PLAN DE SANEAMIENTO.

Jardin Infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio

Bogotá D.C. 2026

Contenido

1. ¡Error! Marcador no definido.
2. 5
3. ¡Error! Marcador no definido.
4. 6
5. ¡Error! Marcador no definido.
6. 9
8. 12
9. 13
- 9.1. 13
- 9.2. 13
- 9.3. 14
- 9.4. 14
- 9.5. 19
  - 9.5.1. 19
  - 9.5.1.1. 19
  - 9.5.2. 20
  - 9.5.3. 20
  - 9.5.4. 21
  - 9.5.5. 21
  - 9.5.6. 22
  - 9.5.7. 22
  - 9.5.8. 22
  - 9.5.9. 23
  - 9.5.10. 25
  - 9.5.11. 27

9.5.13. Uso del gel antibacterial o alcohol glicerinado: 27

9.5.14. Uso de tapabocas 29

9.5.15. Elementos de bioseguridad 29

- 9.5.16 32
- 9.5.17 35
- 9.5.18 ¡Error! Marcador no definido.

- 9.6 ¡Error! Marcador no definido.
- 9.7 ¡Error! Marcador no definido.

10 ¡Error! Marcador no definido.

- 10.5 ¡Error! Marcador no definido.

1.1.1.1.1. 10.6 ¡Error! Marcador no definido.

- 10.7 ¡Error! Marcador no definido.
- 10.8 ¡Error! Marcador no definido.
- 10.9 ¡Error! Marcador no definido.
- 10.10 ¡Error! Marcador no definido.
  - 10.10.16 ¡Error! Marcador no definido.

10.11 ¡Error! Marcador no definido.
10.11.16 ¡Error! Marcador no definido.
10.11.17 ¡Error! Marcador no definido.
10.11.18 ¡Error! Marcador no definido.
10.11.19 ¡Error! Marcador no definido.
10.11.20 ¡Error! Marcador no definido.
10.11.21 ¡Error! Marcador no definido.
10.12 ¡Error! Marcador no definido.
10.13 ¡Error! Marcador no definido.
10.14 ¡Error! Marcador no definido.
10.15 96
10.16 ¡Error! Marcador no definido.
10.17 ¡Error! Marcador no definido.
10.17.16 ¡Error! Marcador no definido.
10.17.17 ¡Error! Marcador no definido.
10.17.18 ¡Error! Marcador no definido.
11 102
11.5 102
11.6 103
11.7 103
11.8 ¡Error! Marcador no definido.
11.9 ¡Error! Marcador no definido.
11.10 ¡Error! Marcador no definido.
11.10.16 ¡Error! Marcador no definido.
11.10.17 ¡Error! Marcador no definido.
11.10.18 ¡Error! Marcador no definido.
11.10.19 ¡Error! Marcador no definido.
11.10.20 ¡Error! Marcador no definido.
11.10.21 ¡Error! Marcador no definido.
11.10.22 ¡Error! Marcador no definido.
11.10.23 ¡Error! Marcador no definido.
12 ¡Error! Marcador no definido.
12.5 ¡Error! Marcador no definido.
12.6 ¡Error! Marcador no definido.
12.7 ¡Error! Marcador no definido.
12.8 ¡Error! Marcador no definido.
12.9 ¡Error! Marcador no definido.
12.10 ¡Error! Marcador no definido.
12.10.16 112
12.10.17 113
12.10.18 113
12.10.19 114
12.11 ¡Error! Marcador no definido.

12.11.16 114
12.12 ¡Error! Marcador no definido.
12.13 ¡Error! Marcador no definido.
13.1 ANEXOS COVID 19. ……10
7

ANEXOS

Cronograma Control de Plagas
Cronograma Lavado de Tanques
Cronograma capacitaciones Plan de Saneamiento

1. Introducción

La fundación Castillo San Lucas Emma y Antonio fue creada en el año 2006, cuenta con la Personería Jurídica otorgada por el Instituto Colombiano del Bienestar Familiar, hasta el año 2008 obtuvo contrato con el ICBF con el programa Lactantes Preescolar. Desde el año 2009 la fundación ha ido creciendo, contando con cuatro jardines infantiles los cuales se encuentran ubicados en las localidades de San Cristóbal y Ciudad Bolívar, en los barrios María Cano y Rincón de Galicia en el sur de Bogotá. Es importante destacar el trabajo por la niñez que se está llevando a cabo en unión con la Secretaria de Integración Social, con el cual se ofrece el servicio a los niños y niñas en la edad inicial hasta los 5 años, en los niveles de caminadores, párvulos, pre-jardín y jardín.

Tenemos como fin garantizar un ambiente adecuado y seguro en el total de sus áreas y dependencias donde se prestan dichos servicios a los niños y niñas, siendo una fundación puente entre padres, cuidadores, comunidad, SDIS, en pro de la trasformación e impacto social y ayuda a la niñez, velando y garantizando los derechos de los participantes del servicio y el desarrollo de todas sus dimensiones en la primera infancia.

Por lo anterior y en concordancia con la normatividad vigente en apoyo con la SDIS quienes aportan los estándares y lineamientos pertinentes para el servicio que se ofrece, la Fundación Castillo San Lucas Emma y Antonio 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 Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Programa de Control de Plagas;, este documento, parte de la revisión e inventario de todas las áreas y espacios que hacen parte de la unidades operativa, relacionadas o no con el servicio de alimentación y vinculando en la ejecución de los cuatro programas mencionados.

En la actualidad debido a la emergencia sanitaria presentada la unidad operativa Emma y Antonio implementan nuevas estrategias de limpieza y desinfección para garantizar de esta manera la seguridad integral de los niños, niñas, padres de familia, cuidadores y talento humano.

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, participantes 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 unidad Operativa. 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 y durante el apoyo alimentario.

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 Jardín Infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio, 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.

4. Implementación

El Jardín Infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio implementa este PLAN DE SANEAMIENTO y diligencia el FORMATO DECLARACIÓN DE COMPROMISO (FOR-PSS-072), el cual estará al alcance de todo aquel que lo requiera en medio magnético, articulando sus guías y actividades de acuerdo con las necesidades de la unidad operativa; así como la adopción de elementos de gestión de cada uno de los cuatro programas específicos, de tal forma que se cumpla con la normatividad sanitaria vigente en los servicios sociales que se prestan a la comunidad. El formato de declaración de compromiso es de obligatorio cumplimiento y debe ser escaneado y enviado al Subdirector técnico de nivel local o central según corresponda.

5. 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.

Decretos agua potable y saneamiento

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
Decreto 1541 de 1978, Modificado por Decreto 2858 de 1981	Otorgamiento de concesiones y vertimientos.	Decreto 4741 de 2005	Prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.
Decreto 1594 de 1984	Usos del agua y residuos líquidos, Normas de vertimientos de residuos líquidos.	Decreto 2981 de 2013	Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo.
Decreto 1575 de 2007	Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.	Decreto 400 de 2004	Por el cual se impulsa el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos producidos en las entidades distritales.
Decreto 302 de 2000	Reglamenta la Ley 142 de 1994,	Decreto 351 DE 2014	Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades.

Decreto 838 de 2005	Disposición final de residuos sólidos, por el cual se modifica el Decreto 1713 de 2002 sobre disposición final de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones.		

Resoluciones, acuerdos, directivas y circulares de agua potable y saneamiento

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
Circular 2112 del 2016	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS	Resolución 2115 de 2007	Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano
Resolución 052 de 2013	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS	Resolución 2674 de 2013	Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
Resolución 1510 del 2011	Definir los criterios técnicos y de seguridad para las piscinas; los criterios mínimos de desempeño de los operadores y los responsables de las piscinas; así como de establecer los Planes de Saneamiento, de Emergencia y el Reglamento de Uso del Estanque o Estructura Similar.	Acuerdo 287 de 2007	Por el cual se establecen lineamientos para aplicar las acciones afirmativas que garantizan la inclusión de los recicladores de oficio en condiciones de pobreza y vulnerabilidad en los procesos de la gestión y manejo integral de los residuos sólidos.
Resolución 1618 del 2010	Establece las características físicas, químicas y microbiológicas con los	Directiva 009 de 2006	Inclusión Social de la Población recicladora de oficio en condiciones de

	valores aceptables que debe cumplir el agua contenida en estanques de piscinas y estructuras similares de recirculación, la frecuencia de control y vigilancia de la calidad del agua que debe realizar el responsable y la autoridad sanitaria, así como el instrumento básico de la calidad de esta.		pobreza y vulnerabilidad, con el apoyo de las entidades distritales.
Resolución 3957 del 2009	Por el cual se establece la Norma técnica para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital.	Acuerdo 114 de 2003	Por el cual se impulsa en las entidades distritales, el aprovechamiento eficiente de residuos sólidos.
Resolución 3956 de 2009	Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados al recurso hídrico en el Distrito Capital.		

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.

6. Plan de saneamiento del Jardín Infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio

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 estructurantes, los cuales se establecen en el desarrollo del presente Plan:

a) Programa de limpieza y desinfección.
b) Programa de desechos sólidos.

c) Programa de control de plagas.
d) Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

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.

Definiciones: 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 unidad operativa.

Métodos, actividades, guías y/o acciones: 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.

Capacitación y sensibilización: establece las actividades anuales mínimas para las jornadas de fortalecimiento técnico al personal responsable de la unidad operativa y las actividades de capacitación al personal manipulador del servicio de alimentación, entrega de apoyos alimentarios y personal de aseo de la unidad operativa para su implementación. Entre los anexos se encuentra el cronograma de actividades 2019, en las cuales se tratan diversos temas referentes a los cuatro programas.

El documento contiene una introducción general en donde se describan aspectos relacionados con la unidad operativa como ubicación, año de apertura, población atendida, reseña histórica de la unidad operativa y descripción de cada una de las áreas.

7. Responsables

A continuación, se referencian las áreas responsables de la socialización del documento Guía plan de saneamiento al personal de la unidad operativa con cada uno de los programas que lo conforman:

PROGRAMA	RESPONSABLE
Limpieza y desinfección	Responsable de la Unidad Operativa Carlos Sáenz Auxiliares Servicios generales Nicolas Beltrán Auxiliar Manipulador de Alimentos Patricia Martínez
Desechos sólidos	Grupo PIGA Luz Leal - Profesional A.P.I
Control de plagas	Componente Nutrición y Salubridad Carolina Lopez – Profesional A.P.I
Abastecimiento o suministro de agua potable	Componente Plantas Físicas Xiomara Penna– Profesional PA.P.I

Para el acompañamiento de los diferentes programas los responsables son:

PROGRAMA	RESPONSABLE
Limpieza y desinfección	Responsable de la Unidad Operativa Carlos Sáenz Auxiliares Servicios generales Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano

	Auxiliar Manipulador de Alimentos Patricia Martinez Marina Castro Wilson Pacheco
Desechos sólidos	Grupo PIGA Xiomara Penna - Profesional A.P.I
Control de plagas	Componente Nutrición y Salubridad Carolina López – Profesional A.P.I
Abastecimiento o suministro de agua potable	Componente Plantas Físicas Xiomara Penna– Profesional A.P.I

La responsabilidad de gestionar oportunamente los seguimientos, acompañamientos y acciones de mejora para garantizar la implementación del plan de saneamiento es del responsable o Coordinador de la Unidad Operativa Carlos Sáenz.

El operador asociado o contratista será el responsable de la capacitación del plan de saneamiento a todo el personal a su cargo.

El documento implementado del plan de saneamiento de la unidad operativa y los formatos que hacen parte integral del mismo, deberán reposar en la unidad operativa de acuerdo a lo definido por el área encargada del sistema integrado de gestión.

8. INFORMACIÓN GENERAL

Tabla No.1 Información general del servicio social.

Nombre de la Unidad Operativa	**Castillo San Lucas Emma y Antonio**
Coordinador / Responsable de la Unidad Operativa	Carlos Eduardo Sáenz
Servicio prestado:	Atención Integral a la Primera Infancia
Dirección	Calle 62H SUR 74 22
Teléfono	6034578
Localidad	Ciudad Bolívar
Empresa y/o responsable de aseo	Lime
Empresa y/o responsable de cocina	Patricia Martínez

Cobertura	121
Número de funcionarios	13
Número de personal de servicios **Manipulación de Alimentos** **Aseo y Cafetería** **Vigilancia**	7
Total personas en la Unidad Operativa	20

9. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

9.1. INTRODUCCIÓN

Para garantizar que en la unidad operativa Jardín Infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas por la SDIS y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la unidad operativa aplicará las BPM y los procesos de higienización descritos en el presente programa.

Un tema importante a tener en cuenta es la contaminación de alimentos asociada a carga microbiana ya que esta 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.

En cuanto al 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 la unidad operativa Jardín Infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio y así garantizar una eficiente higienización de los espacios y ambientes.

En la actualidad la unidad operativa Jardín Infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio promueven y velan por realizar actividades de limpieza y desinfección que ayuden a garantizar la seguridad de los niños y niñas junto al talento humano dentro de la unidad operativa.

9.2. OBJETIVO GENERAL

Garantizar que en la unidad operativa Jardín Infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio todas las áreas, superficies, equipos, utensilios, ambientes y elementos que los requieran se encuentren higienizados (limpios y desinfectados) permanentemente, y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir y transmitir enfermedades de origen microbiano.

9.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Sensibilizar al personal de la unidad operativa sobre la importancia de realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección dentro del servicio social.
- 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 en la unidad operativa.
- Conocer y aplicar los formatos del programa de limpieza y desinfección por parte del personal encargado en la unidad operativa para llevar un registro y control de los procesos.

9.4. Definiciones

Covid-19: es una enfermedad, causada por el coronavirus SARS-CoV-2 que no se había visto antes en seres humanos.

Contagio: transmisión o adquisición de una enfermedad por contacto con el virus con el germen o virus que la produce.

Pandemia: Enfermedad epidémica que se extiende a muchos países o que ataca a casi todos los individuos de una localidad o región.

Emergencia Sanitaria: La Organización Mundial de la Salud (OMS) utiliza el término "emergencia de salud pública de interés internacional" (PHEIC, por sus siglas en inglés) cuando el brote de una enfermedad afecta a más de un país y se requiere una estrategia coordinada internacionalmente para enfrentarlo.

