibrio y placer que permita una alimentación saludable y promotora de sistemas sustentables y sostenibles.

b. La minuta patrón busca preservar y promover el consumo de alimentos naturales en todas sus variedades que sean propios de cada territorio y de producción nacional, favoreciendo los circuitos cortos de comercialización que buscan fortalecer la ACFC (Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria) y Étnica; por lo tanto, la elaboración del ciclo de menús y/o derivación de alimentos, debe ser acordada con la comunidad teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos locales/nativos que se encuentren en cosecha.

c. La leche humana es el mejor alimento para las niñas y los niños, debe suministrarse de manera exclusiva durante los primeros 6 meses de vida y hasta los 2 años y más de manera complementaria con los demás alimentos. La leche de vaca entera liquida pasteurizada o UHT, o en polvo solo puede ser suministrada en mayores de un año. No se debe incluir en los ciclos de menús fórmulas comerciales infantiles / preparaciones en polvo para lactantes.

d. No se debe incluir productos comestibles y bebibles procesados que tengan sellos frontales de advertencia establecidos según las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección Social, con excepción del queso y cuajada empacado.

e. Seleccionar frutas y verduras nacionales que se encuentren en cosecha disponibles en el territorio. Se pueden incluir diferentes tipos / variedades, es importante tener en cuenta lo descrito en la Guía Orientadora de Gestión del Riesgo en la Primera Infancia en el Anexo de Medidas de Reducción de Accidentes (Asfixia / Atragantamiento).

f. Cuando la costumbre alimentaria no incluya lácteos o huevos, la o el profesional en nutrición de la unidad de atención debe redistribuir el aporte calórico en los otros componentes priorizando alimentos que tengan mayor aporte de proteína o otras fuentes de proteína de origen animal propias del territorio que cumplan con la normatividad sanitaria vigente y teniendo en cuenta los acuerdos previos con la comunidad.

h. Cuando se utilice leche de vaca entera en polvo, se debe garantizar la reconstitución de la misma según las instrucciones establecidas por el fabricante, garantizando el volumen indicado en la columna de “Cantidad en peso bruto mensual”, cuando en el territorio no se pueda garantizar la entrega de la leche pasteuriza se puede utilizar leche UHT.

i. Podrá incluir huevos de codorniz si es acordado con la comunidad y hay disponibilidad en el territorio. Respetando la equivalencia del aporte nutricional con el huevo de gallina.

j. En casos excepcionales donde las condiciones locales impidan la entrega de quesos se puede optar por la entrega leche de vaca entera pasteurizada o UHT; la o el profesional de Nutrición de la unidad de atención deberá adicionar el aporte proteico-calórico del queso aumentado la cantidad de leche de vaca entera pasteurizada o UHT.

Grupo de edad / Ciclos de vida: **Niñas y niños de 6 a 11 meses 29 días.**

Tipo de alimentación: **Ración para Preparar - Mensual**

Componente	Alimento	Cantidad en peso bruto mensual
Cereal	Maíz (todas las variedades) - Pasta - Arroz - Casabe, **entre otras**.	1 Kg
Cereal	Mijo - Avena - Fécula de maíz - Harina de maíz - Harina de yuca - Harina de cebada - Harina de plátano - Harina de avena - Harina de quinua - Harina de banano - Harina de achira - Harina de ahuyama - Harina de arracacha - Harina de papa - Harina de chontaduro - Harina de trupillo - Fariña - Cebada Perlada - Cuchuco de cebada o trigo, entre otros.	1 Lb
Tubérculo - Raíz - Plátano	Malanga - Arbol de Pan - Batata - Olluco - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha (todas las variedades) - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), **entre otros.**	1 Lb
Fruta	Mamey - Copoazú - Arazá - Guanábana - Guayaba - Gulupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Borojó - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Naranja - Sandía - Chontaduro - Pitahaya - Granadilla - Uva nacional - Iguaraya - Tamarindo - Borojó - Zapote - Corozo, **entre otras.**	1 Lb
Verdura	Colinabo - Ruibarbo - Champiñon - Zapallo - Guatila - Zanahoria - Acelga - Ahuyama - Apio - Cebolla (todas las variedades) - Habichuela - Rábano - Remolacha - Coliflor - Repollo - Berenjena - Brócoli - Calabaza - Espinaca - Lechuga (todas las variedades) - Pepino (todas la variedades) - Pimentón - Tomate (todas las variedades) - Arveja verde - Haba verde - Fríjol verde - Balú o Chachafruto verde - Aguacate (todas las variedades), **entre otros.**	1 Lb
Huevo	Huevo de gallina AA	15 uni
Leguminosa	Frijol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca **entre otros**.	1 Lb
Grasa	Aceite de una sola fuente vegetal (soya - maíz - girasol - sacha inchi - seje)	500 ml
Otro	* Bienestarina Más ®	900 g

* La Bienestarina Más ® se entrega cada dos meses.

APORTE NUTRICIONAL									
	Calorías (cal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	**526**	**15,9**	**22,1**	**63,1**	**105**	**172**	**5,4**	**3,3**	**62**
RIEN para el grupo de edad 6 a 8 meses 11 meses	652	13,3	30,3	83,3	UL= 600	UL= 1500	UL= 20	UL= 5	UL=
					500	260	6,9	2,5	370,0
% DE CUBRIMIENTO RIEN	**81**	**119,5**	**72,8**	**75,7**	**21**	**66**	**78,2**	**132,8**	**17**
RIEN para el grupo de edad 9 a 11 meses 11 meses	723	15,2	30,0	95,0	UL= 600	UL= 1500	UL= 20	UL= 5	UL=
					500	260	6,9	2,5	370,0
% DE CUBRIMIENTO RIEN	**73**	**104,9**	**73,6**	**66,4**	**21**	**66**	**78,2**	**132,8**	**17**

Fuente: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018

Los requerimientos nutricionales se calcularon teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 3803 de 2016. El cálculo de los macronutrientes se establece en RDA (Aporte Dietético recomendado) para niñas y niños de seis meses a once meses de edad y en AMDR (Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes) determinando el LI (Límite Inferior) y el LS (Límite Superior) para mayores de un año de edad.
Para los requerimientos de micronutrientes se calculan mediante promedio simple de los valores de referencia de cada nivel de ingesta, para cada micronutriente se indica el valor de UL (Nivel de Ingesta Máxima Tolerable). En niñas y niños de seis meses a once meses de edad se utiliza AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia para vitamina A, calcio y sodio, y EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia para hierro y zinc. Para mayores de un año de edad se utiliza el EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia, excepto para el sodio en donde se utiliza el AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia.

