Terminal	-	(57+8) 6606535

10. IDENTIFICACIÓN DE AMENAZAS

El propósito de la identificación y análisis de riesgos, es conocer la naturaleza y las características de las diferentes amenazas presentes en las instalaciones de una empresa y sus posibles consecuencias.

Cada vez que se genere o modifique un contrato es necesario que se realice una nueva identificación de amenazas, con el propósito de estar preparados para atender oportunamente cualquier evento, contando con los recursos, herramientas, información y entrenamiento necesarios.

La identificación de amenazas se realizó bajo la metodología de análisis de riesgos por colores, que de una forma general y cualitativa permite desarrollar análisis de amenazas y análisis de vulnerabilidad de personas, recursos, sistemas y procesos, con el fin de determinar el nivel de riesgo a través de la combinación de los elementos anteriores, con códigos de colores.

Una vez identificadas las amenazas se procedieron a evaluarlas, combinando el análisis probabilístico, con el comportamiento físico de la fuente generadora, utilizando información de eventos ocurridos en el pasado y se calificó de forma cualitativa con base en la siguiente escala:

EVENTO	COMPORTAMIENTO	COLOR ASIGNADO
Posible	Es aquel fenómeno que puede suceder o que es factible porque no existen razones históricas y científicas para decir que esto no sucederá.	Verde
Probable	Es aquel fenómeno esperado del cual existen razones y argumentos técnicos científicos para creer que sucederá.	Amarillo
Inminente	Es aquel fenómeno esperado que tiene alta probabilidad de ocurrir.	Rojo

POSIBLE: **NUNCA HA SUCEDIDO** **Color Verde.**
PROBABLE: **YA HA OCURRIDO** **Color Amarillo.**
INMINENTE: **EVIDENTE, DETECTABLE** **Color Rojo.**

Luego de conocer la naturaleza de las amenazas, se realizó un inventario de recursos internos y externos, con los que se cuenta para minimizar una emergencia y atender correctamente la situación de peligro.

De acuerdo con el punto anterior, se procedió a determinar la vulnerabilidad entendida como la predisposición o susceptibilidad que tiene un elemento a ser afectado o a sufrir una pérdida. Para su análisis se incluyeron los elementos sometidos al riesgo tales como:

CRITERIO A CALIFICAR	PUNTO A CALIFICAR
PERSONAS	Organización
	Capacitación
	Dotación
RECURSOS	Materiales
	Edificación
	Equipos
SISTEMAS Y PROCESOS	Servicios públicos
	Sistemas alternos
	Sistemas de recuperación

Cada uno de los anteriores aspectos se calificó así:

PUNTAJE	VALORACIÓN
1,0	**Se cuenta con suficientes elementos**
0,5	**Se cuenta parcialmente con los elementos o están en proceso de consecución**
0,0	**Cuando se carece completamente o no se cuenta con recursos**

Una vez calificado cada uno de los elementos se procedió a sumarlos y determinar el grado de vulnerabilidad tanto en las personas, recursos, sistemas y procesos de la siguiente manera:

PUNTAJE	INTERPRETACIÓN	COLOR
2,01 - 3,0	**BAJA**	**VERDE**
1,01 - 2,0	**MEDIA**	**AMARILLO**
0,0 - 1,0	**ALTA**	**ROJO**

Una vez determinada la vulnerabilidad, se determina el nivel de riesgo para las amenazas prioritarias calificadas como inminentes y probables, relacionando la amenaza y la vulnerabilidad de los elementos expuestos, esta relación se representó por un diamante de riesgo, el cual

Sumatoria de Rombos	Clasificación	Ejemplo
3 o 4	ALTO	
1 o 2 3 o 4	MEDIO	
0 1 o 2	BAJO	

posee cuatro cuadrantes, uno de ellos representa la amenaza para la cual se va a determinar el nivel de riesgo y los otros tres representan la vulnerabilidad en los elementos de bajo riesgo: Personas, recursos, sistemas y procesos; de acuerdo con los colores de cada rombo, el riesgo se calificó de la siguiente manera:

MATRIZ DE VULNERABILIDAD

ANÁLISIS DE AMENAZA			ANÁLISIS DE VULNERABILIDAD			NIVEL DE RIESGO	
			PERSONAS	RECURSOS	SISTEMAS	RESULTADO DIAMANTE	INTERPRETACIÓN
AMENAZA	CALIFICACIÓN	COLOR ROMBO	COLOR ROMBO	COLOR ROMBO	COLOR ROMBO		
Movimientos Sísmicos	PROBABLE		2,47	2,59	2,83		BAJO
Inundaciones	PROBABLE		2,47	2,59	2,83		BAJO
Incendios, Explosión	PROBABLE		2,47	2,59	2,83		BAJO
Fallas estructurales	POSIBLE		2,47	2,59	2,83		BAJO
Fallas en sistemas y equipos	POSIBLE		2,47	2,59	2,83		BAJO
Derrame residuos / emergencias ambientales	POSIBLE		2,61	2,59	2,83		BAJO
Emanación de Gases	POSIBLE		2,61	2,59	2,83		BAJO
Atentados Terroristas	PROBABLE		2,47	2,59	2,83		BAJO
Accidentes de transito	PROBABLE		2,47	2,59	2,83		BAJO
Asaltos y Robos	PROBABLE		2,47	2,59	2,83		BAJO
Emergencias por enfermedad común o AT en zonas alejadas	PROBABLE		2,61	2,59	2,83		BAJO

De acuerdo a los resultados se establece lo siguiente:

a. **Movimiento Sísmico.** En general Colombia está localizada en las inmediaciones de un ambiente sismo tectónico de reconocida actividad histórica, en la cual la zona de subducción del pacífico, la falla del Romeral y el sistema de falla del piedemonte llanero, son las fuentes sismo génicas que mayor efecto potencial tienen sobre Villavicencio.

Acciones:

- Divulgar las acciones a seguir, en caso de sismo y/o terremoto, publicándolas en la cartelera con el fin de darlas a conocer a los visitantes y personal transitorio en oficina
- Organizar charlas y simulacros sobre el tema.
- Participación de las capacitaciones y simulacros.

b. Inundaciones:
Se pueden presentar en oficina a causa de anegación o por lluvias y cercanías a ríos.

Acciones:

- Cierre de llaves y registros, mantenimientos programados. Se debe contar con sistemas de mitigación y control de inundación.

c. Incendio y explosión:
Carga combustible representada en papelería, divisiones de oficina, archivos, sillas y madera, espacios comunitarios en los encuentros con familias, viviendas en el momento de las visitas domiciliarias. Posibles condiciones inseguras de las redes eléctricas y gasoductos.

Acciones:

- Ubicación de extintores en las áreas vulnerables
- Evitar obstaculizar los extintores
- Mantener estos equipos en buen estado
- Capacitar al personal sobre manejo de extintores y extinción de conatos de incendio.
- Participar en los simulacros de emergencias.

d. Fallas estructurales:
Posibles fallas en las edificaciones o instalaciones por inadecuada infraestructura como deterioro de paredes, escaleras, entre otros.

Acciones:

- Inspecciones, mantenimientos programados.

e. Fallas en sistemas y equipos:
Perdida de información por daños en servidores y equipos de oficina.

Acciones:

- Se garantiza la integridad y el almacenamiento por medio de los backups de respaldo que se realizan cada en cada equipo.

f. Derrames, Emergencias ambientales:
Contaminación al medio ambiente por derrames (en oficina de líquidos de aseo, agente extintor y líquidos inflamables).

Acciones:
- Contar con Brigada de emergencias y realización de simulacros.

g. Atentado terrorista:
La cercanía del Centro de Educación Especial al Hospital Departamental y la Electrificadora del Meta, en los encuentros con familias en los barrios, visitas domiciliarias, en las gestiones que se estén realizando en las entidades territoriales

Acciones:
- Realizar divulgación de las acciones a seguir, generar consignas para ser cumplidas por el personal, estar atentos a los reportes de seguridad de la fuerza pública (Policía Nacional, Ejército), enfocarlos a la prevención y detección de acciones sospechosas que puedan poner en riesgo la integridad física de las personas y la protección de la propiedad. Se debe manejar un bajo perfil y capacitaciones en riesgo público.

h. Accidentes de Tránsito:
Emergencias por accidentes de tránsito en ciudad o vías nacionales.

Acciones:
- Activación del Medevac, capacitaciones en el riesgo y comunicaciones con aliados y entidades de socorro.

i. Asaltos y robos:
Situación actual del país, la cual puede generar la materialización de estos delitos al personal en misión.

Acciones:
- Capacitación en el riesgo, manejo de bajo perfil, escogencia de rutas seguras.

j. Emergencia por enfermedad común o Accidente de Trabajo:
Necesidad de evacuación inminente por la materialización de enfermedades con un triage prioritario o accidentes de trabajo que requieran atención médica con la que no se cuenta en las instalaciones.

Acciones:
- Activación del Medevac teniendo en cuenta el nivel de atención requerido y el evento, comunicaciones con aliados y entidades de socorro.

k. Accidentes escolares: Hiperactividad de algunos navegantes. Cambios emocionales en la actitud de algunos navegantes. Estructuras presentes no aptas para un espacio de recreación. (Andenes, bordes pronunciados entre otros).

11. EMERGENCIAS Y CONTINGENCIAS AMBIENTALES

a. Volcamiento o caídas de arboles

Emergencia	Medidas de Emergencia
Caída de árboles	**Para empleados, navegantes, contratistas y visitantes:** • Si se produce daño a redes eléctricas, alejarse del sitio e informar a la EMSA a su línea de emergencia 115 o desde celular y fijo gratis al 018000918615. • Si se presenta colapso en estructuras, conserve la calma y tranquilice a los demás. • Si le es posible, evacuar el área afectada. • Informe si hay personas atrapadas al personal de emergencia. • Si no puede evacuar las instalaciones pida ayuda mediante el celular, gritos, silbidos o golpes con objetos. • No se mueva innecesariamente, conserve su energía, mantenga la calma, respire a través de una tela, ojalá húmeda. • Si está atrapado una parte de su cuerpo, y no la puede liberar fácilmente, manténgase lo más inmóvil posible, si tiene hemorragia: haga presión sobre las heridas para detenerla. • Siga instrucciones del personal de emergencias. **Árboles enfermos (Plagas)** Los arboles con plaga pueden amenazar la salud de otros árboles. Tan pronto observe una anormalidad en el aspecto de un árbol, debe comenzar el análisis cuidadosamente, para diagnosticar el problema y seleccionar el tratamiento adecuado. A continuación, se describen algunas acciones durante y después de la emergencia, para tomar en cuenta: • Identificar el o los árboles con plaga. • Llamar a expertos de Cormacarena para identificar qué tipo de plaga se encuentra en el árbol. • Solicitar el permiso de tala de árboles. • Dependiendo del tipo de plaga detectada talar y/o aplicar insecticida los árboles con alto riesgo de plaga.

b. Derrame de combustibles y sustancias químicas

Emergencia	Medidas de Emergencia
Derrame de combustible, lubricantes o sustancias peligrosas	• Se deberá atender en primer lugar a personas heridas ointoxicadas si las hubiere. • Si hay un derrame de combustible se tratará de detener, sinponer en riesgo la propia seguridad. • Se deberá eliminar todas las fuentes de ignición. • Se formará un dique de contención con material absorbenteinerte (arena o tierra seca). • Se deberá prohibir el tocar y caminar sobre el material derramado. • Se deberá mantener los materiales combustibles lejos del material derramado. • Se dará aviso al Jefe de emergencias. En caso de derrame: • Se verificará si hay personas que se hayan visto afectadas por el derrame. En caso que se requiera, se procederá a utilizar loselementos apropiados para resguardar primero la vida y la salud de dichas personas. • Habiendo derrames de combustible y/o aceite, se retirará todo el material contaminado y se repondrán las condiciones del sitio. • Si eventualmente hubiese producto derramado, éste será recogido con pala para vaciarlo a un envase que se pueda cerrar herméticamente y colocarlo también dentro de una bolsa plástica gruesa que, a su vez, debe cerrarse. Se utilizarán envases de polietileno. • Todos los restos contaminados, producto del derrame de sustancias peligrosas, será almacenado en la Bodega de Residuos, a la espera del retiro de la empresa especializada en tratamiento de residuos peligrosos. • La persona a cargo del control de la emergencia mantendrá permanente contacto con el Titular para informarle y recibir sus instrucciones. En caso de derrame accidental en frentes de trabajo • Identificación y localización del foco de contaminación, para proceder inmediatamente a su neutralización o control. • Se hará un completo registro escrito y/o gráfico del evento, y de las medidas inmediatas adoptadas.

	En caso de derrames de productos químicos o contaminantes(aceites, lubricantes y pinturas) al suelo. Se realizará una inmediata limpieza y retiro del suelo afectado, siendo ensacado y transportado a la Bodega de Residuos. • El suelo excavado será rellenado con material de características similaresal original y nivelado a una cota similar al suelo original.

c. Almacenamiento de residuos

Emergencia	Medidas de Emergencia
Almacenamiento de residuos	En caso de presentarse algún tipo de emergencia y/o contingencia por el almacenamiento de residuos se debe: Las situaciones de emergencia que han sido identificadas y que se pueden presentar durante la manipulación, transporte y almacenamiento de los residuos son las siguientes: • Vertido no controlado de residuos, por error o desconocimiento. • Vertido de residuos por rotura de recipientes o contenedores. Mezcla de residuos de diferente peligrosidad. • Pérdida de Residuos Peligrosos Una vez que se ha detectado la rotura o volcado del contenedor, se avisa al personal de limpieza, ya que el personal de limpieza tiene instrucciones claras sobre la forma de actuación, no se debe iniciar ninguna acción hasta que éste se presente. En el caso en que el derrame se produzca en una zona transitada, apartar a las personas si se plantea peligro de éstas. El personal de limpieza, durante todo el proceso de manipulación tendrá en cuenta: No manipular los residuos directamente con las manos, utilizando un

	recogedor o pala. Utilizar guantes que impidan la punción sobre guantes de látex. · Utilizar mascarilla y bata desechables, para todo tipo de residuos, Volcar resto del contenido en el contenedor correspondiente al tipo de residuo. Cerrar el contenedor una vez terminado el proceso. Limpiar la zona afectada con productos desinfectantes. En caso de utilizar guantes, bata, mascarilla, recogedor, escoba o utensilios de limpieza, desecharlos como si se tratara del mismo tipo de residuo que el derramado. Aplicar todas las precauciones existentes sobre manipulación de residuos, anteriormente expuestas.

d. Incendios

Emergencia	Medidas de Emergencia
Incendio en las áreas	Durante la ejecución de contrato • Se activará la alarma de incendio. • Se dará aviso de inmediato al jefe de emergencias y al coordinadorde emergencias. • Se activará el procedimiento contra incendios, se utilizará extintores para extinguir el fuego, sólo si el siniestro es controlable. • Si no es posible controlar la situación se dará aviso inmediato a Bomberos y se evacuará a los trabajadores hacia las zonas de seguridad. • Se inspeccionará el área verificando la presencia de heridos. Si este fuera el caso, se trasladará de inmediato hasta un centro asistencial. • Sólo podrán reactivarse las actividades una vez que el siniestro este controlado. • Utilice el extintor si sabe cómo o pida la ayuda de alguien que conozca su manejo. • Siga instrucciones del personal encargado.

e. Acumulación de gases

Emergencia	Medidas de Emergencia
Acumulación de gases	**Fuga de gas** ▪ Evacuar la zona afectada por la fuga. ▪ Cerrar la llave de gas y ventilar el área. ▪ Eliminar las fuentes de ignición (llamas, equipos eléctricos, combustibles, suministros de gas y electricidad). ▪ Si la fuga se presentó en un espacio donde se encuentren sustancias químicas, consultar la ficha de datos de seguridad, con el fin de verificar las recomendaciones del proveedor. **Explosiones** ▪ Evacuar a todo el personal al punto de reunión más cercano. ▪ Si es posible cierre las llaves de gas, interruptor principal de alimentación eléctrica, evitar encender fósforos o cualquier otro elemento que pudiera resultar fuente de incendio. ▪ Revisar el estado de tuberías de agua, gas y electricidad. ▪ No encender aparatos eléctricos o fósforos. ▪ Cerrar llaves de paso con cuidado. ▪ Debe realizarse una revisión del lugar.

12. PUNTO DE REUNIÓN O ENCUENTRO

Es el lugar que se ha establecido para la reunión de todo el personal evacuado y que se considera seguro para su permanencia mientras se supera la situación de emergencia. Para su selección se ha tenido en cuenta:

Identificación: Fácilmente reconocible por todos los funcionarios, en lo posible debe estar señalizado.

Distancia: Que no quede muy retirado ni muy cercano a la edificación, con el fin de evitar lesiones por caída de objetos de la misma.

Seguridad: Al aire libre, alejado de riesgos potenciales, nunca sobre vías de tráfico vehicular o acceso de vehículos de socorro.

Cómodo: Debe permitir la ubicación de la totalidad de funcionarios y posibles visitantes de manera que no interfieran con el trabajo de la brigada y organismos de socorro.

Adicionalmente debe permitir la instalación de un puesto de atención en primeros auxilios.

El punto de encuentro establecido para las instalaciones de Villavicencio del CEE, es:

PRINCIPAL: ESPACIO ABIERTO CANCHA DE LA BOMBONERA



SECUNDARIO: PARQUEADERO GERENCIA ADMINISTRATIVA DEL HOSPITAL



13. VISITANTES Y COMUNIDAD

Los visitantes y la comunidad están integrados al Plan de gestión de riesgos de accidentes y desastres así:

- Los visitantes son responsabilidad, de cada área a quien realice visita.
- Se informará oportunamente a la comunidad cualquier tipo de evento que se presente en las instalaciones del CEE y que pueda afectarlos de algún modo.

14. POSIBLES EMERGENCIAS EN LAS INSTALACIONES U OTRAS ENTIDADES

El CEE se vincula a las directrices generadas por nuestro cliente, así mismo en la inducción SST se menciona al personal y contratistas que deben cumplir con estos lineamientos y siempre que se vean involucrados en un evento, activar el Medevac del CEE, el cual se remite a los correos y se solicita publicar y entregar en las instalaciones donde se presten los servicios.

15. PLAN DE AYUDA MUTUA

El CAM (Comité de Ayuda Mutua) es un trabajo conjunto con organizaciones localizadas en la misma zona geográfica y con el respectivo CLE (Comité Local de Emergencia), el cual puede ser fortalecido mediante mecanismos de ayuda mutua. Lo importante de esta articulación es familiarizar a la institución con una estrategia que complemente su Plan de gestión de riesgos de accidentes y desastres bajo los siguientes preceptos:

- Delimitación de los suministros, recursos y servicios para la atención de emergencias, que cada organización esté dispuesta a facilitar para el servicio de los demás sin deterioro de las condiciones mismas de seguridad.
- Compromiso de compensación económica o reintegro de los materiales o equipos consumidos, dañados o deteriorados en el control de una emergencia por una Organización en beneficio de las otras.

15.2 OBJETIVO

Establecer el plan de cooperación con empresas vecinas del CEE con capacidad de apoyar en los casos de emergencias en los cuáles la capacidad de respuesta de la empresa sea insuficiente. Identificar los recursos humanos y de equipos para dar respuesta a una emergencia para hacer el compromiso de ayuda mutua.

15.3 REQUISITOS

a. Cada empresa compromete recursos hasta donde su propia seguridad no se vea vulnerada.

b. Cada empresa debe mantener actualizado su plan de emergencias.

15.4 EMPRESAS E INSTITUCIONES QUE CONFORMAN EL PLAN DE AYUDA MUTUA

Empresa	Dirección / Teléfono	Persona contacto	No. Brigadistas	Equipos de respuesta
Hospital de Villavicencio	Calle 3 A N°28-53/6817901	Álvaro José Rojas Profesional en Salud Ocupacional/ Cel. 3203658762	1 Líder 7 personas de brigadista en evacuación	Camillas: 10 Botiquínes:15 Extintores: 120 ABC, 96 CO2, 5 Satelitales, 5 Base de agua/ Total de numero de extintores 226.

15.5 RESPUESTA DEL CEE

Ante la llamada de solicitud de apoyo, para cualquiera de las Empresas que suscriben el convenio para atención de emergencias y desastres, el Jefe de Emergencias define si destina al Coordinador de Brigada y al equipo de Brigadistas o si considera necesario reunir el Comité de Emergencias, para apoyar la solicitud.

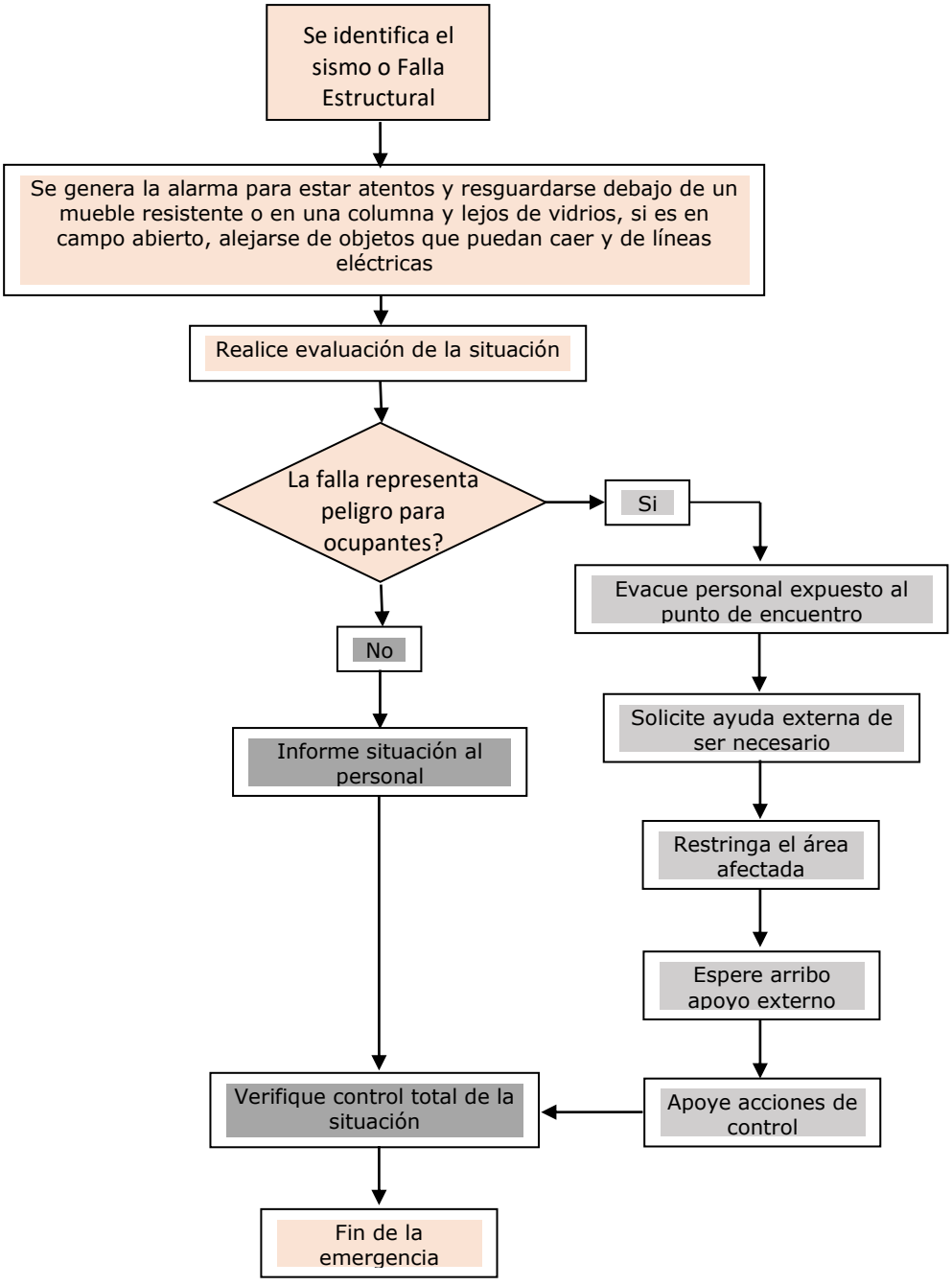
15.6 SOLICITUD DE CEE

El Jefe de Emergencias determina la necesidad de solicitar apoyo a las empresas, informando el evento presentado, el grado de afectación, la magnitud y el apoyo requerido, teniendo en cuenta la dotación de equipos y las características de las brigadas de las empresas afiliadas al convenio, quienes se desplazarán para prestar el apoyo requerido.