Aislamiento: medidas que toma el personal de salud, para prevenir la diseminación y transmisión de microorganismos causantes de infección.

Bioseguridad: conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, seguridad y el medio ambiente o la vida de las personas.

Elementos de Protección Personal (EPP): todo equipo, aparato o dispositivo especialmente proyectado y fabricado para preservar el cuerpo humano, en todo o en parte, de riesgos específicos de accidentes del trabajo o enfermedades profesionales.

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.

Bacteriamicroorganismo unicelular sin núcleo diferenciado, algunas de cuyas especies descom ponen la materia orgánica, mientras que otras producen enfermedades[2].son 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]

---

[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] Tomadodo 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.

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 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.

---

[6] Ibid.

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

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.

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].

[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.

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].

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.

---

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

[11] Ibid.

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

[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

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]

Taller: Lugar o espacio en donde varias personas trabajan cooperativamente para hacer o reparar algo, lugar donde se aprende haciendo junto con otros.[16]

Toxicidad: Capacidad intrínseca que posee un agente químico de producir efectos adversos sobre un órgano.[17]

Trampa de grasa: es un receptáculo ubicado entre las líneas de desagüe de la fuente o punto generador del residuo líquido y las alcantarillas, esta permite la separación y recolección de grasas y aceites del agua usada y evita que estos materiales ingresen a la red de alcantarillado público.[18]Es una caja con compartimientos, por la cual transita el agua residual de las cocinas, fabricadas en acero inoxidable u otro material lavable con alta resistencia a la corrosión, utilizada para separar los desechos sólidos y las grasas de las aguas residuales.

9.5. MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES

A continuación, se describen las diferentes acciones que se deben realizar dentro del proceso de limpieza y desinfección en la unidad operativa: Jardín Infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio para lograr el objetivo del programa de conformidad a las condiciones físicas, estructurales y de servicio misional de la unidad operativa.

9.5.1. 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.

9.5.1.1. Actividades para la limpieza y desinfección

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

[16] Tomado de: http://acreditacion.unillanos.edu.co/CapDocentes/contenidos/NESTOR%20BRAVO/Segunda%20Sesion/Concepto_taller.pdf

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

[18] Tomado de: http://hidroplayas.gob.ec/leydetransparencia/trampasdegrasa.pdf

- 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 la unidad operativa 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.

9.5.2. 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.

9.5.3. 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
- Inodoro
- 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

9.5.4. 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.

9.5.5. 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

9.5.6. Desinfección

Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:

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

9.5.7. Clases de desinfectantes

Existen seis agentes desinfectantes de uso común: biguanidas poliméricas, yodo, amonio cuaternario, cloro, alcohol glicerinado y gel antibacterial. 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.

9.5.8. 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.

9.5.9. 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%
- Concentración en gel antibacterial entre 60% y 95%
- Concentración de alcohol glicerinado entre 60% y 95%

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) en la SDIS

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión Directa
Bolsas de leche, empaques lácteos	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión Directa
Pisos, techos paredes	1 litro	6 ml	5 min	Directa Aspersión
Utensilios de elementos de aseo	1 litro	6 ml	8 – 10 min	Inmersión – Aspersión
Superficies cocina	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión

Equipos y utensilios,	1 litro	3 ml	10 – 15 min	Directa Aspersión
Superficies áreas comunes	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Baños, área lava colas, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Cepilleros y protectores de los cepillos	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Aspersión
Ambientes	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Juguetes plásticos	1 litro	3 ml	8 – 10 min.	Inmersión – Aspersión
Colchonetas	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Aspersión Inmersión
Cobijas	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Neveras	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Aspersión Directa
Canecas	1 litro	8 ml	5 – 10 min	Directa Aspersión
Estanterías Canastillas	1 litro	4 ml	5 – 10 min	Directa Aspersión

Se hace necesario mencionar que debido se realizará el proceso de aspersión en el ambiente y en los espacios cerrados antes y después de cada actividad.

*Frutas de cáscara blanda: fresas, moras, uvas, agraz, arándano, uchuva, frambuesa, ciruelas, melocotón.

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 bpm 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
- Sabanas – cobijas – fundas: 100 ppm
- Utensilios y equipos, juguetes plásticos, ambiente, puertas y ventanas: 150 ppm
- Superficies, juguetes de peluche, colchonetas, uniforme (peto plástico y botas), cepilleros y protectores de cepillos de dientes: 200 ppm
- Puntos ecológicos, paredes, techos y pisos: 300 ppm
- Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y trampas de grasa, mallas y anjeos, baños, área lava-colas, implementos de aseo: 400 ppm.

9.5.10. 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.

La unidad operativa debe implementar la clasificación de elementos de aseo de acuerdo a la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible.

A continuación, se describen los colores que se deben implementar en la unidad operativa para todos los elementos de aseo. Los guantes deben ser del color estipulado por área y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta del color o pintados con el color definido para permitir una adecuada identificación.

Color		Área
	Verde	**Salón comedor, pasillos y áreas comunes.**
	Amarillo	**Cocina, recibo y almacenamiento de alimentos, Cafetería.**
	Rojo	**Baños**
	Negro	**Almacenamiento temporal de residuos**

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 recomienda el uso de gorro desechable, guantes y tapabocas, 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.

En caso de presentarse derrame de fluidos corporales con presencia de sangre o sangre, deberá dársele manejo como residuo de alto riesgo, se usarán elementos con código de color rojo y se dispondrán en una caneca de pedal con tapa hermética y bolsa de color verde cerrada y rotulada de la siguiente manera: “RESIDUOS NO APROVECHABLES”.

9.5.11. Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa

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 (según NTC 5465).

- Todo producto químico que sea utilizado en la unidad operativa 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.
- Dar cumplimiento a la Resolución 2400 de 1979.
- Los insumos se deben almacenar sobre estibas, por grupos y sus etiquetas 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).
- Verificar que los aspersores de re-envase se encuentren limpios, desinfectados y rotulados. La rotulación de los aspersores debe contener los siguientes aspectos: Indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación.

9.5.12. Lavado de Manos

Las manos son el vehículo principal para los microorganismos, lo que puede afectar la calidad del alimento.

Para un correcto lavado de manos, es necesario realizar los pasos que se podrán eobservar a continuación:


Recomendaciones de la OMS (Organización Mundial de la Salud) para:
LAVAR CORRECTAMENTE LAS MANOS
www.consejosdelimpieza.com
0 Humedezca sus manos con abundante agua.
1 Enjabone sus manos con el grifo cerrado
2 Comenzar frotando las palmas de las manos
3 Intercale los dedos y frote por la palma y el anverso de la mano
4 Continúe con los dedos intercalados y limpie los espacios entre sí.
5 Con las manos de frente agárrse los dedos y mueva de lado a lado.
6 Tome el dedo "gordito" como en la figura para limpiar la zona del agarre de la mano.
7 Limpie las yemas de los dedos, frotando contra la palma de la mano
8 Enjuague sus manos con abundante agua (8 seg. aprox.)
9 Seque las manos con una toalla desechable o con aire caliente.
10 Cierre el grifo con una toalla desechable
11 Ya está!
World Health Organization
Patient Safety
A World Alliance for Safer Health Care
SAVE LIVES
Clean Your Hands

9.5.13. Uso del gel antibacterial o alcohol glicerinado:

La higienización de las manos con gel antibacterial o alcohol glicerinado es una medida complementaria del lavado de manos con agua y jabón. Para su implementación es necesario seguir las siguientes recomendaciones:

- Usarlo solo cuando no hay disponibilidad inmediata de agua y jabón para realizar el lavado de manos.
- La higiene de manos con estos productos se puede realizar siempre y cuando las manos estén visiblemente limpias
- El gel antibacterial o alcohol glicerinado debe tener una concentración de alcohol entre 60% y el 95%
- El uso de gel antibacterial o alcohol glicerinado no reemplaza el lavado de manos, ya que el uso de agua y jabón es la medida más efectiva para prevenir la transmisión de enfermedades infectocontagiosas.
- No se recomienda el uso frecuente de gel antibacterial o alcohol glicerinado en niños y niñas, ya que, el gel puede causar irritaciones en la piel por ser una sustancia a base de alcohol que causa resequedad y puede ocasionar inflamación en las mucosas de los ojos y la boca, debido a que los niños se tocan el rostro.
- El uso de gel antibacterial debe ser restringido para las niñas y los niños con antecedentes de alergia, rinitis o asma. En caso de utilizar se debe hacerse de manera ocasional y posterior a la aplicación se debe hidratar la piel con crema humectante.
- Estos productos se deben mantener fuera del alcance de los niños y las niñas, y cuando se les aplica deben ser manejados para la supervisión de un adulto ya que si son ingeridos pueden causar intoxicaciones.
- Se debe usar el gel antibacterial o alcohol glicerinado de acuerdo con la técnica indicada la OMS en la siguiente infografía:


DESINFECTAR MANOS CON GEL
www.consejosdelimpieza.com
Duración del procedimiento: 30 segundos.
1a
1b
2
Deposite abundante gel en la palma de la mano
Frote el gel en las palmas para generar fricción
3
4
5
Repita los procesos de frotación como si fuera un lavado con agua y jabón, en las zonas de las manos que corresponden
6
7
8
Siga de esa forma hasta el final y extienda las manos para secar.
World Health Organization
Patient Safety
A World Alliance for Safer Health Care
SAVE LIVES
Clean Your Hands
All reasonable precautions have been taken by the World Health Organization to verify the information contained in this document. However, the published material is being distributed without warranty of any kind, either expressed or implied. The responsibility for the interpretation and use of the material lies with the reader. In no event shall the World Health Organization be liable for damages arising from its use.
WHO acknowledges the Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG), in particular the members of the Infection Control Programme, for their active participation in developing this material.
May 2009

9.5.14. Uso de tapabocas



Se debe tener presente al uso de tapabocas, que todos los involucrados deben asegurarse de seguir las siguientes indicaciones:

- Se debe hacer uso del tapabocas en niños, niñas y personal del talento humano solo cuando presente síntomas respiratorios, flujo nasal, tos constante o alguna alergia la cual debe ser avisada con respectiva formula médica.
- Respecto a los residuos generados por los elementos de protección personal usados para controlar los riesgos de contagio (tapabocas, guantes, toallas absorbentes, entre otros) el manejo debe darse siguiendo los parámetros definidos por el área de gestión ambiental en el PTC-GA-001.
- El talento humano debe tomar medidas para el manejo de los elementos de protección personal usados que se generen fuera de los jardines infantiles y casas de pensamiento intercultural. Para ello, debe contar con una bolsa personal transparente resellable o bolsa negra mediana donde se depositarán los residuos de estos elementos, para desecharlos de manera segura en los jardines infantiles y casas de pensamiento intercultural al regresar de las actividades. No está permitido el desechar estos elementos en los hogares de las niñas y los niños o en lugares públicos.

9.5.15. Elementos de bioseguridad

- Se establecen los siguientes elementos de bioseguridad como dotación mínima personal para el talento humano que atiende directamente a las niñas y los niños:
    a. Tapabocas en tela o desechables.
    b. Traje de fácil limpieza y desinfección en tonos claros.

       Cada área se distinguirá por un color, entre manipuladores de alimentos, servicios generales y maestras/administrativo.
    c. Guantes de látex o nitrilo (Esto solo para personas con afecciones de piel, heridas, dermatitis y en cada uso realizar cambio de guantes).
    d. Alcohol glicerinado en envase de 240 ml.

        • Los niños y niñas contaran con los siguientes elementos de bioseguridad como dotación mínima personal:

    1. Tapabocas en tela o desechables.

9.5.16 **Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios**

La unidad operativa Jardín Infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio cuentan con 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.

Tabla No. 3 Inventario de áreas y espacios.

ZONAS ALIMENTARIAS: Son los lugares donde existe tránsito de productos alimentarios ya sean productos elaborados, productos intermedios o materias primas.			
Área	**Instalaciones**	**Maquinaria – equipos**	**Utensilios**
Cocina	Paredes Pisos Techo Puerta Ventanas Mesón Platero Lava manos	1 licuadora industrial 1 licuadora Familiar 1 campana extractora 1 balanza 1 gramera 3 termómetros 1 estufa	Utensilios de cocina Estantes Canecas de cocina Elementos de aseo (1 escobas, 1 traperos, 1 recogedores, jabón antimaterial, lava loza

ZONAS ALIMENTARIAS: Son los lugares donde existe tránsito de productos alimentarios ya sean productos elaborados, productos intermedios o materias primas.			
Área	**Instalaciones**	**Maquinaria – equipos**	**Utensilios**
	Estibas		líquida, zabras, guantes plásticos)
Comedor	Paredes Pisos Techo Puerta Ventanas	Mesas Sillas Punto Ecológico Canecas descomide Luminaria Extintores	Bandejas de plástico
Bodega de alimentos	Pisos Paredes Techo Puerta	Estantes Estibas Báscula 1 refrigerador 1 congelador Luminaria	Recipientes para almacenamiento de alimentos, canastillas
Aulas Caminadores	Pisos Techo Ventanas Puerta	Mesas Sillas Sillas Comedor Caneca descomide Luminaria	Bandejas de plástico
Sala amiga	Mesón Paredes Piso antideslizante Puerta Techo Ventana	Nevera tipo bar Estufa 2 puesto Termómetro Silla Descansa pies Gabinete plástico Luminaria	Pinzas Bandeja Frascos Olla Dispensador de jabón Toallas desechables Guantes de látex Batas Gorro desechable Caneca

