UT VYN 2025 2	FORMATO DE ASISTENCIA - CAPACITACION	CALIDAD Código: UTF2-01 Version: 1 VIGENTE APARTIR DEL: 18/05/2024

MUNICIPIO/DTO.	VILLAVICENCIO	MES	FEBRERO
DEPENDENCIA	SERVICIO DE ALIMENTACION	PROGRAMA	ALIMENTACION SENA
PRODUCTO	CAPACITACION	SEDE	HACHON

TEMA: . Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos: Las buenas prácticas de manipulación de alimentos es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

1. Higiene Personal

Lavado de manos frecuente con agua y jabón (antes de manipular alimentos, después de ir al baño, tocar basura, animales, etc.).
Uso de ropa limpia y adecuada: cofia/gorro, delantal y en algunos casos, guantes.
Uñas cortas y limpias, sin esmalte ni uñas postizas.
Evitar tocarse la cara, estornudar o toser sobre los alimentos.

2. Higiene y desinfección de utensilios y superficies

Limpiar y desinfectar mesadas, cuchillos, tablas de cortar y otros utensilios antes y después de cada uso.
Usar soluciones desinfectantes seguras (como diluciones de lavandina/sodium hypochlorite).
Separar utensilios para alimentos crudos y cocidos para evitar la contaminación cruzada.

3. Prevención de la contaminación cruzada

Separar alimentos crudos y cocidos durante el almacenamiento y la preparación.
Guardar carnes crudas en recipientes herméticos y en estantes inferiores dentro de la heladera.
Usar tablas y cuchillos distintos para carnes, vegetales y productos cocidos.

4. Control de temperatura

Cocinar los alimentos a temperaturas seguras: carne roja (≥ 70°C), pollo (≥ 74°C), pescados (≥ 63°C).
Mantener alimentos calientes a más de 60°C y fríos a menos de 5°C.
Enfriar rápidamente los alimentos cocidos que no se van a consumir de inmediato.
Nunca dejar alimentos perecederos a temperatura ambiente por más de 2 horas.

5. Almacenamiento seguro

Revisar siempre la fecha de vencimiento.
Conservar alimentos en envases limpios y cerrados.
Seguir la regla "primero que entra, primero que sale" (PEPS).

OBSERVACIONES:

N°	NOMBRE COMPLETO	N° DOCUMENTO	CEL	CARGO	FIRMA
1	Yesabeth Caraucan	4860628	3174519780	Aux.	
2	José Jesús Caracas	5290074	3203353263	Estudiante	
3	Yanela. Ramos. M	5944603	3161322632	Jefa Cocina	
4	Maria Magali Villafañe	40'428.792	3144357331	Coordinadora	
5					
6					
7					
8					

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

V&N S.A.S	FORMATO DE ASISTENCIA - CAPACITACION	CALIDAD
		Código: UTF2-01
		Version: 1
		VIGENTE APARTIR DEL: 18/05/2024

MUNICIPIO/DTO.	GRANADA	MES	FEBRERO
DEPENDENCIA	SERVICIO DE ALIMENTACION	PROGRAMA	ALIMENTACION SENA
PRODUCTO	CAPACITACION	SEDE	NARANJOS

TEMA: . Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos: Las buenas prácticas de manipulación de alimentos es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

1. Higiene Personal

Lavado de manos frecuente con agua y jabón (antes de manipular alimentos, después de ir al baño, tocar basura, animales, etc.).
Uso de ropa limpia y adecuada: cofia/gorro, delantal y en algunos casos, guantes.
Uñas cortas y limpias, sin esmalte ni uñas postizas.
Evitar tocarse la cara, estornudar o toser sobre los alimentos.

2. Higiene y desinfección de utensilios y superficies

Limpiar y desinfectar mesadas, cuchillos, tablas de cortar y otros utensilios antes y después de cada uso.
Usar soluciones desinfectantes seguras (como diluciones de lavandina/sodium hypochlorite).
Separar utensilios para alimentos crudos y cocidos para evitar la contaminación cruzada.

3. Prevención de la contaminación cruzada

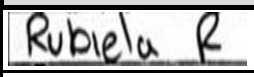
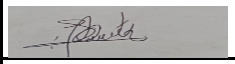
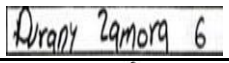
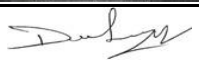
Separar alimentos crudos y cocidos durante el almacenamiento y la preparación.
Guardar carnes crudas en recipientes herméticos y en estantes inferiores dentro de la heladera.
Usar tablas y cuchillos distintos para carnes, vegetales y productos cocidos.

4. Control de temperatura

Cocinar los alimentos a temperaturas seguras: carne roja (≥ 70°C), pollo (≥ 74°C), pescados (≥ 63°C).
Mantener alimentos calientes a más de 60°C y fríos a menos de 5°C.
Enfriar rápidamente los alimentos cocidos que no se van a consumir de inmediato.
Nunca dejar alimentos perecederos a temperatura ambiente por más de 2 horas.

5. Almacenamiento seguro

Revisar siempre la fecha de vencimiento.
Conservar alimentos en envases limpios y cerrados.
Seguir la regla "primero que entra, primero que sale" (PEPS).
No recongelar alimentos que ya fueron descongelados.

N°	NOMBRE COMPLETO	N° DOCUMENTO	CEL	CARGO	FIRMA
1	Rubiela Ramirez	1120357991	3227547379	Manipuladora	
2	Gessica Lozano	1120380287	3132904727	Manipuladora	
3	Durany Zamora	1120369684	3118346149	Manipuladora	
4	Donna Leslie Gutierrez	40449193	3114756043	Administradora	
5					
7					

OBSERVACIONES:

NOMBRE Y APELLIDO RESPONSABLE DE LA CAPACITACION

V&N
S.A.S

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SG-SST

Servicio de preparación y suministro de raciones alimentarias diarias para los aprendices de los Centro de Convivencia de las sedes Los Naranjos (Granada) y El Hachón (Villavicencio) El apoyo de Alimentación temporal a los aprendices atendiendo lo establecido en el plan de bienestar al aprendiz y el servicio de Cafetería en la instalaciones del Centro Agroindustrial del Meta.

Dir.: Calle 7ª Nº 17C-20, Santa Isabel, Acacias, Meta. CEL: 311 2288626 - 3175902832
NIT: 900.513.553-8 Email: vynsas2012@gmail.com / lavs7804@gmail.com

TABLA DE CONTENIDO

1. **OBJETIVO** 2

1.2. Objetivo específicos ..... **¡Error! Marcador no definido.**

2. **ALCANCE** 3

3. **DEFINICIONES** 3

4. **MARCO NORMATIVO** 6

5. **PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO** 6

6. **RECOLECCION DE INFORMACION Y LISTA DE CHEQUEO** 7

7. **METODOLOGÍA** 8

7.1. Componente 1: Caracterización de áreas físicas 8

7.2. Componente 2: Programas del Plan de Saneamiento Básico – PSB 8

7.3. Componente 3: Ejecución, seguimiento y evaluación del PSB 8

8. **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION** 9

9. **PROGRAMA DE CONTROL DEL AGUA** 16

10. **COMPONENTE 3. EJECUCIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DEL PLAN** 22

11. **CAPACITACIÓN** 22

12. **SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN** 24

13. **CONTROL DE CAMBIOS** 24

1. OBJETIVO

Diseñar el Plan de Saneamiento Básico para el S**ervicio de preparación y suministro de raciones alimentarias diarias para los aprendices y trabajadores oficiales de las sedes Los Naranjos (Granada) y El Hachón (Villavicencio) del Centro Agroindustrial del Meta**

1.2. Objetivos específicos

Realizar un diagnóstico ambiental para el Programa preparación y suministro de raciones alimentarias diarias para los aprendices y trabajadores oficiales de las sedes Los Naranjos (Granada) y El Hachón (Villavicencio) del Centro Agroindustrial del Meta, aplicando a los lineamientos de la ley 9 de 1979.