Grupo de edad / Ciclos de vida: **Niñas y niños de 1 a 2 años 11 meses.**

Tipo de alimentación: **Ración para Preparar - Mensual**

Componente	Alimento	Cantidad en peso bruto mensual
Cereal	Maíz (todas las variedades) - Pasta - Arroz - Casabe, **entre otras**.	1,5 Kg
Cereal	Mijo - Avena - Fécula de maíz - Harina de maíz - Harina de yuca - Harina de cebada - Harina de plátano - Harina de avena - Harina de quinua - Harina de banano - Harina de achira - Harina de ahuyama - Harina de arracacha - Harina de papa - Harina de chontaduro - Harina de trupillo - Fariña - Cebada Perlada - Cuchuco de cebada o trigo, entre otros.	1 Lb
Tubérculo - Raíz - Plátano	Malanga - Arbol de Pan - Batata - Olluco - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha (todas las variedades) - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), **entre otros.**	1 Lb
Fruta	Mamey - Copoazú - Arazá - Guanábana - Guayaba - Gulupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Borojó - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Naranja - Sandía - Chontaduro - Pitahaya - Granadilla - Uva nacional - Iguaraya - Tamarindo - Borojó - Zapote - Corozo, **entre otras.**	1 Lb
Verdura	Colinabo - Ruibarbo - Champiñon - Zapallo - Guatila - Zanahoria - Acelga - Ahuyama - Apio - Cebolla (todas las variedades) - Habichuela - Rábano - Remolacha - Coliflor - Repollo - Berenjena - Brócoli - Calabaza - Espinaca - Lechuga (todas las variedades) - Pepino (todas la variedades) - Pimentón - Tomate (todas las variedades) - Arveja verde - Haba verde - Fríjol verde - Balú o Chachafruto verde - Aguacate (todas las variedades), **entre otros.**	1 Lb
Lacteo	Leche de vaca entera líquida pasteurizada.	2 L
Lacteo	Queso (campesino - doblecrema - costeño - pasta hilada - mozzarella) - Cuajada, **entre otros.**	250 g
Huevo	Huevo de gallina AA	30 uni
Leguminosa	Frijol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca **entre otros**.	1 Kg
Grasa	Aceite de una sola fuente vegetal (soya - maíz - girasol - sacha inchi - seje)	500 ml
Azúcar	Panela - Chucula - Chocolate en bolas con panela - Chocolate amargo - negro	250 g
Otro	* Bienestarina Más ®	900 g

* La Bienestarina Más ® se entrega cada dos meses.

APORTE NUTRICIONAL PARA EL DÍA DE ATENCIÓN

	Calorías (cal)	Proteínas (g)		Grasas (g)		Carbohidratos (g)		Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	**784**	**29,5**		**30,9**		**98,0**		**203**	**338**	**7,7**	**4,9**	**180**
		LI	LS	LI	LS	LI	LS					
		19,6	**39,2**	**26,1**	**34,8**	**98,0**	**127,4**					
RIEN para el grupo de edad 1 a 2 años 11 meses	994	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
		24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	210	500	4,5	2,5	1000
% DE CUBRIMIENTO RIEN	**79**	**118,9**	**59,4**	**93,2**	**69,9**	**78,9**	**60,7**	**97**	**68**	**171,9**	**197,1**	**18**

Fuente: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018

Los requerimientos nutricionales se calcularon teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 3803 de 2016. El cálculo de los macronutrientes se establece en RDA (Aporte Dietético recomendado) para niñas y niños de seis meses a once meses de edad y en AMDR (Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes) determinando el LI (Límite Inferior) y el LS (Límite Superior) para mayores de un año de edad.
Para los requerimientos de micronutrientes se calculan mediante promedio simple de los valores de referencia de cada nivel de ingesta, para cada micronutriente se indica el valor de UL (Nivel de Ingesta Máxima Tolerable). En niñas y niños de seis meses a once meses de edad se utiliza AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia para vitamina A, calcio y sodio, y EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia para hierro y zinc. Para mayores de un año de edad se utiliza el EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia, excepto para el sodio en donde se utiliza el AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia.

Grupo de edad / Ciclos de vida: **Niñas y niños de 3 a 5 años 11 meses.**

Tipo de alimentación: **Ración para Preparar - Mensual**

Componente	Alimento	Cantidad en peso bruto mensual
Cereal	Maíz (todas las variedades) - Pasta - Arroz - Casabe, **entre otras**.	1,5 Kg
Cereal	Mijo - Avena - Fécula de maíz - Harina de maíz - Harina de yuca - Harina de cebada - Harina de plátano - Harina de avena - Harina de quinua - Harina de banano - Harina de achira - Harina de ahuyama - Harina de arracacha - Harina de papa - Harina de chontaduro - Harina de trupillo - Fariña - Cebada Perlada - Cuchuco de cebada o trigo, entre otros.	1,5 Kg
Tubérculo - Raíz - Plátano	Malanga - Arbol de Pan - Batata - Olluco - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha (todas las variedades) - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), **entre otros.**	1 Lb
Fruta	Mamey - Copoazú - Arazá - Guanábana - Guayaba - Gulupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Borojó - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Naranja - Sandía - Chontaduro - Pitahaya - Granadilla - Uva nacional - Iguaraya - Tamarindo - Borojó - Zapote - Corozo, **entre otras.**	1 Lb
Verdura	Colinabo - Ruibarbo - Champiñon - Zapallo - Guatila - Zanahoria - Acelga - Ahuyama - Apio - Cebolla (todas las variedades) - Habichuela - Rábano - Remolacha - Coliflor - Repollo - Berenjena - Brócoli - Calabaza - Espinaca - Lechuga (todas las variedades) - Pepino (todas la variedades) - Pimentón - Tomate (todas las variedades) - Arveja verde - Haba verde - Fríjol verde - Balú o Chachafruto verde - Aguacate (todas las variedades), **entre otros.**	1 Lb
Lacteo	Leche de vaca entera líquida pasteurizada.	3 L
Lacteo	Queso (campesino - doblecrema - costeño - pasta hilada - mozzarella) - Cuajada, **entre otros.**	250 g
Huevo	Huevo de gallina AA	30 uni
Leguminosa	Frijol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca **entre otros**.	1 Kg
Grasa	Aceite de una sola fuente vegetal (soya - maíz - girasol - sacha inchi - seje)	500 ml
Azúcar	Panela - Chucula - Chocolate en bolas con panela - Chocolate amargo - negro	250 g
Otro	* Bienestarina Más ®	900 g

* La Bienestarina Más ® se entrega cada dos meses.

APORTE NUTRICIONAL PARA EL DÍA DE ATENCIÓN												
	Calorías (cal)	Proteínas (g)		Grasas (g)		Carbohidratos (g)		Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	925	32,1		31,8		122,2		240	389	8,5	5,4	197
		LI	LS	LI	LS	LI	LS					
		23,1	46,3	25,7	36,0	115,6	150,3					
RIEN para el grupo de edad 3 a 5 años 11 meses	1247	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
		31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	253	700	5,6	2,8	1133
% DE CUBRIMIENTO RIEN	74	103,0	51,5	91,9	65,6	78,4	60,3	95	56	152,2	193,7	17

Fuente: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018

Los requerimientos nutricionales se calcularon teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 3803 de 2016. El cálculo de los macronutrientes se establece en RDA (Aporte Dietético recomendado) para niñas y niños de seis meses a once meses de edad y en AMDR (Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes) determinando el LI (Límite Inferior) y el LS (Límite Superior) para mayores de un año de edad.
Para los requerimientos de micronutrientes se calculan mediante promedio simple de los valores de referencia de cada nivel de ingesta, para cada micronutriente se indica el valor de UL (Nivel de Ingesta Máxima Tolerable). En niñas y niños de seis meses a once meses de edad se utiliza AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia para vitamina A, calcio y sodio, y EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia para hierro y zinc. Para mayores de un año de edad se utiliza el EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia, excepto para el sodio en donde se utiliza el AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia.