ZONAS NO ALIMENTARIAS: Lugares donde no hay tránsito de alimentos.			
Área	**Instalaciones**	**Maquinaria - equipos**	**Utensilios**
Área administrativa salones- salas de reuniones-aula de uso múltiple-taller o de habilidades básicas.	Pisos Paredes Puertas Ventanas	Mesas Sillas Escritorios Repisas Luminaria Extintor Carro organizador	Computador Impresora Teléfono fijo Modem Televisor
Baños	Paredes Pisos con antideslizante Puertas Espejo (Baño adultos)	Lavamanos Sanitarios Luminaria	Recipiente de jabón Canecas Toallas desechables
Cuarto de almacenamiento de residuos sólidos	Puertas Pisos con antideslizante Paredes Sifón Llaves de suministro de agua potable.	Canecas Ecológicas. Carro recolector gris	Bolsas de color Guantes plásticos Bascula
Lava colas	Puertas Pisos antideslizantes	Duchas Eléctricas. Lava colas. Luminaria. Bacinillas	Pañales Pañitos Jabón liquido Antibacterial Guantes de látex colchoneta cambio de pañal Toallas Desechables cremas antipañalitis Caneca para pañales

OTRAS ACTIVIDADES :			
Área	**Instalaciones**	**Maquinaria - equipos**	**Utensilios**
Sala Amiga de la Familia Lactante	Mesón Paredes Piso antideslizante Puerta	Nevera tipo bar Estufa 2 puesto Balanza Termómetro	Pinzas Bandeja Frascos Olla

ZONAS NO ALIMENTARIAS: Lugares donde no hay tránsito de alimentos.			
Área	**Instalaciones**	**Maquinaria - equipos**	**Utensilios**
	Techo Ventana	Sillas Descansa pies Gabinete plástico Luminaria	Dispensador de jabón Toallas desechables Guantes de látex Batas Gorro desechable Caneca
Cuarto de control de esfínter	Ventana Puerta Poceta Pisos antideslizantes Techo	Llave dispensadora de agua potable Luminaria	Vacenilla Guantes de látex Papel higiénico Jabón liquido Toallas desechables Caneca
Salón de Materiales	Puerta Pisos con antideslizante Ventana Techo	Repisas Estantes Cajas Estibas Luminaria	Elementos de Juguetería Material Pedagógico Colchonetas
Aulas	Pisos Techo Ventana (Caminadores, Pre jardín, Jardín) puerta	Escritorio Armarios Sillas Mesas Percheros Cepillero Luminaria	Cepillos de dientes Peinillas Papel higiénico Material Lúdico Material pedagógico Cobijas Almohadas.
Vestier y Cuarto de almacenamiento.	Techo Pared Puerta Piso Clara olla Poceta	Llave de suministro de agua potable Luminaria	Loker Implementos de aseo Estibas Perchero Objetos personales de los funcionarios.

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 en la unidad operativa.

9.5.17 **Guía para limpieza y desinfección**

La distribución de espacios y equipos en el servicio del Jardín Infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio, aseguran realizar la correcta limpieza y desinfección en todas las áreas de la unidad operativa, para tal fin en la tabla No.4 se presenta la frecuencia, implementos, actividades y responsables.

Tabla No. 4 Guía de limpieza y desinfección

AREAS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**

Pisos	Limpieza	Diariamente (antes y después de cada actividad	Balde Escoba y cepillo Detergente Agua Guantes de caucho de color verde.	Humedezca el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Esparcir la solución detergente con la escoba-cepillo y/o escoba (este implemento debe estar limpio). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos) para permitir que el detergente actúe. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano

AREAS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Diariamente (antes y después de cada actividad	Balde Escoba y cepillo Desinfectante (clorox). Agua. Aspersor Guantes de caucho de color verde.	Verifique que el piso esté limpio. Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica Aplique esta solución en el piso con ayuda de la escoba-cepillo y/o escoba de manera directa o por aspersión con la ayuda del aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Por último, enjuague el piso para remover el desinfectante.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano

AREAS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Paredes , techos, ventanas y puertas	Limpieza	Diariamente	Balde Cepillo y Escoba Detergente Limpia vidrios Agua Guantes de caucho de color verde.	Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Esparcir la solución detergente con un cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos) para permitir que el detergente actúe. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano

AREAS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Semanal	Balde Desinfectante Agua. Guantes de caucho de color verde. Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución de manera directa con un cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso) o con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para remover el desinfectante.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano
Mesas	Limpieza	Diariamente y a cambio de turno. (antes y después de cada actividad	Cepillo Detergente Agua Guantes de caucho de color verde Tollas absorbentes	Humedezca las mesas con un atomizador Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves. Restriegue las mesas, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución detergente actuar por dos minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano

AREAS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Diariamente y a cambio de turno. (antes y después de cada actividad	Cepillo Desinfectante Agua. Guantes de caucho de color verde Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la ficha técnica del producto Aplique esta solución en las mesas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para eliminar el desinfectante.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano

COCINA-BODEGA DE ALIMENTOS- SALA AMIGA-AREA DE PREPARACION DE FORMULA INFANTIL – (ALIMENTACION ARTIFICIAL)–CUARTO DE TINTOS-COCINETA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Mesones y Superficies	Limpieza	Diariamente y a cambio de turno. (antes y después de cada actividad	Balde Cepillo Detergente Agua Guantes de caucho de color amarillo.	Humedezca los mesones o superficies Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves. Restriegue los mesones fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje actuar la solución detergente por 2 minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Marina Castro Wilson Pacheco
	Desinfección	Diariamente y a cambio de turno. (antes y después de cada actividad	Desinfectante. Agua. Guantes de caucho de color amarillo Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcóny/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en los mesones con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para eliminar el desinfectante.	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Marina Castro Wilson Pacheco

COCINA-BODEGA DE ALIMENTOS- SALA AMIGA-AREA DE PREPARACION DE FORMULA INFANTIL – (ALIMENTACION ARTIFICIAL)–CUARTO DE TINTOS-COCINETA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Utensilios y menaje	Limpieza	Diariamente (antes y después de cada servido	Esponjilla Lava loza liquido Guantes de caucho de color amarillo Toallas absorbentes.	Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto No 1. Retire los restos de comida de los utensilios. Sumerja los utensilios en la solución detergente dentro del lavaplatos. Deje la solución detergente actuar por 5 minutos. Restriegue con la ayuda de una esponjilla los utensilios. Enjugue con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Restriegue y enjuague hasta retirar el detergente.	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Marina Castro Wilson Pacheco
	Desinfección	Diariamente (antes y después de cada servido	Desinfectante Agua Guantes de caucho de color amarillo Recipiente profundo	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Sumerja los utensilios dentro de la solución desinfectante.	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Marina Castro Wilson Pacheco

COCINA-BODEGA DE ALIMENTOS- SALA AMIGA-AREA DE PREPARACION DE FORMULA INFANTIL – (ALIMENTACION ARTIFICIAL)–CUARTO DE TINTOS-COCINETA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				Deje la solución actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para remover el desinfectante Deje secar al aire los utensilios Nota: Para menaje grande (Ej.: Ollas) utilice el aspersor. Deje actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuague.	
Nevera y congelador	Limpieza	Cada vez que sea necesario	Esponjilla Desinfectante Agua Guantes de caucho de color amarillo	Desocupe y desconecte la nevera. Preparar la solución de desinfectante que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Retire los restos de alimentos. Humedezca el interior de la nevera y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Marina Castro Wilson Pacheco
	Desinfección	Semanal	Desinfectante Agua.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcóny/o vaso	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez

COCINA-BODEGA DE ALIMENTOS- SALA AMIGA-AREA DE PREPARACION DE FORMULA INFANTIL – (ALIMENTACION ARTIFICIAL)–CUARTO DE TINTOS-COCINETA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			Guantes de caucho de color amarillo Aspersor. Toallas absorbentes	medidor y según la hoja de datos de seguridad y la ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para remover el desinfectante. Deje secar al aire libre. Encienda nuevamente la nevera.	Marina Castro Wilson Pacheco
Licuadora(s) Termos	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	Esponjilla Lava loza liquido Guantes de caucho de color amarillo Toallas absorbentes	Desconecte la licuadora. Humedezca y restriegue con la esponjilla. Deje la solución lava loza liquido actuar por dos minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	PERSONAL DE NUTRICIÓN P Patricia Martinez Marina Castro Wilson Pacheco
	Desinfección	Semanal	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color amarillo Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para eliminar el desinfectante.	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Marina Castro Wilson Pacheco

COCINA-BODEGA DE ALIMENTOS- SALA AMIGA-AREA DE PREPARACION DE FORMULA INFANTIL – (ALIMENTACION ARTIFICIAL)–CUARTO DE TINTOS-COCINETA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				Deje secar al aire.	
Estufa	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	Esponjilla Cepillo Detergente Guantes de caucho del color amarillo. Agua Desengrasante	Cierre las llaves de conexión al gas. Retire todas las piezas del equipo Retire con un paño los restos de alimentos. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. En caso de que se requiera desengrasante aplicar según indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica, para lograr una limpieza de la suciedad y grasas difíciles de remover con un detergente común.	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Marina Castro Wilson Pacheco

COCINA-BODEGA DE ALIMENTOS- SALA AMIGA-AREA DE PREPARACION DE FORMULA INFANTIL – (ALIMENTACION ARTIFICIAL)–CUARTO DE TINTOS-COCINETA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Diariamente. cada vez que se utilice.	Desinfectante Agua. Guantes de caucho de color amarillo. Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar al aire.	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Marina Castro Wilson Pacheco
Canastillas	Limpieza	Cada vez que sea necesario	Cepillo Detergente Agua Balde Guantes de caucho de color amarillo.	Humedezca las canastillas con agua. Prepare la solución detergente. Adicione a las canastillas la solución jabonosa, cepillando vigorosamente. Deje actuar por dos minutos y enjuague hasta retirar el detergente.	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Marina Castro Wilson Pacheco
	Desinfección	Semanal	Desinfectante. Agua Aspersor. Guantes de caucho de color amarillo	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcóny/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Atomizar todas las superficies.	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Marina Castro Wilson Pacheco

COCINA-BODEGA DE ALIMENTOS- SALA AMIGA-AREA DE PREPARACION DE FORMULA INFANTIL – (ALIMENTACION ARTIFICIAL)–CUARTO DE TINTOS-COCINETA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar.	
Abarrotes	Limpieza	Cada vez que sea necesario diario	Agua. Balde. Guantes de caucho de color amarillo Toallas absorbentes. Aspersor	Sumerja una toalla o humedezca una hoja de papel desechable y pase sobre el empaque primario del producto, de manera que se eliminen residuos o polvo que pudieran contener.	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Marina Castro Wilson Pacheco
Huevos	Limpieza	Al momento de la preparación	Agua potable, Guantes de caucho de color amarillo.	Los huevos deben lavarse uno a uno con agua potable.	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Marina Castro Wilson Pacheco
Bolsas de Leche, Empaques de Lácteos.	Limpieza	Momento de su uso.	Agua, Guantes de caucho de color amarillo. Balde.	Las bolsas de leche, pulpas de frutas y empaques de los lácteos, deben lavarse con agua potable.	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Marina Castro Wilson Pacheco

COCINA-BODEGA DE ALIMENTOS- SALA AMIGA-AREA DE PREPARACION DE FORMULA INFANTIL – (ALIMENTACION ARTIFICIAL)–CUARTO DE TINTOS-COCINETA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Momento de su uso.	Agua, Desinfectante, Guantes de caucho de color amarillo, Balde,	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor yde acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir estos productos en la solución desinfectante. **Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.**	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Marina Castro Wilson Pacheco
Empaque de Carnes	Limpieza	Momento de su uso	Agua, Guantes de caucho de color amarillo Balde.	Los empaques de carnes deben lavarse con agua potable.	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Marina Castro Wilson Pacheco
Frutas y/o verduras	Limpieza	Momento de uso y pre-alistamiento.	Recipiente Guantes de caucho de color amarillo.	Lávelas con abundante agua, hasta retirar toda la tierra, polvo o sustancia extraña adherida a la piel.	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Marina Castro Wilson Pacheco
	Desinfección	Momento de uso y pre-alistamiento.	Desinfectante Agua. Guantes de caucho de color amarillo	Preparar la solución desinfectante con la ayuda del medidor yde acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Marina Castro Wilson Pacheco

COCINA-BODEGA DE ALIMENTOS- SALA AMIGA-AREA DE PREPARACION DE FORMULA INFANTIL – (ALIMENTACION ARTIFICIAL)–CUARTO DE TINTOS-COCINETA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				Sumerjan la solución desinfectante y deje actuar por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague hasta retirar todo residuo de desinfectante.	
Canecas de Cocina	Limpieza	Diaria Cada vez que sea necesario	Detergente Agua Cepillo Guantes de caucho de color amarillo.	Preparar la solución jabonosa de acuerdo con la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para limpiar con la solución restregando vigorosamente. Dejar actuar y enjuagar con agua potable.	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Marina Castro Wilson Pacheco
	Desinfección	Semanal	Desinfectante Guantes de caucho de color amarillo	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente de la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable. Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio de	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Marina Castro Wilson Pacheco

COCINA-BODEGA DE ALIMENTOS- SALA AMIGA-AREA DE PREPARACION DE FORMULA INFANTIL – (ALIMENTACION ARTIFICIAL)–CUARTO DE TINTOS-COCINETA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				alimentación, para su utilización al día siguiente.	
Implementos de Aseo	Limpieza	Diariamente	Detergente Agua Guantes de caucho de color verde	Prepare la solución jabonosa. Aplique al elemento de aseo la solución jabonosa de manera uniforme Enjuague con abundante agua	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Marina Castro Wilson Pacheco PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano
	Desinfección	Semanal	Desinfectante Guantes de caucho de color verde.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuagar con agua potable.	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Marina Castro Wilson Pacheco

COCINA-BODEGA DE ALIMENTOS- SALA AMIGA-AREA DE PREPARACION DE FORMULA INFANTIL – (ALIMENTACION ARTIFICIAL)–CUARTO DE TINTOS-COCINETA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
					PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano
Cepilleros y protector del cepillo de dientes	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	Detergente Agua Guantes de caucho de color verde	Preparar la solución jabonosa. Aplicar la solución jabonosa de manera uniforme Estregar con un cepillo toda el área del cepìllero y del protector del cepillo de dientes. Enjuagar con abundante agua de chorro	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano
	Desinfección	Diariamente cada vez que se utilice.	Desinfectante Guantes de caucho de color verde Aspersor Toallas absorbentes.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcon y/o vaso medidor yde acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Disponer la solución desinfectante en un recipiente Sumergir el cepillero y los protectores de cepillos de dientes en la solución Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano

COCINA-BODEGA DE ALIMENTOS- SALA AMIGA-AREA DE PREPARACION DE FORMULA INFANTIL – (ALIMENTACION ARTIFICIAL)–CUARTO DE TINTOS-COCINETA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				Enjuagar con agua potable.	
Ambiente de las áreas en general	Desinfección	Diariamente y a cambio de turno. (antes y después de cada servido	Desinfectante Agua Guantes de caucho de color verde. Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcon y/o vaso medidor. Aplique por medio de aspersión la solución desinfectante al ambiente (conforme a la recomendación de acuerdo a la ficha técnica, de tal forma que todas las áreas queden desinfectadas. Este procedimiento no debe realizarse cuando estén presentes niños y niñas.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano alta
Campana extractora	Limpieza	Cada vez que sea necesario	Esponjilla Cepillo Detergente Guantes de caucho de color amarillo Agua Desengrasante	Retire todas las piezas del equipo. Prepare la solución de detergente y desengrasante que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca la parte externa e interna de la campana. Aplique la solución detergente – desengrasante y deje actuar por diez minutos, luego estriegue con cepillo y/o esponjilla.	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Yenni Torres Wilson Pacheco

COCINA-BODEGA DE ALIMENTOS- SALA AMIGA-AREA DE PREPARACION DE FORMULA INFANTIL – (ALIMENTACION ARTIFICIAL)–CUARTO DE TINTOS-COCINETA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				Dejar en inmersión las piezas y/o filtros con la solución detergente – desengrasante durante diez minutos, luego estriegue con cepillo y/o esponjilla. Enjuagar con suficiente agua potable.	
	Desinfección	Semanal	Desinfectante Agua. Guantes de caucho de color amarillo. Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor a la parte interna y externa de la campana. Las piezas y/o filtros dejar en inmersión con la solución desinfectante. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar al aire.	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Yenni Torres Wilson Pacheco
Extractores de aire y anjeos	Limpieza	Semanal	Esponjilla Cepillo Detergente	Mantenga apagado el extractor. Si es necesario retire el angeo. Prepare la solución de detergente y desengrasante que se va a usar conforme	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Yenni Torres

COCINA-BODEGA DE ALIMENTOS- SALA AMIGA-AREA DE PREPARACION DE FORMULA INFANTIL – (ALIMENTACION ARTIFICIAL)–CUARTO DE TINTOS-COCINETA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			Guantes de caucho de color amarillo Agua Desengrasante	a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique la solución detergente - desengrasante al extractor y deje actuar por diez minutos, luego estriegue con cepillo y/o esponjilla. Deje en inmersión el angeo o aplique por aspersión la solución de detergente - desengrasante y deje actuar por diez minutos, luego estriegue con cepillo. Enjuagar con suficiente agua potable.	Wilson Pacheco
	Desinfección	Semanal	Desinfectante Agua. Guantes de caucho de color amarillo Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor al extractor. Deje en inmersión el angeo con la solución desinfectante o aplique por aspersión. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante.	PERSONAL DE NUTRICIÓN Patricia Martinez Yenni Torres Wilson Pacheco

COCINA-BODEGA DE ALIMENTOS- SALA AMIGA-AREA DE PREPARACION DE FORMULA INFANTIL – (ALIMENTACION ARTIFICIAL)–CUARTO DE TINTOS-COCINETA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				Deje secar al aire.	

Nota: Las salas amigas por su condición de ser sitios donde se brinda el apoyo a la lactancia materna debe realizarse un estricto seguimiento a la limpieza y desinfección del área.

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**

Cuarto de Almacenamiento de residuos sólidos	Limpieza	Diariamente (antes y después de cada actividad	Detergente, Agua, Atomizador Balde Escoba, Guantes de caucho de color negro Cepillo y escoba Detergente	Recoja y disponga de los residuos o cualquier otro desecho que esté presente en el área. Humedezca con un atomizador todas las áreas del cuarto de almacenamiento de residuos. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica del producto. Esparcir la solución detergente con el cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio). Restriegue las superficies fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva. Después del enjuague se debe observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que la zona quede completamente limpia.	
	Desinfección	Semanal	Balde Cepillo Desinfectante Agua. Guantes de caucho de color negro y aspersor.	Dosificar el desinfectante con la ayuda del medidor de acuerdo a la tabla N° 2, la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto con la ayuda del medidor. Atomizar todas las superficies o aplicar de manera directa. Dejar actuar el desinfectante el tiempo estipulado en la tabla No 2 y enjuagar.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano
Canecas	Limpieza	Diariamente (antes y después de cada actividad	Detergente Agua Cepillo Guantes de caucho de color negro.	Preparar la solución jabonosa de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para limpiar con la solución restregando vigorosamente. Dejar actuar y enjuagar con agua potable.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Semanal	Desinfectante Guantes de caucho de color negro Aspersor.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda del medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente de la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable. Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio de alimentación, para su utilización al día siguiente.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano
Baños	**Limpieza**	Diario Cada vez que sea usado. (antes y después de su uso	Detergente Agua, Atomizador, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho de color negro	Retirar los residuos de la papelera. Humedezca el piso, barrer en húmedo para reducir la nube de polvo. Preparar la solución detergente. Lavar los lavamanos y enjuagar. Lavar el inodoro y enjuagar.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		Lavamanos Diario Cada vez (antes y después de cada actividad	Balde	Aplicar la solución detergente, restregar el piso y enjuagar hasta retirar el detergente. Secar el piso con el trapero	
		Sanitarios Cada vez (antes y después de cada actividad	Implementos de aseo exclusivos- esponjas y cepillos.		
	Desinfección	Diario Cada vez (antes y después de cada actividad	Desinfectante Agua Aspersor. Guantes de caucho de color negro.	Dosificar el desinfectante con la ayuda del medidor, atomizar para humedecer con el desinfectante todas las superficies, Dejar actuar el desinfectante y enjuagar.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Canecas de pedal	**Limpieza**	Diariamente Cada vez (antes y después de cada actividad	Detergente Agua, Escoba, zabra, Guantes de caucho del color negro, Balde	Retirar los residuos de la papelera. Preparar la solución detergente según ficha técnica Restregar y enjuagar para retirar los residuos adheridos. Aplicar la solución detergente, restregar y enjuagar hasta retirar el detergente.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano
	Desinfección	Semanal	Desinfectante Agua. Aspersor. Guantes de caucho de color negro.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de seguridad o ficha técnica. Aplique esta solución en toda la superficie con el aspersor hasta saturarla. Dejar actuar el desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague con suficiente agua potable.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Paredes, techos, ventanas y puertas.	**Limpieza**	Cada vez que sea necesario	Balde, Cepillo, Detergente Agua, Guantes de caucho de color negro, toalla absorbente.	Humedezca las superficies a limpiar; preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Esparcir la solución detergente con un cepillo (este implemento deben estar limpio y solo para éste uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos).Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva de la superficie.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano
	Desinfección	Semanal	Balde, Cepillo, Desinfectante Agua, Guantes de caucho de color negro, Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la ficha técnica Aplique esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para eliminar el desinfectante.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Lava colitas, mesones de cambio de pañal.	Limpieza / Desinfección	Diaria y cada vez que se use. Cada vez (antes y después de cada actividad	Balde Cepillo Detergente Desinfectante. Agua Guantes de caucho de color negro Aspersor Toallas absorbentes.	Se debe realizar desinfección cada 10 participantes, cuando se requiera o cuando se termine la actividad, debido al riesgo de proliferación de bacterias o virus. Limpie cualquier tipo de residuo y deposítelo en la caneca. Humedezca el área de trabajo. Preparar la solución detergente. Aplicar la solución de detergente con la ayuda del cepillo restregando vigorosamente. Lavar y enjuagar con agua el área de trabajo. Preparar la solución desinfectante con la ayuda del medidor aplicándola en forma directa o con la ayuda de atomizadores sobre toda el área. Dejar actuar la solución desinfectante. Enjuagar con abundante agua.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano

ÁREA ADMINISTRATIVAS-SALONES- SALAS DE REUNIONES-AULA DE USO MULTIPLE-TALLER O DE HABILIDADES BASICAS-SALAS DE RECEPCIÓN-SALAS DE ESPERA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**

Archivo	Limpieza	Diariamente	Traperos. Baldes plásticos. Detergente líquido Aspersor. Toallas absorbentes.	Antes de adelantar cualquier acción de limpieza y desinfección en área de administrativas donde se encuentre archivo, es importante aclarar que no se deben adelantar INTERVENCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ni aplicar productos directamente sobre el material documental, sin previo conocimiento de la metodología y de las reacciones químicas que se puedan generar entre los productos utilizados y el soporte, la tinta y otros materiales contenidos en los documentos que reposan en el área o espacio de archivo. Por parte del PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES, Se deben realizar acciones de limpieza en: las áreas de depósito de archivo, como son los pisos, paredes, puertas, ventanas, muebles y las oficinas donde se hace el trabajo archivístico. También podrán realizar apoyo en las estanterías con la dirección de personal de gestión documental. Remitirse a gestión documental. NUNCA aplicar productos de limpieza sobre los documentos. *Fuente: Archivo General de la Nación.*	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano

	Desinfección	Semanal	Traperos. Baldes plásticos. Desinfectante Aspersor. Implementos de seguridad.	Para la desinfección general es necesario limpiar la infraestructura del espacio: paredes, pisos, zócalos, ventanas, filtros o rejillas de ventilación y si se puede techos y lámparas con un producto líquido desinfectante de baja toxicidad (categoría 2), que se emplee en industria de alimentos o en hospitales, en su defecto se puede emplear una solución de agua con Hipoclorito de Sodio. Se debe realizar una primera aplicación y dejar secar para luego aplicarlo nuevamente y secar con bayetilla. Además es ideal poder hacer una aspersión o nebulización para bajar la carga microbiana del aire. Se recomienda que esta intervención sea aplicada un viernes por la tarde para lograr una ventilación de dos días. El desinfectante no se debe aplicar nunca sobre los documentos, su uso es solo para la infraestructura y mobiliario para estas áreas. NUNCA aplicar productos de desinfección sobre los documentos. *Fuente: Archivo General de la Nación.*	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano

OTRAS ACTIVIDADES					
Vestuario, prendas y sabanas de centros de protección-Hogares de paso y Similares					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Cobijas, fundas de almohadas y forros de las colchonetas.	Limpieza	Cada vez que sea necesario	Balde - Tina Cepillo Detergente líquido Guantes de caucho de color verde	Retire las sabanas, cobijas y fundas de almohadas, envolviéndolas hacia el centro. Lleve las sabanas cobijas y fundas de almohadas al área de lavado Prepare la solución de detergente según lo indica la ficha técnica del producto Sumerja en la solución de detergente y por medio del fregado Retire la suciedad visible, deje en remojo por un tiempo determinado (10 minutos) Lave con abundante agua, asegurando la adecuada limpieza.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano
	Desinfección	Semanalmente	Guantes de caucho de color verde. Desinfectante líquido	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor según lo indica la ficha técnica del producto. Sumerja las sabanas y cobijas en la solución por el tiempo indicado. Enjuague con suficiente agua para retirar el desinfectante.	

OTRAS ACTIVIDADES					
Elementos De Juguetería: Jardines-Centros De Protección-Centros Crecer Y Similares					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Juguetes Plásticos	Limpieza	Cada vez que sea necesario	Balde Cepillo Detergente líquido Guantes de caucho verdes	No realice esta actividad en presencia de los niños y niñas Retire los juguetes del área y llévelos a la zona de aseo. Prepare la solución de detergente según lo indica la ficha técnica del producto. Aplique el detergente en la superficie del juguete y retire la suciedad visible mediante fregado. Lave con abundante agua, asegurando la adecuada limpieza de los juguetes.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano
Juguetes Plásticos Juguetes de peluche o tela	Desinfección	Semanal	Desinfectante.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor según lo indica la Hoja de seguridad o ficha técnica del producto. Sumerja los juguetes en la solución por el tiempo indicado. Enjuague con suficiente agua para retirar el desinfectante.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano

OTRAS ACTIVIDADES					
Elementos De Juguetería: Jardines-Centros De Protección-Centros Crecer Y Similares					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Limpieza	Cada vez que sea necesario	Balde Cepillo Detergente líquido Guantes de caucho verde Toalla absorbente.	No realice esta actividad en presencia de los niños y niñas. Retire los juguetes del área y llévelos a la zona de aseo. Prepare la solución de detergente según lo indica la ficha técnica del producto. Sumerja el juguete en la solución de detergente retire la suciedad visible mediante fregado. Lave con abundante agua, asegurando la adecuada limpieza de los juguetes Utilice la lavadora para garantizar un adecuado secado. Si no cuenta con lavadora dejar secar al aire libre garantizando un secado completo.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Yenni Torres Carmenza Ballen Lidia Bejarano
Juguetes Grandes Colchonetas	Desinfección	Semanal	Balde Cepillo Guantes de caucho Desinfectante líquido	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según lo indica la ficha técnica del producto. Aplique la solución por aspersión y deje actuar por el tiempo indicado. Enjuague con suficiente agua para retirar el desinfectante.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano

OTRAS ACTIVIDADES					
Elementos De Juguetería: Jardines-Centros De Protección-Centros Crecer Y Similares					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Limpieza	Cada ves que sea necesario	Cepillo Detergente Agua Guantes de caucho. Toallas absorbentes.	Humedezca las colchonetas (depende de la naturaleza de la misma). Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de Hoja de seguridad y/o ficha técnica Esparza la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves. Restriegue las colchonetas suavemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución detergente actuar por tres minutos. Enjuagar con agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano

OTRAS ACTIVIDADES					
Elementos De Juguetería: Jardines-Centros De Protección-Centros Crecer Y Similares					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Colchonetas	Limpieza	Diariamente Cada vez que sea necesario	Cepillo Detergente Agua Guantes de caucho.	Humedezca las colchonetas (depende de la naturaleza de la misma). Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de Hoja de seguridad y/o ficha técnica Esparza la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves. Restriegue las colchonetas suavemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución detergente actuar por tres minutos. Enjuagar con agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano
	Desinfección	Semanal	Cepillo Desinfectante Agua, Guantes. Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor Aplique esta solución en las colchonetas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por un tiempo mínimo Enjuague para remover el desinfectante. Dejar secar apropiadamente.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Nicolas Beltran Yenni Torres Lidia Bejarano

VERIFICACIÓN DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA UNIDAD OPERATIVA

En nuestro Jardín Infantil Casillo San Lucas Emma y Antonio se lleva acabo de la siguiente manera la verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas.