Elaborar los programas ambientales que planteen posibles soluciones a la problemática sanitaria del **PROGRAMA** preparación y suministro de raciones alimentarias diarias para los aprendices y trabajadores oficiales de las sedes Los Naranjos (Granada) y El Hachón (Villavicencio) del Centro Agroindustrial del Meta

.Divulgar el Plan de saneamiento básico aprobado de acuerdo a normatividad vigente.

2. ALCANCE

El plan de saneamiento Básico, tiene alcance a todas las necesidades en las diferentes áreas, utensilios, materias primas y personal que forman parte del PROGRAMA de preparación y suministro de raciones alimentarias diarias para los aprendices y trabajadores oficiales de las sedes Los Naranjos (Granada) y El Hachón (Villavicencio) del Centro Agroindustrial del Meta

3. DEFINICIONES

Las definiciones que se emplean en el presente Plan de Saneamiento Básico, están contenidas en el marco general de la Resolución 2674 del año 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ACTIVIDAD ACUOSA (Aw). Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

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

ALIMENTO ADULTERADO. Es aquel:
a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;
b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;
c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y;

d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:
a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;
b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

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

ALIMENTO DERIVADO DE UN ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO OGM. Alimento derivado en su totalidad o en una parte de un Organismo Genéticamente Modificado.

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

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:
a) Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso

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

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

AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES. Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de

acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.
BIOTECNOLOGÍA MODERNA. Aplicación de técnicas *in vitro* de ácido nucleico, incluidos el ácido desoxirribonucleico (ADN) recombinante y la inyección directa de ácido nucleico en células u orgánulos, o la fusión de células más allá de la familia taxonómica, que superan las barreras fisiológicas naturales de la reproducción o de la recombinación y que no son técnicas utilizadas en la reproducción y selección tradicional.

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.

PERMISO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

PLAGA. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

PROCESO TECNOLÓGICO. Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

REGISTRO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a 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.

DESECHOS SÓLIDOS. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

CONTROL DE PLAGAS. Las plagas deben ser objeto de un Programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos

fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

4. MARCO NORMATIVO

- ✓ Constitución Política de Colombia de 1991.Se considera esta Constitución como la base de la normatividad ambiental y sanitaria existente, puesto que ésta desencadenó el adecuado manejo y conservación de los recursos naturales y el medio ambiente, a través de principios fundamentales; uno de éstos es el expuesto en el Artículo 79, el cual explica el derecho de todas las personas de gozar un ambiente sano y el deber del Estado de proteger la diversidad e integridad del ambiente, conservar las áreas de especial importancia ecológica y fomentar la educación para el logro de estos fines.

- ✓ Ley 9 de 1979, expedida por el Congreso de Colombia. Por la cual se dictan Medidas Sanitarias para la protección del medio ambiente, estableciendo normas generales que servirán de base a las disposiciones y reglamentaciones necesarias para preservar, restaurar y mejorar las condiciones sanitarias en lo que se relaciona a la salud humana.

- ✓ Ley 99 de 1993, expedida por el Congreso de Colombia. Por la cual se crea el Ministerio del Medio Ambiente, se reordena el Sector Público encargado de la gestión y conservación del medio ambiente y los recursos naturales renovables, se organiza el Sistema Nacional Ambiental, SINA, y se dictan otras disposiciones en cuanto a la gestión ambiental.

- ✓ Resolución 2400 de 1979, expedida por el Ministerio de Trabajo y Protección Social. Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.

- ✓ Resolución 2115 de 2007, expedida por el Ministerio de Protección Social y el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial. Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

5. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Caracterización de áreas físicas y sus respectivos procesos

Cuenta con una un espacio (casino) , donde se desarrolló la actividad de preparación de los alimentos, para ser entregado de manera diaria a los aprendices y trabajadores oficiales, por lo tanto se implementó Programas de Limpieza y Desinfección, Control de Agua Potable y Control de Plagas,

y del Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos, es necesario identificar cada una de las áreas físicas y los procesos que se ejecutan en ellas.

El programa de Servicio de preparación y suministro de raciones alimentarias diarias para los aprendices y trabajadores oficiales de las sedes Los Naranjos (Granada) y El Hachón (Villavicencio) del Centro Agroindustrial del Meta**,** cuenta con las siguientes instalaciones.

INSTALACIONES	CANTIDADES
ZONA DE PREPARACION DE ALIMENTOS	UNA
BODEGA O ALMACENAMIENTO	DOS
AREA DE ARREGLO DE MATERIA PRIMA	UNA
AREA DE LAVADO	UNO
AREA DE COMEDOR	UNO
Unidades sanitarias	UNA

6. RECOLECCION DE INFORMACION Y LISTA DE CHEQUEO

Con el apoyo de los trabajadores se recolecta información pertinente y necesaria para realizar el análisis de la situación actual del establecimiento y sus características de infraestructura, además se elaboran una lista de chequeo de acuerdo a requisitos para establecimientos.

La lista de chequeo tiene las siguientes características, está compuesta por 8 ítems con 54 parámetros a evaluar distribuidos como se muestra en la tabla.

ITEMS	PARÁMETROS A EVALUAR
1. Instalaciones locativas	13
2. Instalaciones hidráulicas y sanitarias	10
3. Saneamiento- limpieza y desinfección	8
4. Saneamiento- control de plagas	3
5. Saneamiento- residuos sólidos y líquidos	6
6. Saneamiento- abastecimiento de agua	5
7. Salud ocupacional	3

La Lista de Chequeo para la Casino está compuesta por 3 ítems con 25 parámetros a evaluar distribuidos como se muestra en la siguiente tabla.

ITEMS	PARÁMETROS A EVALUAR
1. Condiciones específicas del área de empaque de los Refrigerios	12
2. Condición de conservación y manejo de los productos	7
3. Practicas higiénicas y medidas de protección	6

Para un total de 25 parámetros agrupados en 3 ítems que permitirán realizar un diagnóstico sanitario-ambiental del **Casino** través de la visita de chequeo.

Se realiza el análisis de los resultados de la inspección de acuerdo a los resultados obtenidos en las listas de chequeo aplicadas, luego se realiza la comparación entre los resultados de la inspección con los que se pueda observar a través de inspección visual.

A cada parámetro de las listas de chequeo se le asigna un punto, es decir el 100% de cumplimiento equivale a 25 puntos; serían los mismos que se cumplen con la Resolución 2674 de 2013.

Se deberá presenta registro fotográfico para cada ítem evaluado en la visita realizada.

7. METODOLOGÍA

El Plan de Saneamiento Básico, se elaboró de acuerdo a los procedimientos, actividades y acciones necesarias de carácter técnico y administrativo, de conformidad con la normativa ambiental vigente, para prevenir enfermedades y promover un entorno seguro de bienestar del Servicio de preparación y suministro de raciones alimentarias diarias para los aprendices de los Centro de Convivencia de las sedes Los Naranjos (Granada) y El Hachón (Villavicencio) El apoyo de Alimentación temporal a los aprendices atendiendo lo establecido en el plan de bienestar al aprendiz y el servicio de Cafetería en la instalaciones del Centro Agroindustrial del Meta.

Cabe resaltar que el Plan se concibe de acuerdo al ciclo: Planear, Hacer, Verificar y Actuar (PHVA), que incluye tres componentes:

7.1. Componente 1: Caracterización de áreas físicas

Caracterización de áreas y sus respectivos procesos llevados a cabo en la Institución.

7.2. Componente 2: Programas del Plan de Saneamiento Básico – PSB

- ✓ Programa de Limpieza y Desinfección.
- ✓ Programa de Control de Agua.
- ✓ Programa de Control de Plagas.
- ✓ Objetivos y metas del Plan de Saneamiento Básico.