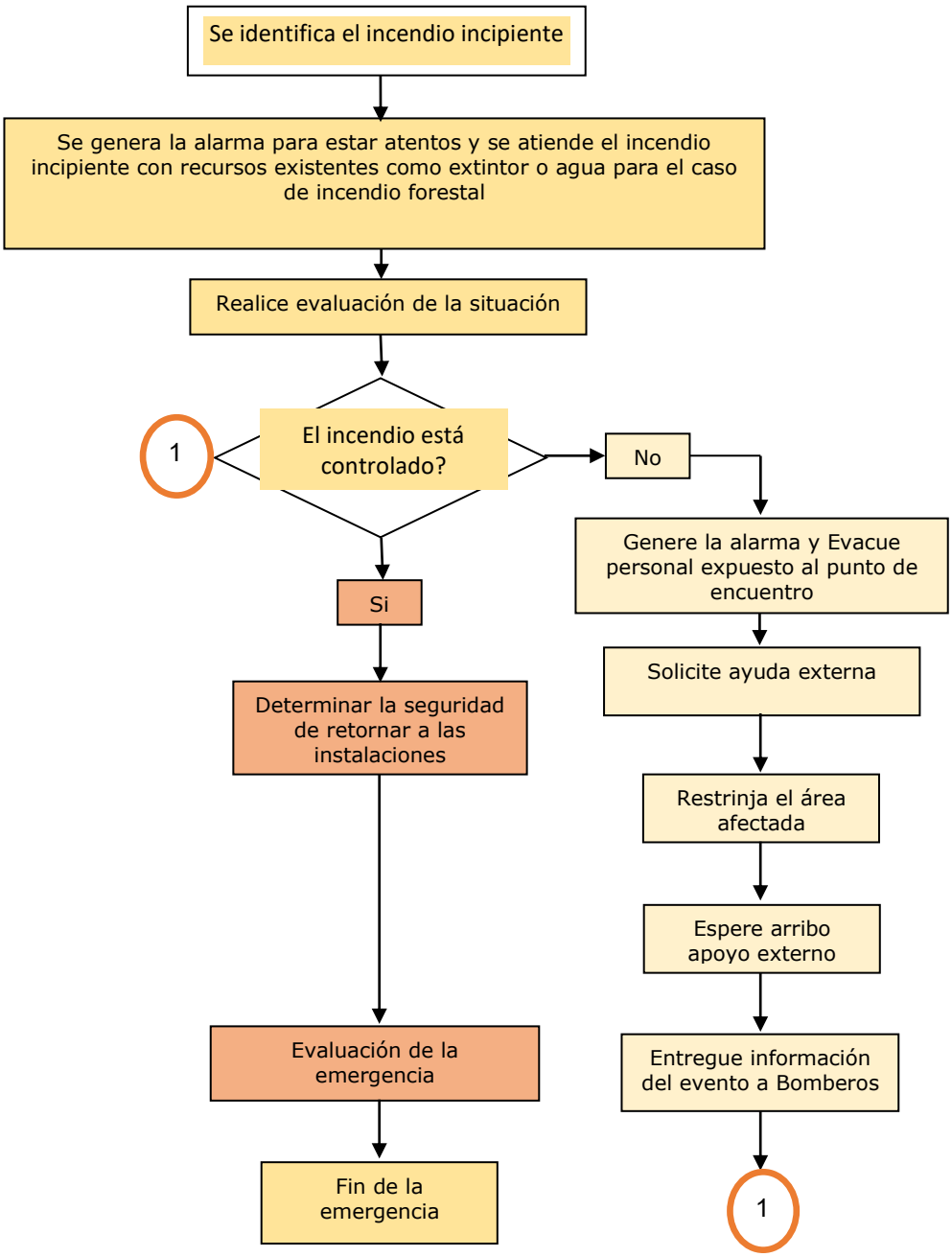
16. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS NORMALIZADOS

Para cada una de las posibles situaciones de emergencia, se actuará de acuerdo a las medidas de control establecidas a continuación:

PROCEDIMIENTO OPERATIVO NORMALIZADO PARA CASO DE SISMO O FALLA ESTRUCTURAL



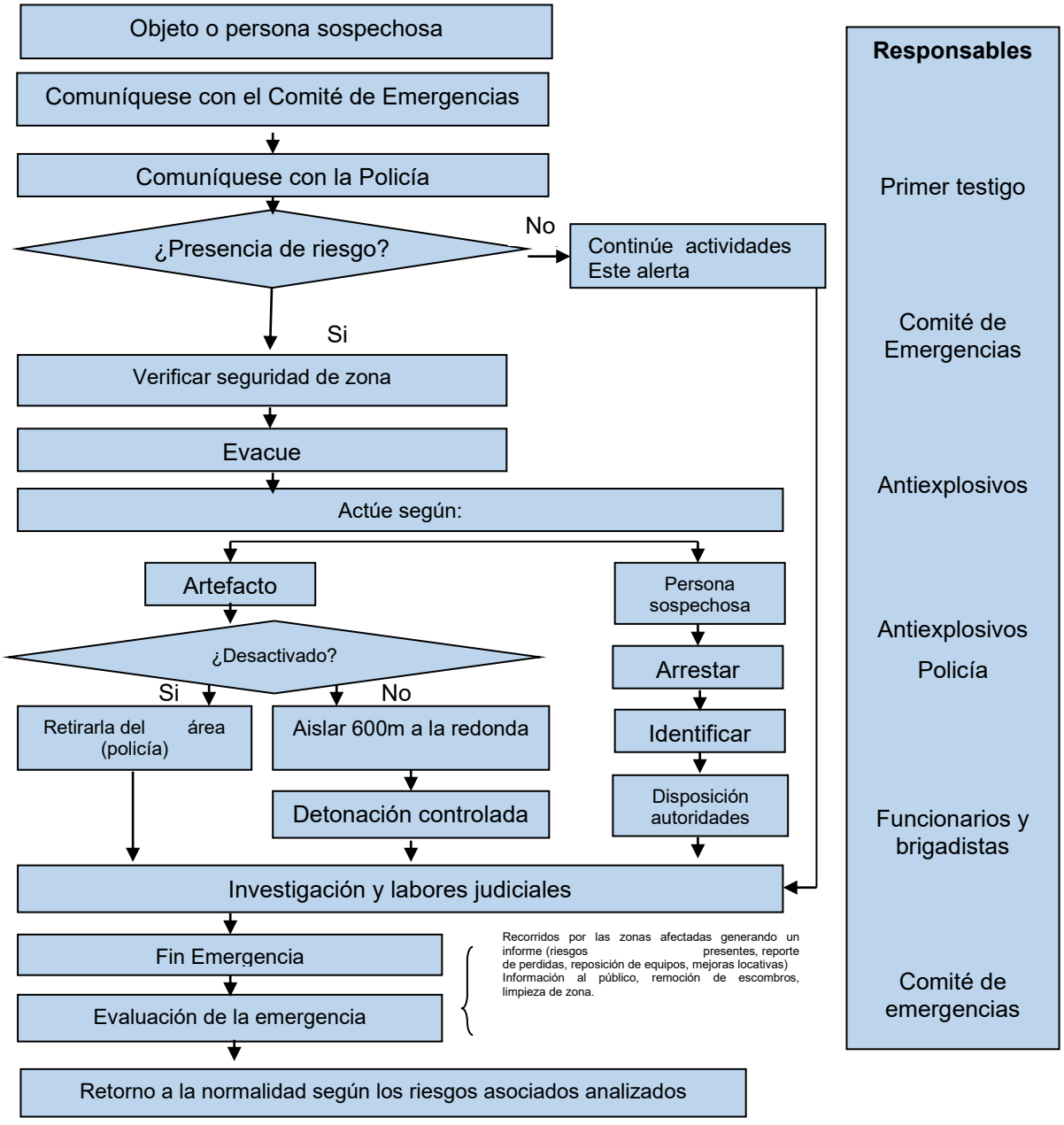
PROCEDIMIENTO OPERATIVO NORMALIZADO PARA CASO DE INCENDIO



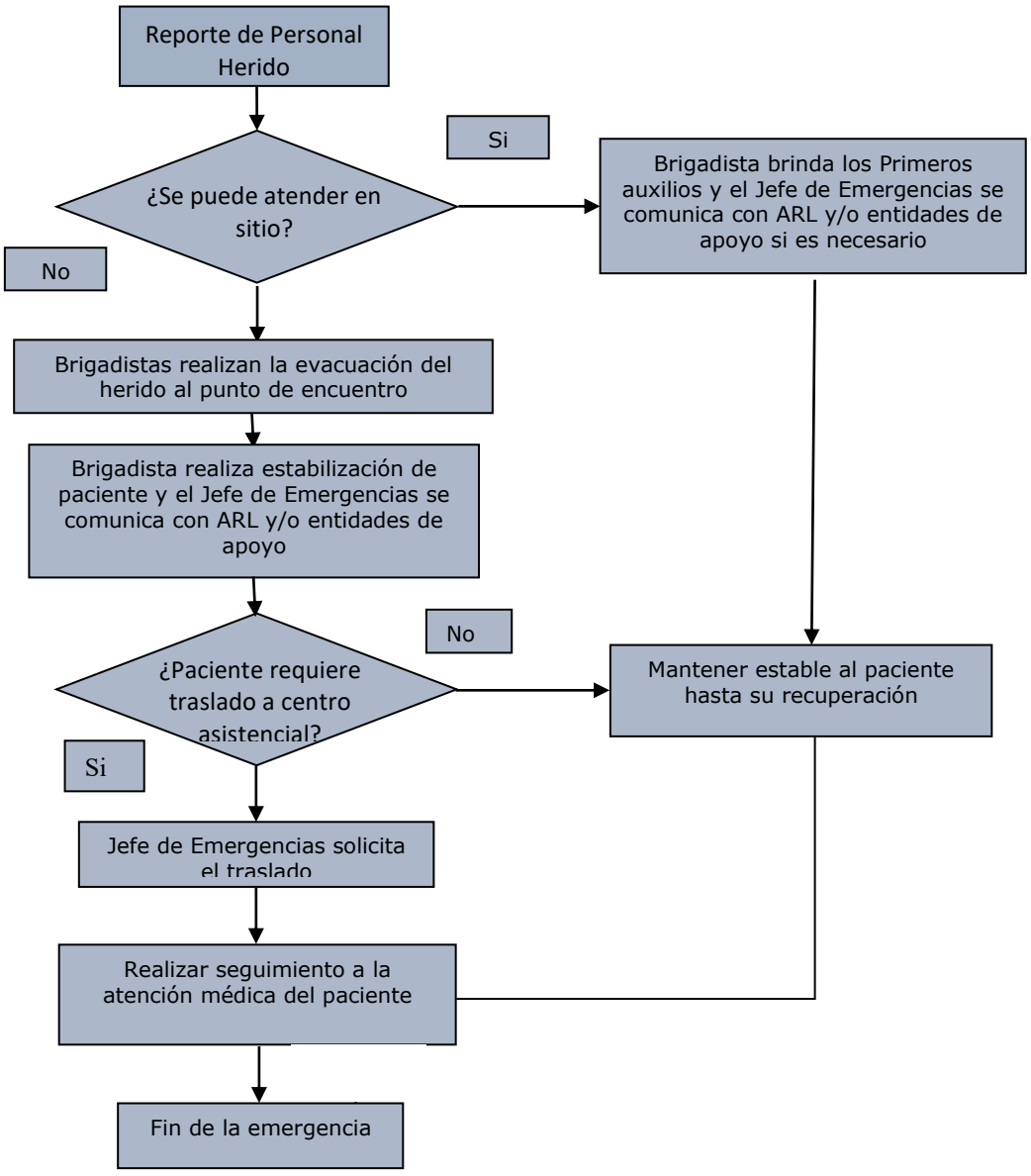
PROCEDIMIENTO OPERATIVO NORMALIZADO TERRORISMO E INSEGURIDAD

OBJETIVO.
Garantizar la seguridad a toda la población y mantener el orden público en la zona.

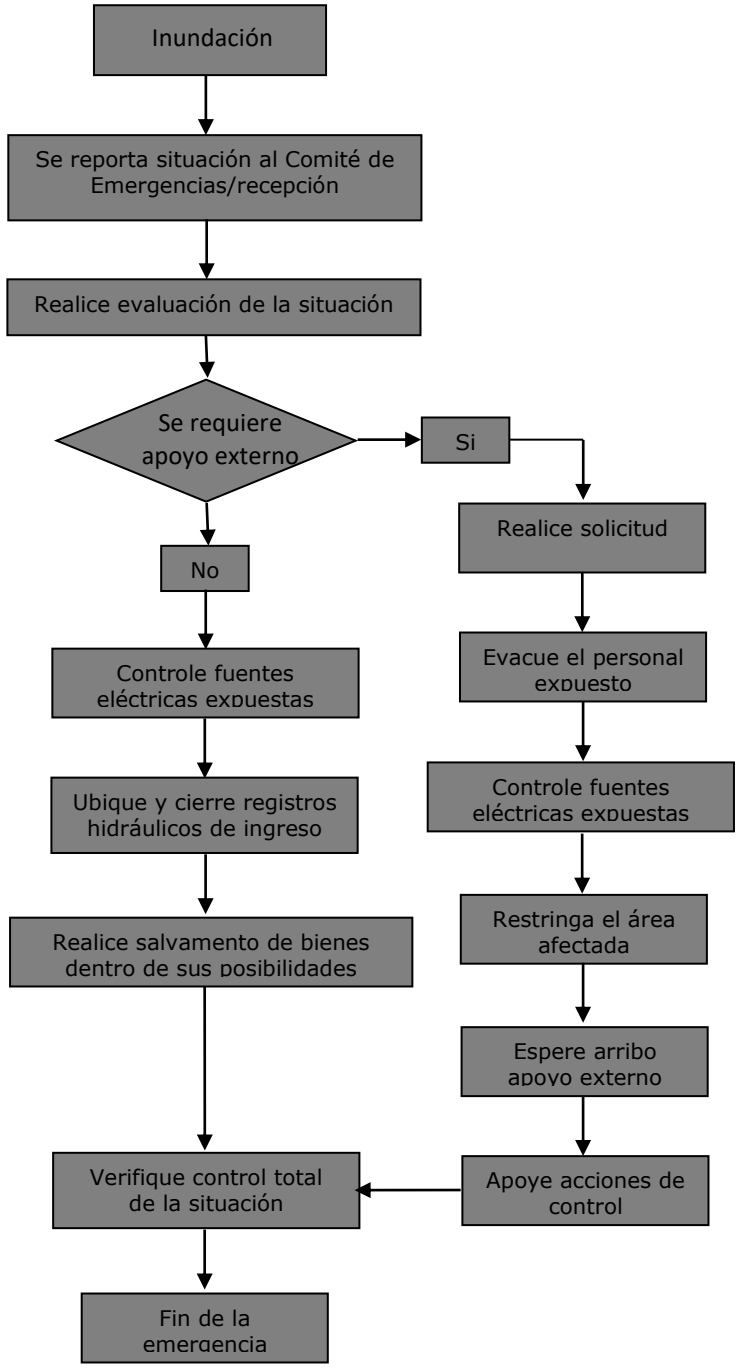
RECURSOS: brigadas, linternas, extintores y sistemas de comunicación.



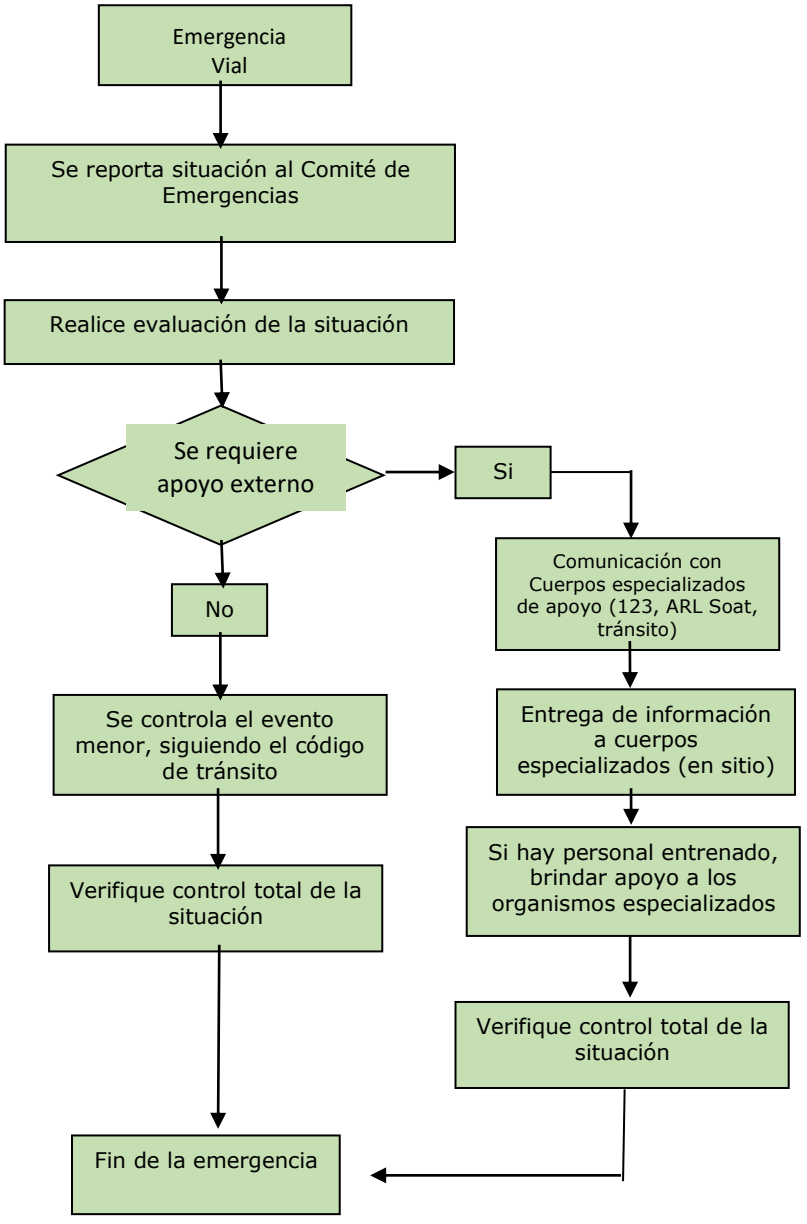
PROCEDIMIENTO OPERATIVO NORMALIZADO PARA CASO DE TRATAMIENTO MEDICO



PROCEDIMIENTO OPERATIVO NORMALIZADO PARA CASOS DE INUNDACION



PROCEDIMIENTO OPERATIVO NORMALIZADO PARA CASO DE EMERGENCIA VIAL



17. PRÁCTICAS Y SIMULACROS

Para garantizar la compresión y funcionamiento del plan de gestión de riesgos y desastres, así como para detectar posibles fallas en el mismo, deberá enseñarse y practicarse periódicamente, teniendo en cuenta al hacerlo lo siguiente:

- Objetivos: Las prácticas se deben enfocar hacia los siguientes aspectos:

Reconocimiento de la señal de alarma por parte del personal
Utilización de las rutas de evacuación establecidas
Ubicación del punto de reunión establecido
Comportamiento del personal
Aplicación de las responsabilidades de los brigadistas

- Frecuencia: Se realizarán dos (2) simulacros como mínimo en el año.

Después de realizado el simulacro la brigada se reunirá para evaluar el simulacro. Las resultas quedarán registradas en el formato Informe Simulacro.

- Obligatoriedad: Sin ninguna excepción las secciones de instrucción y los simulacros de evacuación son de obligatoria participación para todos los funcionarios y empleados que laboren en las Instalaciones de la empresa.

- Consideraciones de Seguridad

Debido a que los simulacros de evacuación requieren la participación de todos los funcionarios de la institución, en su realización se deben tomar todas las precauciones que se consideren necesarias, como:

- Establecer vigilancia en los sitios estratégicos dentro y fuera de las instalaciones.
- La asistente administrativa será la responsable de gestionar las funciones de vigilancia.
- Dar aviso previo a las oficinas y sitios vecinos a las instalaciones.
- El Coordinador de la Brigada será responsable de esta función.
- Proveer ayudas a las personas con algún tipo de impedimento.
- El responsable de esta función es uno de los Brigadistas.

En caso que en las instalaciones de CEE se encuentren visitantes, estos deben ser notificados, antes y durante el ejercicio, de la naturaleza o de la práctica. Es responsabilidad de la persona a quien visita ayudar con la salida y acompañamiento según conocimiento hasta el fin y normalización de la situación.

Debe darse aviso a las autoridades competentes de la zona, de ser necesarias. El responsable de esta función es el Coordinador de la Emergencia.

18. ESTRATEGIA DE CONTINUIDAD DEL NEGOCIO

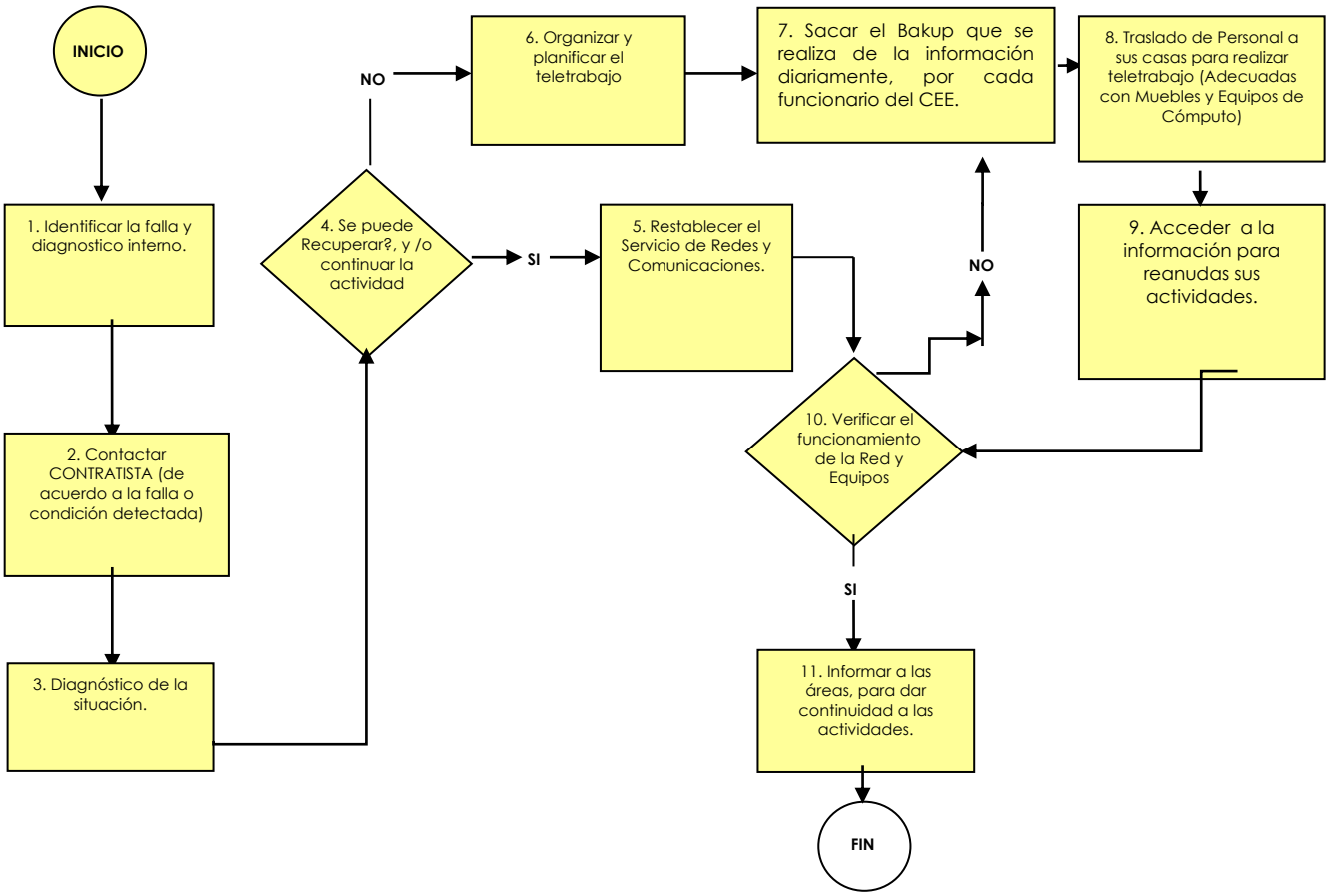
Con el objetivo de dar continuidad al desarrollo de las actividades en CEE se planifican las acciones necesarias a través de una estrategia de continuidad para responder de forma adecuada ante un incidente o emergencia desde el momento en que se declare la contingencia hasta volver a la normalidad, de forma que se reduzca al mínimo su impacto sobre el negocio.

Roles y Responsabilidades:

A continuación, se relacionan los nombres de los integrantes del comité de emergencias quienes son los responsables de realizar un diagnóstico y evaluación inicial de toda la estructura de la compañía (Instalaciones, redes eléctricas y sistemas de Comunicación), con el fin de determinar si posterior a una emergencia o contingencia se puede dar continuidad o no al desarrollo de las actividades de la compañía.

COMITÉ DE EMERGENCIAS	RESPONSABILIDAD DE DIAGNOSTICO
ADRIANA ACOSTA HERRERA	Identificación, valoración de daños de las oficinas.
ANA MARIA REYES MOSQUERA	

ESTRUCTURA PARA LA CONTINUIDAD DEL NEGOCIO



ACTIVIDADES

No. Actividad	Descripción de la Actividad	Observaciones	Responsable
1	Identificar la falla y realizar un diagnóstico interno.	Se determina que el negocio no se puede seguir realizando en las instalaciones actuales	Comité de emergencias
2	Llamar al CONTRATISTA responsable del mantenimiento.	Llamar a los números de contacto de los proveedores y /o contratista ubicada en la carpeta Publica	Comité de emergencias
3	Diagnóstico de la situación.	Se efectúa un diagnóstico del estado de la estructura, redes y comunicaciones.	Comité de emergencias
4	¿Se puede continuar las actividades inmediatamente?	De acuerdo al diagnóstico se decide sobre el mejor procedimiento para restablecer las actividades. En caso afirmativo pasa al punto 5 de lo contrario al punto 6.	Comité de emergencias
5	Proceder a continuar con las actividades	Se restablece el servicio de redes y comunicaciones se continúa con el desarrollo de las actividades y se da paso al punto 10.	Comité de emergencias
6	Organizar y planificar el teletrabajo	Se envía a todo el personal a realizar teletrabajo de acuerdo a los procedimientos ya establecidos en el CEE.	Comité de emergencias y/o Coordinador de Compras y Logística.
7	Sacar el Bakup que se realiza de la información diariamente, por cada funcionario del CEE.	Al personal se la instruido que debe realizar un bakup de la información del equipo asignado diariamente en lo posible con el fin de no perder la formación en caso de algún evento que afecte las redes o los equipos.	Coordinador de Compras y Logística.
8	Traslado de Personal a sus casas para realizar teletrabajo (Adecuadas	Se traslada a sus casas, con muebles y equipos de cómputo	Comité de Emergencias

	con Muebles y Equipos de Cómputo)	para poder continuar con el desarrollo de las actividades.	
9	Acceder a la información para reanudas sus actividades.	Al ingresar a sus hogares, cada uno de los colaboradores, procede a acceder a la información y reactivar sus actividades.	Comité de Emergencias
10	Verificar el funcionamiento de la Red y Equipos.	Se verifica el funcionamiento de la Red y Equipos, si la red funciona se da paso al punto 11.	Gestor Documental, Comité de Emergencias.
11	Informar a las áreas para dar continuidad a las actividades	Se informa a cada una de las áreas acerca del funcionamiento de la red y los equipos con el fin de que puedan dar continuidad a cada una de las actividades.	Comité de Emergencias

19. PROTOCOLO EN CASO DE ACCIDENTE ESCOLAR

a. Activación de la brigada de primeros auxilios.
b. Atención inmediata del paciente siguiendo los protocolos de la PAEES.
c. En caso de que el paciente requiera traslado a un centro asistencial avanzado: la trabajadora social, psicóloga, director del PAEES, coordinador del PAEES, de manera inmediata buscara la hoja de vida del paciente en el archivo identificando, **EPS, DOCUMENTO DE IDENTIDAD, CADENAS Y OBSERVCIONES MEDICAS, NUMEROS DE CONTACTO,** para informar a sus padres sobre el lugar del traslado.
d. Traslado a un centro asistencial avanzado o especializado en compañía de forma permanente con el primer respondiendo al incidente, la trabajadora social, psicóloga, director del PAEES, coordinador del PAEES, quienes a su vez desarrollaran ejercicios administrativos y el primer respondiente brindara los primeros auxilios y apoyo psicológico al paciente de forma constante.
e. Entrega del paciente a personal enfermero o médico del centro asistencial dando las observaciones necesarias, condición de discapacidad, posibles ataques convulsivos, episodios de agresión, cambios en el comportamiento entre otros.
f. Llegada, entrega e información detallada del paciente y lo sucedido a los padres de familia, a partir de este momento los padres se responsabilizan de los siguientes procesos y acompañamiento del paciente.
g. Seguimiento telefónico.

RECOMENDACIONES GENERALES PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

- Los niños pequeños deben tener acompañamiento a las salidas y rutas de evacuación más cercanas para facilitar su salida.
- Es necesario considerar medidas especiales para personas en situación de discapacidad especialmente los físicos.
- Todo espacio con una capacidad para más de 50 personas o con más de 90 metros cuadrados de área, deberá tener por lo menos dos puertas de salida tan separadas como sea posible.
- Se debe procurar tener una baja densidad de personas por área del plantel, cantidad y tamaño de puertas, salidas, pasillos, etc.
- Las puertas de salida al exterior del establecimiento educativo, deben estar sobre áreas seguras distantes del paso de vehículos y de la posible caída de partes la estructura.

20. ALARMAS CÓDIGOS O SEÑALES

- Suena el pito una vez**:** alerta que algo está sucediendo.
- Suena el pito dos veces seguidas: alerta naranja, preparase para posible evacuación y activación **BRAES.**
- Suena el pito tres veces seguidas: iniciar el proceso de evacuación y activación de las brigadas de emergencia.

21. MECANISMO DE ACTIVACIÓN Y DESACTIVACIÓN BRAES.

Si la Institución es afectada por cualquier evento adverso, después de activarse la alarma los alumnos evacuaran hacia las zonas de menor riesgo previamente establecidas y señalizadas.

22. PLAN DE EVACUACIÓN CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL

“La ausencia de una planificación, así como de un entrenamiento apropiado son causas de atropellamiento, confusión y pánico, causando un incremento del número de lesionados graves o de víctimas fatales, cuando la evacuación es improcedente.” (Dirección de Protección Civil, 1989).

Las diferentes rutas de evacuación se podrán observar en el croquis de la institución, al igual que las zonas de menor riesgo o puntos de encuentro, de igual forma la ubicación de extintores, escaleras y demás rutas.

En caso de ser necesaria la asistente administrativa, la directora del Comité de Seguridad Escolar o el coordinador activaran el sistema de emergencias.

OBJETIVO GENERAL

Definir las rutas de evacuación, señalización y demarcación de áreas teniendo en cuenta los riesgos a que está expuesto el centro educativo, para facilitar y orientar la movilización de las personas visitantes, navegantes y funcionarios a lugares de menor riesgo y de esta manera cumplir con el objetivo del plan de seguridad escolar que es salvaguardar vidas.

RESPONSABLES

Plan de gestión de riesgos y desastres escolares y la brigada de evacuación.

CONDICIONES A TENER EN CUENTA PARA LA SEÑALIZACIÓN:

- Planeación anticipada con el comité de seguridad.
- Panorama de riesgos
- Análisis de vulnerabilidad de la institución.
- Características de los afectados.
- Aspectos estéticos, no usar indiscriminadamente los adornos en aulas y rutas de evacuación.

LA SEÑALIZACIÓN DEBE INCLUIR:

Un aviso por cada sesión con recomendaciones específicas de orden tales como: prohibición, información, identificación de productos químicos, dichas señales irán en espacios visibles donde cada persona las pueda identificar de manera rápida.

DIMENSIONES Y MATERIAL:

Las señalizaciones internas serán rectangulares con medidas de 20 x 40 en polietileno calibre 40 o 1 mm, las externas serán con las mismas medidas solo que el material será en hoja lata electrolítica calibre 0.18.

EVACUACIÓN DEL SALÓN

- Sale primero la fila de estudiantes más cercana a la puerta del salón
- Terminada la salida de la primera fila, sale la segunda y así sucesivamente

- El último en salir es el profesor.
- El profesor desactivara los comandos eléctricos si los hay en su salón.
- En caso de heridos informe a la brigada de primeros auxilios
- Evacue en orden
- Mantenga libre de obstáculos las vías de evacuación
- Diríjase al punto de encuentro

EVACUACION DE LAS OFICINAS Y DE LOS CONSULTORIOS

- Tomaran la ruta más cercana hacia la zona segura.
- Una persona asignada previamente desactivara los comandos eléctricos de los consultorios.
- La asistente administrativa desconectara los comandos eléctricos de las oficinas
- Dejar puertas cerradas sin seguros.