ÁREAS DE ALIMENTOS, ESPACIOS O ELEMENTOS A CONSIDERAR

Cocina: En nuestra unidad operativa las, paredes, techos, ventanas, anjeos y puertas se lavan una vez por semana o cuando se hace necesario. Los mesones, lavamanos, estufa, lavaplatos, trampa de grasas, licuadora, menaje e utensilios y pisos se lavan diariamente, antes y después de cada actividad realizada en el espacio, las canecas de este espacio se lavan diariamente, cabe aclarar que este proceso se lleva a cabo cuando surja la necesidad por los residuos que se manejan en estas.

Campana Extractora: La limpieza y desinfección se realiza semanalmente o en el momento que se necesite, aplicando productos químicos como desengrasante, jabón inoloro, hipoclorito entre otro, su enjuague es con agua caliente a presión.

ALMACEN DE ALIMENTOS

En el Jardín Infantil Emma y Antonio las frutas y verduras se lavan diariamente, los abarrotes, huevos, bolsas de leche, empaques de lácteos, empaques de embutidos se lavan a diario, teniendo en cuenta los protocolos de buenas prácticas de manufactura.

Las estanterías, neveras, congelador, canastillas, estiba, paredes y techo se lavan una vez por semana o cuando se requiere, debido al uso diario que se les da.

Comedor: Los pisos de nuestro comedor se lavan diariamente y las paredes, el techo, las ventanas y anjeos se lavan semanalmente o antes si lo requiere.

Baños: Los baños de la unidad operativa se lavan diariamente tres veces al día, en la mañana, al medio día y en la tarde, así mismo se realiza el debido proceso de aspersión antes y después del uso de este espacio. El espejo una vez al día, las paredes, puertas y los techos semanalmente y las papeleras diariamente o cada vez que sea necesario.

Área de lava-colas: El lava-colas de la unidad operativa se lavan diariamente y cada vez que se use, el área de las duchas, vacenillas y pisos, se lavan diariamente antes y después de cada actividad realizada, por otro lado, las paredes y los techos semanalmente.

Cuarto de almacenamiento de residuos sólidos: En los dos cuartos de almacenamiento de nuestra unidad operativa lavan las canecas tres veces a la semana y los techos y puertas semanalmente, de igual manera los pisos de estos espacios se limpian todos los días.

Otros elementos: Los puntos ecológicos de nuestra Unidad Operativa junto con la limpieza de los lockers.se lavan tres veces por semana los días lunes, miércoles y viernes y los elementos de aseo diariamente.

Sala amiga de la familia lactante: En nuestra unidad operativa contamos con una sala amiga la cual cuenta con unos aspectos a evaluar con respecto a las puertas, paredes, techos, ventanas y anjeos los limpian semanalmente o si antes se requiere, los pisos los limpian diariamente, junto con la nevera, cocineta, pinzas mesones, gabinete, bandejas, sillas y butacas y los frascos tres veces a la semana lunes, miércoles y viernes.

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, de este modo se le proporciona al personal de servicios generales los elementos para la limpieza y desinfección y en caso de estos deteriorarse deben ser informado al responsable de la unidad operativa para su cambio.

El horario de limpieza y desinfección debe planearse para evitar que se realicen al mismo tiempo que se preparan los alimentos o momentos en que se suministra alimentos que represente un riesgo para los participantes, para lo cual se tienen en cuenta horarios de servido de alimentos, mayor concurrencia en los baños de los niños, niñas y adultos entre otros.

En caso dado que la unidad operativa presente un brote viral debe seguir las recomendaciones dadas por Secretaria Distrital de Salud frente al manejo y dosificación del desinfectante. La unidad operativa dentro del marco contractual asume la limpieza, desinfección y mantenimiento de las campanas extractoras, trampas de grasa y de todas las áreas.

Como parte de la implementación de este programa es el diligenciamiento de los Formatos Lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas (FOR-PSS-068) y Seguimiento a soluciones desinfectantes (FOR-PSS-065).

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

Las hojas de datos de seguridad y las fichas técnicas de los productos se solicitan semanalmente a los proveedores que ofrecen el servicio a la unidad operativa, las cuales son solicitadas por correo electrónico, siendo de suma importancia el recopilarlas, ya que ofrecen información sustancial del producto, por lo cual se definen a continuación:

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 en la NTC 4435 de 2010 donde se incluye riesgos, almacenamiento, elementos de protección personal a emplear, disposición final y medidas de transporte entre otros.

A continuación, se enlistan las hojas de seguridad y fichas técnicas que deben adjuntar (según corresponda) de los productos químicos de aseo usados en la unidad operativa Jardín Infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio, las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto.

9.5.18.1 Jabones Y Detergentes

Hoja(s) de seguridad y ficha técnica No. 1: detergente(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo; quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.18.2 Desinfectantes

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 2: desinfectante(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA. Se debe aclarar la concentración de Hipoclorito que contiene el producto.

9.5.18.3 Blanqueadores y desengrasante.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 3: Blanqueador(es) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien

debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 4: desengrasante(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.18.4 **Productos lava loza.**

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica del No. 5: lava loza(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.18.5 **Limpiadores.**

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 6: limpiador(es) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.18.6 **Ambientadores**

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 8: ambientador(es) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.18.7 Gel desinfectante

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 9: gel(es) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.18.8 Alcohol glicerinado

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 10: alcohol(es) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo,

quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.6 PLAN DE CONTINGENCIA

Los planes de contingencia permiten 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 la unidad operativa.

Por lo anterior para la unidad operativa Castillo San Lucas Emma y Antonio es importante prevenir que sucedan situaciones como puede ser la falta de agua, para lo cual se implementa el plan de contingencia en el programa de abastecimiento de agua.

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, así como el seguimiento por parte del responsable de la unidad operativa a los diversos procesos, que se llevan a cabo en la misma.

9.7 JORNADAS DE CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN.

Se presta los servicios de aseo y manipulación de alimentos asegurando la correcta prestación del servicio, así mismo se anexa a este modelo de plan de saneamiento el cronograma de capacitación para el personal manipulador de alimentos y servicios generales elaborado por el personal encargado del componente y el programa de sensibilización al personal de la unidad operativa elaborado por el responsable de la unidad operativa. De igual manera el correcto diligenciamiento de los formatos del plan de saneamiento.

Otro aspecto es que por parte de la unidad operativa se garantiza exámenes médicos y plan de capacitación dirigido al personal de servicios generales con soportes de asistencia.

Constancia de estas capacitaciones y formatos deben quedar de manera física en la Unidad Operativa, de fácil acceso para cualquier revisión por parte de entidades competentes.

Las capacitaciones frente al programa de Limpieza y desinfección se llevan a cabo por el personal encargado quienes socializan con el talento humano de servicios generales y el operador de cocina y demás integrantes del equipo en búsqueda de una mejora continua.

10 PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS

10.5 INTRODUCCIÓN

En nuestro jardín infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio llevamos a cabo el Plan Institucional de Gestión Ambiental PIGA 2016-2020 (PLA-BS-003)[19],, establece los lineamientos para el manejo y la gestión integral de residuos sólidos, ya sean estos ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, atmosféricos, de los vertimientos y/o hospitalarios, los cuales son generados al interior de la unidad operativa. 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 el Jardín Infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio, bajo los diferentes procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos.

10.6 OBJETIVO GENERAL

Adoptar herramientas que permitan la gestión integral y la reducción progresiva de residuos sólidos (ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, atmosféricos, vertimientos y/o hospitalarios) en el Jardín Infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio, mediante la implementación de los diferentes procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos que dan cumplimiento a los lineamientos de la entidad y a la normatividad aplicable.

10.7 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adoptar, articular e implementar los lineamientos ambientales que aplican para la gestión integral de los residuos (Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos- PAIPAERS(PLA-BS-001)-, el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos-PGIRP-(PLA-BS-004), el Modelo Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares-PGIRH(FOR-BS-057), el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas (PCD-BS-003), el Instructivo para Mejorar la Calidad de los Vertimientos, el Instructivo Manejo y Disposición Final de Colchones y Colchonetas(INS-BS-010) y el Instructivo Gestión Integral de Residuos de Construcción y Demolición – RCD(INS-BS-006)) en la unidad operativa.

  Estos documentos se encuentran en la Intranet, los cuales son ejecutados en la unidad operativa, por los responsables encargados, de igual manera estos están en constante renovación.

- En el Jardín Infantil Emma y Antonio se socializa constantemente el programa de residuos

[19] **formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados**

sólidos, en donde son participes todos los integrantes del talento humano, esto a fin de garantizar un buen servicio en la unidad operativa.

- En nuestra unidad operativa se enfatiza en la gestión integral para la identificación, clasificación, separación en la fuente, reutilización y disposición final de los mismos, logrando con ello adecuado uso de los residuos sólidos.

- En nuestra unidad operativa se cuenta con el código de colores institucional para la separación de residuos definidos en el plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos- PAIPAERS-(PLA-BS-001), el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos-PGIRP-(PLA-BS-004), el Modelo Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares-PGIRH (FOR-BS-057)

- Se garantiza por el cumplimiento, actualización y comunicación de la normatividad legal vigente, aplicable al Programa de Gestión integral de Residuos en el Jardín Infantil.

- En nuestra unidad operativa se implementa cada lineamiento ambiental, con el fin de reducir el riesgo de contaminación generado por la inadecuada manipulación de residuos sólidos.

10.8 **DEFINICIONES**

Acción afirmativa: manifestación escrita de una convergencia de voluntades con la finalidad de establecer obligaciones y derechos, firmado entre un reciclador de oficio (carnetizado y reconocido por la Unidad Administrativa Especial de Servicios Públicos -UAESP, definido por el acuerdo del concejo distrital 287 de 2007) y entidades públicas, en el cual se hace entrega preferencial del material susceptible a ser reciclado.

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.

Acuerdo de corresponsabilidad: manifestación escrita de una convergencia de voluntades con la finalidad de establecer obligaciones y derechos, firmado entre organizaciones de recicladores y entidades públicas en el cual se hace entrega preferencial del material susceptible a ser reciclado, según lo establecido en la directiva distrital 009 de 2006 y decreto distrital 312 de 2006.

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 en la Unidad Operativa.

Colchón: objeto rectangular que está compuesto por una funda de tela fuerte y un relleno blando o elástico, como espuma, lana, agua o resortes recubiertos de alguna fibra; generalmente se encuentra sobre una cama y sirve para acostarse encima.

Colchoneta: elemento largo y delgado, relleno de espuma

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.

Encapsulamiento: acción de trasvasar Aceites Vegetales Usados en un recipiente con cierre hermético, llámese bidón, recipiente plástico y/o botella plástica o cualquier otro recipiente que presente esta característica.

Escombros: es todo residuo sólido sobrante de las actividades de construcción, reparación o demolición, de las obras civiles o de otras actividades conexas, complementarias o análogas.

Formato de registro, medición y control de residuos entregados: documento para cada unidad operativa donde el coordinador, la persona responsable o quien delegue dichas funciones, consolida el peso (Kg.) de residuos generados en un periodo de tiempo determinado, cada vez que los residuos sean entregados a la empresa de servicio de aseo, (residuos de la bolsa verde), al reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización recicladora (bolsas amarilla y azul).

Frecuencia del servicio: es el número de veces por semana en el que se recolectan los residuos generados en la Unidad Operativa 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 Unidad Operativa.
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.

Gestor ambiental local: personal de apoyo al Área de Gestión Ambiental responsable de la implementación, verificación, evaluación y seguimiento de los Planes programas, procedimientos, instructivos, políticas lineamientos y demás documentos del área de gestión ambiental de la SDIS en cada una de sus unidades operativas correspondientes a su localidad.

Grasas: se entiende por grasas, aquella sustancia orgánica untuosa, sólida o semisólida, de origen animal o vegetal, que se genera después que los aceites pasan por un proceso de preparación y cocción de alimentos y estos toman temperatura ambiente.

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.

Plan de gestión de Residuos de Construcción y Demolición - RCD en la obra: se trata de un documento basado en la elaboración de unos formatos y un documento explicativo para su correcta implementación. Dichos formatos, una vez diligenciados, conformaran los apartados que estipula la presente resolución.

Plan de Gestión Integral de Residuos de Construcción y Demolición -PGIRDC-: el PGIRCD es una estrategia desarrollada por la autoridad ambiental, el cual le permitirá al constructor identificar y cuantificar el potencial mineralógico que contienen los residuos de construcción y demolición.

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 ó 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.

Residuos Hospitalarios y Similares: Son las sustancias, materiales o subproductos sólidos, líquidos o gaseosos, producidos mediante actividades en las que exista contacto con microorganismos (bacterias, parásitos entre otros) o con materia orgánica, sangre, fluidos corporales o similares.

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.

Referente Ambiental: personal de apoyo al área de gestión ambiental encargado de la implementación y seguimiento de planes, programas, procedimientos, instructivos, políticas lineamientos y demás documentos del área de gestión ambiental de la SDIS.

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.

Vertimiento: cualquier descarga liquida hecha a un cuerpo de agua o a un alcantarillado.

Desechos EPP: son los elementos de bioseguridad (tapabocas, guantes y toallas desechables de manos) que deben de ser desechados luego de cumplir su función, para ello la unidad operativa contara con una caneca de color verde con doble bolsa de color negro, ubicadas en diferentes espacios de la unidad operativa.

10.9 MARCO TEÓRICO

Es importante resaltar que El Jardín Infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio cuenta con diferentes lineamientos 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 nuestra unidad operativa cumple con lo estricto a este programa según la SDIS.

El jardín infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio cofinanciado con la Secretaria de Integración Social, mediante el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS (PLA-BS-001), establece a nivel Distrital, el manejo integral de los residuos aprovechables desde su generación hasta su disposición final.