7.3. Componente 3: Ejecución, seguimiento y evaluación del PSB

Personal responsable de la coordinación y operación del Programa.

- ✓ Limpieza y Desinfección
- ✓ Residuos Sólidos y Líquidos

8. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
JUSTIFICACIÓN
Con el fin de brindar condiciones sanitarias apropiadas a toda su comunidad beneficiaria se implementará el "Programa de Limpieza y Desinfección", orientado a disminuir los riesgos de contaminación relacionados con carga microbiana presente en los equipos, utensilios, personal e instalaciones físicas.
ALCANCE
El programa de limpieza y desinfección tiene alcance y aplica a todos los trabajadores del Servicio de preparación y suministro de raciones alimentarias diarias para los aprendices de los Centro de Convivencia de las sedes Los Naranjos (Granada) y El Hachón (Villavicencio) El apoyo de Alimentación temporal a los aprendices atendiendo lo establecido en el plan de bienestar al aprendiz y el servicio de Cafetería en las instalaciones del Centro Agroindustrial del Meta.
OBJETO
Estandarizar procesos y procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección en todas las instalaciones del Casino **Objetivos Técnicos y Ambientales** 1. Formular protocolos de limpieza y desinfección que cumplan con las exigencias estéticas y sanitarias. 2. Mantener en buen estado las instalaciones del casino 3. Proteger la salud del hogar.
ALTERNATIVAS
Alternativa 1: Preparación de insumos y cantidades a usar
La Institución comprometida con la preservación del medio ambiente en los procesos de limpieza y desinfección, garantiza el uso de insumos con tensoactivos no iónicos (biodegradables y no contaminantes) y con propiedades no corrosivas en sus actividades de limpieza y desinfección; entre los que se encuentran: **Limpiador todo en uno:** Limpiador eficaz, rápido y seguro que puede aplicarse a pisos, paredes o cualquier superficie dura. No debe dejar marcas y ser ligeramente alcalino y no tóxico. *ALMACENAMIENTO: Almacenar a temperatura ambiente y bajo sombra, mantener el* envase bien cerrado y no mezclar con otros productos. Diluir 250 mL en 1 Litro para la desinfección de todas las superficies del establecimiento con bajo uso o tránsito.

Diluir 500 mL en 1 Litro para la desinfección de todas las superficies del establecimiento con alto uso o tránsito.

RECOMENDACIÓN DE USO: Uso de elementos de protección personal y recipientes de *inmersión.*

Limpiador orgánico multiuso: Limpiador de superficies, libre de cloro y ácidos abrasivos, que deja el área higiénicamente limpia. Su composición está dada por Agentes limpiadores con fórmula rápidamente biodegradable.

ALMACENAMIENTO: Almacenar a temperatura ambiente y bajo sombra, mantener el envase bien cerrado y no mezclar con otros productos.

CONCENTRACIÓN y CANTIDADES RECOMENDADAS:
Diluir 30 mL en 5 L de agua para la limpieza general de superficies, pisos y paredes.
30 mL en 4 L de agua para la limpieza extrema en superficies.

RECOMENDACIÓN DE USO: No se necesita enjuagar y para uso exclusivo del bloque administrativo. Usar elementos de protección personal.

Desinfectante y ambientador líquido: Solución segura que ambienta, limpia y desinfecta pisos, baños, mesones y cualquier superficie en donde se aplique, con composición de: Mezcla de tenso activos aniónicos, emulsificante y fragancia.

ALMACENAMIENTO: Almacenar a temperatura ambiente y bajo sombra, mantener el envase bien cerrado y no mezclar con otros productos.

CONCENTRACIÓN y CANTIDADES RECOMENDADAS:
Diluir 150 mL en 1 L para la desinfección de todas las superficies del establecimiento con bajo uso o tránsito.
Diluir 400 mL en 1 L para la desinfección de todas las superficies del establecimiento con alto uso o tránsito.

RECOMENDACIÓN DE USO: Envasar en un atomizador la solución para aplicarla en forma de nube sobre la superficie o área.

Blanqueador: Desinfectante y blanqueador que se aplica comúnmente en pisos, paredes, puertas, ventanas y áreas sanitarias para garantizar una completa higiene. Es 100% biodegradable por poseer tensoactivos no iónicos y comprende peróxido de hidrógeno en un porcentaje de 5.0 + 0.5.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar seco y oscuro a temperatura ambiente.
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA: Diluir por cada 100 mL de agua 0.25 mL – 0.5 mL de blanqueador.

RECOMENDACIÓN DE USO: Utilizar guantes en caso de usar prolongadamente la solución.

Jabón para manos: Jabón con espuma controlada que disuelve la suciedad de las manos, haciéndola fluida y fácil de eliminar. Contiene sustancias humectantes, tensoactivos aniónicos y fragancia para la limpieza profunda de las manos.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar fresco con T de 15oC – 25oC.

CONCENTRACIÓN RECOMENDADA: Aplicación directa, no es necesario obtener grados o rangos de concentración o dilución.

RECOMENDACIÓN DE USO: Para una mayor higiene es necesario mantener envasado el jabón en dispensadores de fácil uso.

Limpiavidrios: Especial para elementos y superficies en vidrio, pantallas, cristalería, lámparas, acrílicos, mármol y acero inoxidable.
ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar seco y oscuro a temperatura ambiente
.
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA: Aplicación directa, no es necesario obtener grados o rangos de concentración o dilución.

RECOMENDACIÓN DE USO: Envasar en un atomizador la solución para aplicarla en forma de nube sobre la superficie o área.

Ambientador Aire: Especial para controlar malos olores en unidades sanitarias; su composición está dada por tensoactivos no iónicos, solvente, preservativos, fragancia y agua.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar seco a temperatura ambiente.

CONCENTRACIÓN RECOMENDADA: Aplicación directa, no es necesario obtener grados o rangos de concentración o dilución.

RECOMENDACIÓN DE USO: Envasar en un atomizador la solución para aplicarla en forma de nube sobre la superficie o área.

Detergente en polvo: Jabón en polvo de alta eficacia y soluble a bajas temperaturas, que le proporcionan un alto rendimiento en todas las condiciones posibles de lavado. Con una composición de Fosfatos, Tensoactivos no iónicos, Carbonatos, Perborato, Blanqueantes ópticos y Componentes inertes.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar seco y oscuro a temperatura ambiente.
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA: Para toda superficie o área diluir de 20 gramos a 30 gramos en 1 Litro de agua.

RECOMENDACIÓN DE USO: Hacer uso de elementos de protección personal y un recipiente para inmersión.

Además de los anteriores insumos, la Universidad de Nariño en sus edificaciones generadoras de residuos peligrosos usa germicidas químicos como desinfectantes básicos. Cabe resaltar que muchos germicidas pueden ser perjudiciales para el ser humano o el medio ambiente, por lo tanto se deben seleccionar, almacenar, manipular, utilizar y eliminar con precaución, siguiendo las instrucciones del fabricante y haciendo uso de elementos de protección personal. A continuación, se muestra la concentración y dosis a usar:

Tipo de germicida	Situaciones de leve suciedad	Situaciones de extrema suciedad
Cloro libre requerido	0,1% (1 g/L)	0,5% (5 g/L)
Solución de hipoclorito sódico (5% de cloro libre)	20 mL/L	100 mL/L
Hipoclorito cálcico (70% de cloro libre)	1,4 g/L	7,0 g/L
Peróxido de hidrógeno acelerado	30 a 90 ml/L	300 ml/L
Cloro libre requerido	0,1% (1 g/L)	0,5% (5 g/L)
Amonio cuaternario de quinta generación	1,2 ml/L	2 ml/L
Dicloroisocianurato sódico en polvo (60% de cloro libre)	1,7 g/L	8,5 g/L
Cloramina (25% de cloro libre)	20 g/L	20 g/L
Alcohol etílico 70o y/o 96o	600 ml/L	900 ml/L

Nota: Los anteriores germicidas deben emplearse siguiendo las indicaciones de las hojas de seguridad de cada una de estas, las cuales son otorgadas por el proveedor.