EN CASO DE EMERGENCIA

- Mantenga la calma
- No corra
- Camine rápidamente
- Evacue en orden
- Este atento a cualquier riesgo
- No busque o recoja objetos
- Diríjase al punto de encuentro

UBICACIÓN DE SEÑALIZACION EN LA INSTITUCION:

UBICACION	PICTOGRAMA
Las salidas de emergencia y señales de seguridad estarán ubicadas en los pasillos de la administración, talleres y salones ubicando las posibles identificaciones de salidas rápidas y seguras en caso de una situación adversa.	
Salida de emergencia y señal de seguridad estarán ubicadas justo en las puertas que se dirigen hacia los puntos de encuentro o menor riesgo.	
Camilla de emergencia y señal de seguridad estarán ubicadas en el consultorio de nutrición acompañada por un botiquín de primeros auxilios.	

Ruta de evacuación y señal de seguridad estarán ubicadas de forma estratégica y visible en los corredores de la institución indicando la dirección hacia la que se debe tomar en caso de emergencia.	
Es una señal de indicación y estará ubicada en la entrada a la institución y mostrará con una flecha el corredor para el acceso de personas en situación de discapacidad física hacia el área administrativa	
Señal de riesgo, estará ubicada en los almacenamientos de los controladores eléctricos (tacos) de la institución, rampa de talleres, habilidades especiales, gimnasio de fisioterapia, administración, y panadería.	
Una señal con el rótulo «Extintor» indica que junto a ella existe un extintor, correspondiente al tipo de clase de incendio, estarán ubicadas justo en una parte donde se encuentren situados los extintores con previa información de la clase de incendio, como en el taller de panadería, taller de artes gráficas, servicio de alimentos, corredor de áreas múltiples, entrada a consultorios, los archivos y el área administrativa.	
Es una señal de seguridad y estará ubicada justo donde se indica la zona de menor riesgo, entrada al campo de futbol, de la bombonera y escaleras parte lateral izquierda de la institución al pie del tanque elevado.	
Es una señal de advertencia y estarán ubicadas en las salas de espera de la coordinación técnica, psicología, trabajo social, consultorios, comedor, taller de artes gráficas, servicio de alimentos y panadería.	
Es una señal de riesgo y estará ubicada en el taller de artes gráficas en el área de almacenamiento de pinturas, y demás materiales que se puedan utilizar en este espacio, al igual que en el área de almacenamiento de los elementos de aseo.	

Es una señal de prohibición estará ubicada en el taller de artes gráficas en el lugar donde son almacenados los materiales con los que se trabajan en esta área. (Pinturas, aceites, gasolina, thiner entre otros.), de igual forma estará ubicada en la sala de sistemas.	
Son señales de obligación y estarán ubicadas en el taller de artes gráficas en la zona donde se encuentran los equipos eléctricos de esta área como el taladro, compresor, mototul, caladora, cortadora, pulidora, fresadora).	

23. PLAN DE INTERVENCIÓN CORONAVIRUS

Objetivo

El presente plan, tiene por objeto difundir las medidas y lineamientos de prevención, generadas por el Ministerio de Salud y Protección Social y del Instituto Nacional de Salud, frente a la posibilidad de contagio por Covid-19 (Coronavirus).

Alcance

El presente plan abarca a todas las áreas y personal del CEE, tanto para contratistas y visitantes.

Requisitos Legales Y De Otra Índole

- ABC - Coronavirus - Instituto Nacional de Salud
- Circular No. 005 de 2020 - Directrices detención temprana Control Coronavirus – Ministerio de Salud y Protección Social.
- Circular No. 017 de 24/02/2020 – Ministerio De Salud Y Protección Social.
- Circular No. 018 de 10/03/2020 – Ministerio De Salud Y Protección Social.
- Lineamientos para la detección y manejo de casos, por los prestadores de servicios de salud, frente a la eventual introducción del nuevo coronavirus (2019-ncov) a Colombia - Ministerio de Salud y Protección Social, Bogotá, enero 31 de 2020
- Precauciones basadas en la vía de transmisión – Organización Panamericana de Salud
- Síndromes Respiratorios, Coronavirus – MERS CoV – Ministerio de Salud y Protección Social.
- Resolución 380 de 10/03/2020 - Ministerio De Salud Y Protección Social.
- Resolución 385 de 13/03/2020 - Ministerio De Salud Y Protección Social.
- Resolución 666 de 24/04/2020 - Ministerio De Salud Y Protección Social.
- Circular 0029 de 03/04/2020-Ministerio de trabajo.

- Circular 0017 del 2020- Ministerio de trabajo.
- Circular 0018 DE 2020-Ministerio de salud, protección social y Ministerio del trabajo.
- Decreto 417 DE 2020- Presidencia de la república.
- Resolución 844 del 2020- Ministerio De Salud Y Protección Social.
- Decreto 500 de 2020- Presidencia de la república.
- Resolución 666 del 2020-Ministerio De Salud Y Protección Social.
- Resolución 677 del 2020- Ministerio De Salud Y Protección Social.
- Decreto 676 del 2020- Presidencia de la república.
- Circular 30 de 2020- Ministerio De Salud Y Protección Social.
- Decreto 749 del 2020- Presidencia de la república.
- Decreto 878 del 2020- Presidencia de la república.
- Resolución 777 del 02/06/2021- Ministerio De Salud Y Protección Social.
- Circular 0047 del 05/08/2021-Ministerio de trabajo.
- Circular 021 del 2020-Ministerio de trabajo.
- Decreto 520 del 2020- Ministerio De Salud Y Protección Social.

Conceptos Básicos

¿Qué es el Covid-19?

Los Covid-19 (CoV) son virus que surgen periódicamente en diferentes áreas del mundo y que causan Infección Respiratoria Aguda (IRA) de leve a grave, en personas y animales. Los virus se transmiten entre animales y de allí podrían infectar a los humanos. A medida que mejoran las capacidades técnicas para detección y la vigilancia de los países, es probable que se identifiquen más Covid-19.

Forma de contagio del Covid-19

El virus se transmite de persona a persona cuando tiene contacto cercano con una persona enferma, como:

- Vivir bajo el mismo techo,
- Compartir la misma sala en un centro hospitalario
- Viajar por varias horas en un mismo medio de transporte
- Cuidar a un enfermo sin las medidas de protección.

Signos y síntomas

Los signos y síntomas clínicos de esta enfermedad pueden ser leves a moderados y son semejantes a los de otras infecciones respiratorias agudas – IRA-, como fiebre (38 °C), tos, secreciones nasales y malestar general. Algunas personas pueden presentar dificultad para respirar.

¿Cómo es el tratamiento?

El tratamiento es sintomático y en el caso de requerirlo, el manejo adecuado de acuerdo con la gravedad del paciente. No existe tratamiento específico para ningún coronavirus. En la actualidad se está realizando jornada de vacunación para el COVID -19.

¿Quiénes pueden enfermar o contagiar?

Aquellas personas que viajen a países y zonas con casos confirmados o brotes activos y tengan contacto cercano con enfermos.

¿Cómo se previene esta enfermedad?

Por ser una enfermedad de tipo respiratoria, se transmite a través de gotitas provenientes de la tos y los estornudos. Es importante cubrirse con pañuelo desechable (nunca con la mano) la nariz y la boca al estornudar o toser. De la misma manera, el lavado de manos frecuente es muy importante para evitar el contagio, sobre todo, después de haber estado en contacto con una persona enferma.



Resolución 777 del 02 Junio del 2021- Ministerio De Salud Y Protección Social.

Por medio de la cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del Estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas.

3. Medidas De Bioseguridad Y Autocuidado Para Todos Los Sectores.

3.1. Medidas generales

Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes:

A. Medidas de autocuidado: En la situación actual, cuidarse también es cuidar a los otros y de acuerdo con esta consideración, cada persona es responsable de tomar decisiones de acuerdo con sus necesidades, capacidades, posibilidades y condiciones de vida que propendan por el cuidado de sí mismo, de los seres queridos y de la sociedad en general.

B. Cuidado de la salud mental: Mientras sea posible promueva espacios de interacción social de manera especial para niños, niñas y adolescentes bajo las medidas de bioseguridad definidas en este anexo.

C. Lavado e higiene de manos: Disponer de los insumos para realizar la higiene de manos, esto es, agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables) para el secado de manos.

D. Distanciamiento físico: Para todas las actividades de los diferentes sectores destinatarios de la presente resolución, el distanciamiento físico será de mínimo 1 metro, entre las personas que se encuentran en el lugar o entorno.

E. Uso de tapabocas: El uso del tapabocas es obligatorio en todos los lugares y ambiente. El uso correcto del tapabocas, esto es, cubriendo nariz y boca, es fundamental para evitar el contagio; igualmente, es muy importante retirarse el tapabocas evitando el contacto con zonas contaminadas o dispersión del agente infeccioso.

F. Ventilación adecuada: Tomar medidas para favorecer la circulación y recambio de aire en espacios cerrados o con escasa ventilación. Se recomienda un flujo mínimo de aire equivalente a 4 veces el volumen del espacio a ventilar cada hora, no se recomienda permanecer por largos periodos de tiempo en espacios cerrados sin adecuada ventilación.

G. Limpieza y desinfección: Desarrollar e implementar un protocolo de limpieza y desinfección en los lugares de trabajo, lo dispuesto para la atención al público, recibo de proveedores y demás áreas que se requieran para el desarrollo de las respectivas actividades, definiendo el procedimiento, la frecuencia, los insumos y el personal responsable, entre otros.

H. Manejo de Residuos: Informar a los trabajadores las medidas para la correcta separación de residuos producto de la implementación de los protocolos de bioseguridad. Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos.

Caracterización Riesgo De Exposición

Riesgo de exposición directa: Ninguna

Riesgo de exposición indirecta: Todos los trabajadores, contratistas y visitantes que puedan tener contacto con posibles casos sospechosos con contagio de Covid-19, tanto en el ambiente laboral como familiar.

Casos especiales:
Condiciones de salud especiales: personas que hayan presentado o presenten EPOC, asma, bronquitis, diabetes, cardiopatías, obesidad mórbida, VIH, cáncer, trasplantados, mujeres embarazadas desde la semana 14 y adultos mayores.

Medidas De Prevención Acciones que realizar por el área de Seguridad y Salud en el Trabajo

- Disponer con protectores respiratorios en la oficina, para entregar a los al personal que lo requiera o solicite.
- Enviar elementos de protección personal (protectores respiratorios) a las áreas u oficinas que puedan tener un contacto directo con esta enfermedad.
- Realizar socializaciones (presenciales o virtuales) a los trabajadores y contratistas de la entidad sobre información general sobre el Covid – 19 (Coronavirus), donde de indique, que es el Covid 2019 – Coronavirus, signos de alarma y las medidas de prevención.
- Realizar sensibilizaciones (presenciales o virtuales) a los trabajadores y contratistas de la entidad, a que utilicen Gel Antibacterial para dar una mayor limpieza a sus manos.
- Indicar a Gestión Administrativa, para que la empresa de aseo realice un protocolo de limpieza y desinfección de los puestos de trabajo.
- Colocar en las diferentes áreas, información sobre la prevención del Covid-19
- Inclusión en las MATRICES DE PELIGROS, las afecciones respiratorias en el ámbito laboral.
- Implementar de forma prioritaria la opción de trabajo en casa, para prevenir la exposición y garantizar la continuidad del servicio.
- Realizar lavado de manos frecuente y riguroso.
- Uso de protectores respiratorios (tapabocas) – (El uso de Elementos de protección personal es de uso individual y exclusivo de cada persona).
- Evitar contacto con personas enfermas.
- Aplicar las medidas de seguridad recomendadas por los organismos de salud.
- No es conveniente viajar a zonas endémicas por presencia de covid-19, por recomendación de la OMS.

- Las personas que tengan y/o presenten alguna enfermedad de tipo respiratorio, es muy conveniente el uso de protector respiratorio, de forma permanente, hasta que la enfermedad sea superada, para evitar contagiar a las otras personas.
- Las personas que sean INMUNOSUPRIMIDAS, se les recomienda el uso de protección respiratoria permanente de manera preventiva.

Plan De Contingencia Para Atención De Casos Sospechosos De Covid-19.

Las personas que presenten sintomatología como fiebre (38 °C), tos, secreciones nasales, dificultad para respirar y malestar general, deben asistir a un centro de atención médica (EPS), para que se les realice la respectiva valoración, de igual forma, reciban tratamiento según lo requieran, de acuerdo con los protocolos establecidos por los Organismos de Salud. La persona que presente sintomatología deberá utilizar los elementos de protección (protectores respiratorios) correspondientes, además de tener en cuenta las medidas de higiene que debe realizar, con el fin de evitar contagiar a otras personas. En caso de presentare un caso positivo de Covid-19 – Coronavirus en la entidad, el instituto estará presto a brindar la información necesaria y seguir los protocolos establecidos por los organismos de salud.

24. REGISTROS

Informe de Simulacro
Control de Ingreso
MEDEVAC y flujograma

25. REFERENCIAS

- Guía del sistema de seguridad, salud ocupacional y ambiente para contratistas.
- Guía para elaborar planes de emergencia y contingencia.

Elaborado:

Marcela Londoño García _____
Profesional SIGE

Aprobado:

Ana María Reyes Mosquera _____
Coordinadora Técnica

ANEXO 2

	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: FO-SST-13 Fecha: 31-03-2021
	MEDEVAC Y FLUJOGRAMA	

AREA O PROYECTO:	CEE	ACTUALIZADO POR:	ANA MARIA REYES MOSQUERA	FECHA DE ACTUALIZACION:	13 de enero 2026

No.	NOMBRE	CARGO	CEDULA	RH	ALERGIAS - CONTRAINDICACIONES	O DE ALGUNA EMERGENCIA	PARENTESCO	TELEFONO	CIUDAD	ARL	EPS
1	ADRIANA ACOSTA HERRERA	DIRECTORA EJECUTIVA - COORDINADORA	51958645	O+	Ninguna	Mateo Rodriguez Acosta	HIJO	3124474094	Villavicencio	SURA	SANITAS
2	LEYDI TATIANA PEÑA	CONTADORA	1122646831	O+	Ninguna	Aurora Arboleda	TIA	3123278320	Villavicencio	SURA	SANITAS
3	DIANA MARCELA MENDEZ	AUXILIAR ADMINISTRATIVA	40.329.949	A+	Dipirona	Carmen Rosa Cruz Mendez	MADRE	3142474318	Villavicencio	SURA	SANITAS
4	YENY YASMIN LAVERDE PEREZ	AUXILIAR PEDAGOGICO	52.119.748	A+	Ninguna	Mateo Alejandro Laverde Perez	HIJO	3155585912 3152632442	Villavicencio	SURA	NUEVA EPS
5	JESUS GUILLERMO DAZA VEGA	AUXILIAR PEDAGOGICO	1006773494	0+	Ninguna	Paola Vega	MADRE	3203409688	Villavicencio	SURA	SANITAS
6	MAYRA ALEJANDRA TORRES GARCIA	ASISTE DE VIDA INDEPENDIENTE	1.121.873.955	O+	Rinitis Alergica	Luz Nelly Garcia	MADRE	3132468590	Villavicencio	SURA	SANITAS
7	JOHANA MARCELA SOTO MORALES	AUXILIAR PEDAGOGICO	1121889153	O+	Ninguna	Duban Smith Castain Soto	ESPOSO	3118387109	Villavicencio	SURA	FAMISANAR
8	ANA MARIA REYES MOSQUERA	ORIENTADORA PEDAGOGICA PARA LA INCLUSION	1,032,471,405	O+	Ninguna	Elizabeth Mosquera	MADRE	3124801735	Villavicencio	SURA	NUEVA EPS
10	LILIANA ECHEVERRY RAMOS	NUTRICIONISTA	21244715	O+	ALERGICA A LOS C	Maria Paz Murcia	HIJA	3142807432	Villavicencio	POSITIVA	FAMISANAR
11	BERTHA SOFIA MARTINEZ MANTILLA	APOYO LOGISTICO	40379446	O+	Ninguna	Agustin Ladino Moreno	ESPOSO	3203259700	Villavicencio	SURA	SANITAS
12	MARIA DEL TRANSITO GUERRERO	APOYO LOGISTICO	40378237	O+	Ninguna	Fernando Rojas	ESPOSO	3153690713	Villavicencio	SURA	NUEVA EPS
13	CLAUDIA GAONA TORRES	APOYO LOGISTICO	52799049	O-	Ninguna	Yazmin Maritza Gaona	HERMANA	3124902840	Villavicencio	SURA	FAMISANAR
14	ESNEIDA RUBIELA AGUIRRE MARTINEZ	APOYO LOGISTICO	1007207229	O-	Ninguna	Ilson Alfredo Aguirre mar	HERMANO	3212222737	Villavicencio	SURA	NUEVA EPS
15	ANGELICA MARIA CAERDENAS LEON	ORIENTADORA	40332870	0+	Ninguna	Julian Alcantar	PAREJA	3132974872	Villavicencio	SURA	FAMISANAR
16	MAIRA LISETH LIZARAZO MONCADA	ORIENTADORA	1121838714	O+	Ninguna	Ofelia Moncada	MADRE	3143139456	Villavicencio	SURA	SANITAS
17	SONIA LILIANA ZABALA PENAGOS	ORIENTADORA	35260639	O+	dicament o tram	Fredy Becerra	AMIGO	3214419722	Villavicencio	SURA	NUEVA EPS
18	LEONOR ISABELA PEÑA PEÑA	ASISTENTE DE VIDA INDEPENDIENTE	1121902138	O+	Ninguna	Gonzalo Mendoza	PAREJA	3124320233	Villavicencio	SURA	SANITAS
19	JUAN SEBASTIAN VASQUEZ SUAREZ	ORIENTADOR	1121948779	O+	Ninguna	Leonarda Suarez	MADRE	3118327167	Villavicencio	SURA	SALUD TOTAL
20	VALERY ANDREA OCAMPO	NUTRICIONISTA	1045741076	O-	Ninguna	Camilo Tangarife	PAREJA	3204777231	Villavicencio	positiva	SALUD TOTAL

Version: 01

EJE AMBIENTAL

AMBIENTAL 1

ANEXO 1

EL CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL DE VILLAVICENCIO

Con relación a la obligación contractual sobre el cumplimiento de la Política Ambiental del ICBF implementando buenas prácticas ambientales, en lo relacionado con ahorro y uso eficiente de agua, energía, papel y manejo de residuos.

Se certifica mediante la presente que para el contrato actual que se tiene entre el ICBF y el Centro de Educación Especial de Villavicencio, se implementan buenas prácticas ambientales obteniendo principalmente los siguientes resultados:

Actividad	Logros	Dificultades	Acciones de mejora
Ahorro y uso eficiente de agua	• Concientización a los funcionarios en el uso adecuado del agua. • Se mantuvo durante el periodo un promedio mensual de 18 M3. • Fortalecimiento de las campañas institucionales del cuidado de los recursos naturales.	Ninguna	• Mantener las campañas instituciones de uso adecuado del agua en las actividades de formación al inicio de cada semana. • Mantener el refuerzo del uso adecuado del agua a los y las funcionarias de la institución en todos los encuentros que se realicen.
Ahorro y uso eficiente de energía	• Concientización por parte de los beneficiarios y funcionarios, el uso racional de la energía. • Mantener el refuerzo sobre la importancia del cuidado del medio ambiente a través de charlas formativas todos los lunes en las formaciones de inicio de semana para hacer uso razonable de la energía.	A pasar de las campañas institucionales se ve variación en algunos meses, es de aclarar que en este factor influye el ambiente ya que en días calurosos se deben prender los ventiladores en los salones y el comedor cuando los beneficiarios están haciendo uso de ellos.	• Mantener desconectado los ventiladores cuando no se necesite utilizar, y la nevera de agua solo es conectada durante la jornada de atención a las niñas, niños, adolescentes, y los funcionarios apagan los equipos tecnológicos cuando no los están usando.
Ahorro y uso eficiente de papel	• Se mantiene la implementación del uso del papel por ambas caras. • Se mantiene la estrategia institucional de enviar las planeaciones de los docentes e instructores en medio digital. • Se mantiene la impresión de los documentos solicitados por el ICBF.	Ninguna	La institución utiliza los medios digitales para el almacenamiento de la información, manteniendo las solicitudes impresas por parte del ICBF. La empresa P&G Renacer realiza la recolección de papel y toda la documentación de archivo que ya está para su aprovechamiento.
Manejo de residuos (Separación en la fuente, almacenamiento,	• Se utilizan los puntos ecológicos. • Los residuos orgánicos que salen de la cocina son aprovechados para la realización del abono orgánico, el cual se utiliza en la huerta escolar.	Ninguna	Mantener el desarrollo de las actividades organizadas en torno al tema anteriormente expuesto. Se cuenta con el convenio con la empresa DESCONT Gestión Ambiental de Residuos para la recolección de los desechos

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

aprovechamiento y disposición final)	• Las cajas de cartón son entregadas a un proveedor que las reutiliza.		peligrosos. Para la etapa de alistamiento no se generaron residuos peligrosos.
Ecotips	• Se elaboran ecotips que se envían por medio de WhatsApp en el grupo institucional que se tiene, donde se trata de concientizar a los funcionarios sobre la importancia del cuidado y preservación del medio ambiente y la importancia de ser parte del cambio que necesita el planeta.	Ninguna	• Continuar con el desarrollo de esta actividad para crear conciencia y cambio de actitud y cultura.

Registro Fotográfico:









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













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













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

Dado en Villavicencio, en el mes de enero de 2026.

Atentamente,

Dra. Adriana Acosta Herrera
Directora Ejecutiva y Representante legal
CC 51.958.645

PÚBLICA

ANEXO 2

EL CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL DE VILLAVICENCIO

Con relación a la obligación contractual “Adoptar las medidas necesarias para el ahorro y uso eficiente de agua, energía, papel, y manejo de residuos que se generen durante la ejecución del contrato, de acuerdo con la política ambiental de la Entidad”.

Se certifica mediante la presente que para el contrato N°50005202025 del 30 de diciembre de 2025, se implementaron buenas prácticas ambientales durante la ejecución del contrato, obteniendo principalmente los siguientes resultados:

Buena práctica ambiental	Describir las actividades realizadas	Registro fotográfico
Ahorro y uso eficiente de agua	● Sensibilización de funcionarios sobre el uso responsable del agua. ● Fortalecimiento de las campañas institucionales para la preservación de los recursos naturales. ● Integración de campañas sobre el uso adecuado del agua en las actividades de formación al inicio de cada semana. ● Refuerzo continuo de buenas prácticas en el uso del agua dentro de los encuentros de formación familiar. ● Promoción de hábitos sostenibles entre funcionarios y funcionarias mediante sesiones periódicas. ● Reparación eficiente de fugas en grifos, tuberías y cisternas para optimizar el consumo de agua.	  

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

Buena práctica ambiental	Describir las actividades realizadas	Registro fotográfico
Ahorro y uso eficiente de energía	● Sensibilización de funcionarios sobre el uso responsable de la energía. ● Refuerzo constante de la importancia del cuidado ambiental mediante charlas formativas cada lunes, promoviendo el uso racional de la energía. ● Optimización del consumo energético: los ventiladores permanecen apagados cuando no son necesarios, la nevera de agua se conecta únicamente durante la jornada de atención a participantes, y los funcionarios apagan los equipos tecnológicos cuando no los utilizan. ● Fomento de hábitos sostenibles, apagando luces y dispositivos electrónicos cuando no estén en uso. ● Implementación de bombillas LED o de bajo consumo como alternativa eficiente a las incandescentes. ● Aprovechamiento máximo de la luz natural durante el día, manteniendo cortinas y persianas abiertas para reducir el uso de iluminación artificial.	  

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

Buena práctica ambiental	Describir las actividades realizadas	Registro fotográfico
Ahorro y uso eficiente de papel	● Se continua con la implementación del uso eficiente del papel, asegurando su impresión por ambas caras. ● Consolidación de la estrategia institucional para el envío digital de planeaciones de auxiliares pedagógicos y orientadores. ● Impresión exclusiva de documentos requeridos por el ICBF, optimizando el uso de recursos. ● Uso de medios digitales para el almacenamiento de información, manteniendo las solicitudes impresas exigidas por el ICBF. ● Gestión responsable de papel y documentos archivados a través de la recolección realizada por la empresa Mundo Metales Mincho. ● Fomento de la impresión a doble cara para reducir el consumo de papel. ● Promoción del uso de papel reciclado o certificado con sellos ecológicos. ● Reutilización de hojas impresas en un solo lado para notas y borradores, maximizando su aprovechamiento.	   

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

Buena práctica ambiental	Describir las actividades realizadas	Registro fotográfico
Manejo de residuos	● Uso de puntos ecológicos estratégicamente ubicados en la cocina, patio y cuarto de residuos sólidos para la correcta disposición de residuos. ● Entrega de cajas de cartón a un proveedor especializado en su reutilización. ● Definición clara y monitoreo regular de los procesos de separación de residuos para garantizar una clasificación eficiente. ● Identificación de residuos generados según su categoría: aprovechables, ordinarios, especiales. ● Implementación de campañas de sensibilización continua mediante carteles, correos electrónicos, boletines informativos y charlas para reforzar la importancia de la correcta clasificación de residuos y promover prácticas sostenibles.	  

Dado en Villavicencio, en el mes de Enero del año 2026.

Atentamente,

Dra. Adriana Acosta Herrera
Directora Ejecutiva y Representante legal
CC 51.958.645

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

AMBIENTAL 2

EL CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL DE VILLAVICENCIO

En Cumplimiento de la obligación contractual relacionada con "Utilizar productos, empaques y materiales amigables con el medio ambiente".

Se certifica mediante la presente que para el contrato No. 50005202025 del 30 de diciembre de 2025 que para el cumplimiento de la obligación en mención se utilizaron los siguientes productos, empaques y/o materiales durante la ejecución del contrato:

NOMBRE DEL PRODUCTO	DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	FICHA TÉCNICA (*SI/NO*)
Report Suzano	*Resma de papel tamaño carta.* *Cuentan con el compromiso Suzano de respeto al medio ambiente y a las personas reflejado en la calidad y la sustentabilidad de nuestros productos.* *Los papeles Suzano Report® tienen el sello FSC®* *(Forest Stewardship Council® - Consejo de Manejo* *Forestal) y carbón Trust, reforzando todo el empeño de una de las mayores productoras de papel y celulosa de eucalipto 100% plantados de América Latina, en la reducción de las emisiones de gases de efecto invemadero.*	*No*
Reprograt	*Resma de papel tamaño carta y oficio.* *Papel blanco en 75 g, alcalino y libre de cloro elemental (EFC) para impresión, fotocopia y* *escritura.* *Sello Ambiental Colombiano, Propuesto por el Ministerio del Medio Ambiente y construido por ICONTEC.* *Basado en estándares europeos que busca comunicar de forma clara y verificable al consumidor que está eligiendo un producto que se preocupa por el cuidado del medio ambiente gracias a la gestión integral en toda su cadena productiva.*	*No*
	Varsol *Biovarsol es el limpiador multiusos biodegradable, es ideal parala limpieza*	

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

NOMBRE DEL PRODUCTO	DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	FICHA TÉCNICA (*SI/NO*)
Biovarsol biodegradable	*de oficina, baños no mancha, no decolora y rinde.* *Biodegradable* *No es corrosivo* *No es toxico*	*Si*
Detergente Top terra Ecológico	*Detergente en polvo* *Ingredientes activo biodegradable de origen vegetal y cero fosfatos*	*Si*
Lavaloza ecológico	*Jabón lavaloza* *Cuenta con el poder ECOACTIVO, que está en todos los productos, cuya principal función es conservar el buen estado e la ropa, fibras y al mismo tiempo proteger el agua la piel.* *100% en botellas reciclajes.*	*No*
Jabón en barra ecológico Top Terra	*Jabón en barra* *Producto 100% biodegradable* *Formula de origen natural* *Jabón en barra con eco activos un ingrediente activo renovable que contribuye el cuidado y conservación del planeta*	*No*
Observaciones:		

Dado en Villavicencio, en el mes de enero de 2026.