Para la correcta segregación de los residuos generados, en el jardín infantil se cuenta con contenedores suficientes, de acuerdo a las necesidades de cada área (pasillos, cocina, baños, salas de cambio de pañales, entre otras) lo mismos deben cumplir con el código de colores establecido por la entidad, el cual es: verde, negro y blanco . Por tal razón en el Jardín Infantil

Emma y Antonio se realiza la evacuación de los residuos tres veces por semana los días lunes, miércoles y viernes, siendo los responsables el personal de servicios generales, para ello utilizan el dura kart para realizar la evacuación, llevando a cabo un recorrido en la sede A y en la sede B, con el fin de prevenir la contaminación cruzada en la unidad operativa.

Nuestra unidad operativa gestiona la compra e implementación de los contenedores con las características especificadas en el PAIPAERS. En cuanto a nuestra unidad operativa se cuenta con lo requerido por la SDIS.

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

Tabla 1 Ubicación general y las especificaciones de canecas

USO DE CANECAS	COLOR	CARACTERÍSTICAS	RÓTULO (Identificación del residuo)
Baño	Negra	Caneca hermética de pedal.	Residuos Sanitarios
Cocina	Negra	Caneca hermética.	Residuos de comida, café y frutas
Descomide	Negra	Caneca hermética.	Residuos de comida, café y frutas
Pañales	Negra	Caneca hermética.	Residuos Sanitarios
Zona de servicios (áreas de primeros auxilios- sala amiga ó sala materna)	Negra	Caneca hermética de pedal.	Residuos no Aprovechables
En las zonas comunes y baños	Negra	Caneca hermética de pedal.	Residuos no aprovechables
Cuarto de Almacenamiento	Blanca	Caneca hermética	Recuperables: Vidrio, plástico y metales
	Negra	Caneca hermética.	Residuos no Aprovechables
	Blanca	Caneca hermética.	Recuperables: Papel, cartón y revistas.
	Durakart Gris	Caneca hermética con ruedas y capacidad para transportar internamente los residuos generados en la Unidad Operativa.	Transporte interno de residuos sólidos
Aclaración: toda caneca deberá contar con bolsa del mismo color y estar debidamente rotulada.			

Nota 1. Para lo anterior en el Jardín Infantil Emma y Antonio se cuenta con cada una de las bolsas las cuales coinciden 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 de la unidad operativa, también cada caneca tiene un

rótulo visible y legible, que permite determinar por color el tipo de residuos sólidos que deben ser depositados en cada caneca.

10.10 **PUNTO ECOLÓGICO.**

Todo aquel que sea generador de residuos debe adoptar las condiciones para la separación en la fuente. Esta separación se realiza en Puntos Ecológicos, definidos como la unión de dos canecas identificadas por los colores institucionales, de izquierda a derecha con vista de frente “negra y blanca” con tablero de información superior.

Tabla. 2 Guía de separación de residuos en los puntos ecológicos.

COLOR DE CANECA Y BOLSA	**TIPO DE RESIDUO**
BLANCA	Residuos aprovechables: (Vidrio, plástico y metales). Tarros de galletas (metal), tetra pack, Vasos plásticos o de vidrio, Botellas de vidrio o plástico (gaseosa o agua), Enlatados (atún, sardinas debidamente lavados...etc.), Mezcladores (café), Clips, Marcadores, Resaltadores, Esferos, Cd, cassette y diskette. *Aclaración: Los envases, vasos, botellas, enlatados y tetra-pack deberán ser escurridos antes de la disposición y estos deben estar l*ibres de cualquier contenido o elemento susceptible a descomposición. Residuos aprovechables: (papel, cartón o revistas) Libre de cualquier contaminante orgánico y/o químico. Papel utilizado por ambas caras. Cuadernos, Sobres de papel, Papel periódico, Icopor (embalaje), Cartón corrugado, Cubetas huevos, Revistas.
NEGRA	Residuos no aprovechables: (sanitarios, comida, café, frutas, u otros residuos contaminados de material orgánico), Papel aluminio, envases en poliestireno expandido (icopor) con restos de alimento, Residuos de barrido, Madera, Residuos sanitarios, Residuos de café, Papel carbón, papel satinado, Papel impregnado (aceites, parafina), Residuos de alimentos, Residuos de poda, pañales, plásticos con residuos de pollo o carne). *Aclaración: Todos los elementos que no sean aprovechados por la organización recicladora o el reciclador de oficio serán depositados en la caneca negra.*

Las bolsas asignadas a las canecas deben ser del color de las mismas, su calibre debe garantizar `345oi8uyt6rew3q2 que no se rompan, ni se rasguen soportando el volumen y peso que recibe cada caneca. El tamaño debe corresponder a las dimensiones de la caneca.

10.10.16 **SOLICITUD DE CONTENEDORES.**

En la unidad operativa en el momento en que se requieran contenedores para el almacenamiento y recolección temporal de residuos, por necesidad o para sustitución de los existentes (Deterioro, pérdida o daño físico) se debe informar al responsable de la unidad operativa, como lo establece la elaboración de la ruta de recolección interna de residuos sólidos según el PAIPAERS.

10.11 **GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES.**

El Jardín Infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio, consciente de los requerimientos ambientales a nivel Distrital y de la necesidad actual de realizar una gestión integral de los residuos sólidos, durante la prestación del servicio, establece y estandariza los lineamientos para el manejo de los residuos sólidos desde su generación hasta su disposición final.

10.11.16 **TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS.**

El personal que realiza el proceso de aseo y limpieza en nuestra unidad operativa extrae las bolsas de cada contenedor, estas van selladas y con un nudo, posteriormente las llevan hasta el cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.

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

- Los residuos contenidos en las canecas verdes no deben ser traspasados entre bolsas bajo ningún concepto.
- Los residuos contenidos en las canecas blancas 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 de acuerdo con la generación de residuos o cada vez que se requiera, siempre y cuando dicha actividad no interfiera con la prestación del servicio, 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.

10.11.17 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 y solicitadas en la Unidad Operativa donde nuestro jardín cuenta con dos espacios en cada sede, es decir sede A la cual cuenta con un cuarto de almacenamiento en donde se encuentra la recolección de los residuos que generan los puntos ecológicos, en la sede B se cuenta con un cuarto de almacenamiento en el cual solo se almacenan los residuos de papel, cartón, revistas (caneca blanca) y vidrio, plástico, metal (caneca blanca), hasta su respectiva entrega.

La Unidad Operativa cuenta con más de una planta o piso, de forma que se establece gráficamente la ruta piso a piso en formatos independientes desde la recolección en el punto generador hasta el cuarto de almacenamiento. Es por ello que en el Jardín Infantil Emma y Antonio se cuenta con la ruta en la cual se evidencia los puntos ecológicos y el cuarto de almacenamiento de residuos sólidos, según lo establece el RRIRS por planta o piso, en el formato estándar FOR-BS-005.

Para la elaboración de la RRIRS se deben tener en cuenta los siguientes pasos:

- Utilice el formato FOR-BS-005 Ruta de recolección interna de residuos sólidos- RRIRS establecido por el Área de Gestión Ambiental.
- Grafique y nombre la distribución de cada área de la Unidad Operativa en el formato.
- Indique la ubicación de las entradas y salidas (puertas).

- Ubique en el plano cada una de las canecas existentes y solicitadas en la Unidad Operativa, utilizando las convenciones establecidas en el formato FOR-BS-005 de la RRIRS.
- Por medio de flechas indique el recorrido que realiza el personal de aseo en la recolección de los residuos sólidos, desde el inicio hasta el cuarto de almacenamiento.
- Se debe tener en cuenta que dicha ruta, debe tener un orden lógico en su recolección (comenzando desde el punto más lejano hasta el punto más cercano al cuarto de almacenamiento).
- Es obligatorio completar todos los datos requeridos en el formato como son:
  - Nombre de la unidad operativa.
  - Localidad.
  - Número de pisos.
  - Frecuencia y horario de recolección de los residuos sólidos.

10.11.18 **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 servicios generales del Jardín Infantil Emma y Antonio organiza los residuos y el personal responsable de la unidad operativa señaliza, la ubicación por tipo de residuos generados. Los contenedores plásticos garantizan el almacenamiento del volumen de residuos generados; así mismo, las bolsas no deben estar fuera del contenedor, y no deben generar derrames.

Para tal actividad, nuestra unidad operativa cuenta con dos áreas de almacenamiento de residuos sólidos, las cuales cumplen con los requisitos establecidos en el Artículo 20 del Decreto 2981 de 2013, Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio. (Para más información remítase a la Norma)

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, y sistemas de prevención y control de incendios, como extintores y suministro cercano de agua y drenaje.
- 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.

10.11.19 **ACUERDO DE CORRESPONSABILIDAD Y ACCIÓN AFIRMATIVA**

Nuestra unidad operativa cuenta con un acuerdo de acción afirmativa, ya que es una persona independiente la cual está certificada para la recolección de residuos aprovechables.

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 la Unidad Operativa cuenta con un reciclador de oficio carnetizado y reconocido por la UAESP quien pasa los días en los que se realiza la evacuación de residuos y se le hace entrega del material que puede ser reutilizado.

Por lo anterior y para dar cumplimiento a la normatividad impartida para la entrega de material reciclado, el Jardín Infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio garantizará la firma de la acción afirmativa en el Formato FOR-BS-007, cuando este residuo se le entregue directamente a un reciclador de oficio carnetizado por la UAESP; o garantizará la firma del acuerdo de corresponsabilidad en el Formato FOR-BS-008, cuando este residuo se le entregue a una organización de recicladores avalada por la UAESP.

Estos formatos se encuentran en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

10.11.20 **MEDICIÓN, REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS ENTREGADOS.**

La medición de los residuos separados en las canecas que contempla la Tabla No. 2, debe hacerse pesando las bolsas de cada contenedor; este ejercicio lo debe ejecutar el personal de aseo y se registrará en el Formato FOR-BS-009 Registro, Medición y Control de Residuos Entregados cada vez que los residuos sean entregados a la empresa de servicio de aseo, (residuos de la bolsa verde), al reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización recicladora (bolsas blancas). Es importante resaltar que una vez al mes, el último día hábil, se debe adelantar la verificación en la separación de los residuos en los puntos ecológicos, dejando registrado el resultado en el Formato FOR-BS-009 Registro, Medición y Control de Residuos Entregados.

Finalizado el mes, se debe llevar a cabo un control de la generación y entrega de los residuos en el Formato FOR-BS-010 Certificado de Recolección de Residuos Sólidos, el cual deberá ser diligenciado a cargo de dos partes: el reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización de recicladores y un representante de la Unidad Operativa. Este proceso se lleva a

cabo en el Jardín Infantil Emma y Antonio, el cual reposa en la AZ del PIGA Plan de Gestión Ambiental.

Para el correcto seguimiento y control al manejo de residuos al interior de la unidad operativa, el Gestor Ambiental Local, Referente Ambiental o Delegado Ambiental de la unidad operativa, consolida y plasma el peso de los residuos generados durante la implementación del plan de residuos en el link "FORMULARIO REPORTE TRIMESTRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES", este es diligenciado trimestralmente y se tiene como base las fechas de la Tabla No. 3.

Estos formatos se encuentran en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

Tabla 3. Periodos para realizar el informe

NÚMERO DE INFORME	FECHA MAXIMA DE ENTREGA	MESES A REPORTAR
PRIMERO	Quinto día hábil de abril.	Enero, Febrero, Marzo.
SEGUNDO	Quinto día hábil julio.	Abril, Mayo, Junio.
TERCERO	Quinto día hábil de octubre.	Julio, Agosto, Septiembre
CUARTO	Quinto día hábil de enero.	Octubre, Noviembre, Diciembre

Luego de realizado y enviado el reporte trimestral de residuos sólidos aprovechables, de forma inmediata nuestra unidad operativa recibe un certificado de diligenciamiento vía correo electrónico en donde se evidenciará el cumplimiento de dicha actividad.

10.11.21 **DISPOSICIÓN FINAL.**

Los residuos recuperables son 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 entrega a la empresa prestadora del servicio público domiciliario de aseo de la zona. Nuestra unidad operativa cuenta con el servicio de la empresa LIME quienes recogen los desechos y realizan el debido recorrido hasta llegar a su disposición final en el relleno sanitario.

10.12 **SOCIALIZACIÓN Y CAPACITACIÓN**

La implementación del Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos es apoyada por el personal encargado del PIGA y el componente de nutrición y salubridad quien está a cargo de capacitar al talento humano de la unidad operativa.

Por lo tanto, el PAIPAERS establece un cronograma de actividades que incluye socialización y capacitación de los programas y lineamientos de gestión ambiental de la Secretaría de Integración Social.

Tanto el cronograma como las actas de asistencia deben reposar en la carpeta del subsistema de Gestión Ambiental de la unidad operativa AZ PIGA

Tabla 4. Cronograma de Actividades.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES					
	META	**ACTIVIDADES**	**RESPONSABLE**	**FRECUENCIA DE EJECUCIÓN**	**REPORTE AL ÁREA DE GESTIÓN AMBIENTAL**
GESTION INTEGRAL DE LOS RESIDUOS SOLIDOS	Cumplimiento al programa de gestión integral de los residuos sólidos	Solicitud de canecas, puntos ecológicos, carros organizadores y durakart	Personal encargado Plan de Gestión Ambiental	Cada vez que se requiera	
		Diseño de la ruta de recolección interna de residuos sólidos	Personal encargado Plan de Gestión Ambiental .	Una vez al año o cada vez que se realicen adecuaciones estructurales o adquisición de canecas en la unidad operativa.	Anual
		Firma del acuerdo de corresponsabilidad y/o acción afirmativa	Personal encargado Plan de Gestión Ambiental	Una vez al año	Anual
		Diligenciamiento del formato generación de residuos sólidos	Personal de Servicios Generales Personal encargado Plan de Gestión Ambiental	Diario	N/A

		Diligenciamiento certificado entrega de residuos sólidos	Personal encargado Plan de Gestión Ambiental Responsable de la Unidad operativa Carlos Sáenz Recolectora carnetizada.	Mensual	N/A
		Ejecución de la campaña referente al manejo de residuos sólidos.	Responsable de la unidad operativa Carlos Sáenz Personal encargado Plan de Gestión Ambiental	Anual	N/A

10.13 **RESIDUOS PELIGROSOS (RESPEL)**

La unidad operativa está atenta a los residuos RESPEL que pueden surgir durante la prestación del servicio o en el momento que se realizan cambios y arreglos en la infraestructura y otras situaciones, los cuales se recolectan para ser trasladados a la subdirección local y se diligencia el formato establecido.

Es aquel residuo o desecho que por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas ó radioactivas, pueden causar riesgo o daño para la salud humana y el ambiente. Así mismo se considera como residuo o desecho peligroso los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos. De otro lado, también se considera RESPEL, a aquel que sin serlo en forma original se transforma por procesos naturales en residuo peligroso.” (MAVDT, 2007). Por medio del Decreto 4741 de 2005 se reglamenta la prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

La Entidad cuenta actualmente con el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos - RESPEL, el cual es adoptado por cada unidad operativa y establece las directrices que permiten a nuestro jardín adelantar una gestión integral a este residuo.

10.14 **ENCAPSULAMIENTO DE 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.

Con base en lo establecido en el Acuerdo 634 de 2015, el Área de Gestión Ambiental de la SDIS ha establecido el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas, con el objetivo de minimizar el impacto negativo generado al sistema de acueducto y alcantarillado de la ciudad. Es importante resaltar que el plan en mención debe ser implementado, consultado y ejecutado a cabalidad, por la unidad operativa tanto propia como Tercerizadas, que lleven a cabo actividades de preparación y cocción de alimentos.

Con base a lo anterior mencionado nuestra unidad operativa cumple con el Plan de Gestión Ambiental de modo que cada tres meses se recolecta el aceite vegetal usado el cual re embazan en una botella plástica y la rótula con los siguientes ítems.

- Nombre de la unidad operativa
- Localidad
- Cantidad
- Responsable
- Año

Luego de 10 a 15 días llega vía correo el reporte el cual confirma el adecuado envió del A.V.U

10.15 **RESIDUOS ESPECIALES.**

Los residuos especiales son aquellos que, por su naturaleza, composición, tamaño, volumen, peso, necesidades de transporte, condiciones de almacenaje y compactación, no pueden ser recolectados, manejados, tratados o dispuestos normalmente por la persona prestadora del servicio público de aseo, por lo cual necesitan de un servicio de recolección especial.

El jardín infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio durante la prestación del servicio, se puede generar residuos como colchones, colchonetas y residuos de construcción y demolición - RCD. Por lo anterior, es importante que cuando la unidad operativa genere residuos de colchones con resortes, se remita e implemente el Instructivo Manejo y Disposición Final de Colchones y Colchonetas (INS-BS-010). De igual forma, cuando genere menos de cinco (5) metros cúbicos de residuos de construcción y demolición – RCD se remita e implemente el Instructivo Gestión Integral de Residuos de Construcción y Demolición – RCD (INS-BS-006).

10.16 AUTODIAGNÓSTICO PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

A continuación, se realiza un autodiagnóstico para evaluar la implementación de la Gestión Integral de los Residuos en la unidad operativa, el cual es diligenciado por el responsable de la unidad operativa-A continuación, se presenta en la tabla 5.

Tabla.5 Autodiagnóstico para la Gestión de Residuos Sólidos

AUTODIAGNÓSTICO PÁRA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS JARDÍN INFANTIL EMMA Y ANTONIO			
Tipo de Residuo	Origen de generación de los residuos	Causa de generación de los residuos	Peso del último Trimestre de los residuos en Kg, bolsa negra.
Orgánico y no aprovechable	**Cocina** **Baños**		**Enero- Marzo** **247** **Abril/Junio** **678** **Julio/Septiembre** **220** **Octubre/Diciembre**
Material Aprovechable	Residuo Generado	Origen/Causa de generación de residuo(s)	Peso del último Trimestre de los residuos en Kg,
	Cartón		**Enero/ Marzo** 5 **Abril/Junio** 6 **Julio/Septiembre** **4** **Octubre/Diciembre**
	Revistas		**Enero/ Marzo** 9 **Abril/Junio** 4 **Julio/Septiembre** **6** **Octubre/Diciembre**

	Papel		**Enero/ Marzo** 10 **Abril/Junio** **10** **Julio/Septiembre** **6** **Octubre/Diciembre**
	Plástico		**Enero/ Marzo** 4 **Abril/Junio** 4 **Julio/Septiembre** **5** **Octubre/Diciembre**
	Metales		**Enero/ Marzo** 0 **Abril/Junio** 0 **Julio/Septiembre** **0** **Octubre/Diciembre** o
	Vidrio		**Enero/ Marzo** 0 **Abril/Junio** 0 **Julio/Septiembre** **0** **Octubre/Diciembre** 0
	Otros materiales: ¿Cuál?		
	Total Kg. Trimestral de Material Aprovechable		**Enero/ Marzo** 28 **Abril/Junio** 24 **Julio/Septiembre** **21** **Octubre/Diciembre**
Observaciones:			

1. CONTENEDORES			
Marque con una (X) en la casilla que corresponda			
1. ¿Existen puntos ecológicos en la Unidad Operativa? (canecas, amarilla, verde y azul juntas)	SI __X__	NO ___	
1.1 ¿Existen Carros organizadores en la unidad operativa?	SI __X__	NO ___	N/A ___
1.2 ¿Existen Canecas para la cocina?	SI __X__	NO ___	N/A ___
1.3 ¿Existen Canecas para descomide?	SI ___X_	NO ___	N/A ___
1.4 ¿Existen Canecas para área de servicios?	SI ___X_	NO ___	N/A ___
1.5 ¿Existen Canecas para baños?	SI ___X_	NO ___	
1.6 ¿Existen canecas para pañales?	SI ___X_	NO ___	N/A ___
1.7 ¿Existe canecas para el cuarto de almacenamiento? (canecas, amarilla, verde y azul juntas)	SI ___X_	NO ___	
1.8 ¿Existe contenedor para AVU?	SI ___X_	NO ___	N/A ___
1.9 ¿Existe Practicaron para el trasporte interno de los residuos?	SI ___X_	NO ___	N/A ___
Se requiere solicitud de contenedores	SI ____	NO _X__	
Observaciones:	**La unidad operativa cuenta con los contenedores requeridos según los estándares técnicos referentes al plan de saneamiento**		

2. ESTADO GENERAL DE LOS CONTENEDORES			
Marque el número total de contenedores en la casilla que corresponda			
Contenedores	Número total de Contenedores BUENO	Número total de Contenedores REGULAR	Número total de Contenedores MALO
2.1.Blanca de punto ecológico	**3**	0	0
2.2. Negra de punto ecológico	3	0	0
2.3. Blanca de punto ecológico	3	0	0
2.4 Carro organizador	1		
2.5 Canecas Cocina	2	0	0
2.6 Canecas para Descomide	**3**	**0**	**0**
2.7 Canecas para área de servicios.	**0**	**0**	**0**
2.8 Canecas Baños	11		
2.9 Canecas para Pañales	1	0	0
2.10 Blanca cuarto de almacenamiento	2	0	0

2.11 Negra Cuarto de almacenamiento	1	0	0
2.12Blanca Cuarto de almacenamiento	2	0	0
2.13Contenedor para A.V. U	1	0	0
2.14Practiwagon	1	0	0
Total de contenedores:	34	0	0
Observaciones:			

3 VERIFICACIÓN: SEPARACIÓN EN LA FUENTE			
Marque con una (X) en la casilla que corresponda			
Criterios	Cumple	No Cumple	Observaciones
3.1 ¿Las canecas están con bolsas de acuerdo al color de la caneca?	X		
3.2 ¿Los puntos ecológicos son suficientes para el predio?	X		
3.3 ¿La caneca de la cocina es higiénico sanitaria?	X		
3.4 ¿Clasifican correctamente los residuos en cada contendor?	X		
3.5 ¿Las canecas están debidamente rotuladas?	X		
3.6 ¿Los colores de las canecas pertenecen a las colores institucionales de la Entidad?	X		
3.7 ¿Los stickers se encuentran en buen estado?	X		
3.8 ¿El bidón se encuentra con sus respectivos filtros y tapa?	X	N/A ___	
3.9 ¿Se incentiva en la unidad operativa la separación en la fuente?	X		
3.10 ¿Se utiliza de manera adecuada el carro organizador según lo estipulado en el PAIPAERS?	X		

4. ALMACENAMIENTO (Cuarto de residuos sólidos)			
Marque con una (X) en la casilla que corresponda			
Características	Cumple (C)	No Cumple (NC)	Observaciones
4.1Fácil Limpieza	X		
4.2Ventilación	X		
4.3Iluminación	X		

4.4Extintores	X		
4.5Drenaje	X		
4.6Rutas de recolección interna. (Ruta Sanitaria)	X		
4.7Suministro de Agua	X		
4.8Contenedores para el almacenamiento de residuos.	X		
4.9Cuenta con la Identificación y señalización del cuarto de almacenamiento.	Rotulo de señalización del cuarto de almacenamiento: SI (X) NO ( )		
Observaciones:			
5. PRESENTACIÓN DE LOS RESIDUOS			
Diligencie todos los campos que aplique (*)			
Material No Aprovechable	Localidad: Ciudad Bolívar		
	Nombre de la Empresa Gestora de Aseo: Lime		
	Frecuencia de recolección.		
	Lunes X	Miércoles X	Viernes: X
	Martes	Jueves	Sábados
	Hora de recolección: 7:00 AM A 5:00PM		
Material Aprovechable	Cuenta con Acción Afirmativa (X) ó Acuerdo de Corresponsabilidad (X)		
RESULTADOS DE LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS			
Resultados del Autodiagnóstico			
Recomendaciones:	Tener presente los formatos de verificación		
Compromisos:	Capacitar al talento humano sobre la gestión integral de los residuos sólidos		

10.17 **PLAN DE CONTINGENCIA**

En este programa, se contemplan tres aspectos relevantes así:

10.17.16 **PAIPAERS (PLAN DE ACCIÓN INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS)**

Como medida de contingencia se debe contar con capacidad de bolsas para 1 semana, en caso de la no recolección de residuos.

Teniendo en cuenta la identificación de posibles situaciones de riesgo, causadas por eventos que puedan ocurrir fuera de las condiciones normales de operación, tales como:

- Incendio.
- Explosión.
- Derrame de residuos sólidos.
- No recolección de los residuos sólidos.

Se deberá tener en cuenta lo contenido en el PAIPAERS (Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos PLA-BS-001).

Este documento se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

10.17.17 PGIRP (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS PELIGROSOS)

Dentro de las situaciones que se salen de la cotidianidad y puedan presentar riesgos, encontramos: derrames de sustancias peligrosas, incendio de residuos o sustancias peligrosas, contaminación en la atmósfera, accidentes o emergencias causadas por la manipulación de los residuos o inconvenientes en el almacenamiento. Las acciones a tomar paso a paso se encuentran descritas en el PGIRP (Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos PLA-BS-004).

Este documento se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

10.17.18 PGIRH (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS HOSPITALARIOS)

Las posibles situaciones que puedan causar riesgos fuera de las condiciones normales son: sismos, incendios, interrupción del suministro de agua o energía eléctrica, dificultades con el servicio público de aseo y/o empresas autorizadas de recolección de residuos hospitalarios, suspensión de actividades, alteración del orden público, manejo de residuos contaminados con sangre u otro material infeccioso, señalización y aislamiento en caso de emergencia del cuarto de almacenamiento, etc. Las acciones a tomar se encuentran descritas en PGIRH (Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios FOR-BS-057)

Este documento se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

Es importante que este plan sea articulado con el Plan de Emergencias de la unidad operativa.

11 PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

11.5 INTRODUCCIÓN

El Jardín infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio cofinanciado por la Secretaría Distrital de Integración Social, 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 de la unidad operativa; teniendo en cuenta, que nuestra unidad operativa cuenta con dos tanques de almacenamiento, con la capacidad de 500 litros cada uno, suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de servicio y que la construcción y/o mantenimiento del mismo, es 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 la unidad operativa Jardín Infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio.

11.6 OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad y uso eficiente del agua, en las diferentes etapas de operación y funcionamiento, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación o uso inadecuado del recurso hídrico, para así brindar un servicio de calidad a los participantes y sus familias como también cuidar y aportar al medio ambiente.

11.7 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer acciones para el ahorro y uso eficiente del agua en la unidad operativa.
- Fomentar la optimización y conservación de los recursos no renovables, mediante el mejoramiento de la infraestructura física en la unidad operativa y la implementación de talleres de sensibilización y concientización, dirigidos a los niños y niñas, familias, personal de aseo, participantes y visitantes de la Secretaría Distrital de Integración Social.
- Implementar semestralmente el lavado y desinfección de los dos tanques de almacenamiento de agua potable.
- Prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar la inocuidad de los productos alimenticios.
- Inspeccionar, reportar y atender las fallas, fugas y alertas generadas frente al abastecimiento de agua en la unidad operativa.
- Dar cumplimiento a las políticas, lineamientos, procedimientos, instructivos y formatos establecidos por la entidad aplicables al programa de abastecimiento de agua potable.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana del agua utilizada en la unidad operativa.

11.8 ALCANCE

El Jardín infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio cofinanciado con la Secretaría Distrital de Integración Social consciente de la responsabilidad que tiene con la comunidad de prestar servicios de calidad y de la importancia que tiene el recurso hídrico como parte esencial para el

desarrollo de las actividades de la unidad operativa, asume el compromiso de implementar diferentes herramientas estratégicas de planeación ambiental que conlleven a la prevención, mitigación y minimización de impactos nocivos al ambiente y al ser humano, las cuales se describen brevemente a continuación: falta

- La adopción del Plan Institucional de Gestión Ambiental: El cual tiene como objetivo "Desarrollar acciones ambientales mediante la ejecución de planes y estándares que permitan realizar prácticas tendientes a prevenir, mitigar, preservar y aprovechar los recursos necesarios para el desarrollo de la misionalidad, fortaleciendo en los participantes, sus familias y talento humano una cultura ambiental".

- El desarrollo e implementación del programa uso eficiente del agua busca establecer e implementar estrategias dirigidas a optimizar el uso del agua en la unidad operativa como sus alrededores y la conservación del recurso mediante el mejoramiento de la infraestructura física, Instalación de accesorios ahorradores de agua y procesos de fortalecimiento ambiental, jornadas de sensibilización y campañas institucionales.

11.9 **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.

Amianto: es un grupo de minerales metamórficos fibrosos. Están compuestos de silicatos de cadena doble-

Bidón: es un recipiente hermético utilizado para contener, transportar y almacenar líquidos, habitualmente cilíndrico, con fondo plano, fabricado de metal, cartón, plástico o contrachapado para transportar grandes cantidades de líquidos.

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.

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

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.

11.10 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 de la unidad operativa Jardín infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio cofinanciado con la SDIS se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

11.10.16 SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

Este programa tiene como fin mantener la calidad del agua potable suministrada. El suministro de agua potable es realizado por la empresa de acueducto la cual es de acuerdo a la localización geográfica de la Unidad Operativa exactamente localidad Ciudad Bolívar, barrio Rincón de Galicia.

11.10.17 TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

La capacidad de los tanques de almacenamiento de agua potable del Jardín Infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio es de 1000 litros, los cuales lo conforman dos tanques cada uno de 500 litros, de igual manera semestralmente son lavados según lo solicitado, por una empresa que cumple con los requisitos de ley.

11.10.18 ACCIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE LOS TANQUES EN UNIDAD OPERATIVA

El Jardín infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio se realiza semestralmente la limpieza y desinfección de los dos tanques, de esta gestión es encargado el responsable de la unidad operativa, ya que es importante que los tanques de almacenamiento de agua potable en la unidad operativa se mantengan en óptimas condiciones sanitarias, para esto se tiene en cuenta también el procedimiento técnico para el control de las condiciones sanitarias de los tanques de almacenamiento de agua potable de las SDIS con código PCD-BS-004, el cual brinda la secuencia para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua usado comúnmente.

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos administrativos, Gestión de Bienes y Servicios, documentos procedimientos Control de las condiciones sanitarias de los tanques de almacenamiento de agua potable de la SDIS

La periodicidad del lavado del tanque se realiza mínimo cada seis (6) meses.

Parte de la implementación de este programa es el diligenciamiento del *formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable (FOR-PSS-064).* Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos misionales, Prestación de los servicios sociales, documentos asociados.

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos misionales, Prestación de servicios sociales, documentos asociados formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable.

El contratista que realiza el lavado de tanques deja un soporte en la unidad operativa la cual debe estar a disposición de la misma SDIS y de los entes de control pertinentes.

Como parte de los soportes entregados debe estar el concepto sanitario favorable de la empresa encargada de realizar la actividad.

11.10.19 GUÍA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE AGUA

El Jardín infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio cuenta con el servicio de agua potable suministrado por la Empresa de Acueducto, Agua y Alcantarillado de Bogotá, la cual garantiza que ésta cumple con las características físicas, químicas y microbiológicas del agua para consumo humano, se cuenta con dos tanques de 500 litros cada uno, para lo cual se realizan contratos de lavado y desinfección de tanques, los cuales son realizados cada seis (6) meses.

11.10.20 MANEJO RESIDUOS LÍQUIDOS

El Jardín infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio cofinanciado con la Secretaria Distrital de Integración Social, adopta e impulsa la implementación de sistemas retenedores de grasas, con el objetivo de dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente y al compromiso que asumió la Entidad desde el Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA), por lo cual la unidad operativa implementa el instructivo de mejora de la calidad de los vertimientos.

Acorde al Plan de Gestión Ambiental del Distrito Capital 2008 -2038, generado y liderado por la Secretaría Distrital de Ambiente, el cual indica la necesidad de contribuir en la recuperación y preservación de cuencas con cauces en sectores urbanos afectados por la concentración de los flujos de materiales generando contaminación por aguas residuales y que fundamenta las acciones de recuperación hídrica, sanitaria y biológica de los ecosistemas acuáticos deteriorados por décadas de contaminación.

11.10.21 REGISTRO DE VERTIMIENTOS

La unidad operativa Castillo San Lucas Emma y Antonio realiza la caracterización ambiental de aguas vertidas, cuando lo solicite el ente de control ambiental, los informes de esta

caracterización deberán ser remitidos al área de gestión ambiental, de igual forma la unidad operativa toma las medidas necesarias del caso, para mejorar la calidad de los vertimientos.

La Secretaría Distrital de Ambiente, conforme al concepto jurídico 00049 del 05/05/2016, con Radicado 2016EI71923 expedido por la Dirección Legal de esa Secretaría, determinó que la Secretaría Distrital de Integración Social es una entidad que realiza vertimiento doméstico, por consiguiente, no están sujetos a realizar el registro de vertimientos, no obstante, la autoridad ambiental podrá solicitar dicho registro.

11.10.22 **PLAN DE CONTINGENCIA**

En caso de no contarse con suministro de agua la unidad operativa adoptará como medida de contingencia el uso de carro tanques de agua los cuales deben estar acogidos a la Resolución 2190 de 1991 de la Secretaria Distrital de Salud por la cual se reglamenta las condiciones para transporte de agua en carro tanques.

Estos carros tanques deben tener licencia sanitaria para el transporte de agua ante la Secretaria Distrital de Salud debido a que la actividad de transporte de agua, requiere medidas de control sanitario que garanticen la calidad del agua transportada y las condiciones sanitarias del vehículo transportador.

Los carros tanques para el transporte de agua utilizados por la unidad operativa, deben contar con licencia sanitaria en cumplimiento de los siguientes aspectos:

- Estar construidos en material inalterable y de fácil lavado, que permita conservarlos en excelentes condiciones de higiene.
- Tener cabina de conductor aislada de la parte del vehículo en que se transporta el agua.
- Deberán llevar accesorios y equipos tales como mangueras, motobomba, escalera para facilitar la distribución del agua.
- El conductor y auxiliar deberán permanecer debidamente uniformados y llevarán botas, guantes y cascos como medida de seguridad y elementos de protección personal
- Estos vehículos de transporte de agua para consumo humano no estarán autorizados para transportar otros líquidos.
- Deben realizar lavado y desinfección al carro tanque mínimo dos veces al mes.
- La única fuente autorizada para el abastecimiento del carro tanque son las fuentes de distribución de la Empresa de Acueducto de Bogotá, D.C.

Adicionalmente se publica la presente tabla, para operación en caso de requerirse:

Tabla 6. Cuadro de Dotación según Unidad Operativa

CUADRO DE DOTACIÓN SEGÚN UNIDAD OPERATIVA	
TIPO DE UNIDAD OPERATIVA	***DOTACIÓN NETA SEGÚN LA UNIDAD OPERATIVA***
PRIMERA INFANCIA, INFANCIA Y ADOLESCENCIA	
Jardín Infantil Diurno	20 LITROS/ESTUDIANTE/DIA

11.10.23 CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

Las capacitaciones para este programa se organizan en el cronograma general con ayuda del componente de plantas físicas, el equipo de trabajo PIGA, el componente pedagógico y el componente de Nutrición salubridad donde se busca informar a los participantes, sus familias y talento humano, en pro de la mejora continua y un servicio de calidad por el bienestar y la salud de las personas.

12 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

12.5 INTRODUCCIÓN

En los diferentes ambientes presentes dentro de la unidad operativa 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.

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 la unidad operativa Jardín Infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio.

12.6 OBJETIVO GENERAL

Aplicar constantemente un sistema de verificación y control en la Unidad Operativa, que prevenga y proteja todas las áreas del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar

su presencia, creando barreras que impidan la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

12.7 **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Conocer las acciones preventivas y correctivas eficientes, como la adecuación física de la infraestructura, que eviten el acceso de plagas a la unidad operativa.
- Difundir las medidas implantadas para la intervención de personal técnico de plagas en la Unidad Operativa.
- 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.
- Realizar una verificación y monitoreo permanente al programa por el personal responsable de la Unidad Operativa.
- Conocer y aplicar los formatos del programa de control integral de plagas en los tiempos previstos por el personal responsable de la Unidad Operativa.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana generado por la presencia de plagas (artrópodos y roedores) en la Unidad Operativa.

12.8 **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.

Cebos: Sustancia que imita un alimento y que es utilizada para atraer y eliminar un vector.

Control integral de plagas: es el conjunto de actividades, acciones y políticas que implementa una Unidad Operativa 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.

Desinsectación: es el sistema de control de animales artrópodos.

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

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.

12.9 **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.

12.10 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 unidad operativa y las segundas (correctivas) en eliminar aquellas que logren entrar. Dado lo anterior, la Unidad Operativa deberá procurar el cumplimiento de las siguientes actividades y acciones:

12.10.16 MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA UNIDAD OPERATIVA:

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 la edificación* (FOR-BS-020) *página 2 Hermeticidad* de todas las áreas de la unidad operativa", 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.

La Unidad Operativa adopta una frecuencia mensual y la persona responsable de diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) *página 2 Hermeticidad.*

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos administrativos, Gestión de Bienes y Servicios, documentos asociados.

12.10.17 MEDIDAS PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS

La unidad operativa Castillo San Lucas Emma y Antonio llevan a cabo medidas de prevención y acción que pretenden detectar las evidencias de la presencia de plagas en el interior del jardín infantil. Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) página 1 Inspección de Plagas*,* la Unidad Operativa adopta una frecuencia mensual y la persona responsable del diligenciamiento.

12.10.18 ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO

El jardín infantil Castillo San Lucas Emma y Antonio describe las actividades de inspección, 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, así como se le solicita al talento humano estar atento a llevar a cabo acciones para el manejo adecuado de elementos en desuso.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques (FOR-PSS-067)*, para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

Para inspeccionar la posible 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 unidad operativa como: muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, 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.

12.10.19 **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 al coordinador de la unidad operativa para que tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques).

12.11 **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.

12.11.16 **MEDIDAS CORRECTIVAS:**

Control Químico:

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

El Coordinador de la Unidad Operativa, deben realizar inspección permanentemente sobre la aparición de las plagas. En caso de identificar que la causa de la presencia de plagas es generada por deficiencias en la infraestructura, se tomaran 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 desratización y/o desinsectación, y definir la fecha y hora de la actividad. Cabe destacar que según el estado de sanidad de los alrededores de la unidad operativa es aconsejable solicitar una desratización o fumigación a la Empresa Social del Estado de la localidad para que sea aplicada en los alrededores de la Unidad Operativa.

Es importante exigir a la empresa contratada que ejecuta este control la siguiente información:

- Concepto Sanitario Favorable de la empresa que realiza la intervención técnica de fumigación, desratización, emitido por la autoridad sanitaria de la jurisdicción.
- Formato de diagnóstico e identificación de plagas.
- Guía técnica del insecticida, rodenticida o sustancias empleadas.
- Intervenciones técnicas de fumigación y desratización.
- Plano con ubicación e identificación de cebos en caso de haberse utilizado.
- Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o desratización.

- Hojas de seguridad de las sustancias químicas empleadas.

Si las medidas preventivas no han sido eficaces, se deben implementar nuevamente y de manera exhaustiva los registros de control del programa de control integral de plagas adoptando medidas correctivas frente a los posibles lugares de ingreso de plagas Y contactar una empresa especializada en control químico con Concepto Sanitario Favorable de la SDS.

En el *formato registro de control de plagas (FOR-PSS-069)* se resume la fecha de fumigación o desratización, la empresa que presta el servicio, el nombre del producto a aplicar, el ingrediente activo, la dosis aplicada y la plaga a erradicar.

El control integral de plagas es netamente preventivo: El control químico se realiza solo cuando las medidas preventivas anteriormente nombradas fueron insuficientes y se ha presentado una infestación de plagas.

12.12 **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 en las unidades operativas.

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 de la unidad operativa estar inspeccionando permanentemente frente a la resistencia de las plagas.

Alertar al responsable (Plantas Físicas) de tomar las medidas correctivas frente a las debilidades en la hermeticidad en la infraestructura. Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos administrativos, Gestión de Bienes y Servicios, documentos asociados.

12.13 **CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN**

El manejo de los roedores y plagas se hace a través de una empresa certificada para el control de éstos. En la Unidad operativa se lleva a cabo el control de plagas y para fortalecer estas

acciones es importante que el personal encargado que realice capacitaciones y socializaciones de sensibilización al talento humano. Estas charlas se realizan con la finalidad de ver la relevancia de la implementación del presente Plan, y el personal este en capacidad de identificar presencia de plagas en la prestación del servicio.

NOTA 1: Mantener el documento teórico y magnético a disposición de quien lo requiera. Realizar permanentes capacitaciones, llevando soportes como actas, listas de asistencia, apoyos didácticos, fotografías, etc.

NOTA 2: Realizar actualizaciones periódicas de este documento cada vez que se requiera por parte de los equipos involucrados en la elaboración del Plan de Saneamiento.

NOTA 3: Llevar los formatos que se diligencian en una carpeta especial para facilidad de consulta y presentación a los entes de control que lo requieran.

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Camilo Ernesto Rodríguez Cristiam R Patarroyo López María Claudia Sosa Navas Martha Inés Lizarazo Omaida Ayala Cavanzo Oscar Enrique Polo Sory Carola Torres Sandra Rojas Correal	Jairo Andrés Revelo Molina Marco Antonio Machado Blandón Martha Liliana Huertas Juliana Salazar Restrepo Luis Antonio Pinzón Parra Sandra Esperanza Ávila Pérez	Maritza del Carmen Mosquera Palacios
Cargo/ Rol	Subdirección de Nutrición Coordinador Ambiental SDIS Subdirección de plantas Físicas Subdirección de plantas Físicas Subdirección de Nutrición Área de Apoyo logístico Dirección Corporativa Subdirección para la Infancia	Director Corporativo Subdirectora de Nutrición Subdirectora para la Infancia Subdirector de Plantas Físicas Gestora SIG del Proceso de Prestación de Servicios Sociales para la Inclusión	Directora Territorial en calidad de líder de Prestación de Servicios Sociales para la Inclusión