Grupo de edad / Ciclos de vida: **Mujeres o personas gestación o periodo lactancia**

Tipo de alimentación: **Ración para Preparar - Mensual**

Componente	Alimento	Cantidad en peso bruto mensual
Cereal	Maíz (todas las variedades) - Pasta - Arroz - Casabe, **entre otras**.	3 Kg
Cereal	Mijo - Avena - Fécula de maíz - Harina de maíz - Harina de yuca - Harina de cebada - Harina de plátano - Harina de avena - Harina de quinua - Harina de banano - Harina de achira - Harina de ahuyama - Harina de arracacha - Harina de papa - Harina de chontaduro - Harina de trupillo - Fariña - Cebada Perlada - Cuchuco de cebada o trigo, entre otros.	2,5 Kg
Tubérculo - Raíz - Plátano	Malanga - Arbol de Pan - Batata - Olluco - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha (todas las variedades) - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), **entre otros.**	1 Kg
Fruta	Mamey - Copoazú - Arazá - Guanábana - Guayaba - Gulupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Borojó - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Naranja - Sandía - Chontaduro - Pitahaya - Granadilla - Uva nacional - Iguaraya - Tamarindo - Borojó - Zapote - Corozo, **entre otras.**	1 Kg
Verdura	Colinabo - Ruibarbo - Champiñon - Zapallo - Guatila - Zanahoria - Acelga - Ahuyama - Apio - Cebolla (todas las variedades) - Habichuela - Rábano - Remolacha - Coliflor - Repollo - Berenjena - Brócoli - Calabaza - Espinaca - Lechuga (todas las variedades) - Pepino (todas la variedades) - Pimentón - Tomate (todas las variedades) - Arveja verde - Haba verde - Fríjol verde - Balú o Chachafruto verde - Aguacate (todas las variedades), **entre otros.**	1 Kg
Lacteo	Leche de vaca entera líquida pasteurizada.	6 L
Lacteo	Leche de vaca entera en polvo pasteurizada.	900 g
Lacteo	Queso (campesino - doblecrema - costeño - pasta hilada - mozzarella) - Cuajada, **entre otros.**	250 g
Huevo	Huevo de gallina AA	30 uni
Leguminosa	Frijol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca **entre otros**.	3 Kg
Grasa	Aceite de una sola fuente vegetal (soya - maíz - girasol - sacha inchi - seje)	1 L
Azúcar	Panela - Chucula - Chocolate en bolas con panela - Chocolate amargo - negro	500 g
Otro	* Bienestarina Mamá ®	900 g

* La Bienestarina Mamá ® se entrega cada dos meses.

APORTE NUTRICIONAL PARA EL DÍA DE ATENCIÓN												
	Calorías (cal)	Proteínas (g)		Grasas (g)		Carbohidratos (g)		Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	1910	67,1		64,0		252,5		429	899	16,4	10,4	384
		LI	LS	LI	LS	LI	LS					
		66,9	95,5	42,4	74,3	238,8	310,4					
RIEN para el grupo mujeres o personas gestantes o lactantes	2704	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 3000	UL= 2500	UL= 45	UL= 40	UL= 2300
		94,7	135,2	60,1	105,2	338,0	439,4	725	800	21,4	9,5	1500
% DE CUBRIMIENTO RIEN	71	70,9	49,6	106,5	60,9	74,7	57,5	59	112	76,7	109,0	26

Fuente: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018

Los requerimientos nutricionales se calcularon teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 3803 de 2016. El cálculo de los macronutrientes se establece en RDA (Aporte Dietético recomendado) para niñas y niños de seis meses a once meses de edad y en AMDR (Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes) determinando el LI (Límite Inferior) y el LS (Límite Superior) para mayores de un año de edad.
Para los requerimientos de micronutrientes se calculan mediante promedio simple de los valores de referencia de cada nivel de ingesta, para cada micronutriente se indica el valor de UL (Nivel de Ingesta Máxima Tolerable). En niñas y niños de seis meses a once meses de edad se utiliza AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia para vitamina A, calcio y sodio, y EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia para hierro y zinc. Para mayores de un año de edad se utiliza el EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia, excepto para el sodio en donde se utiliza el AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F21.MT1.PP	11/06/2025
		Versión 1	Página 1 de 1
	FORMATO ENTREGA MENSUAL DE RACIÓN PARA PREPARAR EN LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA	Clasificación de la información: Pública	

REGIONAL: META **MUNICIPIO:** MAPIRIPAN **M1 OLVIDO**

MODALIDAD DE ATENCIÓN: PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACION INICIAL CAMPESINA **TÉLEFONO:** 3143179234

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA O PRESTADOR DIRECTO DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA 3 **CÓDIGO CUENTAME DE LA UDS:** 5003251135632 **MES DE LA ENTREGA:** NOVIEMBRE

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	GRUPO POBLACIONAL					CONFORMACIÓN DE LA RACIÓN PARA PREPARAR (RPP)																		RECIBE AAVN EN ESTA ENTREGA?	NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS ACUDIENTE	PARENTESCO CON EL PARTICIPANTE	NO. DOCUMENTO DE IDENTIDAD ACUDIENTE	NÚMERO DE CELULAR	FIRMA O HUELLA DEL ACUDIENTE QUE RECIBE LA RACIÓN
			Mujer gestante	Niñas y niños menores de 6 meses	Niños y niñas de 6 a 11 meses	1 año a 2 años y 11 meses	3 años a 5 años 11 meses	Arroz Blanco Orquídea 4,3,1 Libras	Pasta La Nieve 2, 1 Libras	Avena Sudespensa 1 Libra	Harina de Maíz Super arepa 2, 1 Libras	Harina de trigo Ricaste 2 Libras	Platano 2, 1 Libra	Fruta (Piña 2, 1 Libras)	Cabolla Cabezona 2, 1 Libra	Lácteos. (Leche en Polvo Coomolac 1 de 380 Grs, 1 de 400 Grs, 1 de	Queso Doble Crema (San Jerónimo, 250Grs)	Huevos AA (15 a 30 Unidades)	Fríjol Rojo Sudespensa 1/2 o 1 Libra	Lenteja Sudespensa 2 Libras	Arveja Sudespensa 2 Libras	Aceites Aceite Vegetal Soleroya 1.000 ml, 500 ml	Panela Rosee (250g)							
								Kilos/Libras	Kilos/Libras	Kilos/Libras	Kilos/Libras	Kilos/Libras	Kilos/Libras	Kilos/Libras	Kilos/Libras	Gramos	Gramos	No. Unidades	Libra / Kilos	Libra / Kilos	Libra / Kilos	mL/ Litro	gramos / kilos	SI / No					
1	1120475903	AXEL BRYTIAGO QUINTERO QUINTERO	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	AZLIG QUINTERO DIAZ	MADRE	1120472646	3108174603	•AZLIG Quintero
2	1120475320	YADIEL AMIR QUINTERO GAITAN	.	X	.	.	.	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Grs	SI	YINA . GAITAN CARIBES	MADRE	1120475320	3203893244	•Yina
3	1120475837	BREYLEN KALETH GAITAN QUINTERO	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ANGELICA QUINTERO CASTRO	MADRE	1006696248	3123474029	•ANGELICA
4	1120475985	CRISTIAN YAVID GAITAN GAITAN	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ANA MABEL GAITAN QUINTERO	MADRE	1006696071	3123474029	•AnaMabel
5	1120476145	NEIDY . GAITAN GAITAN	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	LUZ DAYANA GAITAN GAITAN	MADRE	1120472047	3202842176	•LUZDAYANA
6	1120476000	KEVIN ANDRES CURVELO CARDENAS	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	SOLEDAD CARDENAS GAITAN	TIA	1120472021	3123940050	•Soledad
7	1120476185	DARTIEL DAMIAN QUINTERO QUINTERO	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	AZLIG QUINTERO DIAZ	MADRE	1120472646	3108174603	•AZLIG Quintero
8	1120476158	ERICK HERNEY QUINTERO GAITAN	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YINA . GAITAN CARIBES	MADRE	1120475320	3133880267	•Yina
9	1120476162	FANNY VALERIA CURVELO CARDENAS	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	SOLEDAD CARDENAS GAITAN	MADRE	1120472021	3123940050	•Soledad
10	1120475792	JUANA SOFIA CURVELO CARDENAS	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	SOLEDAD CARDENAS GAITAN	MADRE	1120472021	3123940050	•Soledad
11	1120847006	JULIAN ANDREY REYES GAITAN	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	PAOLA ANDREA REYES GAITAN	MADRE	1120472491	3133880267	•Paola
12	1148710763	DIEGO FABIAN GAITAN GARCIA	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	RUBIELA GARCIA CURVELO	MADRE	1006696008	3203887189	•Rubiela
13	1120475807	CARLOS ANDRES GAITAN AMAYA	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	NANCY AMAYA BOLIVAR	MADRE	1120472003	3203887189	•Nancy
14	1120475838	MARLON ESTIVEN QUINTERO GAITAN	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YINA . GAITAN CARIBES	MADRE	1120475320	3133880267	•Yina
15	1120476073	NEIDER JULIAN RODRIGUEZ GAITAN	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ADELA GAITAN GAITAN	MADRE	1120476203	3202842176	• Adela
16	1120476315	EDIER CAMILO RODRIGUEZ GAITAN	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ADELA GAITAN GAITAN	MADRE	1120476203	3202842176	• Adela
17	1120476358	KEILA NATALIA GAITAN GAITAN	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ANA MABEL GAITAN QUINTERO	MADRE	1006696071	3123474029	•AnaMabel
18	1120476442	JUAN SEBASTIAN GAITAN GARCIA	.	X	.	.	.	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Grs	SI	RUBIELA GARCIA CURVELO	MADRE	1006696008	3203887189	•Rubiela
19	1120476328	YASURY KATERINE CURVELO CARDENAS	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	SOLEDAD CARDENAS GAITAN	TIA	1120472021	3123940050	•Soledad
20	1120476161	FLEIDER STIVEN GAITAN QUINTERO	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	NOHORA ESPERANZA QUINTERO CURVELO	MADRE	1120472061	3202842176	•NOHORA