Así mismo, se utilizan en áreas especiales de edificaciones generadoras de residuos peligrosos, las siguientes soluciones limpiadoras:

Detergente enzimático: jabón líquido que despega la suciedad localizada en lugares de difícil acceso con el cepillo o el escobillón, además posee poder bactericida y levuricida que ataca y elimina los residuos de proteínas y lípidos presentes en el instrumental quirúrgico y superficies clínicas.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar seco y oscuro a temperatura ambiente. Evitar el congelamiento. No poner en contacto con el cloro y los aldehídos.
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA: Para toda superficie, instrumento o área diluir de 50 ml en 1 Litro de agua (5%).

RECOMENDACIÓN DE USO: Hacer uso de elementos de protección personal y un recipiente para inmersión, dejar actuar durante 5 minutos una vez se aplique y enjuagar con agua destilada.

Yodo-podivona. Solución jabonosa que no irrita ni mancha y ha sido ampliamente aceptada en los últimos años para una gran variedad de aplicaciones preventivas, de limpieza y sanitarias, incluyendo su uso para limpieza de materiales semicríticos y no críticos.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar seco y oscuro
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA: Para toda superficie, instrumento o área diluir de 100 ml en 1 Litro de agua (10 %).

RECOMENDACIÓN DE USO: Hacer uso de elementos de protección personal y un recipiente para inmersión.

Gluconato de clorhexidina al 4%. Solución jabonosa con propiedades limpiadoras y desinfectante para el lavado rutinario y quirúrgico de las manos y desinfección de superficies de equipos e instrumental médico quirúrgico.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar seco y oscuro a temperatura ambiente.
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA: Para toda superficie, instrumento o área diluir de 30 ml en 1 Litro de agua.

RECOMENDACIÓN DE USO: Hacer uso de elementos de protección personal, enjuagar con abundante agua.

Detergente No- ionico. Solución jabonosa que ejerce destacadas acciones detergentes, emulgentes y dispersantes en el lavado de material de laboratorio y mesones.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar seco a temperatura ambiente.
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA: Para toda superficie, instrumento o área diluir de 6 ml en 1 Litro de agua.

RECOMENDACIÓN DE USO: Hacer uso de elementos de protección personal, enjuagar con abundante agua.

Detergente alcalino. Solución jabonosa de acción fuerte compuesta por hidróxido sódico e hidróxido potásico para la eliminación de restos de grasas, proteínas y otros tipos de residuos orgánicos y difíciles de remover de las superficies, uso general en hornos, neveras, cabinas de extracción o áreas contaminadas.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar seco a temperatura ambiente.
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA: Para toda superficie, instrumento o área diluir de 5 a 10 ml en 1 Litro de agua.

RECOMENDACIÓN DE USO: Hacer uso de elementos de protección personal, enjuagar con abundante agua.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UNIDADES SANITARIAS

ASPECTO	PRODUCTOS E INSTRUMENTOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
Sanitarios y orinales	Esponjilla, guantes, cepillo, balde, soluciones detergente y desinfectante	Rociar con agua las superficies internas y externas	Diaria; se recomienda su revisión permanente durante el día, con frecuencia mínima
		Limpiar las superficies con cepillo, esponja y detergente	
		Accionar la manija para hacer correr el agua	

		Aplicar solución desinfectante.	de cuatro veces en el día.
		Enjuagar	
Lavamanos, dosificadores de jabón, contenedores de papel y demás implementos sanitarios.	Paños absorbentes, esponjilla soluciones detergente y desinfectante	Restregar las superficies con esponja, cepillo y detergente	Diario
		Retirar el exceso de detergente en las superficies con agua	
		Aplicar solución desinfectante	
		Enjuagar	
		Secar con paño absorbente.	

CONDICIONES GENERALES DURANTE LOS PROCEDIMIENTOS

- ✓ Para la limpieza y desinfección de pisos, paredes y techos en áreas transitadas se debe delimitar y hacer uso de señalización de advertencia.
- ✓ Los elementos de limpieza deben ser lavados y desinfectados entre limpieza y limpieza
- ✓ Se deben tener utensilios e insumos únicos para la limpieza y desinfección de cada área y/o edificación para evitar la contaminación cruzada.
- ✓ Debe existir un lugar de almacenamiento de insumos y sustancias de limpieza, debidamente identificadas y señalizadas, por cada área.
- ✓ Toda sustancia de limpieza y desinfección debe estar debidamente rotulada.
- ✓ Los conserjes responsables de la limpieza y desinfección de cada edificación deben ser capacitados continuamente.
- ✓ La limpieza y desinfección diaria debe estar registrada en el formato.
- ✓ Durante los procedimientos de limpieza y desinfección no se permite el uso de anillos, relojes ni pulseras en el personal responsable.
- ✓ Se exige el uso de elementos de protección personal (guantes, cofia, tapabocas y bata o uniforme anti fluidos) en actividades de limpieza y desinfección.

LAVADO DE MANOS SOCIAL

I**MPLEMENTOS**: Agua, jabón líquido bactericida, toallas de papel, contenedor.

FRECUENCIA: Al entrar al establecimiento o área de trabajo, luego de ir al baño, de tocar áreas infectadas o insalubres, de toser, estornudar y/o de manipular alimentos crudos de origen animal o verduras y hortalizas sucias. Luego de tocarse las orejas, la boca, la barba, los ojos, la cara, la nariz, el pelo, equipos, superficies de trabajo, ropa, trapos o traperos que estén sucios, de comer o beber y limpiar utensilios sucios.

PROCEDIMIENTO:

- ✓ Abrir el grifo con la mano menos sucia.
- ✓ Aplicar solución jabonosa bactericida suave.
- ✓ Frotar uñas, manos y antebrazos en un tiempo aproximado de 20 segundos. Cabe resaltar que el jabón debe producir una cantidad abundante de espuma al caer en contacto con el agua.
- ✓ Con una cantidad considerable de agua se debe asegurar que no queden residuos de jabón.
- ✓ Secar manos y antebrazos con toallas de papel o secador de aire caliente.
- ✓ Cerrar el grifo sin tocarlo, ya sea con las manos limpias o con la misma toalla de papel.

PLAN DE ACCION													
Alt No	Responsable	Recursos	MESES										
			E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
1	Servicios Generales	Talento humano												
	Almacén	Solución desinfectante												
2	Servicios Generales	Talento humano												
		Solución limpiadora desinfectante												
		Elementos de limpieza												
3	Servicios Generales	Talento humano												
		Elementos de limpieza												
		S. limpiadora y desinfectante												
	Servicios Generales	Talento humano												
		Solución desinfectante y limpiadora												
		Elementos de limpieza												