Atentamente,

Dra. Adriana Acosta Herrera
Directora Ejecutiva y Representante Legal
CC. 51.958.645

PÚBLICA

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

AMBIENTAL 3

ANEXO 1

	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: MI-SST-02
		Fecha:28-04-2021
	MATRIZ DE COMPATIBILIDAD PRODUCTOS DE ASEO	Version: 002

			AMBIENTADOR	CERA AUTOBRILLANTE	DESENGRASANTE	HIPOCLORITO DE SODIO	JABON LIQUIDO	LIMPIADOR MULTIUSOS	LIMPIAVIDRIOS	REMOVEDOR	SHAMPOO PARA ALFOMBRAS	JABON REY	LAVAPLATOS	ACIDO MURIATICO	CLORO GRANULADO	VARSOL
PRODUCTOS DE ASEO	Productos	Clases	SIN ROTULO DE PELIGROSIDAD	SIN ROTULO DE PELIGROSIDAD	SIN ROTULO DE PELIGROSIDAD		SIN ROTULO DE PELIGROSIDAD	SIN ROTULO DE PELIGROSIDAD	SIN ROTULO DE PELIGROSIDAD	SIN ROTULO DE PELIGROSIDAD	SIN ROTULO DE PELIGROSIDAD	SIN ROTULO DE PELIGROSIDAD				
	AMBIENTADOR	SIN ROTULO DE PELIGROSIDAD	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	CERA AUTOBRILLANTE	SIN ROTULO DE PELIGROSIDAD	O	O	O	X	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	DESENGRASANTE	SIN ROTULO DE PELIGROSIDAD	O	O	O	X	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	HIPOCLORITO DE SODIO		O	X	X	O	O	O	X	O	X	O	O	X	O	X
	JABON LIQUIDO	SIN ROTULO DE PELIGROSIDAD	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	LIMPIADOR MULTIUSOS	SIN ROTULO DE PELIGROSIDAD	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	LIMPIAVIDRIOS	SIN ROTULO DE PELIGROSIDAD	O	O	O	X	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	REMOVEDOR	SIN ROTULO DE PELIGROSIDAD	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	SHAMPOO PARA ALFOMBRAS	SIN ROTULO DE PELIGROSIDAD	O	O	O	X	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	DESINFECTANTE DE FRUTAS Y VERDURAS	SIN ROTULO DE PELIGROSIDAD	O	O	O	O	O	O	O	O	O	0	0	O	O	O
	JABON REY	SIN ROTULO DE PELIGROSIDAD	O	O	O	O	O	O	O	O	O	0	0	O	O	O
	LAVAPLATOS		O	O	O	O	O	O	O	O	O	0	0	O	O	O
	ACIDO MURIATICO		O	O	O	X	O	O	O	O	O	O	O	O	O	X
	CLORO GRANULADO		O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	X	O	O
	VARSOL		O	O	O	X	O	O	O	O	O	O	O	X	O	O

Convenciones

O	Pueden almacenarse juntos. Verificar reactividad individual utilizando la FDS
OX	Precaución, posibles restricciones. Revisar incompatibilidades individuales utilizando FDS, pueden ser incompatibles o pueden requerirse condiciones específicas.
X	Se requiere almacenar por separado. Son incompatibles.

1. El almacenamiento mixto de EXPLOSIVOS depende de las incompatibles específicas.
2. Las Sustancias de la clase 9 (Sustancias y Objetos peligrosos varios) que inicien, propaguen o difundan el fuego con rapidez no deben almacenarse al lado de sustancias toxicas o líquidos inflamables.
3. Se permite almacenamiento mixto solo si no reaccionan entre sí en caso de incidente. Pueden utilizarse gabinetes de seguridad o cualquier separación física que evite el contacto.
4. Líquidos corrosivos en envases quebradizos no deben almacenarse con líquidos inflamables, excepto que se encuentren separados por gabinetes de seguridad o cualquier medio efectivo para evitar el contacto en caso de incidente.

ANEXO 2

CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: FO-SST-19 Fecha: 18-04-2021 Version: 02
	Formato control de Productos Quimicos y de Aseo	

LUGAR DE ALMACENAMIENTO: Bodega RESPONSABLE: Ivanuto G.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Hipoclorito de Sodio

FECHA			MARCA	FECHA DE RECEPCIÓN			FECHA DE CADUCIDAD			INGRESOS	SALIDAS	SALDO	OBSERVACION
D	M	A		Día	Mes	Año	Día	Mes	Año				
17	12	25	Alkosto								10 litros	24 litros	
08	01	26	Alkosto								4 litros	20 litros	
14	01	26	Alkosto								8 litros	12 litros	
27	01	26	Alkosto	27	01	2026				20 litros		32 litros	
29	01	26	Alkosto								4 litros	28 litros	
30	01	26	Alkosto								12 litros	16 litros	

Scanned with CamScanner

	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: FO-SST-19 Fecha: 18-04-2021 Version: 02
CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL	Formato control de Productos Quimicos y de Aseo	

LUGAR DE ALMACENAMIENTO: Bodega **RESPONSABLE:** Francisco G

DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Ambientador.

FECHA			MARCA	FECHA DE RECEPCIÓN			FECHA DE CADUCIDAD			INGRESOS	SALIDAS	SALDO	OBSERVACION
D	M	A		Dia	Mes	Año	Día	Mes	Año				
04	09	25	el trebol								4 litros	4 litros	
15	09	25	el trebol								4 litros	0	
19	09	25	el trebol	19	09	2025				16 litros	4 litros	12 litros	
29	09	25	el trebol								4 litros	8 litros	
06	10	25	el trebol								4 litros	4 litros	
15	10	25	el trebol								4 litros	0.	
24	10	25	Alkosto	24	10	2025				10 litros	2 litros	8 litros	
03	11	25	Alkosto								3 litros	5 litros.	
10	11	25	Alkosto								2 litros.	3 litros.	
19	11	25	Alkosto	19	11	2025				10 litros	4 litros	9 litros.	
24	11	25	Alkosto								2 litros	7 litros	
27	11	25	Alkosto								2 litros	5 litros.	
11	12	25	Alkosto	11	12	2025				10 litros	5 litros	10 litros	
16	12	25	Alkosto								3 litros	7 litros.	
08	01	26	Alkosto								7 litros	0	

Scanned with CamScanner

CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Formato control de Productos Quimicos y de Aseo	Código: FO-SST-19 Fecha: 18-04-2021 Version: 02

LUGAR DE ALMACENAMIENTO: Bodega **RESPONSABLE:** franeto6

DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Ambientador

FECHA			MARCA	FECHA DE RECEPCIÓN			FECHA DE CADUCIDAD			INGRESOS	SALIDAS	SALDO	OBSERVACION
D	M	A		Día	Mes	Año	Día	Mes	Año				
27	01	26	Alkanto	27	01	2026				10 litros	3 litros	7 litros	

Scanned with CamScanner

CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Formato control de Productos Quimicos y de Aseo	Código: FO-SST-19 Fecha: 18-04-2021 Version: 02

LUGAR DE ALMACENAMIENTO: Bodega RESPONSABLE: francita c

DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Jabon liquido desengrasante.

FECHA			MARCA	FECHA DE RECEPCIÓN			FECHA DE CADUCIDAD			INGRESOS	SALIDAS	SALDO	OBSERVACION
D	M	A		Día	Mes	Año	Dia	Mes	Año				
10	09	25	el trebol								5 litros	0	
19	09	25	el trebol	19	09	2025				4 litros	4 litros	0	
25	09	25	frotres	25	09	2025				8 litros	8 litros	0	
24	10	25	frotex	24	10	2025				8 litros		8 litros	
29	10	25	frotex								4 litros	4 litros	
03	11	25	frotex								4 litros	0	
19	11	25	frotex	19	11	2025				8 litros		8 litros	
04	12	25	frotex								8 litros	0	
27	01	26	frotex	27	01	2026				4 litros	4 litros	0	

Scanned with CamScanner

CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Formato control de Productos Quimicos y de Aseo	Código: FO-SST-19 Fecha: 18-04-2021 Version: 02

LUGAR DE ALMACENAMIENTO: Bodega. RESPONSABLE: Franco Becerra

DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Jabon liquido de manos

FECHA			MARCA	FECHA DE RECEPCIÓN			FECHA DE CADUCIDAD			INGRESOS	SALIDAS	SALDO	OBSERVACION
D	M	A		Día	Mes	Año	Día	Mes	Año				
16	12	25	Alkosto								4 litros	12 litros	
08	01	26	Alkosto								4 litros	8 litros.	
27	01	26	Alkosto	27	01	2026				4 litros		12 litros	

Scanned with CamScanner

CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: FO-SST-19
	Formato control de Productos Quimicos y de Aseo	Fecha: 18-04-2021
		Version: 02

LUGAR DE ALMACENAMIENTO: Bodega **RESPONSABLE:** Tramito 6.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Varsol

FECHA			MARCA	FECHA DE RECEPCIÓN			FECHA DE CADUCIDAD			INGRESOS	SALIDAS	SALDO	OBSERVACION
D	M	A		Dia	Mes	Año	Día	Mes	Año				
28	06	25	lajoya								2 litros.	0	
07	09	25	lajoya	02	09	25.				4 litros.		4 litros.	
11	07	25	lajoya								2 litros	2 litros	
29	07	25	La joya								2 litros	0	
29	07	25	El trebol	29	07	2025				8 litros		8 litros	
19	08	25	el trebol								4 litros	4 litros	
26	08	25	el trebol	26	08	2025				4 litros		8 litros.	
04	09	25	el trebol								4 litros	4 litros	
19	09	25	el trebol	19	09	2025				8 litros	4 litros	4 litros	
09	10	25	el trebol								4 litros	0	
19	11	25	el original	19	11	2025				4.2 litros		4.2 litros	
11	12	25	La joya	11	12	2025				4 litros	2.1 litros	6.1 litros.	
28	01	26	La joya								2 litros	4 litros	
29	01	26	La joya								2 litros	2 litros	
29	01	26	La joya	29	01	2026				2 litros		4 litros.	

Scanned with CamScanner

CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Formato control de Productos Quimicos y de Aseo	Código: FO-SST-19 Fecha: 18-04-2021 Version: 02

LUGAR DE ALMACENAMIENTO: Bodega. RESPONSABLE: Tercero 6

DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Jabon en Polvo.

FECHA			MARCA	FECHA DE RECEPCIÓN			FECHA DE CADUCIDAD			INGRESOS	SALIDAS	SALDO	OBSERVACION
D	M	A		Dia	Mes	Año	Dia	Mes	Año				
25	03	25	Altesto	25	03	25				5 Kilos		11 Kilos	
15	04	25	Altesto								1Kilo	10 Kilos	
02	05	25	Altesto								3 Kilos	7 Kilos	
12	05	25	Altesto								2 Kilos	5 Kilos	5 Kilos
15	07	25	Altesto.								2 Kilos	3 Kilos	
21	07	25	Alkosto								1 Kilo	2 Kilos	
11	08	25	Alkosto								1 Kilo	1 Kilo	
26	08	25	eltrebol	26	08	2025				5 Kilos	1 Kilo	5 Kilos	
08	09	25	eltrebol								2 Kilos	3 Kilos	
23	09	25	eltrebol								1 Kilo	2 Kilos	
06	10	25	el trebol								2 Kilos	0.	
24	10	25	Alkosto	24	10	2025				5 Kilos	2 Kilos	3 Kilos	
19	11	25	Bercia	19	11	2025				4 Kilos		7 Kilos	
01	12	25	Alkosto								3 Kilos	4 Kilos	
19	01	26	Dersa								1 Kilo	1 Kilo	

Scanned with CamScanner

AMBIENTAL 4

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

CENTRO DE EDUCACION ESPECIAL DE VILLAVICENCIO

Villavicencio, Enero de 2026

CONTENIDO

1. Introducción 4
2. Propósito 4
3. Alcance 5
4. Normograma 5
5. Plan de saneamiento del Centro de Educación Especial de Villavicencio 7
7. INFORMACIÓN GENERAL 9
8. CRONOGRAMA DEL PLAN DE SANEAMIENTO 10
9.1. INTRODUCCIÓN 11
9.2. OBJETIVO GENERAL 11
9.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 11
9.4. Alcance 11
9.5. Definiciones 12
9.6. MARCO TEORICO 15
9.7. MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES 17
9.7.1. Métodos de higienización 18
9.7.1.1. Actividades para la limpieza y desinfección 18
9.7.2. Métodos de limpieza 18
9.7.3. Agentes de limpieza o limpiadores 19
9.7.4. Técnicas de aseo para pisos 20
9.7.5. Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección 20
9.7.6. Desinfección 20
9.7.7. Clases de desinfectantes 20
9.7.8. Técnica de desinfección por sustancia química 20
9.7.9. Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante 21
9.7.10. Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección 23
9.7.11. Manejo de productos químicos 23
9.7.12. Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios 25
9.7.13. Guía para limpieza y desinfección 26
9.7.14. HOJAS DE DATOS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. 34
9.8. PLAN DE CONTINGENCIA 35
10. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS 35
10.1. INTRODUCCIÓN 35
10.2. OBJETIVO GENERAL 36
10.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 36
10.4. ALCANCE 36
10.5. DEFINICIONES 36
10.6. MARCO TEÓRICO 39
10.7. PROCEDIMIENTO 40
10.7.1. CARACTERIZACION DE RESIDUOS SOLIDOS 42
10.8. GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES. 44
10.8.1. TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS. 44
10.8.2. RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS 45
10.8.3. ALMACENAMIENTO TEMPORAL. 47

10.8.4. RECICLAJE 47
10.8.5. DISPOSICIÓN FINAL. 48
10.9. GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.. 48
10.10. PLAN DE CONTINGENCIA 48
11. PROGRAMA DE AGUA SEGURA 49
11.1. INTRODUCCIÓN 49
11.2. OBJETIVO GENERAL 49
11.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 49
11.4. ALCANCE 50
11.5. DEFINICIONES 50
11.6. MARCO TEORICO 51
11.7. GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE AGUA 52
11.7.1. FUENTES DE AGUA 52
11.7.2. TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA 53
11.7.3. ACCIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE LOS TANQUES 53
11.7.4. GUÍA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE AGUA 56
11.7.5. PLAN DE CONTINGENCIA 56
12. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 57
12.1. INTRODUCCIÓN 57
12.2. OBJETIVO GENERAL 58
12.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 58
12.4. DEFINICIONES 58
12.5. MARCO TEÓRICO 59
12.6. MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS 60
12.6.1. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS Y LA HERMETICIDAD: 60
12.6.2. ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO . 61
12.6.3. VERIFICAR E INSPECCIONAR LAS ZONAS INDICADAS EN EL FORMATO.. 61
12.7. MEDIDAS CORRECTIVAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS. 61
12.7.1. MEDIDAS CORRECTIVAS: 62
12.8. PROCEDIMEINTO 62
12.9. PLAN DE CONTINGENCIA 64
12.10. RECOMENDACIONES 64
13. CAPACITACION EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION 66
13.1. OBJETIVO 66
13.2. ALCANCE 66
13.3. DEFINICIONES 66
13.4. MARCO TEORICO 67
13.5. PROCEDIMIENTO 67
14. PROTOCOLO DE MANTENIMIENTO EN INFRAESTRUCTURA 69
15. MANUAL DE BIOSEGURIDAD 73

1. Introducción

El plan de saneamiento básico pretende a través de adecuadas prácticas ambientales evitar y/o disminuir los riesgos hacia las personas y el medio ambiente.
Con el manejo bajo estrictas normas de higiene y seguridad se pueden evitar incidentes o accidentes que pueden dejar secuelas irreversibles ya sea en las personas o en el medio ambiente.
Los programas que hacen parte del plan de saneamiento básico deberán ser socializados a todos los funcionarios del servicio de alimentación, implementados posterior al adiestramiento de las personas responsables de ellos y evaluados continuamente para reforzar adecuadas prácticas, corregir las que estén deficientes y ajustar de acuerdo a las condiciones de cada momento.
En el plan de saneamiento básico se contemplan los siguientes programas:

1. Programa de limpieza y desinfección
2. Programa de manejo de desechos sólidos y líquidos
3. Programa de control de plagas
4. Programa de agua segura
5. Programa de Capacitación

El Centro de Educación Especial de Villavicencio cuenta con una oferta de servicio de alimentación para las niñas, niños, y adolescentes, en las cuales se debe garantizar un ambiente adecuado y seguro en el total de sus áreas y dependencias donde se prestan dichos servicios.

Por lo anterior y en concordancia con la normatividad vigente, el **CEE** elaboró el presente plan de saneamiento la cual es una herramienta estratégica compuesta de cuatro programas: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Desechos Sólidos, Programa de Agua Segura y Programa de Control de Plagas, Programa de capacitación; el cual está diseñado para que sea adaptado e implementado de acuerdo sus particularidades y necesidades, este documento, parte de la revisión e inventario de todas las áreas y espacios que hacen parte de la institución, relacionadas o no con el servicio de alimentación y vinculando en la ejecución de los cuatro programas mencionados a todo el personal de la institución.

2. Propósito

Garantizar las actividades y cumplimiento de los principios y consignas en saneamiento ambiental, aprovechamiento y conservación del recurso agua, prevención de la contaminación del aire y suelo, la integridad de funcionarios, contratistas, visitantes, usuarios y demás actores del presente Plan de Saneamiento, en el manejo seguro de los residuos peligrosos y no peligrosos, la seguridad en el almacenamiento y disposición final de los residuos generados por los procesos propios de la Institución. Adicionalmente se tendrán en cuenta las normas de buenas prácticas de manufactura que son exigibles en los diferentes procesos que son llevados a cabo en los servicios de alimentación del **CEE.**

3. Alcance

Este Plan establece en los cuatro programas, las normas y disposiciones técnicas y ambientales, las cuales tienen como finalidad mantener las diferentes áreas del **Centro de Educación Especial de Villavicencio** libres de posibles focos de contaminación e infestación y proporcionar un área de trabajo limpia y segura; su implementación permite establecer frecuencias en los procesos de aplicación del plan de saneamiento y control para cada una de las actividades, definiendo a los responsables de cada proceso.

El alcance de este documento aplica para los servicios de alimentación que se ofrecen en la institución.

4. Normograma

A continuación, se hace referencia a la base legal (leyes, decretos, resoluciones y normas) que hace parte integral para el desarrollo del presente plan de saneamiento.

LEYES AGUA POTABLE Y SANEAMIENTO

NORMA	TEMA
Ley 09 de 1979	Código Sanitario
Ley 373 de 1997	Ahorro y uso eficiente del agua.
Ley 1450 de 2011	Plan Nacional de Desarrollo 2014-2018
Resolución 12186 de 1991	Por la cual se fijan las condiciones para los procesos de obtención, envasado y comercialización de agua potable tratada con destino al consumo humano.

Norma técnica colombiana

NORMA	TEMA
NTC 5465 de 2006	Requisitos para el rotulado o etiquetado de productos de aseo y limpieza.
GTC 24 de 2009	Guía para la separación en la fuente.

Otras normas, resoluciones, decretos

NORMA	OBJETO
Constitución Política de Colombia, artículo 49	"La atención en salud y el saneamiento básico son servicios públicos a cargo del Estado"; artículo 79: "Todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano", y Artículo 366: "El bienestar general y el mejoramiento de la calidad de vida de la población son finalidades sociales del Estado".
Decreto 2811 de 1974.	Código Nacional de los Recursos Naturales Renovables y no Renovables y de Protección al Medio Ambiente.
Ley 9 de 1979	Mediante la cual se establece los criterios generales de saneamiento básico
Resolución 02400 de mayo 22 de 1979	Por la cual se establecen algunas Disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.
Decreto 3075 de 1997	Por el cual se reglamenta parcialmente Ley 9 de 1979. Establece los criterios y condiciones Para la formulación del plan de saneamiento; este debe contener, como mínimo, los programas de limpieza y desinfección, desechos sólidos y control de plagas. Para efectos de la sustentación del estándar, en adición a la Ley 9 de 1979, esta es la pieza legal más importante.
Decreto 1550 de 2003	Por medio del cual regula los planes de Gestión integral de residuos sólidos.
Ley 1098 de 2006	Código de Infancia y Adolescencia, en donde se establece el saneamiento básico como un derecho. Según el artículo 17, los niños, las niñas y los adolescentes tienen derecho a la vida, a una buena calidad de vida y a un ambiente sano en condiciones de dignidad y goce de todos sus derechos.
Decreto 3039 de 2007	A través de la prioridad número 8 "mejorar la seguridad sanitaria y ambiental" y sus respectivas líneas de políticas.
Resolución 0425 de 2008	La cual establece la metodología para la formulación de los planes de salud territoriales; en lo concerniente a salud ambiental, se cuenta con el eje programático de salud pública.
Ley 1438 2011, artículo primero	"Esta ley tiene como objeto el fortalecimiento del Sistema General de Seguridad Social en Salud, a través de un modelo de prestación del servicio público en salud que en el marco de la estrategia Atención Primaria en Salud permita la acción coordinada del Estado, las instituciones y la sociedad para el mejoramiento de la salud y la creación de un ambiente sano y saludable"
Séptimo objetivo de desarrollo del milenio.	Sostenibilidad del medio ambiente.

5. Plan de saneamiento del Centro de Educación Especial de Villavicencio

Teniendo en cuenta la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en su capítulo VI artículo 26, el plan de saneamiento debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de cuatro programas, los cuales se establecen en el desarrollo del presente Plan:

- **a)** Programa de limpieza y desinfección.
- **b)** Programa de desechos sólidos y líquidos.
- **c)** Programa de control de plagas.
- **d)** Programa de agua segura.
- **e)** Programa de capacitación al servicio de alimentación

Para cada uno de los programas se estableció el siguiente contenido:

Introducción: tiene como propósito describir el contenido del mismo, se espera que el lector se ponga al tanto de los antecedentes necesarios para comprender y evaluar la importancia, necesidad y objetivos del documento.

Objetivo general: definir de forma clara el resultado esperado al realizar los procesos establecidos en cada programa.

Objetivos específicos: establecer las actividades a realizar en cada uno de los programas que integran el plan de saneamiento.

Alcance: establecer el ámbito de aplicación de cada una de las acciones descritas en los procesos de los programas que constituyen el plan de saneamiento.

Glosario: lista de conceptos de carácter técnico relacionados con el contenido de cada programa y que sirven de apoyo para su uso o consulta y que es herramienta básica para el adecuado desempeño del personal vinculado a la institución.

Marco Teórico: el marco teórico, presenta una referencia, es el soporte teórico, contextual o legal de los conceptos que se utilizaron para el planteamiento de cada uno de los programas.

Con esta recopilación de información, también se intenta demostrar cuál es el aporte novedoso que se va a hacer en su área de conocimiento respectiva.

Procedimiento: presenta la descripción secuencial que debe seguirse en la realización del método, actividad, guía o acción en los programas que componen el plan de saneamiento; en este se encuentra registrada la información básica referente a cada uno de los programas del plan de saneamiento y permite conocer el funcionamiento interno que respecta a la descripción de las tareas a realizar, frecuencia y elementos requeridos.

Plan de contingencias: un plan de contingencia detalla las medidas que se deben tomar para garantizar que el servicio de alimentación pueda continuar operando en caso de alguna crisis o emergencia.

6. Responsables

El **Centro de Educación Especial de Villavicencio** será el área encargada de liderar el proceso de actualización del documento Guía plan de saneamiento con las áreas responsables.

Para el acompañamiento de los diferentes programas los responsables son:

PROGRAMA	RESPONSABLE
Limpieza y desinfección	Profesional en Nutrición, SIGE, Asistente Administrativa.
Desechos sólidos	SIGE, personal de apoyo logístico.
Control de plagas	Profesional en Nutrición, SIGE, Asistente Administrativa.
Agua segura	SIGE, Asistente Administrativa, Profesional en Nutrición.
Capacitación	Profesional en Nutrición, SIGE

La responsabilidad de gestionar oportunamente los seguimientos, acompañamientos y acciones de mejora para garantizar la implementación del plan de saneamiento es de la Dirección Ejecutiva del **Centro De Educación Especial De Villavicencio**.

7. INFORMACIÓN GENERAL

Tabla No.1 Información general del servicio social.

RAZON SOCIAL	ASOCIACION DE PADRES DEL CENTRO DE EDUCACION ESPECIAL DE VILLAVICENCIO
NOMBRE COMERCIAL	CENTRO DE E D U C A C I O N ESPECIAL DE VILLAVICENCIO
SIGLA	CEE
PERSONERIA JURIDICA	587 DE 1982
NIT	892099299-7
DIRECCION	CRA 42 # 37-92 BARZAL ALTO
CIUDAD	VILLAVICENCIO - META
NUMERO DE TRABAJADORES	22
CAPACIDAD DE ATENCION	220 NNA
CARACTERÍSTICAS DE LA EDIFICACIÓN	**Planta Física de un (1) piso:** **Área administrativa:** 5 Oficinas, 1 Archivo, 3 bodegas. **Consultorios:** 2 consultorios compartidos por Psicología y Trabajo Social, 1 consultorio de nutrición. **Área Pedagógica:** 6 aulas, 3 talleres, 1 Ludoteca, 1 Sala de Sistemas, 1 salón de música y danza. **Áreas Comunes:** 1 sala de espera, 1 comedor y aula múltiple, 11 unidades Sanitarias para el uso de los niñas, niños y funcionarios. Parqueadero, parque infantil, cancha de futbol. Zona verde. **Área de Servicios Generales:** 1 Cuarto de aseo, 1 cocina, 1 Shut de basuras, 1 bodega de elementos de aseo, 1. **Abastecimiento de agua:** 3 tanques elevados, 1 tanque subterráneo, 1 tanque lavadero.

8. CRONOGRAMA DEL PLAN DE SANEAMIENTO

El Plan de Saneamiento Básico se constituye en un conjunto organizado de acciones que buscan la protección y mejora del ambiente y entorno del **Centro De Educación Especial De Villavicencio - CEE**, con el fin de disminuir los riesgos potenciales de contaminación e infección y garantizar un nivel de salubridad óptimo para los niños, niñas, jóvenes y adultos en situación de discapacidad cognitiva y/o asociada a otros síndromes que atiende el CEE, los funcionarios y las personas externas que lo visitan.

El plan de saneamiento básico del **Centro De Educación Especial De Villavicencio - CEE** busca crear condiciones adecuadas de salubridad para garantizar un entorno saludable para sus habitantes, a través de la implementación del Protocolo de Mantenimiento en infraestructura, el Protocolo de lavado de tanques, Protocolo de Fumigación, Manual de orden y aseo, el Manual de Limpieza y desinfección, el Protocolo de lavado y desinfección de canecas y almacenamiento central de residuos, Manual de Bioseguridad, y el Manual de Manejo de Residuos.

Ver Anexo 12. Cronograma general de Saneamiento Básico

CENTRO DE EDUCACION ESPECIAL DE VILLAVICENCIO

43 años Construyendo Dignidad Y Respeto

PROGRAMACION DE SANEAMIENTO

AÑO 2026

EQUIPO	AÑO 2026											
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
FUMIGACIÓN DE LAS INSTALACIONES		20			22			21			20	
GUADAÑADA DEL CEE	10		14		16		18		12		14	
MANTENIMIENTO DE CANALES Y BAJANTES		21		18		20		22		24		19
LIMPIEZA DE TECHOS		21		18		20		22		24		19
ASEO GENERAL Y DESINFECCION DE PLANTA FISICA CEE	31	28	28	25	30	27	25	29	26	31	28	19

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

8.1. INTRODUCCIÓN

Para garantizar que en el **Centro de Educación de Villavicencio** se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas legales y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja **CEE** aplicará las BPM y los procesos de higienización descritos en el presente programa.

La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos.

El proceso de higienización entendido como la suma de los procesos de limpieza y desinfección, redunda en el estado de salud de los participantes al proveerles espacios y ambientes con menor riesgo de transmisión de microorganismos patógenos.

El presente programa define las actividades de limpieza y desinfección y listas de chequeo para ser aplicadas en el servicio de alimentación del **Centro de Educación de Villavicencio** y así garantizar una eficiente higienización de los espacios y ambientes.

8.2. OBJETIVO GENERAL

Diseñar e implementar una guía para los procedimientos de limpieza y desinfección en los servicios de alimentación del **Centro de Educación de Villavicencio**, con el fin de garantizar la seguridad del producto ofrecido a los usuarios.

8.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Sensibilizar al personal de la institución sobre la importancia de realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección dentro del servicio de alimentación.
- Conocer e implementar los procesos de higienización de alimentos, áreas, superficies, equipos, utensilios, elementos y ambientes por parte del personal encargado de los procesos de limpieza y desinfección.

8.4. Alcance

Este programa aplica para todas las prácticas en el servicio de alimentación del CEE.