Notas: Inserte más filas hacia abajo para completar la cantidad de usuarios necesaria.

¡IMPORTANTE!: En caso de inconformidades con la entrega, cantidades o estado de los alimentos de la ración puede reportarlo en: Línea gratuita nacional ICBF 018000 91 80 80 - Opción 4; Correo electrónico asistenciaicbf@icbf.gov.co; Chat ICBF y Llamada en Línea: disponibles de lunes a domingos las 24 horas; Videollamada disponible lunes a viernes de 7:00AM a 7:00PM jornada continua.

Firma:
Cédula: 1.123.884.384
Nombre(s) y apellido(s) completos legibles de quien entrega: Mónica Marcela Rueda

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Powered by CamScanner

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO ENTREGA MENSUAL DE RACIÓN PARA PREPARAR EN LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA

F21.MT1.FP | 11/06/2025
Versión: 1 | Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública

REGIONAL: META | MUNICIPIO: MAPIRIPAN | MI BETANIA

MODALIDAD DE ATENCIÓN: PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACION INICIAL CAMPESINA | TÉLEFONO: 3152425666

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA O PRESTADOR DIRECTO DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA 3 | CÓDIGO CUENTAME DE LA UDS: 5003251135437 | MES DE LA ENTREGA: NOVIEMBRE

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	GRUPO POBLACIONAL: Mujer gestante	Niñas y niños menores de 6 meses	Niños y niñas de 6 a 11 meses	1 año a 2 años y 11 meses	3 años a 5 años 11 meses	CONFORMACIÓN DE LA RACIÓN PARA PREPARAR (RPP): Arroz Blanco Orgánico 4,2 / Libras	Pasta La Nieve 2,1 Libras	Avena Sustepyme 1 Libra	Harina de Maíz Nutrimaiz 2, 1 Libras	Harina de trigo Ricahuila 2 Libras	Plátano 2, 1 Libra	Fruta (Piña 2, 1 Libras)	Cebolla Cabezona 2, 1 Libra	Lácteos (Leche en Polvo Casmilac 1 de 360 Grs, 1 de 400 Grs, 1 de 800Grs)	Queso Doble Crema (San Jerónimo, 250Grs)	Huevos AA (15 a 30 Unidades)	Frijol Rojo Sustepyme 2 a 1 Libras	Lenteja Sustepyme 2 Libras	Alverja Sustepyme 2 Libras	Aceites Aloha Vegetal Soleaya 1.000 mL 500 mL	Panela Rosas (250g)	RECIBE AAYN EN ESTA ENTREGA?	NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS ACUDIENTE	PARENTESCO CON EL PARTICIPANTE	NO DOCUMENTO DE IDENTIDAD ACUDIENTE	NÚMERO DE CELULAR	FIRMA O HUELLA DEL ACUDIENTE QUE RECIBE LA RACIÓN
								Kilos/Libras	Kilos/Libras	Kilos/Libras	Kilos/Libras	Kilos/Libras	Kilos/Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Gramos	Gramos	No. Unidades	Libra / Kilos	Libra / Kilos	Libra / Kilos	mL/ Libra	gramos / kilos	SI / No				
1	1120476074	MAUREN YULIETH QUINTERO RODRIGUEZ	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	LUZ MARINA RODRIGUEZ DIAZ	ABUELA	1006696312	3132317211	LUZ Marina R.
2	1120476053	EDIER ELIAM GAITAN CARIBAN	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	GRACIELA CARIBAN AMAYA	TIA	1120472149	NO TIENE	GRACIELA
3	1120475953	SHARITH THALIANA GAITAN CASTRO	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	DEISY JOHANA CASTRO DIAZ	MADRE	1006696265	3225672013	Deicy C.
4	1120476182	JAROL DAMIAN CARIVAN RODRIGUEZ	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	LEIDY TATIANA RODRIGUEZ RODRIGUEZ	ABUELA	1120475046	NO TIENE	Leidy
5	1120476008	ERICK DAVID CARIBAN RODRIGUEZ	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YINA RODRIGUEZ CASTRO	MADRE	1120472125	NO TIENE	Yina
6	1120476298	ARIANA SALOME QUINTERO RODRIGUEZ	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	LUZ MARINA RODRIGUEZ DIAZ	ABUELA	1006696312	3134225984	LUZ Marina G.
7	1148711219	DARLY MICHELL GARCIA RODRIGUEZ	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	DEISY RODRIGUEZ DIAZ	MADRE	1006696065	3144962066	DEISY
8	1120476116	DUVAN HEREVALO CURVELO RODRIGUEZ	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	MAIRA CRISTINA RODRIGUEZ DIAZ	MADRE	1006695957	3143383546	MAILA
9	1148711222	WILKIN NOLBERTO AMAYA RODRIGUEZ	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	BLANCA RODRIGUEZ CASTRO	MADRE	1120472147	3225678833	Blanca R. C.
10	1120476168	SANDY VIVIANA RODRIGUEZ DIAZ	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	DEISY RODRIGUEZ DIAZ	MADRE	1006696065	3144962066	DEISY
11	1120475048	YURLEIDY DIAZ RODRIGUEZ	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	FABIAN ANDRES GAITAN CASTRO	PADRASTRO	1120472151	NO TIENE	FIRMA
12	1120475740	JERALDINE CARIVAN RODRIGUEZ	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ELIZABETH RODRIGUEZ CASTRO	MADRE	1006696057	3143367185	Elizabeth R.C.
13	1120476339	MELKIN SEBASTIAN CURVELO RODRIGUEZ	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	MAIRA CRISTINA RODRIGUEZ DIAZ	MADRE	1006695957	3143383546	MAILA
14	1120475872	YURANI EDIT GARCIA CURVELO	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	STELLA CURVELO	MADRE	1120473914	NO TIENE	ESTELA
15	1120475656	DILAN STIVEN RODRIGUEZ CARIBAN	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YANIRA CARIBAN AMAYA	MADRE	1122296150	3112296150	Yanira
16	1120476255	LEIMY ALEJANDRA GARCIA CURVELO	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	STELLA CURVELO	ABUELA	1120473914	NO TIENE	ESTELA
17	1120475926	NUBIA YOLANDA RODRIGUEZ QUINTERO	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	WLFREDY RODRIGUEZ CASTRO	PADRE	1006696243	3138989846	WILFREDI
18	1120475868	FAINER DANILO RODRIGUEZ QUINTERO	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	WLFREDY RODRIGUEZ CASTRO	PADRE	1006696243	3138989846	WILFREDI
19	1120476254	GERMAN STIVEN RODRIGUEZ QUINTERO	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	WLFREDY RODRIGUEZ CASTRO	PADRE	1006696243	3138989846	WILFREDI
20																												