	Servicios Generales	Jabón desinfectante Toallas de papel												

9. PROGRAMA DE CONTROL DEL AGUA

PROGRAMA DE CONTROL DEL AGUA
Garantizar el suministro de agua potable y de calidad en todas las actividades desarrolladas en las instalaciones del Casino don se ejecuta el programa de Servicio de preparación y suministro de raciones alimentarias diarias para los aprendices y trabajadores oficiales de las sedes Los Naranjos (Granada) y El Hachón (Villavicencio) del Centro Agroindustrial del Meta **Objetivos Técnicos y Ambientales** ✓ Controlar los parámetros de cloro residual y pH en el agua potable. ✓ Realizar el seguimiento de los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos del agua para consumo humano. ✓ Ejecutar actividades de limpieza y desinfección en toda la red de distribución de agua potable.
ALCANCE
El alcance del Programa de Control del Agua aplica a las instalaciones del Casino donde se desarrolla el Servicio de preparación y suministro de raciones alimentarias diarias para los aprendices y trabajadores oficiales de las sedes Los Naranjos (Granada) y El Hachón (Villavicencio) del Centro Agroindustrial del Meta, para lograr un amplio control sobre los riesgos en la salud y el ambiente.
ALTERNATIVAS
Alternativa 1. Control del cloro residual y pH en la red de distribución de agua potable.
Actividad 1. Obtención de la muestra de agua potable
Las muestras para el control de cloro residual y pH se deben recolectar al menos en tres puntos estratégicos de toda la Institución o en puntos que se hayan analizado como notables, críticos, sospechosos y genéricos. Para dar cumplimiento a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, se recomienda hacer dicha toma en forma diaria y con muestras aleatorias.
Actividad 2. Análisis de muestras
Para el análisis de los parámetros de cloro residual y pH en las muestras ya tomadas de forma diaria se desarrollarán técnicas “in situ”, a través de un kit de titulación portátil de cloro y pH.
Actividad 3. Obtención de la muestra de agua potable
Las muestras para el control de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos se deben recolectar en puntos que se hayan analizado como notables, críticos, sospechosos y genéricos. Se recomienda hacerlo de forma aleatoria. Cabe resaltar que como el agua utilizada proviene de un

tratamiento no es necesario tomar muestras frecuentes, por lo tanto, es factible obtener dichas muestras a largo plazo (anual).
Actividad 4. Análisis de muestras
Los análisis del agua se verificaran atreves estudios que se realizaran una vez al mes a través de los laboratorios certificados para tal fin.
Alternativa 3. Proceso de limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento

Mangueras	Motobombas	Recipiente de inmersión
Esponjas	Cepillos de cerda delgada	Rodillos

Solución química:
Hipoclorito de Calcio: Desinfectante que se aplica comúnmente en pisos, paredes, ventanas y áreas sanitarias para garantizar una completa higiene. CONCENTRACIÓN RECOMENDADA: Diluir por cada 100 mL de agua 0.25 mL – 0.5 mL de hipoclorito de calcio
Actividad 6. Limpieza y desinfección de tanques de agua

- ✓ La limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, se realiza a través de la Oficina de Servicios Generales y Mantenimiento.
- ✓ El personal encargado de la limpieza y desinfección de los tanques deberán utilizar los elementos de protección personal y llevar a cabo el siguiente procedimiento:
- ✓ Cerrar totalmente la entrada de agua y abrir la salida para desocupar el tanque.
- ✓ Verificar que el tanque se encuentre desocupado en su totalidad. Ingresar al tanque cuando el nivel de agua sea bajo, de 20 a 30 centímetros aproximadamente. A este nivel cerrar la salida y abrir el desagüe.
- ✓ Retirar con cuidado la tapa de inspección del tanque. Si el tanque es oscuro, utilizar lámparas de pila (linternas).
- ✓ Verificar el estado de hermeticidad del tanque: presencia de grietas y fisuras, empaques, válvulas y tuberías.
- ✓ Remover el material de sedimentación (barro) que se encuentra en el fondo del tanque, utilizando escobas y recipientes para extraer el material.
- ✓ Iniciar el lavado en forma manual por las paredes internas y piso del tanque utilizando material no abrasivo, con el fin de remover partículas gruesas y finas tales como piedra, arena, entre otras.

Cepillar el piso y las paredes con agua.

- ✓ Al terminar la limpieza mecánica del tanque, se procede a sacar el agua que se encuentra al interior del mismo, este residuo líquido es succionado por medio de motobombas sumergibles, el residual de agua, se absorbe con material absorbente (esponjas). Los residuos sólidos y semisólidos se almacenan en recipientes para su disposición final.

- ✓ Posteriormente, se realiza la desinfección del interior del tanque, utilizando una solución clorada de 150 a 200 ppm, preparada así: En un recipiente de 20 litros adicionar una cucharadita con cloro en polvo (70%) y mezclar en forma homogénea. Dejarla en reposo durante 10 minutos.

- ✓ Humedecer el rodillo con la solución de cloro y pasarlo por las paredes del tanque. También puede utilizar escobas o cepillos adecuados.

- ✓ Dejar actuar la solución durante cuatro horas.

- ✓ Enjuagar las paredes y el fondo del tanque utilizando una manguera a presión o baldes. Desechar estas aguas de lavado mediante el desagüe.

- ✓ Retirar todo el material utilizado en la limpieza y desinfección

- ✓ Cerrar el desagüe y permitir nuevamente la entrada del agua al tanque.

- ✓ Corroborar la cantidad del cloro residual con un mínimo de 5 ppm.

- ✓ Abrir la válvula que da acceso a la red de distribución.

Frecuencia de limpieza y desinfección:

En cumplimiento al decreto 1575 de 2007 la limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua para consumo humano se debe realizar cada 6 meses

Alternativa 5. Mantenimiento de la red de distribución de agua

Para la desinfección de la red de distribución, en la tubería y cámaras rompe-presión se recomienda aprovechar el volumen de la solución de hipoclorito que se utiliza en el proceso de desinfección del tanque de almacenamiento de agua.
Se recomienda seguir los siguientes pasos:

a) Cerrar la válvula de “by pass”.
b) En cuanto se haya diluido la concentración adecuada de hipoclorito de sodio en el tanque de almacenamiento de agua, abrir la válvula de salida de éste, con el objeto de que las tuberías y las cámaras rompe presión se llenen de agua clorada.
c) Dejar el agua clorada retenida durante cuatro (4) horas.

d) Luego de las cuatro (4) horas, vaciar totalmente la red abriendo todas las válvulas. Cabe destacar que durante este tiempo el agua no debe ser consumida por los usuarios.
e) Abrir la válvula de ingreso al tanque de almacenamiento y alimentar de agua a la red de distribución.

f) Poner en servicio la red cuando no se perciba olor a cloro o cuando el cloro residual medido en el kit de titulación no sea de 0,8 mg/lt.
g) Abrir las válvulas de paso

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS
OBJETO
Controlar la proliferación de plagas en las instalaciones del Casino donde se desarrolla las actividades de Servicio de preparación y suministro de raciones alimentarias diarias para los aprendices y trabajadores oficiales de las sedes Los Naranjos (Granada) y El Hachón (Villavicencio) del Centro Agroindustrial del Meta Objetivos Técnicos y Ambientales: Formular actividades de control de plagas para garantizar las condiciones de salud ambiental el casino. ✓ Establecer indicadores para el cumplimiento de las diferentes actividades. ✓ Implementar actividades dirigidas a controlar las poblaciones de plagas nocivas de forma selectiva y específica, limitando al mismo tiempo, el impacto sobre la salud, el coste económico y el deterioro medioambiental.
ALCANCE
El alcance del Programa de Control de Plagas aplica a todas las instalaciones de Trabajo, para lograr un amplio control sobre la población de plagas y la incidencia de estos.
Actividad 1. Inspección y Monitoreo
Considerando que el objetivo central de este Plan de Saneamiento es garantizar las condiciones sanitarias del casino, se ha optado por realizar un Programa de Manejo Integrado de Plagas, el cual se centra, en la aplicación de métodos preventivos, evitando al máximo la aplicación de productos químicos. De este modo se reduce en gran medida el impacto ambiental y los riesgos para la salud. Es pertinente realizar una inspección quincenal de los exteriores de la edificación, con el fin de garantizar que dichos terrenos estén libres de maleza, arbustos altos, acumulación de residuos sólidos y otros objetos que faciliten el acercamiento y anidación de plagas. Adicionalmente es importante evitar la entrada de animales callejeros (perros, gatos, aves, reptiles, etc.) a las cafeterías, que pueden ser portadores de plagas. En las inspecciones también se deben identificar probables lugares de reposo o formación de nidos de palomas, que representen una fuente de patógenos para las edificaciones. Las mismas también pueden contaminar el agua de lluvia, por lo que debe asegurarse que las canaletas estén limpias y se descarguen lejos de las áreas de alimentación. Así mismo se debe prestar atención a la capacidad de los contenedores de basura, los cuales deben permanecer cerrados y en caso de presentarse excesos de residuos, debe reportarse para asignar otros contenedores o evacuar su capacidad con mayor frecuencia para evitar la proliferación de vectores.