8.5. Definiciones

- **Agentes desinfectantes**: son aquellos productos y/o elementos, que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor; entre los químicos se encuentra: el hipoclorito, yodo, etc.
- **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. [1]
- **Amonio cuaternario**: los compuestos de amonio cuaternario son habitualmente utilizados como desinfectantes en medicina humana, en ganadería y en la industria alimentaria, con baja toxicidad y excelente eficacia frente a gérmenes.
- **Bacteria**microorganismo unicelular sin núcleo diferenciado, algunas de cuyas especi es descomponen la materia orgánica, mientras que otras producen enfermedades[2].s on organismos vivos invisibles al ojo humano, algunas de ellas pueden causar intoxicaciones alimentarías cuando se permite su multiplicación y crecimiento incontrolado (proliferación).
- **Biguanidas poliméricas**: agentes desinfectantes que tienen la capacidad de evitar que las bacterias generen resistencia ante el uso continuo del mismo desinfectante, lo cual le confiere a este producto una alta eficacia bactericida, aún en presencia de residuos orgánicos y aguas duras. Este producto también tiene actividad esporicida, sobre varias cepas de bacilos formadores de esporas tales como: subtilis, cereus, megaterium, lichenformis y pumilus.[3]
- **Brote**: la presencia de cualquier proceso relevante de intoxicación aguda colectiva, imputable a causa accidental, manipulación o consumo. [4]
- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** 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.[5]
- **Cloro y sus derivados**: es un elemento esencial para muchas formas de vida. En la naturaleza no se encuentra en estado puro ya que reacciona con rapidez con muchos elementos y compuestos químicos, por esta razón se encuentra formando parte de cloruros (especialmente en forma de cloruro), cloritos y cloratos, en las minas de sal y

[1] Resolución 2674/2013, de 22 de julio, 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.

[2] Tomado de: http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=bacteria

[3] http://www.bioquimat.com/producto/desinfectante-y-sanitizante-con-base-en-biguanida/

[4] Tomado de: http://www.isciii.es/ISCIII/es/contenidos/fd-servicios-cientifico-tecnicos/fd-vigilancias-alertas/fd-brotes/fd-procedimientos/definicion-brote.shtml

[5] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018.

disuelto en el agua de mar. El cloro es una sustancia importante para la purificación del agua (como en plantas de tratamiento de agua) y en desinfectantes.

- **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[6].
- **Contaminación**: es la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía generadas por la actividad humana o de la naturaleza, en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.
- **Contaminación cruzada**: es el proceso por el cual los microorganismos de un área son trasladados, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que estos microorganismos pueden contaminar alimentos, superficies o ambientes.
- **Contaminación física**: consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento durante el almacenamiento, la elaboración o la cocción. (Papel, vidrio, metal, madera entre otros)
- **Contaminación química**: puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.
- **Contaminación biológica**: es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación; es ocasionada por animales (insectos, roedores, etc.) y manipuladores con deficiente estado de salud o aplicación incorrecta de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).
- **Desinfección**: 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.[7]
- **Desinfectante**: agente químico que disminuye la carga microbiana.
- **Detergente**: sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.
- **Enjuague**: es el proceso mediante el cual se retira con agua limpia los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de higienización.
- **Ficha técnica del producto utilizado y ficha técnica de seguridad**: es un documento que contiene la descripción de las características de un producto. Los contenidos varían dependiendo del tipo de producto, pero en general debe contener datos como el nombre del producto, características físicas, modo de uso y datos del fabricante.

---

[6] Ibid.

[7] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

- **Guía**: instrucciones basadas en el consenso de diferentes puntos de vista, cuya finalidad es orientar el curso de una actividad. Para los casos en que su implementación sea por parte de una entidad u organización externa su aplicación será voluntaria por parte del tercero.
- **Haragán**: goma natural con diseño de célula cerrada con soporte de metal o plástico reforzado que permite un fácil secado de superficies (pisos).
- **Higienización**: es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro elemento que pueda estar en contacto con los alimentos. Se define en dos pasos fundamentales: Limpieza que es la eliminación de las impurezas visibles, escombros, partículas visibles, polvo, entre otros y Desinfección que es la eliminación o reducción de las impurezas no visibles de microorganismos vivos (especialmente infecciosos) a niveles seguros, por medio de agentes químicos o métodos físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos, que no generen riesgo de contaminación y que en ningún caso comprometan la inocuidad del alimento.
- **Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA):** síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población.[8]
- **Infección**: es la invasión de un anfitrión por un microorganismo patógeno, su multiplicación en los tejidos y la reacción del anfitrión a su presencia y a la de sus posibles toxinas. Las infecciones pueden deberse a bacterias, hongos, virus, protozoos o priones. Las infecciones pueden ser además locales o sistémicas[9].
- **Inocuidad de los alimentos**: es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.[10]
- **Limpieza**: es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.[11]
- **Medidor**: recipiente para añadir la cantidad justa de producto que se requiera para el procedimiento. Podrán usarse vasos medidores, tubos falcón. Se prohíbe el uso de jeringas como medidor de soluciones. Microorganismo: también llamado microbio u organismo microscópico, es un ser vivo que sólo puede visualizarse con el Microscopio. Son organismos dotados de individualidad que presentan, a diferencia de las plantas y los animales, una organización biológica elemental. En su mayoría son unicelulares, aunque en algunos casos se trate de organismos cenóticos compuestos por células multinucleadas, o incluso multicelulares[12].

---

[8] Adaptado de: Protocolo de Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos –ETA- INS

[9] Dr. Jorge Antonio Amézquita Landeros, Dr. José Luis Jiménez Corona (29-ago-2011). «Capítulo8: Infección en cirugía». En Dr. Jesús Tápia Jurado; Dr.Abel Archundia García; Dr. Wulfrano Antonio Reyes Arellano. *Introducción a la cirugía*. México: McGraw-Hill (publicado el 20-sep-2011). pp. 119-134. ISBN 978-607-02-2469-0.

[10] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

[11] Ibid.

[12] Tomado de: https://www.ecured.cu/Microorganismo

- **pH**: el pH es una medida de acidez o alcalinidad de una disolución. El pH indica la concentración de iones hidrógeno presentes en determinadas disoluciones.[2] La sigla significa potencial de hidrógeno o potencial de hidrogeniones.[13]
- **Producto químico**: es un conjunto de compuestos químicos (aunque en ocasiones sea uno solo) destinado a cumplir una función. Generalmente el que cumple la función principal es un solo componente, llamado componente activo.
- **Proveedor**: son las personas u organizaciones que aportan insumos a un determinado proceso, pueden ofrecer servicios de apoyo dentro de la cadena productiva interna de la organización; o externos, si ofrecen insumos a la organización.
- **Registro sanitario**: es el acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.[14]
- **Registro sanitario (productos de aseo)**: es el acto administrativo expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), por el cual se autoriza previamente a una persona natural o jurídica, para producir, comercializar, importar, exportar, envasar, procesar y/o expender un producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico.
- **Seguridad**: es la característica de un producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico que permite su uso sin posibilidades de causar efectos tóxicos.
- **Sustancia peligrosa:** Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede 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.[15]
- **Toxicidad**: Capacidad intrínseca que posee un agente químico de producir efectos adversos sobre un órgano.[16]

8.6. MARCO TEORICO

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

---

[13] López, Raymond Chang, Kenneth A. Goldsby ; revisión técnica, Rodolfo Álvarez Manzo, Silvia Ponce (2013). *Química* (11a. ed. edición). México; Madrid [etc.]: MacGraw-Hill. ISBN 978-607-15-0928-4.

[14] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

[15] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

[16] Tomado de: http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/TextosOnline/EnciclopediaOIT/tomo1/33.pdf

Limpieza.

La limpieza es el proceso mediante el cual se retiran todos los residuos sólidos indeseables. La limpieza tiene como propósito:

- Eliminar suciedad y los residuos para evitar el desarrollo de microorganismos y plagas.
- Reducir los riesgos de contaminación cruzada.
- Remover en buena proporción microorganismos de las superficies y ambientes.
- Preparar las superficies para desinfección.
- Retirar la materia extraña que pueda afectar la calidad de los productos durante procesos futuros.
- Prevenir el deterioro de equipos y utensilios, por eliminación de residuos que puedan causar remoción, picadura, grietas u otros.
- Contribuir con el mantenimiento de un ambiente ordenado e higiénico.
- Evitar la generación de malos olores.

Desinfección.

La desinfección es tratamiento para reducir la carga microbiana existente en las superficies, utensilios y ambientes. Esta debe realizarse sobre superficies limpias. Dentro de los métodos de desinfección se encuentran:

- **Calor:** La eficiencia de los procesos de desinfección por calor depende de la temperatura alcanzada, tiempo mantenido y de la humedad. El grado de destrucción requerido se alcanzará siempre y cuando el método de aplicación y el diseño del equipo permita la penetración adecuada del calor en todas las partes del equipo. Para la desinfección con calor se puede utilizar vapor, agua caliente o hirviente.
- **Agentes Químicos**: Utilización de agentes químicos; la eficacia de los agentes de desinfección está influenciada por la concentración, el tipo de contacto, la temperatura, la materia orgánica (suciedad), pH. En la acción de los desinfectantes se distinguen las siguientes etapas:
- **Fijación:** Ocurre en la pared bacteriana. Es un fenómeno de naturaleza química o eléctrica.
- **Penetración:** Los desinfectantes atraviesan la pared bacteriana y la membrana celular.

Limpieza en áreas de servicios de alimentos

La limpieza es la etapa de la remoción de suciedad orgánica y físico química, sus objetivos son eliminar la mugre visible, evitar la contaminación cruzada y disminuir los riesgos de

contaminación microbiológica, mantener el funcionamiento adecuado de equipos y preparar las diferentes superficies para la desinfección.

8.7. MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES

Limpieza y desinfección de la planta física: Antes de iniciar este proceso se retiran todos los alimentos, se desconectan los aparatos eléctricos y se barren los pisos. Posteriormente se humedece la superficie que se va a limpiar iniciando desde las partes más altas hacia las más bajas, luego se aplica detergente, se retira con agua y se aplica desinfectante.

Limpieza y desinfección de la vajilla y cubiertos: Los equipos y utensilios deben facilitar los procesos de limpieza, lavado y desinfección de los mismos, deben ser de material no toxico, lisos, que no sean absorbentes y fácilmente desmontables o desarmables. Luego de recoger las vajillas y los cubiertos se retiran los alimentos, posteriormente se clasifican de acuerdo con el tipo de lavado y desinfección manual o mecánico. Tanto para el lavado mecánico como el manual el secado debe realizarse idealmente en estanterías con rejillas para permitir que el agua escurra y haya circulación del aire.

Limpieza e higiene del menaje y utensilios:

- Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada. Los que están en contacto con alimentos crudos (pescados, carne, frutas y hortalizas) se deben limpiar frecuentemente durante el día, y después de cada interrupción o cuando se cambie de un producto alimenticio a otro.
- El menaje se debe lavar cada vez que se utilice.
- El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable.
- La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (manteles, servilletas y cubre manteles) ésta se realizará siempre por separado. Almacenamiento de “sustancias químicas de limpieza y desinfección en los servicios de alimentos:
- Se debe destinar un área única y exclusivamente para el almacenamiento de sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, así como para guardar los elementos de higiene del establecimiento.
- Se debe mantener esta área limpia y aireada.
- Los productos deben estar debidamente ordenados y etiquetados.
- Nunca se deben usar embalajes vacíos de alimentos para almacenar químicos, así como tampoco nunca se almacenarán alimentos en envases vacíos de productos químicos.

- Los productos químicos deben ser mantenidos en su envase original y en caso que se requiera transferirlos a otro envase, es necesario etiquetar los nuevos envases y escribir las advertencias del fabricante sobre su uso.

A continuación, se describen las diferentes acciones que se deben realizar dentro del proceso de limpieza y desinfección en **El Centro de Educación Especial de Villavicencio,** para lograr el objetivo del programa de conformidad a las condiciones físicas, estructurales y de servicio misional del servicio de alimentación de la institución.

8.7.1. Métodos de higienización

- **Cepillado:** se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminar la suciedad, según el tipo de superficie.
- **Aspersión:** se usa para desinfectar grandes superficies (paredes, techos, ambientes, entre otros). Se debe tener en cuenta el control del tiempo de contacto del desinfectante.
- **Inmersión:** puede realizarse con o sin agitación según el caso. Se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.
- **Directa:** generalmente se usa para superficies o áreas con alta carga microbiana.

8.7.1.1. Actividades para la limpieza y desinfección

- **Limpieza principal**: consiste en la remoción o eliminación de residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, entre otros, de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja. en el servicio de alimentación para la limpieza de menaje con alimentos, esta se realizará a chorro de agua.
- **Aplicación de producto químico**: consiste en la aplicación de un producto detergente biodegradable, que ayuda a la remoción de partículas o suciedad. Esta actividad no aplica para la limpieza y desinfección de alimentos.
- **Enjuague:** es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente biodegradable empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación.
- **Desinfección:** es la aplicación del producto químico usado en el servicio de alimentación para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto y las concentraciones definidas en el presente documento
- **Enjuague final**: es la remoción de los restos del desinfectante usado en la fase anterior mediante el uso de agua.

8.7.2. Métodos de limpieza

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes biodegradables.

La limpieza se refiere a la remoción de polvo, grasa, resto de comida u otros elementos visibles en partículas en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua limpia y de un agente de limpieza.

- **Métodos físicos:** es la limpieza realizada con productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, escobas, entre otros. Se usan para la limpieza de platos, superficies, utensilios, entre otros.
- **Métodos químicos:** esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. p. ej.: detergentes biodegradables.
- **Métodos manuales:** esta limpieza se realiza por contacto o por inmersión, y se utilizan cuando es necesario remover la suciedad refregando con soluciones detergentes. Para ello se recomienda utilizar un recipiente que contenga las soluciones detergentes para sumergir las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.
- **Limpieza in situ:** es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar; las cuales se lavan con una solución de agua y detergente biodegradable a una presión suficiente para realizar una limpieza óptima.

8.7.3. Agentes de limpieza o limpiadores

Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que ésta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

- Biodegradable
- Inoloro
- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua
- No corrosivo
- Estable durante el almacenamiento
- Fácil de dosificar
- No tóxico en el uso indicado
- Fácil eliminación por enjuague

Así mismo, debe tener las siguientes funciones:

- Separar las suciedades
- Disminuir la tensión superficial
- Destrucción final de grasas

8.7.4. Técnicas de aseo para pisos

Técnica de arrastre: consiste siempre en limpiar en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante limpiar muy bien los imperfectos y grietas en las cuales se puede acumular suciedad.

Técnica del ocho: se inicia con el trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio, haciendo movimientos semicirculares de borde a borde hacia el lugar de la salida para asegurarse que todo el piso quede debidamente trapeado.

8.7.5. Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección

- Carga microbiana
- Concentración del agente desinfectante
- Materia orgánica
- Duración de la acción germicida
- Temperatura del agua
- Humedad
- pH

8.7.6. Desinfección

Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:

- No tóxicos
- Alta actividad antimicrobiana
- Cumplir con las normas legales

8.7.7. Clases de desinfectantes

Existen cuatro agentes desinfectantes de uso común: biguanidas poliméricas, yodo, amonio cuaternario y cloro. Independiente de cuál se use, existen tres reglas que deben aplicarse para que el saneamiento sea efectivo:

- **Regla No. 1:** todos los residuos visibles deben eliminarse previamente, de lo contrario estos consumirán gran parte de la acción del agente desinfectante.
- **Regla No. 2:** verificar la correcta dosificación y dilución del desinfectante.
- **Regla No. 3:** tener en cuenta el tiempo de acción de la solución desinfectante.

8.7.8. Técnica de desinfección por sustancia química

Consiste en la utilización de un agente químico desinfectante por aspersión, inmersión o vertimiento directo. Los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

- **Inactividad debida a la suciedad:** la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto, antes de realizar la desinfección, debe existir un adecuado proceso de limpieza.
- **Temperatura de la solución:** por lo general, cuanta más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría. Sin embargo, debe verificarse la ficha técnica del producto para confirmar la temperatura recomendada por el fabricante.
- **Tiempo:** todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.
- **Dilución:** la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará.
- **Estabilidad:** la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

8.7.9. Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante

Es importante considerar que cuando se va a usar el hipoclorito de sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del hipoclorito de sodio.
Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes:

- **Concentración para uso industrial:** 13%
- **Concentración para uso doméstico:** 5,25%

La dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de hipoclorito de sodio (NaClO) sugerida por la entidad, concentración para uso doméstico: 5,25%, se encuentra relacionada a continuación en la tabla N° 2.

Tabla No. 2 Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO)

	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	**Código: PD-SST-11**
	PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION	**Fecha: 11-05-2021**
		Version: 2

CONCENTRACION DEL HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% A UTILIZAR EN DESINFECCIONES				
ELEMENTOS A DESINFECTAR	**CANTIDAD DE AGUA**	**CANTIDAD DE DESINFECTANTE**	**TIEMPO DE ACCION**	**CANTIDAD TOTAL DE LA DILUCION**
UTENSILIOS Y EQUIPOS. PAÑOS Y LIMPIONES	950 cc	50 cc	5 - 10 minutos	1 litro
ESCOBAS Y TRAPEROS	4500 cc	500 cc	5 - 10 minutos	5 litros
PAREDES, TECHOS Y PISOS	4500 cc	500 cc	5 - 10 minutos	5 litros
BAÑOS	4500 cc	500 cc	10 - 15 minutos	5 litros
SUPERFICIES	950 cc	50 cc	5 - 10 minutos	1 litro
AMBIENTES	1 Litro	6 ml		

Nota 1: Para tomar la medida del desinfectante se deben utilizar vasos medidores y/o probetas y/o tubos falcón. No se permiten elementos medidores que no garanticen exactitud en la toma del desinfectante.

Nota 2: Cuando se efectué el re-envase del desinfectante, éste deberá contener una etiqueta que identifiqué el producto según la NTC5465, a su vez NO podrá ser re-envasado en envases plásticos que hayan sido utilizados anteriormente en alimentos o bebidas. Así mismo el rotulo debe contener información referente a los riesgos del producto para la salud. Tener en cuenta que no todos los envases contienen exactamente un litro. Adicionalmente se debe tener en cuenta que el re-envase debe efectuarse en recipientes opacos, debido a que estos productos se inactivan con la luz solar.

Nota 3: Todo proceso en el que se utilice agua caliente, previo al vertimiento de estas aguas a los sistemas de alcantarillado deberán someterse a un tiempo de reposo para enfriamiento.

Las ppm utilizadas para la preparación de la solución desinfectante son las siguientes:

- Alimentos (frutas y verduras), bolsas de leche, empaques de lácteos, bolsas de pulpa de frutas, enlatados, empaques de embutidos: 50 ppm
- Utensilios y equipos, ambiente, puertas y ventanas: 150 ppm
- Superficies, uniforme (peto plástico y botas), cepilleros y protectores de cepillos de dientes: 200 ppm
- Puntos ecológicos, paredes, techos y pisos: 300 ppm
- Contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos, mallas y anjeos, baños, área lava-colas, implementos de aseo: 400ppm.

8.7.10. Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección

Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

El **CEE** debe implementar la clasificación de elementos de aseo de acuerdo a la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible.

Los elementos para realizar la limpieza y desinfección deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas. Es necesario usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados. ***No se permite el lavado y la ubicación de elementos de aseo en área de preparación ni en el área de almacenamiento de alimentos*.**

Se recomiendan el tapabocas y otros elementos de protección personal contra salpicaduras o irritaciones de las vías respiratorias, teniendo en cuenta que el hipoclorito de sodio es una sustancia corrosiva e irritante. En todo caso se deberá dar cumplimiento a las fichas de seguridad del producto y a las indicaciones de seguridad.

8.7.11. Manejo de productos químicos

Identificar que los insumos para el aseo se encuentren debidamente sellados y cumplan con requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento.

- Todo producto químico que sea utilizado en el **CEE** deberá contar con la ficha técnica y de seguridad o impresa en un lugar accesible; la cual deberá ser divulgada a todo el personal que manipule y tenga contacto con estos productos y tener constancia de esta divulgación.
- Clasificar los insumos por sus características, teniendo en cuenta las indicaciones de almacenamiento establecida en la hoja de seguridad o ficha técnica, que debe entregar el proveedor. Garantizando la publicación de la matriz de compatibilidad de los productos en un lugar visible.
- Los insumos se deben almacenar por grupos y sus etiquetas deben estar a la vista.
- Mantener una adecuada rotación del stock de insumos de aseo. Rotación de acuerdo al método primeros en entrar, primeros en salir (PEPS).

El siguiente procedimiento debe realizarse cada vez que cambie de actividad, los pasos son:



Fuente: OMS. 2017.

8.7.12. Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios

El Centro de Educación Especial de Villavicencio, realiza un inventario de todas las instalaciones y equipos conforme a la información contenida en la Tabla No. 3; para facilitar la adopción del plan. El inventario se ha realizado por áreas, espacios, especificando instalaciones, equipos y utensilios. Cada elemento inventariado tiene una guía de limpieza y desinfección asociado.

La aplicación del inventario de áreas y espacios es conjunta con un profesional de nutrición y SIGE acorde con el área que corresponda y el responsable del área.

Tabla No. 3 Inventario de áreas y espacios.

ZONAS DE ALIMENTOS			
Son los lugares donde existe tránsito de alimentos crudos o preparados.			
Área	**Instalaciones**	**Equipos**	**Utensilios**
Preparación, servido y distribución de alimentos	Paredes	Licuadora	Utensilios de cocina
	Pisos	Nevera	Estantes
	Techo Lámparas	Congelador	Canecas de cocina
	Puerta	Campana extractora	Menaje
	Ventanas	Báscula - gramera	
		Termómetros	
		Hornos	
		Estufa	
Salón comedor	Paredes	Mesas	Bandejas de plástico
	Pisos	Sillas	Carros transportadores
	Techo		
	Puerta		
	Ventanas		
Almacenamiento de alimentos	Pisos	Estantes	Recipientes para almacenamiento de alimentos Canastillas Canecas
	Paredes	Estibas	
	Techo	Báscula	
	Ventanas		
	Puerta		
	Mesones		
	Abarrotes		

A partir de los inventarios de las áreas, instalaciones, maquinaria-equipos y utensilios se han desarrollado las guías de actuación para la correcta limpieza y desinfección.

8.7.13. Guía para limpieza y desinfección

La distribución de espacios y equipos en el servicio de alimentación del **CEE** aseguran realizar la correcta limpieza y desinfección en todas las áreas, para tal fin en la tabla No.4 se presenta la frecuencia, implementos, actividades y responsables.

Limpieza y desinfección:

- 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.
- La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, luego se procede a enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón detergente con una esponja, cepillo o escoba. Seguidamente se debe restregar las superficies hasta que toda el área que se esté trabajando esté completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos
- El enjuague final se hace con suficiente agua potable hasta que desaparezca completamente el jabón.
- Posterior a la limpieza se continúa con la desinfección, de acuerdo a las especificaciones para cada área y/o producto. El cuadro sobre los procedimientos para la limpieza y desinfección muestra la manera adecuada como se realizan los procedimientos de limpieza y desinfección en el servicio de alimentación.
- Cada vez que se realicen las labores de limpieza y desinfección en el servicio de alimentos el supervisor deberá verificar lo realizado, lo cual se encuentra consignado en el ***formato lista de verificación de limpieza y desinfección*** **(anexo 1)** el cual debe diligenciarse una vez al finalizar las labores del día.
- Para la limpieza y desinfección de los alimentos se iniciará retirando los residuos de polvo o mugre visible, enjuagando con suficiente agua limpia y sumergiendo el alimento en la solución desinfectante durante máximo 5 minutos y posteriormente enjuagando con agua limpia y dejando secar.

Tabla No. 4 Guía de limpieza y desinfección

	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	**Código: PD-SST-11**
	PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION	**Fecha:** 15/0/2025
		Versión: 4

QUE	QUIEN	COMO	CUANDO	SOLUCION DESINFECTANTE
ALACENAS, GABINETES, RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	Manipuladoras de alimentos	Desocupar completamente la alacena o los gabinetes. Sacudir con un paño seco para retirar residuos. Aplicar solución desinfectante por todas las paredes de la alacena o recipiente. Dejar secar y volver a introducir los víveres	Semanalmente	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua.
NEVERA	Manipuladoras de alimentos	Apagar la nevera. Sacar todos los alimentos. Retirar las partes de la nevera como rejillas, bandejas, gavetas. Aparte, sumergir estas partes en un recipiente hondo con solución desinfectante durante 5 minutos. Con la ayuda de un paño absorbente empapado en la misma solución desinfectante, limpiar todas las paredes de la nevera por dentro, cuidando de que se llegue a todos los rincones y partes pequeñas. Retirar el exceso de humedad con el mismo paño, Dejar secar y volver a poner las rejillas y/o partes que se hayan retirado. Se debe limpiar también la nevera por fuera y retirar del sitio donde se encuentra para lavar el piso y las paredes.	Semanalmente	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua.

	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	**Código: PD-SST-11**
	PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION	**Fecha: 15-01-2025** **Versión: 4**

QUE	QUIEN	COMO	CUANDO	SOLUCION DESINFECTANTE
CONGELADOR	Manipuladoras de alimentos	Se realiza el mismo procedimiento de la limpieza de la nevera.	Cada 15 días	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua.
ESTUFA - HORNO	Manipuladoras de alimentos	Desmontar las rejillas de la estufa. Limpiar con un paño húmedo para retirar el polvo y algunos residuos. Con la ayuda de una esponja abrasiva aplique y frote solución detergente. Retire con un paño húmedo toda la solución. Deje secar. Semanalmente después del lavado con detergente, aplicar solución desinfectante con un paño humedecido en la solución. Retirar el exceso de humedad, dejar secar.	Diariamente. Desinfección: Semanalmente	
LICUADORA	Manipuladoras de alimentos	Desmontar las partes de la licuadora. Con la ayuda de una esponja abrasiva aplique y frote bien para limpiar con solución detergente. Retire el jabón con agua limpia. Sumerja las partes en la solución desinfectante y deje actuar durante 5 minutos. Escurra bien y termine de secar con un paño seco. El motor se limpia con un paño húmedo.	Diariamente. Desinfección: Semanalmente	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua.

	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	**Código: PD-SST-11**
	PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION	**Fecha: 15-01-2025**
		Versión: 4

QUE	QUIEN	COMO	CUANDO	SOLUCION DESINFECTANTE
GRAMERA	Manipuladoras de alimentos	Retirar los residuos del plato de la gramera. Con la esponja mojada en solución desinfectante limpiar bien el plato y toda la gramera. Pasar un paño seco para retirar el exceso de humedad. Dejar secar al medio ambiente.	Cada vez que se utilice	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua.
LAVAPLATOS	Manipuladoras de alimentos	Enjuagar la superficie con suficiente agua. Con la ayuda de una esponja abrasiva aplique y frote solución detergente. Retire con abundante agua limpia. Aplicar solución desinfectante al finalizar las labores del día.	Al iniciar y terminar labores del día. Desinfección: al terminar labores del día.	
MESONES	Manipuladoras de alimentos	Retirar los utensilios, equipos y la basura que haya quedado sobre los mesones. Con suficiente agua y con la ayuda de una esponja abrasiva aplique y frote solución detergente. Retire el detergente con abundante agua limpia. Con un paño limpio retire el exceso de humedad. Aplique solución desinfectante. Deje secar.	Al iniciar y terminar labores del día.	20 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua.