IMPORTANTE: En caso de inconformidades con la entrega, solicitarlas a través de los alimentos de la ración puede reportarlo en: Línea gratuita nacional ICBF 018000 91 80 80 - Opción 4. Correo electrónico anticorrupcion@icbf.gov.co. Chat ICBF y Llamada en Línea: disponibles de lunes a domingos las 24 horas. Videollamada disponible desde a viernes de 7:30AM a 7:30PM jornada continua.

Firma: [signature]
Cédula: 1120 472 116
Nombre(s) y apellido(s) completos legibles de quien entrega: Yimi Alberto Rodriguez Rodriguez

¡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

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO ENTREGA MENSUAL DE RACIÓN PARA PREPARAR EN LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA

F21.MT1.FF | 11/06/2020
Versión: 1 | Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública

REGIONAL: META | MUNICIPIO: MAPIRIPAN | MT. BETANIA

MODALIDAD DE ATENCIÓN: PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACION INICIAL CAMPESINA | TÉLEFONO: 3103435666

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA O PRESTADOR DIRECTO DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA 3 | CÓDIGO CUENTAME DE LA UDS: 50032511135637 | MES DE LA ENTREGA: NOVIEMBRE

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	GRUPO POBLACIONAL: Mujer gestante	Niñas y niños menores de 6 meses	Niñas y niñas de 6 a 11 meses	1 año a 2 años y 11 meses	3 años a 5 años 11 meses	CONFORMACIÓN DE LA RACIÓN PARA PREPARAR (RPP): Arroz Blanco Empacado 4,2 1 Libras	Pasta La Muñeca 2, 1 Libra	Avena Subsequenta 1 Libra	Harina de Maiz Super arepa 2, 1 Libras	Harina de Trigo Blanca 2 Libras	Platano 2, 1 Libra	Fruta (Pera 2, 1 Libra)	Cebolla Cabezona 2, 1 Libra	Lácteos (Leche en Polvo Entera Cta. (44 Grs. (4 de 400 Grs. (4 de 800Grs))	Queso Doble Crema (San Jeronimo 250Grs)	Huevos AA (15 a 30 Unidades)	Fríjol Rojo Subsequenta 2 o 1 Libras	Lenteja Subsequenta 2 Libras	Alverja Subsequenta 2 Libras	Aceites Aceite Vegetal Soleccys 1.000 ml, 500 ml	Panela Rasa (250g)	RECIBE AAPA EN ESTA ENTREGA?	NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS ACUDIENTE	PARENTESCO CON EL PARTICIPANTE	NO. DOCUMENTO DE IDENTIDAD ACUDIENTE	NUMERO DE CELULAR	FIRMA O HUELLA DEL ACUDIENTE QUE RECIBE LA RACIÓN
								Kilos/Libras	Kilos/Libras	Kilos/Libras	Kilos/Libras	Kilos/Libras	Kilos/Libras	Kilos/Libras	Kilos/Libras	Gramos	Gramos	No. Unidades	Libra / Kilos	Libra / Kilos	Libra / Kilos	mL/ Litro	gramos / kilos	SI / No					
1	1120476074	MAUREN YULIETH QUINTERO RODRIGUEZ	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	LUZ MARINA RODRIGUEZ DIAZ	ABUELA	1006696312	3132317211	• LUZ Marina R.
2	1120476053	EDIER ELIAM GAITAN CARIBAN	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	GRACIELA CARIBAN AMAYA	TIA	1120472149	NO TIENE	• GRACIELA
3	1120475953	SHARITH THALIANA GAITAN CASTRO	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	DEISY JOHANA CASTRO DIAZ	MADRE	1006696265	3225672013	• Deisy C.
4	1120476182	JAROL DAMIAN CARIVAN RODRIGUEZ	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	LEIDY TATIANA RODRIGUEZ RODRIGUEZ	ABUELA	1120475046	NO TIENE	• Leidy
5	1120476008	ERICK DAVID CARIBAN RODRIGUEZ	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YINA RODRIGUEZ CASTRO	MADRE	1120472125	NO TIENE	• Yina
6	1120476296	ARIANA SALOME QUINTERO RODRIGUEZ	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	LUZ MARINA RODRIGUEZ DIAZ	ABUELA	1006696312	3134229984	• LUZ Marina R.
7	1148711219	DARLY MICHELL GARCIA RODRIGUEZ	.	.	.		X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	DEISY RODRIGUEZ DIAZ	MADRE	1006696265	3144862068	• Deisy
8	1120476116	DUVAN HEREVALO CURVELO RODRIGUEZ	.	.	.		X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	MAIRA CRISTINA RODRIGUEZ DIAZ	MADRE	1006696967	3143383546	• MAIRA
9	1148711222	WILKIN NOLBERTO AMAYA RODRIGUEZ	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	BLANCA RODRIGUEZ CASTRO	MADRE	1120472147	3225679833	• Blanca R. C.
10	1120476168	SANDY VIVIANA RODRIGUEZ DIAZ	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	DEISY RODRIGUEZ DIAZ	MADRE	1006696065	3144862068	• Deisy
11	1120476048	YURLEIDY DIAZ RODRIGUEZ	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	FABIAN ANDRES GAITAN CASTRO	PADRASTRO	1120472151	NO TIENE	• [illegible]
12	1120475740	JERALDINE CARIVAN RODRIGUEZ	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ELIZABETH RODRIGUEZ CASTRO	MADRE	1006696067	3143367185	• Elizabeth R.C.
13	1120476330	MELKIN SEBASTIAN CURVELO RODRIGUEZ	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	MAIRA CRISTINA RODRIGUEZ DIAZ	MADRE	1006696967	3143383546	• MAIRA
14	1120475872	YURANI EDIT GARCIA CURVELO	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	STELLA CURVELO	MADRE	1120473914	NO TIENE	ESTELA
15	1120475696	DILAN STIVEN RODRIGUEZ CARIBAN	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YANIRA CARIBAN AMAYA	MADRE	1120472122	3122298150	• [illegible]
16	1120476255	LEIMY ALEJANDRA GARCIA CURVELO	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	STELLA CURVELO	ABUELA	1120473914	NO TIENE	ESTELA
17	1120475626	NILBIA YOLANDA RODRIGUEZ QUINTERO	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	WLFREDY RODRIGUEZ CASTRO	PADRE	1006696243	3139958648	• Wilfredi
18	1120475968	FAINER DANILO RODRIGUEZ QUINTERO	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	WLFREDY RODRIGUEZ CASTRO	PADRE	1006696243	3139958648	• Wilfredi
19	1120476254	GERMAN STIVEN RODRIGUEZ QUINTERO	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	WLFREDY RODRIGUEZ CASTRO	PADRE	1006696243	3139958648	• Wilfredi
20																													