En relación a los interiores de las áreas, se deben realizar inspecciones quincenales en donde se observará con detalle las áreas anexas a los equipos frigoríficos, máquinas y otros. Así como en los cielos rasos y en los pisos. Todos los sifones deben tener rejillas limpias libres de residuos de comida.

En caso de presentarse plagas y/o sus posibles refugios, se debe medir el nivel de infestación, reportarlas en fichas de seguimiento y poner en marcha estrategias de control y tratamiento.

Actividad 2. Mantenimiento locativo

Con esta estrategia se busca reparar o hacer cambios físicos como tapar o sellar grietas, instalación de mallas metálicas en rejillas de desagües o ventanas, colocar protección en las partes inferiores de las puertas, instalar cortinas de aire en todos aquellos lugares que sirvan de entrada, escondite o albergue para las plagas.

Actividad 3. Eliminación de objetos y equipos inservibles

Estos elementos se pueden constituir un refugio de plagas, ya que son elementos que están almacenados en bodegas o lugares que no son visitados frecuentemente o los elementos no se mueven frecuentemente; por lo tanto, se cree necesario ejecutar acciones para su eliminación.

Alternativa 2: Técnicas de Control

De acuerdo a los resultados del diagnóstico realizado, se detectaron la existencia de áreas de alto riesgo de proliferación de vectores, en las que es conveniente aplicar técnicas mecánicas de prevención que garanticen el control de plagas.

Actividad 4. Control de roedores a través de trampas

En total se propone la implementación de trampas.
Para asegurar su efectividad se debe tener en cuenta:

- ✓ Las trampas deben estar limpias y en buen estado de funcionamiento.
- ✓ Las trampas deben ser preparadas de manera que el disparador sea sensible y actúe con eficacia.
- ✓ Cada trampa debe disponerse perpendicularmente a los obstáculos (paredes, muebles) que se coloquen y el extremo de la trampa donde se encuentra el disparador debe estar hacia la pared. Esto aumenta la posibilidad de que los roedores en sus recorridos (frecuentemente ubicados contra las paredes u objetos) actúen sobre el disparador.

- ✓ Adicionalmente se pueden capturar las plagas colocando un par de trampas juntas y disponiéndolas de la misma forma que cuando se coloca una sola, aunque también se pueden colocar de forma paralela a la pared pero con el extremo donde se encuentran los disparadores hacia afuera

Trampas adhesivas. Son cintas o tablas engomadas de 1 metro de largo por 2 cm de ancho, que se colocan cerca de los puntos de entrada. Al no tener parrilla eléctrica son silenciosas, discretas e higiénicas, y capturan insectos de todos los tamaños, incluso los más pequeños. Además, en las cintas adhesivas, los insectos quedan sujetos, y pegados, y no existe el riesgos de que resulten fragmentados y expulsados del aparato y caigan sobre el alimento, por lo que pueden ser utilizados en áreas de elaboración y almacenaje de alimentos. Estas se ubican en puntos estratégicos de la zona cercana a: ríos, caballerizas, porquerizas, corrales y almacenamientos temporales de residuos.

Insecticidas. Es una medida de prevención química que al ser aplicadas permanecen en las superficies y ambientes por más tiempo y protegen contra las plagas por su efecto repelente previniendo su aparición.
Los que se van a utilizar en los tratamientos de las instalaciones de la organización son piretroides de toxicidad moderada, en el caso de las emulsiones concentradas, son productos de amplio espectro muy eficaces en el control de insectos rastreros y voladores, y la solución concentrada es un producto especializado en el control de voladores. El gel cucarachicida es específico para control pasivo de cucarachas.
Cabe resaltar, que todos los productos químicos utilizados para la desinsectación deben tener una rotación semestral**.**

Actividad 6: Control de plagas en lugares de difícil acceso

Para el control de plagas en lugares de difícil acceso, es necesario implementar técnicas de manejo para la eliminación de especies nocivas para la salud humana; una de estas técnicas consiste en aplicar el gel a base de cebo con sustancias atrayentes para todo tipo de insectos o roedores, para que la población de plagas al entrar en contacto con estas sustancias sea afectada en su supervivencia. La aplicación del cebo podrá realizarse mediante el uso de jeringas, distribuyendo así la sustancia en las áreas de riesgo.

Cabe resaltar que los cebos y productos en gel, son más seguros que otros productos pesticidas, además son efectivos contra plagas específicas, poseen baja toxicidad, se biodegradan rápidamente y tienen poco o ningún impacto en otros organismos, especialmente en los predadores de plagas.
Los rodenticidas (cebos y productos en gel) recomendados y utilizados son:

Actividad 7: Convenio con organizaciones externas para el servicio de fumigación y otras técnicas de control de plagas

Para las técnicas descritas anteriormente, es necesario que anualmente se haga un convenio y contrato con organizaciones expertas en la prestación del servicio de control de plagas, para que a través de fumigaciones y otras prácticas adecuadas, se logre mantener las instalaciones del Casino, libres de la presencias de cualquier tipo de insectos o roedores. A continuación se presentan los procedimientos a solicitar, con su respectiva frecuencia de ejecución**:**

Fumigación contra voladores y rastreros externa.
Esta fumigación se debe hacer cada tres meses en la periferia de las instalaciones del hogar
Control de roedores.
Implementar cebaderos en la parte externa de las edificaciones, caracterizados por ser cajas especiales para el control de roedores; estos elementos permiten además de realizar el control, identificar el foco de infestación y el tipo y grado de plaga presente. Este servicio se es importante realizarse cada mes**.**
Desinfección profunda.
La desinfección profunda es un servicio que se realiza en áreas críticas como clínica veterinaria, laboratorios de interacción social, unidades de salud estudiantil, fondo de seguridad social en salud, anfiteatro, los cuartos de almacenamiento temporal, centro de acopio, lavandería y en áreas que lo soliciten. Este servicio se debe realizar cada tres meses.

Fumigación general.
Este es un servicio que se realiza para el control general de voladores, rastreros, roedores, se realiza en todas las áreas, incluyendo aulas de clase, oficinas, bodegas, cielo raso, exteriores,

entre otros. Este servicio se realiza de manera semestral, y debe concertarse con todos los directores o jefes de las áreas para poder realizar la fumigación respectiva.
Actividad 8: Seguimiento a través de planillas
El seguimiento es una herramienta eficaz para el registro del control de plagas en las distintas zonas de las instalaciones del hogar. La planilla debe contener la fecha, el área intervenida, la plaga intervenida, el mecanismo utilizado, el responsable del control, así como las observaciones pertinentes. Los tipos de registros deben especificar la aplicación del control o medida preventiva ejecutada. La comprobación de que el seguimiento se realizó correctamente, dependerá de la persona encargada del Plan de Saneamiento Básico o su delegado. Una vez obtenidos los registros e inspecciones, se fijan umbrales de presencia admisible de plagas dentro de las instalaciones; la evaluación del proceso del control de plagas en cada sector de riesgo generará la toma de decisiones correspondientes a desarrollar actividades de refuerzo de las técnicas empleadas o a realizar acciones preventivas para evitar nuevos brotes de plagas

10. COMPONENTE 3. EJECUCIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DEL PLAN

Personal responsable de la coordinación y operación del plan

La Universidad de Nariño a través del Plan de Saneamiento básico, para propiciar un entorno sano y seguro deberá contar con el apoyo de los siguientes actores:

- ✓ ***Coordinador Sg-sst:*** Se encargará de gestionar los diferentes Programas que componen el Plan, a través de un gestor autorizado.