	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	**Código: PD-SST-11**
	PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION	**Fecha: 15-01-2025**
		Versión: 4

QUE	QUIEN	COMO	CUANDO	SOLUCION DESINFECTANTE
PISOS Y PAREDES	Manipuladoras de alimentos	Retirar los residuos de suciedades que halla en las paredes y esquinas del techo. Barrer con el fin de eliminar la basura y el polvo. Limpiar las paredes con un paño empapado en solución detergente. Retirar el detergente utilizando un paño humedecido en agua limpia. Aplicar solución desinfectante y dejar secar. Barrer el piso para retirar la mugre. Aplicar detergente y restregar con la ayuda de una escoba cuidando de limpiar bien en las esquinas. Enjuagar con suficiente agua. Retirar el exceso de humedad. Aplicar solución desinfectante.	Paredes: Mensualmente. Pisos: Diariamente	Revisar tabla de dilución con desinfectante hipoclorito de sodio
PAÑOS, LIMPIONES	Manipuladoras de alimentos	Sumergir las esponjas y paños en el balde con solución detergente. Refregar muy bien. Retirar el jabón con abundante agua y sumergirlos en solución desinfectante. Dejar actuar por 10 minutos. Enjuagar con suficiente agua limpia. Escurrir y dejar secar.	Al finalizar labores diariamente	Desinfectante: 50 cc de hipoclorito al 5.25% por 950 cc de agua

	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	**Código: PD-SST-11**
	PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION	**Fecha: 15-01-2025**
		Versión: 4

QUE	QUIEN	COMO	CUANDO	SOLUCION DESINFECTANTE
ESCOBAS, TRAPEROS	Manipuladoras de alimentos	Retirar el material sólido que tengan incrustados los traperos y las escobas. Sumergir en la solución detergente. Restregar bien. Enjuagar muy bien con agua. Aparte preparar la solución con desinfectante y sumergir los implementos. Dejar actuar por 10 minutos. Enjuagar y escurrir. El balde para este procedimiento debe ser de uso exclusivo para esto.	Al terminar labores del día.	Desinfectante: 100 cc de hipoclorito al 5.25% por 900 cc de agua
UTENSILIOS Y MENAJE (Ollas, platos, vasos, cubiertos, jarras, bandejas, coladores, ralladores, tablas para picar)	Manipuladoras de alimentos	Eliminar los residuos con una servilleta o un paño seco. Lavar con una solución de jabón detergente. Refregar muy bien con la esponja abrasiva y enjugar con suficiente agua limpia. Escurrir, Secar bien. Semanalmente preparar la solución desinfectante y sumergir los utensilios y el menaje. Escurrir bien. Almacenar.	Al terminar labores del día. Desinfección: Semanalmente	Revisar tabla de dilución con desinfectante hipoclorito de sodio

	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	**Código: PD-SST-11**
		Fecha: 15-01-2025
	PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION	**Versión: 4**

QUE	QUIEN	COMO	CUANDO	SOLUCION DESINFECTANTE
VERDURAS DE HOJAS	Manipuladoras de alimentos	Retirar los residuos de polvo o mugre visible. Enjuagar con suficiente agua limpia. Sumergir en la solución desinfectante con la debida dilución y el tiempo de exposición.	Cada vez que se preparen	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua. Tiempo de exposición: 1 minuto
FRUTAS CON CASCARA	Manipuladoras de alimentos	Retirar los residuos de polvo o mugre visible. Enjuagar con suficiente agua limpia. Sumergir en la solución desinfectante con la debida dilución y el tiempo de exposición.	Cada vez que se vayan a ofrecer	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua. Tiempo de exposición: 5 minutos
FRUTAS SIN CASCARA	Manipuladoras de alimentos	Retirar los residuos de polvo o mugre visible. Enjuagar con suficiente agua limpia. Retirar la parte no comestible. Sumergir en la solución desinfectante con la debida dilución y el tiempo de exposición.	Cada vez que se preparen	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua. Tiempo de exposición: 2 minutos
HORTALIZAS O VERDURAS CON CASCARA	Manipuladoras de alimentos	Retirar los residuos de polvo o mugre visible. Enjuagar con suficiente agua limpia. Sumergir en la solución desinfectante con la debida dilución y el tiempo de exposición.	Cada vez que se preparen	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua. Tiempo de exposición: 5 minutos
HORTALIZAS O VERDURAS SIN CASCARA	Manipuladoras de alimentos	Retirar los residuos de polvo o mugre visible. Retirar las partes no comestibles. Enjuagar con suficiente agua limpia. Sumergir en la solución desinfectante con la debida dilución y el tiempo de exposición.	Cada vez que se preparen	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua. Tiempo de exposición: 2 minutos

	SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	**Código: PD-SST-11**
	PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION	**Fecha: 15-01-2025**
		Versión: 4

QUE	QUIEN	COMO	CUANDO	SOLUCION DESINFECTANTE
HUEVOS	Manipuladoras de alimentos	Retirar los residuos de polvo o mugre visible. Enjuagar con suficiente agua limpia. Sumergir en la solución desinfectante con la debida dilución y el tiempo de exposición	Cada vez que se preparen	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua. Tiempo de exposición: 1 minuto
BOLSAS DE LECHE	Manipuladoras de alimentos	Retirar los residuos de polvo o mugre visible con la ayuda de un paño húmedo. Sumergir las bolsas en solución desinfectante con la debida dilución y el tiempo de exposición.	Cada vez que se vayan a utilizar	5 c.c. de Desinfectante Biológico por 1 litro de agua. Tiempo de exposición: 5 minutos

Los cepillos, paños e implementos utilizados para la limpieza serán lavados y desinfectados periódicamente. Así mismo para evitar contaminación cruzada no se deben utilizar los mismos implementos de limpieza para todas las zonas o equipos.

El horario de limpieza y desinfección debe planearse se realizan de tal manera que no se ejecuten al mismo tiempo que se preparan los alimentos o momentos en que se suministra

alimentos que represente un riesgo para los participantes.

En caso dado que se presente un brote viral debe seguir las recomendaciones dadas por secretaria de Salud frente al manejo y dosificación del desinfectante.

8.7.14. HOJAS DE DATOS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

La Ficha Técnica de producto es un documento que presenta de forma concreta las características, usos y aplicaciones de una sustancia.
La Hoja de Seguridad es un documento mucho más amplio que presenta varias secciones de acuerdo con lo dispuesto normativamente donde se incluye riesgos, almacenamiento, elementos de protección personal a emplear, disposición final y medidas de transporte entre otros. Las fichas de seguridad de los productos utilizados en las actividades de limpieza y desinfección se encuentran en el **anexo No.2.**

A continuación, se enlistan las hojas de seguridad y fichas técnicas que deben adjuntar (según corresponda) de los productos químicos de aseo usados en el **CEE,** las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto.

8.7.14.1. Jabones Y Detergentes

Hoja(s) de seguridad y ficha técnica No. 1 y 2: detergente(s) y jabones usados por el personal de apoyo logístico, encargadas de realizar las actividades de limpieza y desinfección.

8.7.14.2. Desinfectantes

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 3: desinfectante(s) usados por el personal de apoyo logístico, encargadas de realizar las actividades de limpieza y desinfección. Se debe aclarar la concentración de Hipoclorito que contiene el producto.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 4: desinfectante(s) de frutas y verduras usados por el personal de apoyo logístico, encargadas de realizar las actividades de limpieza y desinfección.

8.7.14.3. Desengrasante.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 5: desengrasante(s) usados por el personal de apoyo logístico, encargadas de realizar las actividades de limpieza y desinfección.

8.7.14.4. Productos lava loza.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica del No. 6: lava loza(s) usados por el personal de apoyo logístico, encargadas de realizar las actividades de limpieza y desinfección.

8.7.14.5. Limpiadores.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 7: limpiador(es) de vidrio usados por el personal de apoyo logístico, encargadas de realizar las actividades de limpieza y desinfección.

8.7.14.6. Productos de bioseguridad

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 8 y 9: jabón de manos y gel antibacterial usados por el personal de apoyo logístico, encargadas de realizar las actividades de limpieza y desinfección.

8.8. PLAN DE CONTINGENCIA

Los planes de contingencia deben permitir reaccionar en forma coordinada, oportuna y eficaz frente a situaciones accidentales, que puedan ocasionar riesgo o daño al momento de desarrollar los procesos o acciones del programa descritos. Estos contienen las medidas técnicas, humanas y organizativas necesarias para dar continuidad al servicio de alimentación. La situación que puede presentarse se relaciona con la falta de agua, la cual se trata en el plan de contingencia en el programa de agua segura.

Las demás acciones del programa limpieza y desinfección, son de tipo preventivo a través del uso de los formatos de verificación en la periodicidad establecida.

9. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

9.1. INTRODUCCIÓN

El Programa de Gestión de Residuos Sólidos y Líquidos, establece los lineamientos para el manejo y la gestión integral de residuos sólidos, ya sean estos ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, los cuales son generados al interior del servicio de alimentación de

la institución. Dichos lineamientos establecen las diferentes directrices a nivel institucional que se deben adelantar para la gestión ambiental de los mismos.

Por este motivo el presente programa se encuentra articulado con las directrices ambientales que tiene la institución, bajo los diferentes procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos del **CEE.**

9.2. OBJETIVO GENERAL

Recoger y manejar racionalmente los residuos sólidos y líquidos generados por las actividades realizadas en los Servicios de Alimentación optimizando su manejo y disposición dentro y hacia el exterior de los mismos, para evitar procesos de alteración en la inocuidad de los productos, afección a la salud de las niñas, niños adolescentes y/o deterioro al medio ambiente.

9.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adoptar, articular e implementar los lineamientos ambientales que aplican para la gestión integral de los residuos.

- Garantizar el cumplimiento, actualización y comunicación de la normatividad legal vigente, aplicable al Programa de Gestión integral de Residuos en el servicio de alimentación de la institución.

- Prevenir la contaminación de fuentes hídricas, el suelo y la atmósfera, mediante la implementación de cada lineamiento ambiental, reduciendo el riesgo de contaminación generado por la inadecuada manipulación de residuos sólidos.

9.4. ALCANCE

Aplica a las instalaciones de los Servicios de Alimentación del **Centro de Educación Especial de Villavicencio** que generan diferentes tipos de residuos sólidos que puedan tener impacto sobre la inocuidad de los alimentos, el ambiente y/o con los funcionarios que se encuentren desarrollando sus actividades diarias.

9.5. DEFINICIONES

Aceite Vegetal Usado – AVU: se entiende por Aceite Vegetal Usado aquel producto “Lípido” desnaturalizado por su utilización a altas temperaturas, que se genera en los establecimientos indicados en el presente Acuerdo, al cual se le han modificado las características organolépticas y fisicoquímicas del producto original produciendo cambios en la composición de los ácidos grasos saturados que lo forman.

Alimentos: 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 especia.

Almacenamiento: acopio temporal de residuos sólidos en contenedores, depósitos y/o contenedores retornables en el lugar de generación, para su posterior entrega a la organización de recicladores de oficio y a la empresa de aseo según las características que presente el material almacenado.

Almacenamiento temporal: es la acción de depositar segregada (separada) y temporalmente los residuos.

Aprovechamiento: reincorporación de los residuos recuperados al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje, o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos.

Certificado de entrega de residuos sólidos: documento en el cual la asociación de recicladores o el reciclador valida la cantidad y tipo de material recuperado mensualmente.

Disposición final de residuos: es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.

Frecuencia del servicio: es el número de veces por semana en el que se recolectan los residuos generados en el CEE por parte de un operador de aseo.

Generador o productor: funcionario, visitante o participante del servicio, que produce residuos sólidos en el desarrollo de sus actividades dentro de la institución

.

Gestión integral de residuos sólidos: es el conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia, costos, tratamiento, posibilidades de recuperación, aprovechamiento, comercialización y disposición final.

Parte interesada: es la persona natural o jurídica que se beneficia con la prestación de un servicio público, bien como propietario del inmueble en donde este se presta dicho servicio, o como receptor directo del servicio.

Punto Ecológico: conjunto de tres canecas unidas entre sí, del mismo tamaño y la misma capacidad, caracterizadas por los colores institucionales amarillo, verde y azul, rotulada cada

una con su respectivo adhesivo informativo que describe el tipo de elementos a disponer en cada una de las canecas.

Reciclador de oficio: se entiende por reciclador de oficio en condiciones de pobreza la persona natural que deriva su sustento y el de su familia del reciclaje de residuos sólidos y que tiene su lugar de residencia en inmuebles clasificados en los estratos 1 o 2.

Reciclaje: proceso mediante el cual se aprovecha y transforma los residuos sólidos recuperados restableciendo a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.

Recolección: es la acción y efecto de recoger y retirar los residuos sólidos de uno o varios generadores efectuada por la persona prestadora del servicio.

Recuperación: es la acción que permite seleccionar y retirar los residuos sólidos que pueden someterse a un nuevo proceso de aprovechamiento, para convertirlos en materia prima útil en la fabricación de nuevos productos.

Relleno sanitario: es el lugar técnicamente seleccionado, diseñado y operado para la disposición final controlada de los residuos sólidos, sin causar peligro, daño o riesgo a la salud pública, minimizando y controlando los impactos ambientales y utilizando principios de ingeniería, para la confinación y aislamiento de los residuos sólidos en un área mínima, con compactación de residuos, cobertura diaria de los mismos, control de gases y lixiviados, y cobertura final.

Residuo o desecho peligroso: es aquel que, por sus características infecciosas, tóxicas, explosivas, corrosivas, inflamables, volátiles, combustibles, radiactivas o reactivas puedan causar riesgo a la salud humana o deteriorar la calidad ambiental hasta niveles que causen riesgo a la salud humana. También son residuos peligrosos aquellos que sin serlo en su forma original se transforman por procesos naturales en residuos peligrosos. Así mismo, se consideran residuos peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

Residuo sólido aprovechable: es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.

Residuo sólido no aprovechable: es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición.

Residuo sólido o desecho: es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final.

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

Servicio ordinario de aseo: es la modalidad de prestación de servicio público domiciliario de aseo para residuos sólidos de origen residencial y para otros residuos que pueden ser manejados de acuerdo con la capacidad del prestador del servicio de aseo y que no corresponden a ninguno de los tipos de servicios definidos como especiales. Está compuesto por la recolección, transporte, transferencia, tratamiento y disposición final de los residuos sólidos originados por estas actividades.
Unidad de almacenamiento: es un área definida y cerrada, que cumple con la normatividad aplicable vigente, donde se disponen temporalmente los residuos sólidos para su posterior entrega al Operador de Aseo de la zona o al Reciclador de oficio.

9.6. MARCO TEÓRICO

Los residuos sólidos siempre han estado y estarán ligados a todas las actividades humanas y animales, es por ello que el hombre, históricamente les ha manejado de acuerdo a las condiciones de cada época. La evacuación inapropiada de “las basuras” en la edad media y renacentista generó una gran cantidad de vectores que afectaron significativamente la salud pública de los habitantes de estos periodos y fue solo hasta el siglo XIX cuando se tomó conciencia de la importancia que tiene el manejo adecuado de los residuos sobre la salud humana y se empezaron a desarrollar prácticas más apropiadas para la disposición de los desechos. Más adelante aparece el concepto de Gestión de Residuos Sólidos que no solo involucra la salud pública como único principio sino también la estética, la economía, la ingeniería y otras consideraciones ambientales.

Es importante resaltar que el **Centro de Educación Especial de Villavicencio** cuenta con diferentes lineamientos ambientales, que establecen las directrices para el manejo integral de los diferentes residuos producidos a nivel institucional desde su generación hasta su disposición final, por lo cual la implementación de dichos lineamientos en el servicio de alimentación que le aplique le dará estricto cumplimiento a este programa.

Reciclaje

El reciclaje aplica tanto para residuos biodegradables como para los de difícil degradación. El reciclaje generalmente incluye: la separación en la fuente y recuperación de materiales; el procesamiento intermedio, a través de la selección, embalaje y almacenamiento, transporte y comercialización para su procesamiento final (materia prima o producto).

El proceso de reciclaje o reúso como tal, comienza con la separación en la fuente (lugar de origen), o la selección de materiales por parte del generador; siguiendo el procesamiento primario que consiste en la recolección selectiva hacia centros de acopio, donde la clasificación de los materiales, es un asunto técnico para el que se ofrecen soluciones múltiples. Abordando el reciclaje desde el punto de vista mundial, éste se ha convertido en una actividad importante, tanto en países desarrollados, con sistemas más consolidados, donde existen programas de recogida organizados y centros de procesamiento adecuados; como también en países del tercer mundo donde el reciclaje informal existe hace muchos años. Es importante señalar que el reciclaje formal apenas comienza a tomar fuerza hace casi una década, es desde este periodo de tiempo que han empezado a surgir una serie de requerimientos a tener en cuenta a la hora de realizar el proceso, ellos son: buena disponibilidad de espacio y control de sus condiciones higiénico-sanitarias para evitar que se conviertan en focos de infección, con los consecuentes problemas de contaminación y salud pública.

9.7. PROCEDIMIENTO

Para la correcta segregación de los residuos generados, se debe contar con contenedores suficientes, de acuerdo a las necesidades de cada área (pasillos, cocina) lo mismos deben cumplir con el código de colores establecido en la Resolución No. 2184 de 2019, el cual es: Negro, Verde y Blanco.

A continuación, se presenta en la **Tabla No. 1**, el consolidado de la ubicación general y las especificaciones de las canecas a utilizar.

Tabla 1 Ubicación general y las especificaciones de canecas

COLOR DEL RECIPIENTE Y ROTULO	CLASE DE RESIDUO	CONTENIDO BASICO
	**RECICLABLES APROVECHABLE**	•Cajas de cartón (Cartón delgado). •Plástico •Vidrio •Metales
	**ORGANICOS APROVECHABLES**	• Residuos de alimentos. • Cascaras de frutas y verdura • Residuos de jardinería
	**NO APROVECHABLES**	• Papel higiénico • Servilletas • Papeles y cartones contaminad con comida • Papeles metalizados

Nota 1. Para lo anterior cada una de las bolsas debe coincidir con el color de las canecas, con el fin de garantizar una comunicación pedagógica (visual) y articulada con cada persona que realice la separación en la fuente “funcionarios, contratistas y/o participantes, también cada caneca contará con un rótulo visible y legible, que permita determinar por color el tipo de residuos sólidos que deben ser depositados en cada caneca.

Para llevar a cabo una adecuada disposición de residuos, es importante entender cómo se clasifican los residuos, realizar una adecuada separación de los mismos y trabajar bajo la norma reutilizar, reducir, reciclar. Las normas que rigen una adecuada recolección de residuos deben garantizar que la ruta de los mismos no genere alteración en los procesos que se llevan a cabo en el servicio de alimentación y buscan ofrecer no solo una ración alimentaria de excelente calidad, sino que también se promueva el cuidado de los recursos y del medio ambiente.

El Centro de Educación Especial de Villavicencio cuenta con canecas de color verde y negro con sus respectivas bolsas del mismo color en el área de servicio de alimentación, con el fin de realizar la segregación adecuada de residuos.

Adicionalmente en el Patio interior 1 el **CEE** cuenta con un punto ecológico para atender los requerimientos en cuanto al manejo de residuos sólidos.

9.7.1. CARACTERIZACION DE RESIDUOS SOLIDOS

El manejo de residuos sólidos tiene como finalidad el uso conveniente de los mismos generados dentro de las instalaciones del Servicio de Alimentación del **Centro de Educación Especial de Villavicencio**, con el fin de eliminar la generación de malos olores, y evitar la contaminación por la llegada de plagas a las diferentes zonas de proceso y almacenamiento. Este manejo debe ser continuo por parte del personal, quienes deben estar capacitados en el tema para proporcionar un ambiente inocuo y seguro para la manipulación de los productos.

Para dar cumplimiento al programa de residuos sólidos se deben adoptar las siguientes medidas:

- La adecuada separación en la fuente de los residuos sólidos.
- La clasificación clara de los residuos
- El correcto almacenamiento de los residuos para su posterior recolección.

La separación de los residuos dentro del Servicio de Alimentación debe realizarse en dos (2) grupos así:

- **Residuos orgánicos:** Como son; residuos de materias primas de alimentos, residuos de comida, cáscaras de frutas, residuos de café, cáscaras de huevo, etc. Estos deben ir en canecas y bolsas de color **VERDE.**
- **Residuos ordinarios**: Como empaques de alimentos que hayan estado en contacto directo con éste (envases, servilletas, individuales, bolsas, residuos de barridos). Estos deben ir en bolsa de color **NEGRO** y en recipiente del mismo color.

En la clasificación de residuos sólidos el personal deberá:

- Separar los residuos en el origen y disponerlos en los recipientes y áreas destinadas para tal fin.
- Realizar la clasificación correctamente, para reducir volumen, y permitir el uso del espacio sobrante en el almacenamiento de otros residuos.
- Los recipientes para la recolección de los residuos sólidos deben estar debidamente identificados, dotados de bolsas del color correspondiente a la clasificación del residuo generado, ubicados en sitios estratégicos para su uso. Son de material plástico

resistente, o acero inoxidable (Aros), impermeable, lavables, son de boca ancha y cuentan con tapa que permite mantener los recipientes cubiertos constantemente.

- Los recipientes para la recolección de residuos sólidos se deben evacuar diariamente y su proceso de higienización se debe realizar al retirar los residuos.
- Las áreas de contenedores para el almacenamiento final de residuos deben ser cubiertas para proteger los recipientes de almacenamiento de aguas lluvias, poseer una adecuada ventilación e iluminación. Su ubicación debe impedir el acceso de insectos o plagas y su fácil higienización.

CLASIFICACION	RESIDUO SUBPRODUCTO	ORIGEN	CARACTERISTICAS	TIPO DE RESIDUO
Reciclable Aprovechable	Papel cartón Plástico y vidrio	Empaques en Centro de Acopio y Centro de producción.	Biodegradable, aprovechable, no peligroso.	Color Blanco
Orgánico	Residuos de materias primas y alimentos	Alistamiento de alimentos y productos terminados	Biodegradable, aprovechable, no peligroso	Color Verde

Para el manejo y clasificación de residuos sólidos se debe tener en cuenta:

- El encargado de transportar los residuos hasta el cuarto debe usar elementos de seguridad como: Guantes, Tapabocas, especialmente en el manejo de residuos orgánicos de fácil descomposición.
- Después de manipular los residuos se debe lavar las manos y guantes antes de ingresar a las instalaciones de los Servicios de Alimentación, así se reducen los riesgos por contaminación cruzada y los peligros de tipo biológico, químico y/o físico.
- Para la disposición final de residuos sólidos las botellas en vidrio y frascos en plástico se deben encontrar sin residuos de alimentos.
- El almacenamiento del cartón debe hacerse en el mismo cuarto de los demás residuos, el área debe estar seca y estibada; para este residuo no aplica recipiente.
- Las rutas de evacuación de residuos sólidos o basuras no deben cruzarse en horarios con las rutas o flujos de salida de los alimentos y productos terminados.

Para realizar la ruta sanitaria se debe tener en cuenta:

- El tiempo de permanencia de los residuos en los sitios de generación debe ser el mínimo posible con el fin de preservar la inocuidad de los alimentos allí almacenados o elaborados.
- La recolección se debe efectuar en el horario de la tarde donde hay menor circulación de empleados o visitantes.

9.8. GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES.

El Centro de Educación Especial de Villavicencio, consciente de los requerimientos ambientales y de la necesidad actual de realizar una gestión integral de los residuos sólidos, durante la prestación de los servicios sociales, establece y estandariza los lineamientos para el manejo de los residuos sólidos desde su generación hasta su disposición final.

9.8.1. TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS.

El personal que realiza el proceso de aseo y limpieza en el servicio de alimentación deberá extraer las bolsas de cada contenedor, sellarlas con un nudo y posteriormente llevarlas hasta el cuarto temporal de almacenamiento de residuos sólidos.

Para llevar a cabo esta actividad, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Los residuos contenidos en las canecas blancas no deben ser traspasados entre bolsas bajo ningún concepto.
- Los residuos contenidos en las canecas verdes y negras pueden ser traspasados entre bolsas, siempre y cuando la separación en la fuente sea la correcta, de lo contrario deberán sellarse individualmente.

Lo anterior, con el fin de que no se contaminen los residuos potencialmente recuperables y evitar la contaminación cruzada.

La frecuencia de recolección y transporte de residuos al cuarto de almacenamiento se realizará diariamente o cada vez que se requiera, siempre y cuando dicha actividad no interfiera con la prestación de los servicios, y se haga en horarios donde se presente menor afluencia de participantes.

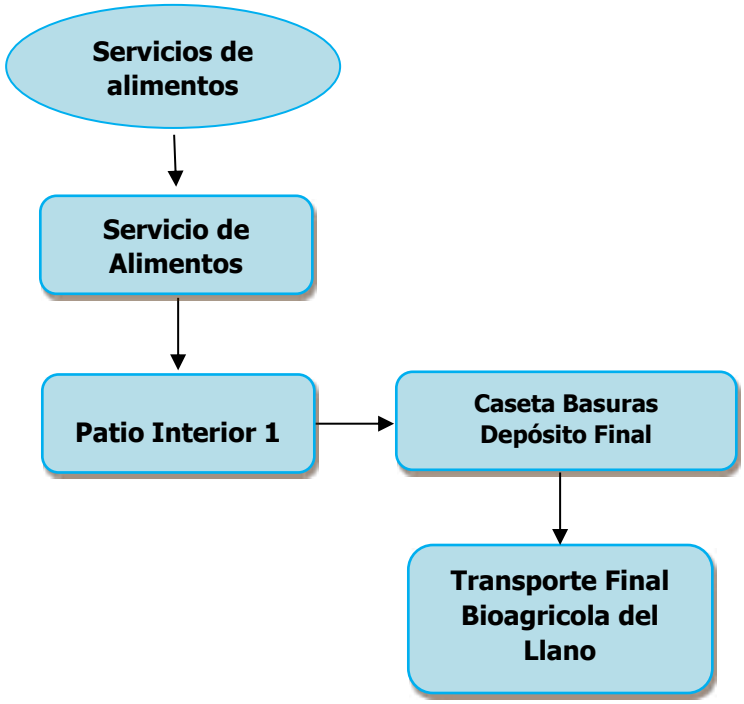
Durante el traslado interno se debe considerar lo siguiente:

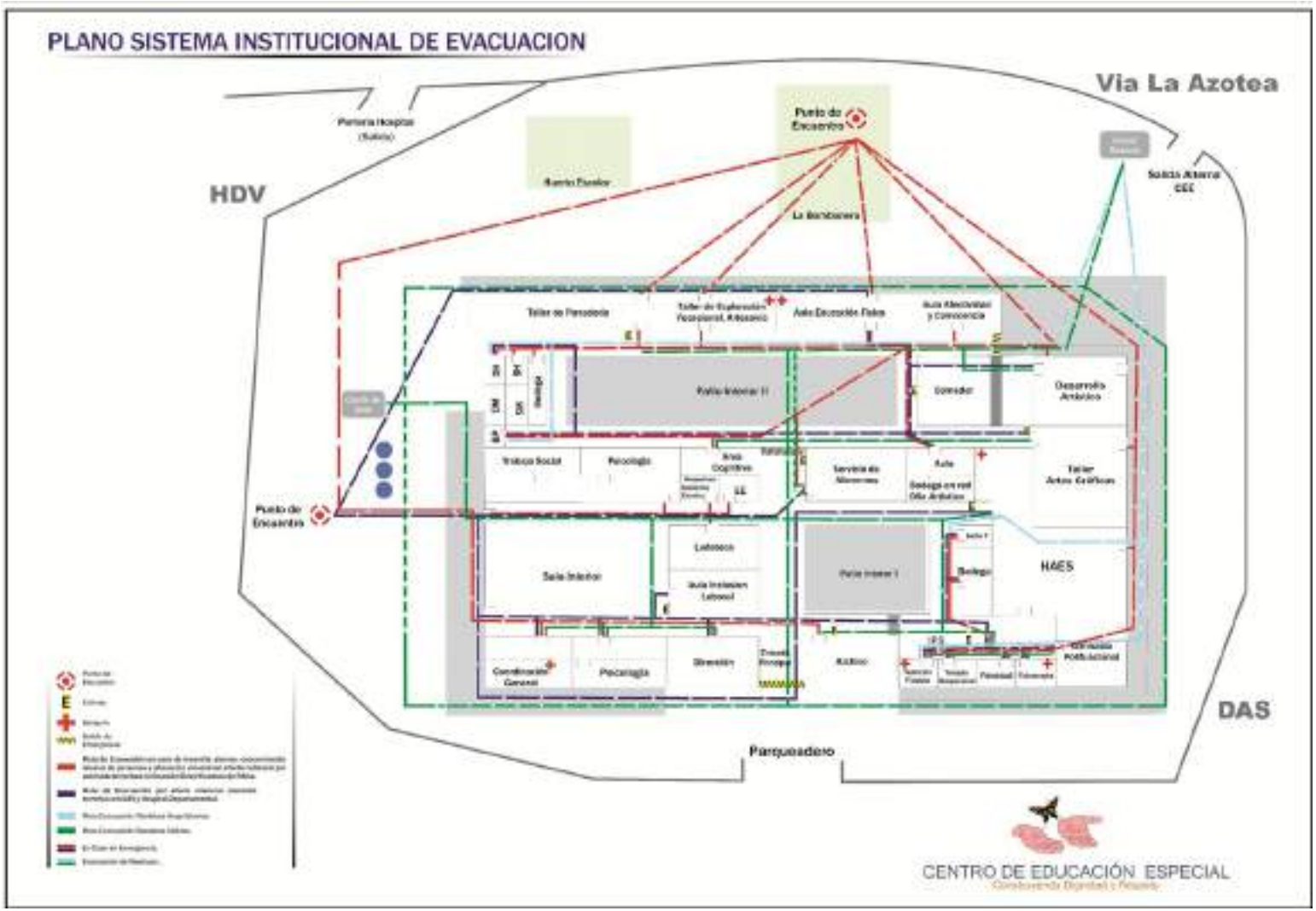
- Las rutas internas deben garantizar que se recolecte la totalidad de los residuos generados.
- La frecuencia de recolección interna debe considerar que el tiempo de permanencia de los residuos, en los tiempos de generación sea el mínimo posible.
- Las actividades de recolección deben ser realizadas de forma segura, evitando al máximo el derrame de los residuos.
- La recolección interna no debe ocasionar que la separación de residuos realizada previamente se desaproveche.