Notas:

IMPORTANTE: En caso de inconformidad en la entrega, cantidades o estado de los alimentos de la ración puede reportarlo en: Línea gratuita nacional ICBF 018000 91 80 80 - Opción 4. Correo electrónico anticorrupcion@icbf.gov.co. Chat ICBF y Llamada en Línea: disponibles de lunes a domingos las 24 horas. Videollamada: disponibles lunes a viernes de 7:00AM a 7:00PM jornada continua.

Firma: [signature]
Cédula: 1120 472 116
Nombre(s) y apellido(s) completos legibles de quien entrega: Yimi Alberto Rodriguez Rodriguez

¡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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO ENTREGA MENSUAL DE RACIÓN PARA PREPARAR EN LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA	F21.MT1.PP	11/06/2025
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Pública	

REGIONAL: META MUNICIPIO: MAPIRIPAN M1 SECTOR COOPERATIVA

MODALIDAD DE ATENCIÓN: PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACION INICIAL CAMPESINA TÉLEFONO: 3123702883

CÓDIGO CUENTAME DE LA UDS: 503251159463

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA O PRESTADOR DIRECTO DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA 3 MES DE LA ENTREGA: NOVIEMBRE

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	GRUPO POBLACIONAL					CONFORMACIÓN DE LA RACIÓN PARA PREPARAR (RPP)																		NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS ACUDIENTE	PARENTESCO CON EL PARTICIPANTE	NO. DOCUMENTO DE IDENTIDAD ACUDIENTE	NÚMERO DE CELULAR	FIRMA O HUELLA DEL ACUDIENTE QUE RECIBE LA RACIÓN
			Mujer gestante	Niñas y niños menores de 6 meses	Niños y niñas de 6 a 11 meses	1 año a 2 años y 11 meses	3 años a 5 años 11 meses	Arroz Blanco Orquídea 4,2 Libras	Pasta La Nieve 2, 1 Libras	Avena Sudespensa 1 Libra	Harina de Maíz Super arepa 2, 1 Libras	Harina de trigo Ricaute 2 Libras	Platano 2, 1 Libra	Fruta (Piña 2, 1 Libras)	Cebolla Cabezona 2, 1 Libra	Cacao: (Chocte en Polvo Cosmolac 1 de 380 Grs, 1 de 400 Grs, 1 de 900Grs)	Queso Doble Crema (San Jeronimo, 250Grs)	Huevos AA (15 a 30 Unidades)	Frijol Rojo Sudespensa y 2 o 1 Libras	Lenteja Sudespensa 2 Libras	Alverja Sudespensa 2 Libras	Aceites Aceite Vegetal Solisoya 1.000 mL 500 ml	Panela Rosso (250g)	RECIBE AAVN EN ESTA ENTREGA?					
								Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Gramos	Gramos	No. Unidades	Libra / Kilos	Libra / Kilos	Libra / Kilos	mL/ Litro	gramos / kilos	SI / No					
1	1118206195	JOHAN ANDREY FLOREZ QUIROGA	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	KAREN JULIETH QUIROGA VIERA	MADRE	1122508942	3225346088	Karen Quiroga
2	1144726370	SALOME . PEREZ CULMA	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	LEIDY TATIANA CULMA OSPINA	MADRE	1006824958	3134064035	Leidy Culma
3	1120391477	ERICK SANTIAGO RIVEROS PINILLA	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	LEIDY YUBENY PINILLA VELASCO	MADRE	1006827149	3203005103	Leidy P.
4	1120475806	VALERI JULIETH REYES ZAMORA	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	LISA JULIETH ZAMORA PAREDES	MADRE	1120472279	3114730775	Lisa Julieth
5	1116020588	JOAN DAVID RAMOS RUIZ	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YOLEIDY RUIZ CARRILLO	MADRE	1006423061	3223800936	Yoleidy R.
6	1120391093	NEITHAN . REYES RINCON	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	DAYHANA ALEJANDRA RINCON MARTINEZ	MADRE	1006888835	3125752194	Dayhana Rincón
7	1120847979	MIA ISABELLA GARCIA PRIETO	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	LUISA FERNANDA PRIETO ROCHA	MADRE	1122918392	3203000456	Luisa Rocha
8	1234796122	IAN GAEL ZAMORA REYES	.	.	X	.	.	1Lb	1Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	–	15 Uni	1 Lb	–	–	500ml	–	SI	LAURA GABRIELA REYES BEDOYA	MADRE	1010119923	3161173729	Laura Reyes
9	1120475997	HILCE GUADALUPE GUTIERREZ LOPEZ	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	WENDY ALEJANDRA LOPEZ PINILLA	MADRE	1120474452	3107913942	Wendy Lopez
10	1029801315	ELIZABETH . RUBIO LIEVANO	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ERIKA MAYERLY LIEVANO GALLEGO	MADRE	1007293262	3208014246	Erika Lievano
11	1120475917	JUAN ANDRES JIMENEZ IBAÑEZ	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YULEIMA MILENA IBAÑEZ CARO	MADRE	1003505574	3102370891	Milena Ibañez
12	1120476342	MAUREN CATALELLA JIMENEZ IBAÑEZ	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YULEIMA MILENA IBAÑEZ CARO	MADRE	1003505574	3102370891	Milena Ibañez
13	1006837085	ANGIE KATERINE SOLOSA ROMERO	X	.	.	.	.	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Grs	SI	ANGIE KATERINE SOLOSA ROMERO	PARTICIPANTE	1006837085	3115891242	Angie Solosa
14	1120508556	DHALIA LIZETH ZAMORA GUTIERREZ	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	KARLA JULIETH GUTIERREZ CANTE	MADRE	1123058007	3204204626	Karla Gutierrez
15	1113543550	GABRIELA . MONTENEGRO NIEVES	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YULY DORAYNE NIEVES PEÑA	MADRE	1097332811	3142489030	Yuly Nieves
16	1120476366	ANGEL MATHIAS ZAMORA VARGAS	.	.	.	X	.	1Lb	1Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	–	15 Uni	1 Lb	–	–	500ml	–	SI	ANA MILENA VARGAS OSPINA	MADRE	1123059524	NO REFIERE	M. Lena Vargas
17	1120392810	LINDA ISABELLA ROMAN RUIZ	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	GINA DAYERLY RUIZ RAMIREZ	MADRE	1122626549	3219266385	Gina Ruiz
18	1121150074	DAYLIN MAHELETH SALAS RODRIGUEZ	.	.	X	.	.	1Lb	1Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	–	15 Uni	1 Lb	–	–	500ml	–	SI	ESTEFANIA DE JESUS RODRIGUEZ MENESES	MADRE	69802612	3204234947	Estefania
19	1120472279	LISA JULIETH ZAMORA PAREDES	X	.	.	.	.	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Grs	SI	LISA JULIETH ZAMORA PAREDES	PARTICIPANTE	1120472279	3114730775	Lisa Julieth
20	1120393750	LAURA CAMILA LOZADA FORERO	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	DAYANA FORERO TRIVIÑO	MADRE	1016001556	3123390349	Dayana F.
21	1120395248	MIA TATIANA LOZADA FORERO	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	DAYANA FORERO TRIVIÑO	MADRE	1016001556	3123390349	Dayana F.
22	1122134528	INGRID TATIANA ZAMORA PAREDES	X	.	.	.	.	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Grs	SI	INGRID TATIANA ZAMORA PAREDES	PARTICIPANTE	1122134528	3224626222	INGRI. TATIANA

Notas: Inserte más filas hacia abajo para completar la cantidad de usuarios necesaria.

¡IMPORTANTE!: En caso de incumplimientos con la entrega, cantidades o estado de los alimentos de la ración puede reportarlo en: Línea gratuita nacional ICBF 018000 91 80 80 - Opción 4; Correo electrónico anticorrupcion@icbf.gov.co; Chat ICBF y Llamada en Línea: disponibles de lunes a domingos las 24 horas; Videollamada disponible lunes a viernes de 7:00AM a 7:00PM jornada continua.

Firma: Angelica Marin
Cédula: 1120365373
Nombre(s) y apellido(s) completos legibles de quien entrega: Angelica Marin Arias

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Powered by CamScanner

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO ENTREGA MENSUAL DE RACIÓN PARA PREPARAR EN LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA	F21.MT1.PP	11/08/2025
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Pública	

REGIONAL: META MUNICIPIO: MAPIRIPAN M1 ESCUELA JORGE ELECER GAITAN

MODALIDAD DE ATENCIÓN: PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACION INICIAL CAMPESINA TÉLEFONO: 3122526351

CÓDIGO CUENTAME DE LA UDS: 5032500126455 MES DE LA ENTREGA: NOVIEMBRE

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA O PRESTADOR DIRECTO DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA 3

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	GRUPO POBLACIONAL				CONFORMACION DE LA RACION PARA PREPARAR (RPP)																									NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS ACUDIENTE	PARENTESCO CON EL PARTICIPANTE	NO. DOCUMENTO DE IDENTIDAD ACUDIENTE	NÚMERO DE CELULAR	FIRMA O HUELLA DEL ACUDIENTE QUE RECIBE LA RACIÓN
			Mujer gestante	Niñas y niños menores de 6 meses	Niños y niñas de 6 a 11 meses	1 año a 2 años y 11 meses	3 años a 5 años 11 meses	Arroz Blanco Orgullito 4,2,1 Libras	Pasta La Nona 2,1 Libras	Avena Bodegamix 1 Libra	Huevo de Maiz Super arepa 2, 1 Libras	Harina de trigo Ricuda, 2 Libras	Platano 2,1 Libra	Fruta (Piña 2,1 Libras)	Cebolla Cabezona 2, 1 Libra	Lácteo, (Leche en Polvo Colanta x 1 de 380 Grs, 1 de 400 Grs 1 de 900Grs)	Queso Doble Crema (San Jeronimo, 250Grs)	Huevos AA (15 a 30 Unidades)	Fríjol Rojo Bodegamix y 2 o 1 Libras	Lenteja Bodegamix 2 Libras	Alverja Bodegamix 2 Libras	Aceites Aceite Vegetal Soliboya 1.000 ml, 500 ml	Panela Rosca (25Kg)	RECIBE AAVVI EN ESTA ENTREGA?					
								Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Gramos	Gramos	No. Unidades	Libra / Kilos	Libra / Kilos	Libra / Kilos	mL/ Libro	gramos / kilos	Si / No					
1	1120476021	SHARICK NICOL RODRIGUEZ GALEANO	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Gra	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ROSA GALEANO CASTRO	ABUELA	1010091073	3123491236	
2	1120475733	YULIAN STIVEN CUERVO GALEANO	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ROSARIO GALEANO CASTRO	ABUELA	1010090982	3133864743	
3	1120476318	IAN GAEL GAITAN RODRIGUEZ	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Gra	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YANETH JILGUERO GARCIA	MADRE	1010091027	3123491236	Yaneth
4	1029801239	ANDRES DAVID SALGUERO PEÑA	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	DAYANNA MICHELLE PEÑA HERNANDEZ	MADRE	1120561679	3235176038	
5	1072433378	HECTOR ARBEY CASTRO SIERRA	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ANA EDILMA REDONDO GOMEZ	ABUELA	40378108	3143941613	Edilma Gomez
6	1120475716	DENIS MANUEL GAITAN RODRIGUEZ	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YANETH JILGUERO GARCIA	ABUELA	1010091027	3123491236	Yaneth
7	1120475919	IDALI ESTEFANI RODRIGUEZ JILGUERO	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YANETH JILGUERO GARCIA	MADRE	1010091027	3123491236	Yaneth
8	1120476032	DILIS VERONICA GALEANO AMAYA	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	MARYURY AMAYA RODRIGUEZ	MADRE	1006696366	3219262021	
9	1120476195	MARGARET LUCIANA PARRA QUINTERO	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Gra	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	OLGA MARTINEZ GAITAN	ABUELA	42540094	3219262021	
10	1120476365	DEYBY JHOAN RODRIGUEZ RODRIGUEZ	.	.	X	.	.	1Lb	1Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	–	15 Uni	1 Lb	–	–	500ml	–	SI	LINA MARIA RODIGUEZ CASTRO	MADRE	1134434526	3103339391	
11	1120475813	KAROL LUCIANA RODRIGUEZ RODRIGUEZ	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	LINA MARIA RODIGUEZ CASTRO	MADRE	1134434526	3103339391	
12	1120475793	MANUEL DAVID CALIZ FLOREZ	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ARACELIS MARIA FLOREZ CHARRIS	MADRE	1004275530	3102709388	
13	1120476452	DAMIAN ALEXIS QUINTERO DIAZ	.	X	.	.	.	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Gra	250Grs	30 Uni	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Grs	SI	OLGA MARTINEZ GAITAN	ABUELA	42540094	3219262021	
14	1120476289	ISAIAS GONZALEZ VALENCIA	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Gra	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	LEYDI JOHANNA VALENCIA AMAYA	MADRE	1120472399	3105278716	
15	1120476111	ELISEO GONZALEZ VALENCIA	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	LEYDI JOHANNA VALENCIA AMAYA	MADRE	1120472399	3105278716	
16	1120476249	ALAN DAVID CHIPIAJE GALEANO	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Gra	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	FRANCY GALEANO CASTRO	ABUELA	1010090988	3214934011	
17	1120476231	VALERY SAMANTHA ROMERO LEON	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380Gra	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	KATERIN LEON CARVAJAL	MADRE	1104134250	3214675075	
18	1120476035	HAILEN MARIA GONZALEZ MARQUEZ	.	.	.		X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YOHELIS IDELMARY MARQUEZ MARQUEZ	MADRE	25076073	3125852857	Yohelis
19	1120476370	FREIMAN ANDRES GONZALEZ MARQUEZ	.	.	X	.	.	1Lb	1Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	–	15 Uni	1 Lb	–	–	500ml	–	SI	YOHELIS IDELMARY MARQUEZ MARQUEZ	MADRE	25076073	3125852857	Yohelis
20																																			

Nota: Inserte más filas hacia abajo para completar la cantidad de usuarios necesaria.

IMPORTANTE: En caso de inconformidades con la entrega, cantidades o estado de los alimentos de la ración puede reportarlo en: Línea gratuita nacional ICBF 018000 91 80 80 - Opción 4; Correo electrónico enticorrespclon@icbf.gov.co; Chat ICBF y Llamada en Línea: disponibles de lunes a domingos las 24 horas; Videollamada disponible lunes a viernes de 7:00AM a 7:00PM jornada continua.

Firma:
Cédula:
Nombre(s) y Apellido(s) Cuidador, Agente Educativo o Madre Comunitaria

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F21.MT1.PP	11/09/2025
	FORMATO ENTREGA MENSUAL DE RACIÓN PARA PREPARAR EN LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA	Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Pública	

REGIONAL: META MUNICIPIO: MAPIRIPAN M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN

MODALIDAD DE ATENCIÓN: PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA TÉLEFONO: 3209225122

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA O PRESTADOR DIRECTO DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA 3 CÓDIGO CUENTAME DE LA UDS: 5032306125456 MES DE LA ENTREGA: NOVIEMBRE

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	GRUPO POBLACIONAL					COMPOSICIÓN DE LA RACIÓN PARA PREPARAR (PPP)																			RECIBE AAIVR EN ESTA ENTREGA?	NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS ACUDIENTE	PARENTESCO CON EL PARTICIPANTE	NO. DOCUMENTO DE IDENTIDAD ACUDIENTE	NÚMERO DE CELULAR	FIRMA O HUELLA DEL ACUDIENTE QUE RECIBE LA RACIÓN
			Mujer gestante	Niñas y niños menores de 6 meses	Niñas y niños de 6 a 11 meses	1 año a 2 años y 11 meses	3 años a 5 años 11 meses	Arroz Blanco Grandes 4,5 Libras	Pasta La Nieve 2, 1 Libras	Avena Sudespinas 1 Libras	Harina de Maiz Super arepa 2,1 Libras	Harina de trigo Ricosolo 2 Libras	Platano 2,1 Libra	Fríjol (Fríjo 2, 1 Libras)	Cebolla Cabezona 2, 1 Libras	Leche Entera Liquida en Polvo Colanta 1 de 360 Grs, 1 de 400 Grs, 1 de 800 Grs	Queso Doble Crema (San Jorcolino, 250Grs)	Huevos AA (15 o 30 Unidades)	Frijol Rojo Sudespinas y 2 y 1 Libras	Lenteja Sudespinas 2 Libras	Alverja Sudespinas 2 Libras	Aceites Aceite Vegetal Sabroso 1.000 mL 500 ml	Panela Rosca (250g)								
			Kilos/ Libras	Kilos/Libras	Kilos/Libras	Kilos/Libras	Kilos/Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras							Gramos	Gramos	No. Unidades	Libra / Kilos	Libra / Kilos	Libra / Kilos	mL/ Libra	gramos / kilos	SI / No					
1	1120475926	MAXIMILIANO . PERTUZ LEON	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400 Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	CAROLINA LEON CUERVO	MADRE	1006696058	3124779198	- carolina
2	1120476232	LAURA SOFIA LEON CUERVO	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380 Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	CAROLINA LEON CUERVO	MADRE	1006696058	3124779198	- [illegible]
3	1120476469	JAILANIS ROJAS RODRIGUEZ	-	X	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Grs	SI	OLGA MARTINEZ GAITAN	ABUELA	42540094	3209170014	- [illegible]
4	1120476216	DEREK SANTIAGO FLOREZ ROMERO	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380 Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	JUAN SEBASTIAN FLORES	PADRE	1120473604	3214925052	- [illegible]
5	1120476118	JESUS DAVID ANTUARES ROMERO	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380 Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ALCIDES JOSE ANTUARES	PADRE	12154265	3134118623	- [illegible]
6	1120476247	VANESSA . ROMERO CHAVEZ	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380 Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	CLAUDIA CHAVEZ GAITAN	MADRE	1006696602	3219341660	- CLAUDIA
7	1120475742	VALERIA DANEYI ROMERO CHAVEZ	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400 Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	CLAUDIA CHAVEZ GAITAN	MADRE	1006696602	3219341660	- CLAUDIA
8	1122677011	MARIA LEANDRA GALAN ALMANZA	X	-	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Grs	SI	MARIA LEANDRA GALAN ALMANZA	PARTICIPANTE	1122677011	3114542345	[illegible]
9	1120474292	FLOR ISABEL VARGAS CRUZ	X	-	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Grs	SI	FLOR ISABEL VARGAS CRUZ	PARTICIPANTE	1120474292	3227515278	- [illegible]
10	1120476174	SORANYI MICHEL SOLANQUE PARRA	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380 Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YULY PARRA	MADRE	1149437461	3106824576	Yuli Parra
11	1120476273	ANDRES ESTIVEN PEREZ REYES	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380 Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	DEISY PAOLA REYES SILVA	MADRE	1120474188	3214939083	[illegible]
12	1166179989	YASSIRI PATRICIA CORDOBA ACOSTA	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400 Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	NIDIA PATRICIA ACOSTA CAMACHO	MADRE	40285598	3206796273	[illegible]
13	1120476412	YIBER ALFONSO UBATE RODRIGUEZ	-	-	X	-	-	1Lb	1Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	–	15 Uni	1 Lb	–	–	500ml	–	SI	SANDRA RUSMIRA RODRIGUEZ ROJAS	MADRE	1006696480	3102707699	Sandra Rojas
14	1120476218	NICOLLE LUCIANA RODRIGUEZ AREVALO	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	380 Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	SHARIT NICOLLE AREVALO CASTAÑEDA	MADRE	1106773117	3118936454	Sharit C.
15	1118166769	MONICA ALEXANDRA CHAVEZ GUTIERREZ	X	-	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Grs	SI	MONICA ALEXANDRA CHAVEZ GUTIERREZ	PARTICIPANTE	1118166769	3228453758	Monica
16	1120475945	ERIKA DAYANA PEREZ REYES	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400 Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	DEISY PAOLA REYES SILVA	MADRE	1120474188	3214939083	Deisy Reyes
17	1121980949	RUBEN . SALGADO CORTES	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400 Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ANGELA PATRICIA CORTES GONZALEZ	MADRE	1121865349	3125652178	[illegible]
18	1121865349	ANGELA PATRICIA CORTES GONZALEZ	X	-	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Grs	SI	ANGELA PATRICIA CORTES GONZALEZ	PARTICIPANTE	1121865349	3125652178	[illegible]
19	1065019175	ANGEL DE DIOS . GALEANO CASTAÑEDA	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	400 Grs	250Grs	30 Uni	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	MILEIDYS CASTAÑEDA	MADRE	1005186757	3102573409	Mileidys
20																															

Nota: Insumo más libra hasta alcanzar para completar la cantidad de usuarios asistentes.

¡IMPORTANTE!: En caso de incumplimientos con la entrega, cantidades o calidad de los alimentos de la ración puede reportarlo en: Línea gratuita nacional ICBF 018000 91 80 80 - Opción 4, Correo electrónico anticorrupcion@icbf.gov.co; Chat ICBF y Llamada en Línea: disponibles de lunes a domingos las 24 horas; Videollamada disponible lunes a viernes de 7:00AM a 7:00PM jornada continua.

Firma: Yiseth Gaviria

Cédula: 1.778550437

Nombre(s) y apellido(s) completos legibles de quien entrega: Yiseth Johana Gaviria Jimenez

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Powered by CamScanner