- ✓ ***Comité ejecutor:*** Se encargará de la parte técnica y económica del Plan de saneamiento básico. Aquí se encuentran los diferentes responsables establecidos en los Programas, Dependencias de la institución y la Alta Dirección.

11. CAPACITACIÓN

El proceso de capacitación que se realizará con todo el personal del casino, se socializará e implementará teniendo como propósito fundamental lograr los objetivos planteados con la ejecución del Plan.

El proceso estará a cargo del profesional de ingeniería ambiental y el comité de gestión ambiental de la institución, capacitando al personal en cada uno de los Programas que componen el Plan, pero sobre todo buscando sensibilizar a trabajadores sobre la importancia que tiene el propiciar un ambiente seguro y sano en la bodega como para el medio ambiente en general. El proceso de capacitaciones se compone de tres partes primordiales:

	Socialización del Plan tratando temas: - Qué es el Plan de saneamiento básico. - Objetivos del Plan

DIVULGACIÓN	- Definición de los Programas que componen el Plan - Marco normativo - Perfil higiénico – sanitario de la institución. - Objetivos y metas propuestas por cada Plan. - Programa y procedimientos de emergencia y contingencia
ACTIVIDADES	Reunión con los supervisores de cada área con el fin de capacitarlos, además de coordinar las medidas que se implementarán para el saneamiento básico de la institución. - Pasar por las actividades donde se generan los residuos, para capacitar directamente al personal encargado en su manejo, además de poner en práctica lo tratado en la divulgación con los supervisores, en cuanto a manipulación, clasificación, limpieza y desinfección, transporte y almacenamiento de los residuos. - Capacitación de la segregación en la fuente de los residuos y Plan de contingencia a trabajadores nuevos. - Talleres de segregación de residuos, movimiento interno y almacenamiento a todo el personal de trabajo. - Simulacros de aplicación del Plan de Contingencia.
ACTIVIDADES	Se aplicarán los indicadores establecidos en el Programa a través de registros para determinar si se están realizando correctamente las etapas de gestión planteadas, tales como la segregación, movimiento interno, etiquetado y almacenamiento.

Con el propósito de ejecutar el presente Plan, se plantean las siguientes herramientas pedagógicas, dirigidas al personal de trabajo:

- ✓ Estrategias de comunicación: presentación de videos a trabajadores nuevos, videos clips para televisores e internet (plataforma organizacional), medios físicos (boletines, carteleras, artículos en periódicos internos y externos), espacios de socialización.
- ✓ Cursos teóricos: Programa de capacitación.
- ✓ Las capacitaciones del Plan de Saneamiento Básico se realizarán a demanda, por hallazgos encontrados, por solicitud de cada área, por deficiencia en el manejo de residuos de las

áreas, en procesos de inducción a trabajadores, en procesos de inducción y re inducción al personal de planta y contrato.

- ✓ Actividades complementarias: Charlas, capacitaciones, talleres, socialización de hallazgos, incentivos y reconocimientos.

Las capacitaciones ambientales tendrán un soporte de evaluación de conocimientos mediante la aplicación de un test, el cual será evaluado y retroalimentado en cada una de las áreas, lo que garantizará el apego del conocimiento.

12. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

Para lograr un Plan de saneamiento integral que cumpla con cada uno de los requisitos que exigen las autoridades competentes, éste debe someterse a una fase de seguimiento y evaluación, de la cual se sacarán las posibles mejoras a ejecutarse.

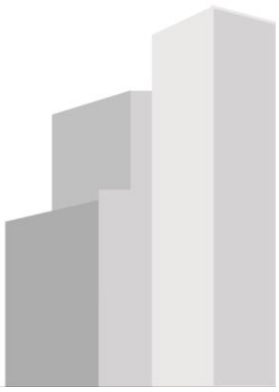
13. CONTROL DE CAMBIOS

CONTROL DE CAMBIOS		
Fecha del cambio	Descripción cambio realizado	Versión
31/12/2026		001

Fdo España

EDGAR FERANDO ESPAÑA MUÑOZ
Ingeniero De Alimentos

V&N
S.A.S



V&N
S.A.S

PROGRAMA - MANUAL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Dir.: Calle 7ª Nº 17C-20, Santa Isabel, Acacias, Meta. CEL: 311 2288626 - 3175902832
NIT: 900.513.553-8 Email: vynsas2012@gmail.com / lavs7804@gmail.com

1. INTRODUCCIÓN

Para **V&N S.A.S** es de gran importancia garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos ofrecidos en los servicios de cafetería y preparación de alimentos. Por ello, se implementa el presente **Programa de Capacitación para Manipuladores de Alimentos**, basado en los principios de:

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Prácticas higiénicas de manipulación
- Normatividad sanitaria vigente en Colombia

El programa busca fortalecer las competencias del personal manipulador para prevenir riesgos sanitarios que puedan afectar la salud de los consumidores.

El objetivo principal del curso es proporcionar información clara y práctica que permita a los manipuladores desarrollar sus actividades diarias con **criterios de higiene, seguridad alimentaria y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos**.

2. OBJETIVOS

Objetivo General

Fortalecer los conocimientos y prácticas del personal manipulador de alimentos para garantizar la **inocuidad alimentaria** y el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente.

Objetivos Específicos

- Aplicar medidas preventivas que eviten la contaminación de alimentos.
- Identificar riesgos asociados a la manipulación de alimentos.
- Reconocer las principales enfermedades transmitidas por alimentos.
- Implementar procedimientos adecuados de limpieza y desinfección.
- Fomentar hábitos correctos de higiene personal.
- Aplicar controles de calidad e inocuidad en cada etapa del proceso alimentario.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente aplicable a manipuladores de alimentos.

3. METODOLOGÍA

La capacitación se desarrollará mediante **sesiones teórico-prácticas**, utilizando herramientas didácticas que permitan la participación activa del personal.

Estrategias de capacitación

- Exposición magistral
- Talleres participativos
- Demostraciones prácticas
- Estudio de casos
- Evaluaciones orales
- Retroalimentación continua

Durante las sesiones se utilizarán los siguientes recursos:

- Manual BPM
- Plan de Saneamiento
- Presentaciones audiovisuales
- Guías de manipulación de alimentos
- Material gráfico educativo

Las capacitaciones serán dirigidas por el **Supervisor de Zona o responsable de calidad**, quien aprovechará la experiencia práctica del personal para fortalecer el aprendizaje.

DURACIÓN

La capacitación tendrá una duración de **2 horas mensuales**, conforme al **Artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013**, y se desarrollará durante todo el periodo de ejecución del contrato o funcionamiento del establecimiento.

4. CONTENIDO TEMÁTICO

1. LEGISLACIÓN SANITARIA

Objetivo del módulo

Conocer las normas sanitarias que regulan la manipulación de alimentos en Colombia.

Subtemas

Normatividad sanitaria vigente

- Resolución 2674 de 2013
- Decreto 3075 de 1997
- Código sanitario nacional
- Normas INVIMA para alimentos

Responsabilidades del manipulador de alimentos

- Cumplimiento de normas de higiene
- Responsabilidad sanitaria
- Riesgos legales y sanciones

Autoridades sanitarias

- INVIMA
- Secretarías de Salud
- Ministerio de Salud

Condiciones sanitarias de establecimientos

- Infraestructura
- Equipos y utensilios
- Manejo de residuos
- Control de plagas

---

2. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM)

Subtemas

Higiene personal del manipulador

- Lavado correcto de manos
- Uso adecuado de uniforme
- Uso de gorro, tapabocas y delantal
- Prohibición de joyas, esmalte o uñas largas
- Control de enfermedades del manipulador







Las manos del manipulador son uno de los principales medios de contaminación de alimentos, por lo que deben lavarse constantemente durante la jornada laboral.

Contaminación de alimentos

Tipos de contaminación:

1. **Contaminación física**
   - Cabellos
   - Vidrios
   - Metales
   - Plásticos
2. **Contaminación química**
   - Detergentes
   - Desinfectantes
   - Plaguicidas
3. **Contaminación biológica**
   - Bacterias
   - Virus
   - Parásitos

Contaminación cruzada

Ocurre cuando microorganismos pasan de un alimento a otro a través de:

- manos
- utensilios
- superficies
- equipos

La contaminación cruzada es una de las causas más frecuentes de intoxicaciones alimentarias en cocinas.

3. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

Subtemas

Qué son las ETAS

Son enfermedades causadas por el consumo de alimentos contaminados con microorganismos o toxinas.

Microorganismos más comunes

- Salmonella
- Escherichia coli
- Listeria
- Staphylococcus aureus

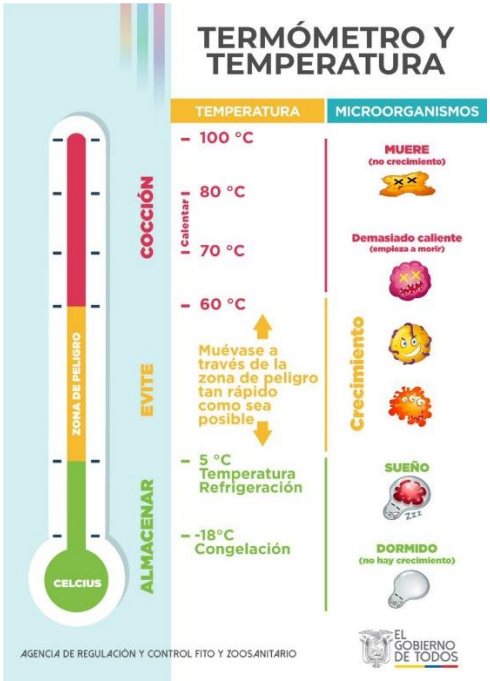
Síntomas más comunes

- Náuseas
- Vómitos
- Diarrea
- Dolor abdominal
- Fiebre

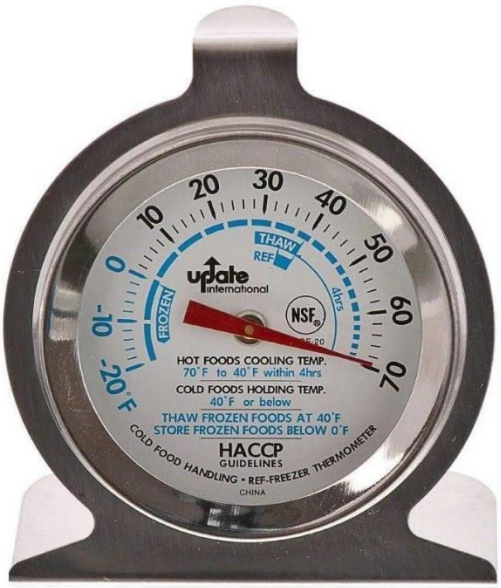
Factores de riesgo

- Temperaturas inadecuadas
- Mala higiene del manipulador
- Alimentos mal cocidos
- Contaminación cruzada

Control de temperatura en alimentos







Dir.: Calle 7ª Nº 17C-20, Santa Isabel, Acacias, Meta. CEL: 311 2288626 - 3175902832
NIT: 900.513.553-8 Email: vynsas2012@gmail.com / lavs7804@gmail.com

Zona de peligro bacteriano:

5°C – 60°C

En este rango de temperatura los microorganismos se multiplican rápidamente.

Buenas prácticas:

- Refrigeración: < 5°C
- Cocción segura: > 65°C
- Congelación: -18°C

---

4. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Subtemas

Programa de limpieza y desinfección

Procedimientos para:

- utensilios
- equipos
- áreas de trabajo
- superficies
- pisos

Etapas:

1. Prelavado
2. Lavado
3. Enjuague
4. Desinfección
5. Secado

Manejo de residuos

Tipos de residuos:

- Orgánicos
- Reciclables
- No reciclables

Buenas prácticas:

- Canecas con tapa
- Bolsas adecuadas
- Separación en la fuente
- Recolección periódica

Control de plagas

Plagas comunes:

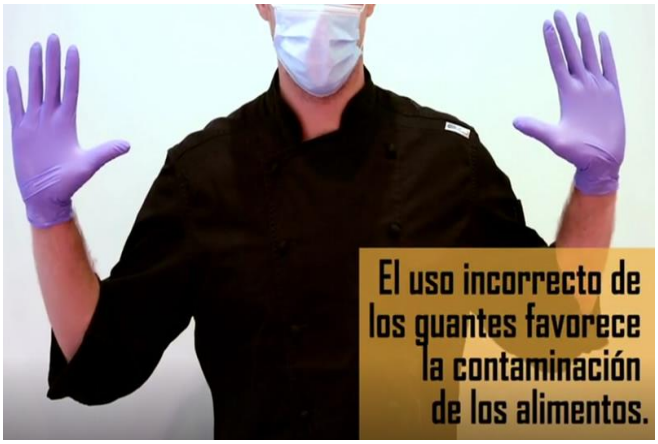
- roedores
- cucarachas
- moscas
- hormigas

Medidas preventivas:

- limpieza permanente
- almacenamiento adecuado
- sellado de grietas
- control profesional de plagas

Limpieza de utensilios





Los utensilios contaminados pueden transmitir bacterias entre alimentos, especialmente si se utilizan para alimentos crudos y luego para alimentos listos para consumo.

5. ROTULADO O ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Subtemas

Información obligatoria en etiquetas

- Nombre del alimento
- Ingredientes
- Fecha de vencimiento
- Lote
- Registro sanitario
- Condiciones de almacenamiento

Control de fechas

Método **PEPS (Primero en entrar, primero en salir)**

Esto garantiza que los alimentos más antiguos se utilicen primero.

Almacenamiento adecuado

Separación de alimentos:

- crudos
- cocidos
- listos para consumo

Uso de recipientes:

- herméticos
- identificados
- con fecha de preparación

---

5. EVALUACIÓN

El objetivo de la evaluación es verificar la **eficacia del programa de capacitación** y comprobar que el personal manipulador haya adquirido los conocimientos necesarios.

Métodos de evaluación

- Preguntas orales
- Evaluación escrita
- Observación práctica
- Listas de chequeo

Indicadores de evaluación

- Cumplimiento de normas BPM
- Correcta manipulación de alimentos
- Uso adecuado de uniforme
- Aplicación de protocolos de limpieza

También se podrán realizar **evaluaciones de seguimiento** para verificar que los conocimientos adquiridos se estén aplicando en la práctica diaria.

CONCLUSIÓN

El presente programa de capacitación busca fortalecer las competencias del personal manipulador de alimentos de **V&N S.A.S**, garantizando la inocuidad alimentaria, el cumplimiento de la normatividad sanitaria y la protección de la salud de los consumidores.

La capacitación continua permite mejorar la calidad del servicio y reducir los riesgos asociados a la manipulación inadecuada de alimentos.

	ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
CARGO:	Nutricionista	Representante Legal	Representante Legal
NOMBRE:	Yairsiño Ubadel Barreto Mellao	Luis Alejandro Villafañe Sogamoso	Luis Alejandro Villafañe Sogamoso
FECHA ACTUALIZACIÓN	19-01-2026	19-01-2026	19-01-2026