9.8.2. RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS

La Ruta de Recolección Interna de Residuos Sólidos – RRIRS, es el esquema mediante el cual se evidencia y se establece la ubicación de las diferentes canecas existentes en el servicio de alimentación, así como el recorrido interno de los residuos sólidos, desde la recolección en el área de cocina, hasta el cuarto de almacenamiento para su posterior entrega. Para visualizar mejor la ruta de evacuación, **ver anexo No.3**

Recorrido Cuarto Residuos Sólidos




PLANO SISTEMA INSTITUCIONAL DE EVACUACION
Via La Azotea
HDV
DAS
Parqueadero
Punto de Encuentro
CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL

9.8.3. ALMACENAMIENTO TEMPORAL.

La ruta de recolección termina en el cuarto de almacenamiento de residuos, y es allí donde se ubican las bolsas recolectadas en los contenedores plásticos y espacios correspondientes. El personal de apoyo logístico organizará estos residuos y el personal responsable SIGE señalizará, la ubicación por tipo de residuos generados. Los contenedores plásticos deberán garantizar el almacenamiento del volumen de residuos generados; así mismo, las bolsas no deben estar fuera del contenedor, y no deben generar derrames.
Se requiere que el almacenamiento temporal cuente con:

- Acabados que permitan su fácil limpieza e impidan la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos.
- Sistemas que permitan la ventilación, tales como rejillas o ventanas.
- Una construcción que evite el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores, y que impida el ingreso de animales domésticos.
- Contenedores de almacenamiento de residuos, para realizar su adecuado almacenamiento y presentación, teniendo en cuenta la generación de estos, así como las frecuencias y horarios de prestación del servicio de recolección y transporte.

9.8.4. RECICLAJE

El aprovechamiento o reciclaje es un proceso que consiste, en someter una materia o un producto ya utilizado dentro de un ciclo de tratamiento total o parcial, para obtener una materia prima o producto nuevo, a fin de incrementar, ampliar y recuperar los determinados recursos.

A través del reciclaje, se logran recuperar materiales como el papel, plástico, vidrio y metales, entre otros, los cuales luego de un proceso de separación, recolección y almacenamiento temporal, dejan de ser residuos y se transforman en materia prima para ser re manufacturados.

Esta actividad es una labor que representa un ingreso económico para los recicladores de oficio, permitiendo el desarrollo de la economía individual, local y social, contribuyendo a la generación de empleos y ahorros cuantitativos en las administraciones del estado, sumado a los grandes beneficios en materia ambiental debido al impacto positivo generado.

Para el desarrollo de estas actividades se cuenta con un reciclador de oficio carnetizado y reconocido por una organización de recicladores; este es el primer eslabón en la cadena de comercialización y recuperación de material.
Por lo anterior y para dar cumplimiento a la normatividad impartida para la entrega de material reciclado, generado en el servicio de alimentación, se realizará el

diligenciamiento del formato ***FO-SST-38*** *Formato de Recolección de Reciclaje* ***(anexo No. 4)*****,** donde se registra las cantidades y se firma por parte de quien entrega y de quien recibe.

9.8.5. DISPOSICIÓN FINAL.

Los residuos recuperables serán entregados a la organización de recicladores o al reciclador de oficio, quienes se encargarán de incluirlos en nuevos procesos productivos; y el material no aprovechable se entregará a la empresa prestadora del servicio público domiciliario de aseo de la zona, para su disposición final en el relleno sanitario, la empresa que realiza esta gestión es Bioagricola del Llano, y realiza la recolección tres veces a la semana los días Martes, jueves y sábado en horario nocturno.

9.9. GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

Los residuos de Aceites Vegetales Usados (A.V.U) generados en la cocción de alimentos, son un factor importante en la contaminación hídrica. Su vertimiento a las redes de alcantarillado forma gruesas películas en las tuberías causando obstrucción en las mismas, produce efectos negativos en la regeneración de quebradas, ríos, fauna y flora; además, conlleva a la generación de malos olores, desbordamiento de las aguas servidas, ambientes propicios para la proliferación de roedores, insectos y microorganismos patógenos, así como contaminación de los cuerpos de agua en los que las redes realizan la descarga.

El encapsulamiento de aceites y grasas tiene como fin, realizar un procedimiento adecuado durante y después de la preparación de alimentos, con el objetivo de regular, controlar y gestionar, la recolección y encapsulamiento de estas sustancias de características especiales generadas en las unidades operativas.

El aceite vegetal y grasas generadas en el servicio de alimentación del CEE se depositan en una botella plástica de 3 litros, para su almacenamiento y disposición final, cuando se complete la capacidad de la botella esta es entregada a **Gircol (Gestor Integral de Residuos Colombia)** empresa que se encarga de realizar su disposición final.

9.10. PLAN DE CONTINGENCIA

En este programa, se contemplan un solo aspecto relevante así:

- Como medida de contingencia se debe contar con capacidad de bolsas para dos (2) semanas, en caso de la no recolección de residuos, teniendo en cuenta que el Shut de residuos del CEE tiene una capacidad de 500 kilos.

- De igual manera se debe tener en cuenta que los residuos que se generan del servicio de alimentación en su gran mayoría son reutilizados para la realización de compostaje como parte de las actividades que realizan las niñas, niños y adolescentes.

10. PROGRAMA DE AGUA SEGURA

10.1. INTRODUCCIÓN

El Centro de Educación Especial de Villavicencio , acorde a su compromiso con el cuidado del medio ambiente y con la prestación de un servicio de calidad a la comunidad, promueve el programa de abastecimiento de agua potable, como un sistema de control que está diseñado para garantizar la calidad del agua empleada en las diferentes actividades, especialmente en el servicio de alimentación; teniendo en cuenta, que se debe contar con un tanque de almacenamiento, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de servicio, y que la construcción y/o mantenimiento del mismo, deberá ser acorde a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los ductos, tuberías y fallas del sistema de acometidas permite prevenir, subsanar y controlar abastecimiento de agua en el **Centro de Educación Especial de Villavicencio.**

10.2. OBJETIVO GENERAL

Verificar las condiciones del agua utilizada en el servicio de alimentación y labores de limpieza de las áreas del mismo, con el fin de garantizar sanidad y un producto final de excelente calidad e inocuidad.

10.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer acciones para el ahorro y uso eficiente del agua.
- Fomentar la optimización y conservación de los recursos no renovables, mediante el mejoramiento de la infraestructura física de las unidades operativas y la implementación de capacitaciones de sensibilización y concientización, dirigidos a los funcionarios, contratistas, personal de apoyo logístico, participantes y visitantes.
- Implementar semestralmente el lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua.
- Prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar la inocuidad de los productos alimenticios.

10.4. ALCANCE

Aplica al agua usada en todas las actividades de los Servicios de Alimentación del Centro de Educación Especial De Villavicencio.

10.5. DEFINICIONES

Acueducto: sistema de abastecimiento de agua.

Abrasivo: es una sustancia que tiene como finalidad actuar sobre otros materiales con diferentes clases de esfuerzo mecánico.

Acometida: derivación y distribución de red que llega al registro de corte del inmueble.

Agua potable: agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos 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 residual domestica: desechos líquidos provenientes de la actividad doméstica en residencias, edificios e instituciones.

Agua residual no domestica: son los residuos líquidos provenientes de una actividad comercial, industrial o de servicios y que en general tiene características notablemente distintas a las domesticas.

Agua segura: es el agua que cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto 475/98) y puede ser consumida sin riesgos para la salud.

Almacenamiento seguro de agua: acción con el propósito de recolectar en condiciones sanitarias, agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo o en la escasez de esta.

Contaminación del agua: presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos y/o Aguas).

Desinfectante: agente químico o físico con el propósito de eliminar los microorganismos, o disminuir al máximo su población hasta llegar a un nivel seguro que no atente contra la salud humana.

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.

Grasas y aceites: son todas aquellas sustancias de naturaleza lipídica, que, al ser inmiscibles con el agua, van a permanecer en la superficie dando lugar a la aparición de natas y espumas, interfiriendo el cambio de gases entre el agua y la atmósfera.

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: fibra de vidrio y plástico polietileno.

Microorganismos patógenos: son las bacterias, virus, hongos y protozoarios que pueden enfermar al ser humano, y pueden estar presentes en las fuentes de agua utilizadas para preparación de alimentos.

Tratamiento: conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación y/o descontaminación del agua.

10.6. MARCO TEORICO

- Resolución 2115 de 2007. Por medio del cual se señalan, características, instrumentos básicos, y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano. Ministerio de Protección Social; y Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.
- Decreto 1575 de 2007. Por el cual se establece el sistema para la protección y control de la calidad del agua para el consumo humano. Ministerio de la Protección Social.
- Resolución 2674 de 2013, Capítulo I art. 3, Capítulo II, Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, numeral 3. Abastecimiento de agua. Capítulo VI art. 26. Ministerio de Salud y Protección Social.

El agua y la salud de las personas

Los microorganismos ingresan a nuestro organismo cuando ingerimos agua contaminada, alimentos mal lavados o cuando no nos lavamos bien las manos y pueden provocar cuadros de escariosas, fiebre tifoidea, botulismo, cólera, disentería, teniasis, la cisticercosis, entre otras. De acuerdo con la OMS, un 88% de las enfermedades diarreicas son producto de un abastecimiento de agua insalubre y de un saneamiento e higiene deficientes.

Control de la calidad del agua

El control de la calidad del agua puede definirse como el conjunto de actividades ejercidas en forma continua por el prestador del servicio con el objetivo de verificar que la calidad del agua suministrada a la población cumpla con la legislación. La definición de control de la calidad implica que el prestador del servicio de agua es responsable de la calidad del agua que produce y distribuye, y de la seguridad del sistema que opera. Ello es posible a través de una combinación de mantenimiento preventivo y de buenas prácticas operativas, apoyado por la evaluación continua de la calidad de las fuentes, de los procesos de tratamiento y del sistema de distribución, conjuntamente con las inspecciones sanitarias, lo que asegura la buena calidad del agua y la ausencia de su re contaminación en el sistema de distribución.

10.7. GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE AGUA

El acceso al agua potable es fundamental para la salud, uno de los derechos humanos básicos y un componente de las políticas eficaces de protección de la salud. El suministro del agua potable debe ser suficiente, salubre y accesible. El agua debe ser potable cumpliendo con la normatividad vigente para consumo de agua, mitigando cualquier agente patógeno (bacterias, virus, protozoos y helmintos). Para evitar diarrea, disentería, cólera, hepatitis, fiebre tifoidea, entre otras.

Para el desarrollo de las actividades en el servicio de alimentación del Centro de Educación Especial de Villavicencio se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

10.7.1. FUENTES DE AGUA

Agua No Potable
Este programa tiene como fin mantener la calidad del agua potable suministrada. El suministro de agua lo realiza la empresa de acueducto y alcantarillado de Villavicencio. Esta agua se utiliza básicamente para las labores de limpieza y desinfección de la infraestructura de la institución y para los baños.

Agua Potable
En el área de la cocina, que es de donde se toma el agua a utilizar en la limpieza, desinfección y preparación de alimentos se utiliza agua potable de botellones la cual es comprada a una empresa que cumple con toda la documentación reglamentaria para la potabilización y comercialización del agua para consumo humano, y quienes cuentan con **Ver anexo No. 5**.

- El agua potable debe cumplir con los parámetros microbiológicos y físico químicos

definidos la Resolución 12186 de 1991; los estándares allí descritos deben ser verificables en cualquier punto de la red de distribución. **Ver Anexo No. 6.**

- El Centro de Educación Especial de Villavicencio realiza control de los botellones que ingresan y de sus fechas de vencimiento y de la existencia en almacenamiento por medio del Formato control botellones de agua. **Ver Anexo No. 7.**

10.7.2. TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

El Centro de Educación Especial de Villavicencio cuenta con cuatro (4) tanques aéreos de 1000 litros cada uno para una capacidad total de 4000 litros y además cuanta con un tanque subterráneo de una capacidad de 10000 litros.

Esta agua se utiliza como ya se mencionó anteriormente para las labores de limpieza y desinfección de la infraestructura (aseo), para el sistema de hidráulico de los baños, lavado de manos y otras actividades, que **NO** incluyen el consumo humano y la limpieza y preparación de alimentos.

La limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento se realiza de forma semestral dando cumplimiento a la normatividad legal vigente, además también se muestra el producto que se utiliza para realizar la desinfección del mismo. **Ver anexo No. 8 y 2.**

10.7.3. ACCIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE LOS TANQUES

Para el lavado y desinfección de tanques aéreos y subterráneo, cuando se requiera y se dé cumplimiento a los tiempos establecidos de acuerdo a la normatividad la asistente administrativa se encarga de realizar la solicitud a la empresa contratista, quien se encarga de realizar la actividad.
Cada que se realiza esta actividad el técnico se dirige a la oficina de la asistente administrativa para firmar la planilla, registro de lavado de tanques.

La periodicidad del lavado del tanque deberá realizarse mínimo cada seis (6) meses.

QUE	QUIÉN	CUANDO	CÓMO	DÓNDE
Aviso	Asistente Administrativo	Dos días antes de que se realice el lavado de tanques, se cierra la llave de paso para evitar desperdicio de agua.	Se le informa al personal por medio del grupo de WhatsApp del CEE el día y hora en que se realizara el mantenimiento y recomendaciones a tener en cuenta, adicionalmente se cierra el registro para evitar que los tanques sigan llenándose de agua y consumir la que está en almacenamiento y así mismo no botar tanta agua en el lavado.	En lugares visibles de la institución
Limpieza de los tanques	Contratista	En el momento de realizar la tarea	Se realiza mediante un riguroso cepillado sobre la superficie a tratar, complementándose tal tarea con la utilización de los elementos destinados para tal fin, haciendo especial hincapié en grietas y/o fisuras por ser estos, sitios donde pululan los microorganismos.	En los tanques
Lavado de tanques	Contratista	En el momento de realizar la tarea	Los tanques tratados se vacían hasta llegar a un nivel aproximado de 20 cm a fin de disponer de agua para la etapa inicial de la limpieza; acto seguido, se agrega al agua una solución desinfectante que tiene como base una solución de Hipoclorito al 10%, hasta llegar a una concentración final de 2 partes por millón (2 miligramos por litro). Estos compuestos agregados tienen acción bactericida, fungicida y plaguicida.	En los tanques
Enjuague	Contratista	Después de agregar la solución desinfectante	Se vacía el agua el agua de lavado por el desagüe, y luego se procede a enjuagar reiteradamente la zona tratada hasta que el agua se vea bien limpia.	En los tanques

QUE	QUIÉN	CUANDO	CÓMO	DÓNDE
Colocar tapa protectora al tanque	Contratista	Después de realizar el enjuague	Se colocan las tapas de acceso y se llenan los tanques, antes de esto se verifica el correcto funcionamiento de flotantes y válvulas de cierre.	En los tanques
Llenado del tanque	Contratista	Después de tapar los tanques	El tanque se llena hasta la mitad con agua limpia y se agrega ½ litro de Hipoclorito por cada 1000 litros de la capacidad total del tanque lleno. Se llena completamente el tanque procurando que se produzca una buena mezcla. Una vez realizada esta operación se abren todas las llaves hasta percibir olor a desinfectante.	En los tanques
Desagüe del tanque	Contratista	Después del llenado de los tanques	El tanque y las cañerías se mantienen llenos con la solución por lo menos durante 3 horas. Posteriormente, se elimina el agua tratada con el desinfectante haciéndola correr por todas las llaves de la red interna. Finalmente, se cierran todas las llaves y se llena el tanque para su utilización.	En los tanques
Limpieza y desinfección total	Contratista	En el momento en que se realiza el desagüe.	Desinfección de la red de cañerías de distribución: Al abrir las llaves de las distintas dependencias, corre el agua con Hipoclorito que desinfecta todo el recorrido de las cañerías.	En la institución

10.7.4. GUÍA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE AGUA

El servicio de alimentación del **CEE** cuenta con agua potable en botellones que es la que se utiliza para la preparación de los alimentos y todo lo que esto implica, esta es suministrada por la empresa **avalada por el Centro de Educación Especial,** la cual garantiza que ésta cumple con las características físicas, químicas y microbiológicas del agua para consumo humano, de igual manera la institución cuenta con tanques de almacenamiento de agua, para lo cual se realizan contratos de lavado y desinfección de tanques los cuales son realizados cada seis (6) meses.

10.7.5. PLAN DE CONTINGENCIA

En caso de no contarse con suministro de agua por medio del acueducto de Villavicencio, el **CENTRO DE EDUCACION ESPECIAL DE VILLAVICENIO** tiene un tanque subterráneo con capacidad de 10.000 litros para atender las actividades de aseo y baños durante un promedio de cuatro (4) días.

De igual manera si se presenta desabastecimiento por la red de acueducto, el Centro de Educación Especial se comunica directamente con el acueducto de Villavicencio, para solicitar agua la cual es suministrada por carro tanques.

Para el caso de agua potable, se cuenta con diferentes empresas quienes cuentan con toda la documentación y registro sanitario INVIMA para realizar el abastecimiento. **Ver Anexo No. 9.**

REGISTRÓ DE LAVADO DE TANQUES

FECHAY HORA DE LAVADO	TANQUE QUE HA SIDO LAVADO	NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA A CARGO	NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA QUE SUPERVISO

11. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

11.1. INTRODUCCIÓN

Las plagas son los artrópodos, roedores y todo animal que pueda dañar o contaminar el alimento o las materias primas utilizadas en el procesamiento de alimentos. El control de las plagas bajo las normas establecidas para ello, previene daños en las materias primas, equipos y evita alteraciones en la salud de los usuarios del servicio de alimentación. En los servicios de alimentación del **Centro de Educación Especial de Villavicencio**, se lleva a cabo este control a través de la fumigación realizada por una empresa contratada para tal fin.

En los diferentes ambientes presentes dentro del **Centro de Educación Especial de Villavicencio** pueden aparecer plagas como roedores e insectos que pueden proliferar causando situaciones de contaminación y enfermedades, por tal motivo el presente programa cuenta con actividades de saneamiento ambiental que previenen y controlan todas las áreas de la institución.

La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los espacios permite prevenir, subsanar y controlar el ingreso y propagación de plagas en el **CEE.**

11.2. OBJETIVO GENERAL

Este programa tiene como objetivo impedir el ingreso de plagas al servicio de alimentación y en dado caso en que ingresen, evitar la proliferación y garantizar la eliminación.

11.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Difundir las medidas implantadas para la intervención de personal técnico de plagas en el CEE.
- Sensibilizar y preparar al personal responsable sobre el control integral y tiempos de aplicación de las acciones y/o medidas preventivas y correctivas.
- Adoptar controles químicos, mediante la aplicación de agentes químicos si se requiere.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana generado por la presencia de plagas (artrópodos y roedores) en el **CEE.**

11.4. DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo y correctivo 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.

Control integral de plagas: es el conjunto de actividades, acciones y políticas que implementa una organización para evitar el ingreso, y la posterior proliferación de plagas mediante el uso de técnicas, métodos y prácticas de saneamiento ambiental.

Desuso: falta de uso o inactividad de algún objeto.

Hermeticidad: garantizar que el sistema este aislado de otros sistemas exteriores; en el contexto de Control de Vectores es garantizar que un lugar este totalmente aislado y protegido de insectos y roedores.

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.

Medidas preventivas: son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

Plaga: la Organización Mundial de la Salud (OMS) considera que una plaga es una especie implicada en la transferencia de enfermedades infecciosas para el hombre y en el daño o deterioro del hábitat y del bienestar urbano, cuando su existencia es continua en el tiempo y está por encima de los niveles considerados de normalidad y su control representa una actividad de prevención primaria dentro de la protección de la salud, ligadas a las políticas de higiene y saneamiento medioambiental.

Nivel de normalidad o umbral de tolerancia: es el límite a partir del cual la densidad de población que forma la plaga es tal que sus individuos pueden provocar problemas sanitarios o ambientales, molestias, o bien, pérdidas económicas.

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.

Saneamiento del medio: es el conjunto de medidas aplicadas para corregir factores del medio ambiente que influyen o pueden influir en la expansión vectorial de plagas: incluye la higiene de alimentos, eliminación de basuras, control de aguas residuales, entre otros.

Vector: animal (por lo general artrópodo y roedor) 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.

11.5. MARCO TEÓRICO

Una plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación. Las plagas más comunes que podemos encontrar en los servicios alimentarios son:

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

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

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales.

- 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 de grasa que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

La ejecución estricta del programa de limpieza y desinfección en todas las áreas permite obtener resultados satisfactorios en todos los espacios, pero si no se aplican las acciones a tiempo pueden desencadenar problemas al programa de control integral de plagas; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

NORMATIVA

- Resolución 2674 de 2013 capítulo IV Requisitos higiénicos de fabricación, y capítulo V Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad. Ministerio de Salud y Protección Social.

11.6. MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

Las medidas permanentes de control integral de plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas a la cocina y las segundas (correctivas) en eliminar aquellas que logren entrar. Dado lo anterior, el **CEE** deberá procurar el cumplimiento de las siguientes actividades y acciones:

11.6.1. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS Y LA HERMETICIDAD:

Mediante la inspección rutinaria de las instalaciones, se detectan posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de las instalaciones* de todas las áreas de la cocina y relacionadas", **Ver anexo No. 10**, en donde los aspectos a revisar son:

- Verificar el estado de las puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm. Si la distancia es mayor a 1 cm., se debe disponer de cauchos en buen estado que bloqueen la abertura.
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
- Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos (mallas) en las ventanas.
- Revisar que no existan agujeros en paredes, pisos ni techos.

- Inspeccionar la entrada de las tuberías de acometida de las redes de acueducto, gas y alcantarillado.
- Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, estos deben estar fijos y no ser removibles.

El personal de apoyo logístico, con la supervisión de la profesional en Nutrición, deben adoptar la frecuencia y la persona responsable de diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación*.

11.6.2. ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO

Describe las actividades de manejo y evacuación de aquellos elementos en desuso como equipos de cocina, inmobiliario, embalajes como: cubetas de huevos, cajas de cartón, costales, guacales en madera con el propósito de evitar cualquier riesgo de infestación de plagas en los mismos.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación*, para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:
Si durante la inspección se llegan a encontrar acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques se debe realizar búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área de la institución como: muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, etc. Y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente, la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas, esto debe reportarse en la parte de abajo del formato en *Observaciones*, para tomar acciones correctivas inmediatas.

11.6.3. VERIFICAR E INSPECCIONAR LAS ZONAS INDICADAS EN EL FORMATO.

Sí se evidencian elementos que no corresponden a la zona que se está verificando, registrar el hallazgo e informar para que tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques).

11.7. MEDIDAS CORRECTIVAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS.

Cuando las medidas preventivas fueron ineficaces y se presenta presencia de plagas se debe ejecutar un control integral de plagas correctivo (control químico), para lo cual

se requiere de la guía técnica del insecticida o rodenticidas, suministrada por la empresa contratada para tal fin.

11.7.1. MEDIDAS CORRECTIVAS:

Control Químico:

Los pasos a seguir en el momento de identificar un foco de plagas son los siguientes:

La nutricionista de la institución y/o el personal de apoyo logístico, deben realizar inspección permanentemente sobre la aparición de las plagas, que se registrara en el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad* página 1 Inspección de Plagas, **Ver Anexo No. 10**, en caso de identificar que la causa de la presencia de plagas es generada por deficiencias en la infraestructura, se informara a la Dirección Ejecutiva para que se tomen las acciones correspondientes sobre las condiciones en la infraestructura, si no se corrige este aspecto serán ineficaces los controles químicos realizados.

Contactar a la empresa prestadora del servicio de fumigación, y definir la fecha y hora de la actividad. Se debe solicitar a la empresa la empresa contratada y que ejecutara el servicio la siguiente información:

- Ficha técnica del producto utilizado en la fumigación.
- Hojas de seguridad de las sustancias químicas empleadas.

El control químico (fumigaciones) se realiza cada tres (3) meses por parte de la empresa avalada por el **Centro de Educación Especial**, quien cumple con los requisitos y normatividad. **Ver anexo No. 11.**

11.8. PROCEDIMEINTO

Ver a continuación:

QUE	QUIÉN	CUANDO	CÓMO	DÓNDE
Inspección completa	Encargado de realizar la Fumigación	En el momento de iniciar el proceso de fumigación	Se realiza fumigación por aspersión con maquina fumigadora, en todas las áreas de la institución, teniendo especial cuidado en el sector de la cocina y panadería, que pueden ser fuentes de posibles plagas.	En las instalaciones del CEE
Visita de seguimiento	Encargado de realizar la Fumigación	Una semana después de la fumigación.	Se realiza una visita una vez después de realizada la fumigación, para verificar la efectividad de esta. .	En las instalaciones del CEE
Desinfección	Personal de apoyo logístico	Dos días después de la fumigación.	Es una técnica de saneamiento que tiene como finalidad la eliminación de bacterias, virus y hongos que perjudican la salud del hombre y su hábitat. Al eliminarlos se evita, infecciones.	En las instalaciones del CEE
Desinsectación	Encargado de realizar la Fumigación	En el momento final de la fumigación	Es una técnica de saneamiento que tiene como finalidad el control de insectos rastreros y voladores como cucarachas, pulgas, moscas, mosquitos, hormigas, garrapatas y polillas. Que perjudican la salud y afecta la calidad de vida del ser humano.	En las instalaciones del CEE

11.9. PLAN DE CONTINGENCIA

Este plan de contingencia se implementa una vez que los métodos de control de plagas no hayan sido efectivos, para lo cual es necesario que la empresa encargada se encuentre debidamente avalada por secretaria de Salud para desempeñar su función. Lo cual garantiza que cualquier tratamiento químico que se realice debe garantizar la no contaminación de los alimentos.

La empresa encargada debe realizar rotación de los productos químicos o plaguicidas empleados con el fin de que estas plagas no se vuelvan resistentes a sus componentes activos. Teniendo en cuenta que los productos que se empleen deben tener registro sanitario y ser autorizado su uso por las autoridades de salud.

Es menester de la coordinación técnica, dirección ejecutiva, Nutricionista y SIGE estar inspeccionando permanentemente frente a la resistencia de las plagas.

Alertar al responsable (Asistente Administrativa) de tomar las medidas correctivas frente a las debilidades en la hermeticidad en la infraestructura y de ser necesario realizar una nueva fumigación.

11.10. RECOMENDACIONES

- La prevención juega un papel importante en el control de las plagas, por tal motivo los espacios adecuados para el depósito de los diferentes residuos se deben mantener bien tapados, rotulados y evitar rupturas en estos que puedan causar la salida de lixiviados que atraen a la mayoría de los insectos, y roedores.
- Así mismo deben llevarse a cabo todas las recomendaciones para el manejo adecuado de residuos; de esta manera se evitará el ingreso y la proliferación de insectos y roedores.
- Para evitar el ingreso de plagas provenientes de la materia prima, se debe realizar la recepción de esta en canastas limpias y desinfectadas.
- En los servicios de alimentación del Centro de Educación Especial de Villavicencio se han colocado cauchos en la parte inferior de las puertas de los servicios de alimentación para disminuir la distancia entre la puerta y el piso y así evitar la entrada de roedores.
- Se deberá ser estricto con el cumplimiento del cuadro de limpieza y desinfección de tal manera que las áreas del servicio de alimentación permanezcan limpias.
- No se deben dejar restos de alimentos o preparaciones sin tapar. Todos los alimentos se mantendrán en recipientes con tapa.
- La fumigación debe realizarse con una periodicidad de 3 meses.
- Siempre que se reciban alimentos, se verificarán sino transportan ninguna plaga.

- El **anexo 12** corresponde al cuadro de programación de saneamiento del Centro de Educación Especial de Villavicencio.
- Cada que se realiza la fumigación de las instalaciones, el técnico se dirige a la oficina de la asistente administrativa para firmar la planilla, registro de fumigación.

REGISTRO DE FUMIGACION

FECHAY HORA DE FUMIGACION	SITIO DE FUMIGACION	NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA A CARGO	NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA QUE SUPERVISO

12. CAPACITACION EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

12.1. OBJETIVO

La capacitación continua en el servicio de alimentos permite mantener actualizados los conceptos relacionados con la labor y funciones que se desarrollan diariamente, así como también a través de ésta, se amplían conocimientos, se corrigen inadecuadas prácticas y se afianzan las fortalezas.

12.2. ALCANCE

- Las funcionarias jefe de cocina, auxiliares como las directas responsables de la manipulación de alimentos.
- La asistente administrativa como jefe inmediato del grupo de apoyo logístico.
- La nutricionista como profesional que lleva a cabo las funciones técnicas del servicio de alimentación.
- La profesional del sistema integrado de gestión de la institución, como la persona que lidera el cumplimiento de los procesos del plan de saneamiento básico.

12.3. DEFINICIONES

- **Educación:** Es la transmisión de conocimientos de una persona a otra o a otras, con el fin de que adquiera una formación o conocimientos, aclare dudas, establezca relaciones.
- **Capacitación laboral:** Es el método que se utiliza para que los funcionarios de una institución aprendan habilidades y conocimientos necesarios, con el fin de perfeccionar su desempeño en el trabajo
- **Educación nutricional:** De acuerdo a la Organización Mundial de la Salud OMS, la educación nutricional se refiere a la difusión de información útil acerca de los alimentos y sus nutrientes, como también se ocupa de ofrecer las herramientas necesarias para mejorar los hábitos de alimentación y en consecuencia los procesos de nutrición.
- **Educación en buenas prácticas de manufactura:** Impartir conocimientos con el fin de que los conocimientos y procedimientos dentro y alrededor de un servicio de alimentos, se lleven a cabo bajo las normas que garanticen la inocuidad de los alimentos.

12.4. MARCO TEORICO

La capacitación continua en el servicio de alimentación promueve en las auxiliares del servicio, la realización de sus funciones y actividades de manera adecuada con bases científicas para ofrecer un producto de óptima calidad, garantizando la seguridad de los usuarios, funcionarios del servicio de alimentos y de la institución.
Los temas a desarrollar son referentes a las labores que se desarrollan cotidianamente con relación al manejo y a la manipulación de alimentos, limpieza y desinfección en el servicio de alimentación, manejo de residuos, manejo de sustancias químicas entre otros; pero también es un espacio que puede contribuir al desarrollo de otros temas como por ejemplo de salud, recreación; ya que en el ámbito laboral estos encuentros pueden generar momentos de esparcimiento, que fortalecen y motivan a mayor compromiso con el trabajo y sentido de pertenencia con la institución.
Respecto al manejo de alimentos dentro del servicio de alimentación y teniendo en cuenta que las preparaciones que se distribuyen en los tiempos de comidas son las establecidas en el ciclo de menús aprobado por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, ICBF; el programa de capacitación en el CEE contempla charlas educativas sobre el manejo de las minutas y los documentos que las conforman, como son el ciclo de menús, las listas de intercambio, la guía de preparaciones y la estandarización de medidas de servido.

12.5. PROCEDIMIENTO

Las capacitaciones dirigidas a las funcionarias de apoyo logístico se desarrollan a través de charlas, una vez al mes en el marco de las reuniones generales de equipo donde se evalúa lo realizado durante el mes y se programa o proyecta lo que se va a realizar el mes siguiente.
En el año 2020 las capacitaciones se realizaron de forma virtual, acatando las medidas de confinamiento debido a la emergencia sanitaria por la pandemia de la COVID 19.
Las capacitaciones pueden desarrollarse de manera recíproca entre docente de panadería, nutricionista, jefe y auxiliar de cocina, asistente administrativa, profesional del sistema de gestión de calidad y/o demás profesionales del CEE.

La fecha y hora de las capacitaciones en el servicio de alimentación del CEE, se determinó para el último viernes y sábado de cada mes, ya que es el espacio donde se realizan las reuniones mensuales de equipo y el personal cuenta con el tiempo para atender cada uno de los diferentes temas programados en el cronograma.

Al encuentro educativo del grupo de apoyo logístico siempre asisten la asistente administrativa, las auxiliares de apoyo logístico, la nutricionista. La directora ejecutiva de la institución y demás funcionarios también hacen parte de las reuniones cuando se amerita.

En cada reunión, se explica el objetivo de la charla de educación y posterior a esto, se procede a desarrollar el tema. Una vez se hayan expuesto los conceptos, se despejan las inquietudes que se deriven del tema y se realizarán preguntas que permitan verificar el entendimiento de los conceptos tratados. Seguidamente se registra la asistencia y la evidencia fotográfica del encuentro en cada una de las actas de las reuniones.

A este documento se adjunta el cronograma de las reuniones del grupo de apoyo logístico, que se evidencia en el **Anexo No. 13**. donde se consigna la fecha en que se llevara a cabo la reunión, el tema, objetivo, los conceptos tratados y las personas que asistirán.
Vale la pena señalar que el cronograma de capacitaciones podrá modificarse de acuerdo a las necesidades que se presenten y que se consideren sean temas relevantes que contribuyan al adecuado funcionamiento del servicio de alimentación.

	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
	Buenas Prácticas de Manufactura	
SG-SST	Servicio De Alimentación CEE	Fecha: 20/04/2021 Versión: 001 Página 1 de 2

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN Y FORTALECIMIENTO EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN 2026

MES	TEMA	METODOLOGIA	OBJETIVO	CONTENIDO
Enero	Fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura	Charla educativa	Llevar a cabo un repaso de todas las actividades que se realizan cotidianamente en el servicio de alimentación y la manera como se da cumplimiento a ellas aplicando las buenas prácticas de manufactura.	- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - Higiene personal y lavado de manos correcto - Manipulación segura de alimentos - Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) - Control de temperaturas (cocción, refrigeración y recalentamiento) - Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios - Manejo integrado de plagas - Trazabilidad y rotación de alimentos (PEPS)
Febrero	Lineamientos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, ICBF	Charla educativa	Teniendo en cuenta que es el ICBF el ente que provee los lineamientos en cuanto a la alimentación a distribuir a los participantes de la modalidad, llevar a cabo un recordatorio de los documentos bajo los cuales funciona este servicio.	- Importancia de la minuta patrón, el ciclo de menús, la lista de intercambios y la guía de preparaciones.
Marzo	Autocuidado y hábitos de vida saludables	Charla educativa	Promover el autocuidado y hábitos de vida saludables en los trabajadores del área de apoyo logístico, con el fin de mejorar su bienestar integral y prevenir riesgos para la salud y el trabajo.	-¿Que es el autocuidado y por qué es importante? -Dimensiones del autocuidado: físico, mental, emocional y social. Principios básicos de una alimentación saludable

				-Horarios de comida y su importancia en jornadas laborales -Selección de alimentos saludables en el trabajo -Porciones adecuadas -Hidratación: cantidad y frecuencia
Abril	Programa de limpieza y desinfección en el servicio de alimentación	Charla educativa. Taller	Recordar la importancia de la adecuada higiene en la que debe mantenerse el servicio de alimentación del CEE y la relevancia de aplicar las normas vigentes en cuanto a limpieza y desinfección de este tipo de establecimientos.	- Documentos del CEE. Plan de saneamiento básico, procedimientos de limpieza y desinfección en el servicio de alimentación, formatos a diligenciar que relacionen las actividades descritas en el plan de saneamiento básico.
Mayo	Alergias e intolerancias alimentarias	Charla educativa	Capacitar al personal del servicio de alimentos en la identificación y manejo adecuado de alergias e intolerancias alimentarias, con el fin de prevenir riesgos y proteger la salud de las niñas, niños y adolescentes.	- Conceptos básicos - Principales alimentos causantes - Riesgos para la salud - Prevención en la manipulación de alimentos - Preparación y servicio de alimentos seguros - Actuación ante una reacción alérgica
Junio	Conservación del valor nutricional de los alimentos	Charla educativa	Promover prácticas adecuadas en la manipulación y preparación de alimentos que permitan conservar su valor nutricional y contribuir a una alimentación saludable	- Importancia del valor nutricional - Efecto de los métodos de cocción - Manejo del tiempo y la temperatura - Manipulación previa a la cocción - Almacenamiento y conservación - Estrategias prácticas para conservar nutrientes
Julio	Pesos y medidas de alimentos	Charla educativa y taller	A través del pesaje de alimentos en crudo y en cocido, realizar la estandarización de las cantidades de la materia prima a utilizar en las preparaciones.	- Diferentes pesos: bruto, neto, cocido. - Factores de conversión de crudo a cocido. - Alimentos que no requieren cocción.

13. PROTOCOLO DE MANTENIMIENTO EN INFRAESTRUCTURA

OBJETIVO GENERAL:

Efectuar el mantenimiento a la infraestructura, de acuerdo a las solicitudes y requerimientos de las dependencias para que las instalaciones se mantengan en buen estado y así haya certidumbre de que la infraestructura es apropiada para el desarrollo de las actividades de los funcionarios y navegantes.

ALCANCE:

Inicia desde que se detectan las necesidades de mantenimiento de infraestructura hasta que se revisa la calificación del servicio de mantenimiento.

DEFINICIONES

Mantenimiento: Acción eficaz para mejorar aspectos operativos relevantes de un establecimiento tales como funcionalidad, seguridad, productividad, confort, imagen

corporativa, salubridad e higiene. El mantenimiento debe ser tanto periódico como permanente, preventivo y correctivo.

Proveedor: Proveedor escogido al inicio de año para que suministre los insumos requeridos para efectuar el manteniendo de la infraestructura de la sede durante todo el año de acuerdo a una cuantía determinada.

INDICACIONES

Este procedimiento se realiza una vez al año general (techos, ramplas, paredes, pupitres, mesas etc.) y de acuerdo a la necesidad y riesgo cuando este se genere.

EQUIPO MULTIDISCIPLINARIO:

Personal de mantenimiento

MATERIAL Y EQUIPOS:

Equipo de protección personal, materiales requeridos según el mantenimiento a realizar.

PROCEDIMIENTO:

Ver Cuadro.

RECOMENDACIÓN:

- Utilizar los equipos de protección personal.
- Utilizar la señalización.

DOCUMENTOS

Registro de Mantenimiento Infraestructura

QUE	QUIÉN	CUANDO	CÓMO	DÓNDE
Detectar necesidades de mantenimiento de infraestructura	Funcionarios	En el momento que se detecte	De forma verbal y/o escrita	En la oficina de administración
Efectuar programación de mantenimiento	Administración	Cuando se realiza el cronograma de actividades	En la reunión de equipo se establece el tiempo	En la oficina de administración
Informar sobre programación	Asistente Administrativa	En el momento en que se vaya a realizar el mantenimiento	De manera verbal a cada uno de los coordinadores de programa para que estén atentos de los riesgos que pueden surgir	En la institución
Revisar si hay el material requerido	Contratista	En el momento de iniciar la obra	Verificar si existen existencias de material	En la institución
Efectuar pedido de material	Asistente Administrativa	En el momento de inicio de la obra	Solicitud escrita de cada uno de los materiales necesarios para efectuar la obra	En la oficina de administración

QUE	QUIÉN	CUANDO	CÓMO	DÓNDE
Entregar materiales	Asistente Administrativa	En el momento en que los materiales llegan a la institución	Luego de que se hace la requisición el proveedor envía este y la auxiliar administrativa entrega al contratista para el inicio del mantenimiento	En la institución
Efectuar mantenimiento	Contratista	Al contar el contratista con los materiales este inicia el mantenimiento	Desarrollar las labores de mantenimiento para las cuales fue contratado	En la institución
Inspeccionar mantenimiento	Asistente Administrativa	En el desarrollo de la obra	Verificar cada una de las actividades realizadas por el contratista.	En la institución
Recibido a satisfacción	Administración	Cuando se termina el mantenimiento.	Una vez terminadas las labores de mantenimiento estas son verificadas y recibidas por parte de la administración	En la institución

REGISTRÓ DE MANTENIMIENTO INFRACESTRUCTURA

FECHAY HORA DE MANTENIMIENTO	MANTENIMIENTO AREA	NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA A CARGO	NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA QUE SUPERVISO

14. MANUAL DE BIOSEGURIDAD

BIOSEGURIDAD

Se define como “un conjunto de medidas organizadas que comprenden y comprometen el elemento humano, técnico y ambiental, destinado a proteger a todos los actores y al medioambiente, de los riesgos que entraña la práctica ontológica, con énfasis en el proceso de enseñanza-aprendizaje”

OBJETIVOS

General:

Minimizar los factores de riesgo definiendo las condiciones óptimas de trabajo del personal, de manera que, sus acciones sean seguras, saludables, eficientes, eficaces y oportunas, con el fin de preservar la integridad física y mental, la salud de la comunidad y del ambiente.

Específicos:

- Reducir el riesgo de afección a la salud del navegante, del personal y del ambiente.
- Mantener actualizado al personal y a los usuarios acerca de las Normas de Bioseguridad.
- Orientar al personal para que minimice los factores de riesgo con el fin de prevenir problemas de infecciones cruzadas, intoxicaciones, etc.
- Promover estilos de vida saludables y controles médicos preventivos en el personal.
- Dar a conocer y facilitar los instrumentos de monitoreo y evaluación de los diferentes riesgos a los cuales estamos expuestos.
- Producir cambios de actitud

TIPOLOGÍA DE RIESGOS

Se considera que un establecimiento está destinado a uso docente, cuando en él se desarrolla esta actividad en cualquiera de sus niveles: escuelas infantiles, centros de enseñanza primaria, secundaria, universitaria, formación profesional, academias particulares, centros de educación especial, etc.

Cada uno de estos centros posee características propias que configuran riesgos de diferentes categorías. Éstas varían con respecto a la capacidad de sus ocupantes para prevenir las situaciones de riesgo, y hacer frente a una evacuación. Los alumnos de menor edad (Escuelas infantiles y centros de enseñanza primaria). Estos alumnos requieren, además, una especial atención dada su limitada o nula habilidad para atravesar escaleras y desplazarse rápidamente ante una emergencia.

NORMAS DE COMPORTAMIENTO Y MANEJO PREVENTIVO FRENTE A MICROORGANISMOS POTENCIALMENTE PATÓGENOS.

Conjunto de medidas preventivas para proteger la salud y la seguridad de las personas en el ambiente institucional, frente a diferentes riesgos biológicos, físicos, químicos, psicológicos, mecánicos.

En La Institución

Se define como todos aquellos procedimientos utilizados para intentar prevenir la exposición a patógenos (vehiculizados a través de la sangre y fluidos contaminados) por vía parenteral, mucosas y piel no intacta y aplicados a todos los usuarios.

La cadena de Bioseguridad, es un proceso dinámico y equilibrado entre: agente, hospedador y ambiente. Hay muchos procedimientos invasivos que tienen alto riesgo para el personal, en nuestra entidad no se realizan procedimientos invasivos.
Hay que recordar siempre que la seguridad no es únicamente un hecho individual, sino

colectivo y que nuestro descuido o falta de rigor puede estar causando perjuicios a otros.

INDIVIDUO, COMUNIDAD Y MEDIO AMBIENTE
Del contacto accidental con agentes potencialmente nocivos Funciones del Área encargada de la Bioseguridad:

- Coordinar las acciones con la administración
- Dictar normas generales de bioseguridad
- Definir riesgos por áreas y por actividad
- Señalizar puntos críticos o áreas de peligro
- Establecer mecanismos de auto evaluación o auditoría externa (de los servicios, personal y procesos).
- Llevar a cabo programas de educación continua: La concientización a los usuarios externos e internos debe ser constante.
- Exigir cumplimiento de las normas a los jefes, subalternos y visitantes
- Evaluar anualmente el cumplimiento de las Normas de Bioseguridad

FUNDAMENTOS Y PRINCIPIOS DE BIOSEGURIDAD
Se refiere a la protección fundamentalmente de piel y mucosas, debido a que puede ocurrir un accidente en el cual se puede tener contacto con sangre y demás fluidos orgánicos.

Normas Generales de Bioseguridad

- Aplicar en todas las prácticas las Precauciones Universales

Precauciones Universales

- Normas de Higiene
- Elementos de protección de barrera
- Eliminación de desechos
- Desinfección.

Normas de Higiene:

- Cubrir Cortes y Heridas primeros auxilios
- Retirar anillos y joyas.
- Lavado de las manos.

Uso de Barreras:
Uso de implementos que representan obstáculos en el contacto con fluidos contaminados o sustancias peligrosas por su potencial para causar daño, como ejemplo

el uso de guantes, batas con manga larga, lentes o máscaras de protección.

Eliminación de Materiales Tóxicos:
Referido a deshacerse de los materiales, generados en la asistencia sanitaria. Comprende dispositivos y mecanismos empleados para su eliminación, sin riesgo.

PRINCIPIOS
Universalidad, utilización de elementos de protección personal, evitar exposición directa a contaminantes.

GRUPOS DE POBLACION DE RIESGO:
"Todos" unos más que otros de acuerdo con el área de trabajo.

FACTORES DE RISGOS DE TRASMISION:
Identificar los focos.

TIPO DE ACCIDENTE:

- **Dudosa**: sin lesión, ejemplo: gota de sangre
- **Probable:** Hay herida superficial sin sangrado.
- **Definida:** herida penetrante por un instrumento. Ejemplo: pinchazo.
- **Masiva:** transfusión de sangre infectada, exposición a materiales contaminados.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- Lavado de manos, rutinario o social, aséptico o clínico.
- Elementos de protección personal.
- Limpieza y desinfección de los equipos.

ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL:
Son una barrera física entre nuestro cuerpo y los desechos estos son:

- Tapabocas
- Guantes
- Delantal impermeable
- Zapatos antideslizantes
- Monogafas
- Gorro.

AMBIENTAL 6

ANEXO 1

La salud es de todos — Minsalud

ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

SECRETARIA LOCAL DE SALUD DE VILLAVICENCIO

Municipio de Villavicencio

CIUDAD: VILLAVICENCIO FECHA: 19/03/2025 ACTA Nº: 1556

*TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Hogar Infantil	☐	Institución Educativa	☒	Jardín Infantil	☐
Centros de Desarrollo Infantil	☐	Institución Educativa No Formal	☐	Institución Educativa de Educación Superior	☐
Centro Educativo Rural	☐	Otro	☐		

IDENTIFICACIÓN DEL OBJETO

* CAMPO OBLIGATORIO

*RAZON SOCIAL

*NOMBRE COMERCIAL

*CÉDULA / NIT MATRICULA MERCANTIL

*DIRECCIÓN CODIGO DANE

*DEPARTAMENTO *MUNICIPIO

Barrio Comuna Vereda Corregimiento

Sector Localidad Caserio UPZ

Otro ☐ Cuál

TELEFONOS CORREO ELECTRONICO

NOMBRE DEL PROPIETARIO/REP LEGAL

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento

*NOMBRE DEL RECTOR O DIRECTOR

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☐ C.E. ☐ *Número de documento

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA SI ☐ NO ☐

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRONICA

*DEPARTAMENTO *MUNICIPIO

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO Nº TOTAL DE TRABAJADORES

Nº DE ESTUDIANTES POR JORNADA MAÑANA	HOMBRES	21	MUJERES	15
Nº DE ESTUDIANTES POR JORNADA TARDE	HOMBRES	20	MUJERES	15
Nº DE ESTUDIANTES POR JORNADA NOCHE	HOMBRES		MUJERES	
Nº DE DOCENTES	HOMBRES		MUJERES	3

NUMERO DE AULAS: 5 NUMERO DE LABORATORIOS: NUMERO DE PATIOS: 2 NUMERO DE CAFETERIAS O TIENDAS ESCOLARES:

CÓDIGO CIIU: SI ☐ NO ☐ DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
Nº ACTA DE ULTIMA VISITA			FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS O PENDIENTE		
			DESFAVORABLE		

*MOTIVO DE LA VISITA

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

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A POR: 20251 02/03/2025

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Cumple(C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento parcial (CP)	Cuando el establecimiento cumple con una parte de la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No cumple (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar o evaluar
Crítico (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud publica y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que implica que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a saltuar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC **Nota: (para no afectar calificación de los bloques se diligenciara como Cumple (C) y se indicara en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)**

ACTA N° 1556

REVISIÓN DOCUMENTAL (Marque con una X)

DOCUMENTOS	DOCUMENTADO		OBSERVACIONES
	SI	NO	
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo)	X		
Permiso de vertimientos (en caso de no contar notificar a autoridad ambiental)	—	—	NO APLICA
Si se requiere de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción	X		
Contrato con gestor de residuos (en caso de no contar notificar a autoridad ambiental)	—	—	NO APLICA
Cuenta con hojas de seguridad y matriz de compatibilidad de sustancias químicas(Artículo 102 de la Ley 9 de 1979)(Art 8 ley 55 de 1993)			
Listado de inventario de insumos químicos empleados en el laboratorio de química (estado, cantidad almacenada			
Listado de inventario de residuos peligrosos (Tipo de residuo, cantidad generada)			

I. CONDICIONES LOCATIVAS,SANITARIAS Y DE SEGURIDAD

1. CONDICIONES LOCATIVAS Y AREAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
1.1	El establecimiento está ubicado en un lugar no inundable y en terreno de fácil drenaje (Art 160, Art 162 Ley 9 de 1979)	5	1	0		
1.2	El establecimiento está alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores, plantas de beneficio, cementerios y, en general, a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezcan peligro de inundación, erosión. (Art 162, Art 163 Ley 9 de 1979)	3	1	0		
1.3	En el establecimiento las paredes y techos son sólidos de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art 195 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
1.4	En el establecimiento los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art 193, 194 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
1.5	Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamanos y estan revestidas de material antideslizante. (Art 47 y 48 Resolucion 14861 de 1985)	3	1.5	0		
1.6	Las áreas de circulación deberán estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes, en los corredores internos se cumple con las disposiciones establecidas en el (Art 46 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
1.7	Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas están diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (Art 117 de la Ley 9)	3	1.5	0		
1.8	la ventilación natural y/o artificial es permanente y suficiente, con el objeto de evitar la acumulación de olores, gases, condensación de vapores (Art 197 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
1.9	La iluminación natural y artificial es suficiente, adecuada y calidad, para prevenir efectos nocivos en la salud de los trabajadores, estudiantes y para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad. (Art 196 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
1.10	El área total de las edificaciones y de las aulas en los establecimientos de enseñanza esta acorde con el número de personas que alberga habitualmente. (Art 91 Ley 9 de 1979)	4	2	0		
1.11	El mobiliario (sillas,mesas,pupitres, tableros) utilizado por los estudiantes se encuentra en buenas condiciones para su funcionamiento.	3	1.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						La calificación del bloque corresponde al ___30___ % del total del acta

2.CONDICIONES DE LABORATORIOS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
2.1	Las áreas de los laboratorios del establecimiento se encuentran separadas, delimitadas y para uso exclusivo para el desarrollo de las actividades	2	1	0	X	
2.2	Los pisos, paredes y techos son de materiales sólidos, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales y se encuentran en buen estado. (Art 91 Ley 9 de 1979)(Art 195 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0	X	
2.3	Cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio (Art 121 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0	X	
2.4	El personal docente y estudiantil cuenta con los elementos de protección personal para la elaboración de las pruebas de laboratorio (Art 65 y 122 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0	X	
2.5	Cuenta con procedimientos en caso de derrames o accidentes con sustancias químicas (Art 102 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0	X	
2.6	Cuenta con mecanismos de seguridad en caso de emplear gas, energía o utilizar equipos para las pruebas de laboratorio.	1	0.5	0	X	
2.7	Cuenta con equipos para la extracción de vapores orgánicos e inorgánicos de acuerdo a las pruebas realizadas en los laboratorios	1	0.5	0	X	
2.8	Cuenta con equipos para la atención de accidentes (ducha lavaojos)	1	0.5	0	X	
2.9	La señalización de las áreas del laboratorio son acordes a los posibles riesgos y peligros identificados al momento de realizar las pruebas (Art 206 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0	X	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						La calificación del bloque corresponde al ___10___ % del total del acta

3.CONDICIONES SANITARIAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.1	El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento, limpios y en cantidad suficientes para uso de los profesores (mujeres, varones y Ducha). Art 50 Resolución 14861 de 1985) (Art 12 Ley 9 de 1979)	5	2.5	0		
3.2	El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento, limpios y en cantidad suficientes para uso de los estudiantes (mujeres y varones). Art 50 Resolución 14861 de 1985) (Art 212 Ley 9 de 1979)	7		0		CR
3.3	El establecimiento cuenta con servicios sanitarios para el personal de cocina cumpliendo con las disposiciones del marco legal (Art 50 Resolución 14861 de 1985)	5	2.5	0		
3.4	El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un plan de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipos y mobiliario documentado e implementado (programas, frecuencias, productos, registros). (art 207 ley 9 de 1979)	5	2.5	0		
3.5	El establecimiento dispone de cuartos independientes con pocetas para lavado de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, baldes y otros implementos usados con el mismo propósito	3	1.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						La calificación del bloque corresponde al ___25___ % del total del acta

ACTA N° 1556

4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

	4.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
4.1.1	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo	2	1	0		
4.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso a agua potable (Art 165 Ley 9 de 1979)	3		0		CR
4.1.3	Las instalaciones interiores para suministro de agua están diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión de servicio en todos los sitios de consumo (Art 175 y 176 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0		
4.1.4	El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable, debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. (Art 10 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0		
4.1.5	El establecimiento realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio, el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable. (revisar soportes). (Art 10 Decreto 1575 de 2007)	1	0.5	0		
	4.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
4.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema alcantarillado u otros sistemas alternativos. (Art 36 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
4.2.2	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 1979)	1	0.5	0		
	5.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
4.3.1	Cuenta con plan de gestión integral de residuos no peligrosos y peligrosos documentado e implementado, que incluya los biológico infecciosos (si cuenta con laboratorios, anfiteatro, clínicas veterinarias docencia) Decreto 780 de 2016 Titulo X 351 y Resolución 1164 de 2002	1	1.5	0		
4.3.2	Cuenta con área para el almacenamiento de residuos (Art 198 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
4.3.3	Cuenta con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores	1	0.5	0		
	4.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
4.4.1	Existe un programa de manejo control integral de plagas documentado e implementado. (Art 201 y Art 593 Ley 09 de 79)	2	1	0		
4.4.2	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por ellas y se establecen medidas preventivas para el control y propagación. (Art. 158 Ley 09 de 79)	5		0		CR
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						La calificación del bloque corresponde al ___25___% del total del acta

5. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
5.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado (Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	2	1	0		
5.2	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
5.3	El establecimiento cuenta con sistemas para la contención de derrames de sustancias químicas en el laboratorio	1	0.5	0		
5.4	El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	1	0.5	0		
5.5	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 205 Ley 9 de 1979) (Art 52,54 Resolución 14861 de 1985)	1	0.5	0		
5.6	Cuenta con área de enfermería para primeros auxilios(Art 214 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
5.7	Existe botiquín completo de primeros auxilios. (Art 127 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						La calificación del bloque corresponde al ___10___% del total del acta

II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS (Propuesta)

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
	FAVORABLE	95%-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	50%-94%
	DESFAVORABLE	< 49,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea calificado como "crítico" independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será de DESFAVORABLE, representación de riesgo inminente a la salud pública con aplicación de medida sanitaria (DS-AME) y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

ACTA N° 1556

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte de Establecimiento:

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA SI__ NO__

- ☐ Clausura temporal total
- ☐ Clausura temporal parcial
- ☐ Suspensión parcial de trabajos o servicios
- ☐ Suspensión total de trabajos o servicios
- ☐ Aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedades
- ☐ Decomiso
- ☐ Destrucción o desnaturalización
- ☐ Congelación
- ☐ Captura y observación de animales sospechosos de enfermedades transmisibles
- ☐ Vacunación personas o animales
- ☐ Destrucción o desnaturalización
- ☐ Control de insectos u otra fauna nociva o transmisora de enfermedades
- ☐ Desocupación o desalojamiento de establecimientos o vivienda

N° DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES PLAZO	
FECHA INICIO PLAZO	
FECHA LÍMITE DE PLAZO	

IX. NOTIFICACION DEL ACTA

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

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
CARGO:	CARGO:
INSTITUCIÓN:	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
INSTITUCIÓN:	INSTITUCIÓN:
CARGO:	CARGO:

ANEXO 2

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

invima — Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

Municipio de Villavicencio

CIUDAD: VILLAVICENCIO | FECHA: [illegible] | ACTA N°: 4633

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Otro ☐ Cuál: [illegible]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL [illegible]

*CÉDULA / NIT [illegible] | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN [illegible]

*NOMBRE COMERCIAL [illegible]

*DIRECCIÓN [illegible] | MATRÍCULA MERCANTIL [illegible]

*DEPARTAMENTO [illegible] | *MUNICIPIO [illegible]

Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál: [illegible]

TELÉFONOS [illegible] | FAX

CORREO ELECTRÓNICO [illegible]

NOMBRE DEL PROPIETARIO [illegible]

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento [illegible]

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL [illegible]

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento [illegible]

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN [illegible]

*DEPARTAMENTO [illegible] | *MUNICIPIO [illegible]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO [illegible] | *NÚMERO DE TRABAJADORES 2

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO | Especifique:

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.8,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	2	1	0		C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales*	2	1	0		C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	1	0		C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	4	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

ACTA N° 4633

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	5	2,5	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	7	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	7	3,5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	3,5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	5	2,5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	9		0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7	3,5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	7	3,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	C

ACTA N° 4633

5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9		0		C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7	3,5	0		C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

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

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:
INSTITUCIÓN:	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO: