	UT NutriPAE 2026	VERSION 01
	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
PUNTOS DE SERVIDO		

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION



	UT NutriPAE 2026	VERSION 01
	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
PUNTOS DE SERVIDO		

OBJETIVO

El objetivo de este programa es establecer los lineamentos ***de Limpieza y Desinfección*** en los puntos de servido de la **UNION TEMPORAL NutriPAE 2026,** para garantizar productos inocuos, óptimos para el consumo humano.

TABLA DE IMPLEMENTOS DE ASEO

IMPLEMENTO	CARACTERÍSTICAS	USOS
Sabra	Fibra abrasiva sintética.	Limpieza de superficies.
Recogedor de basura.	Mango alargado sujeto mediante un sistema de enroscado o fijo a un recipiente plástico plano. Elaborado en plástico resistente a los solventes comunes y al impacto.	Recolección de basuras.
Trapeador	Fabricado con pabilo de fibras mezcladas (algodón y poliéster) que brindan absorbencia y durabilidad.	Secado de pisos húmedos.
Balde	Recipiente de material plástico fabricado en polietileno de alta densidad o polipropileno, con resistencia al impacto y soporte de contenido de líquidos de acuerdo con su capacidad de volumen. Dispone de un mango que permite su fácil manipulación y transporte de la totalidad de su contenido	Transporte de líquidos empleados en las labores de limpieza y desinfección.

	UT NutriPAE 2026	VERSION 01
	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
PUNTOS DE SERVIDO		

DOSIFICACION DE DESINFECTANTE

UTENSILIOS/EQUIPOS O AREAS	FRECUENCIA	TIEMPO DE EXPOSICION	MEDIDA CASERA	VOLUMEN HIPOCLORITO AL 5.25%	VOLUMEN AGUA EN LITROS	RESPONSABLE
SILLAS Y MESAS	Antes de iniciar las labores y al finalizar	10 Min	1 tapa	4 ml	1 Litro	Manipuladora de alimentos
PÍSOS Y AREAS EN GENERAL	Diario	15 Min	2 Tapas	8 ml	1 Litro	Manipuladora de alimentos
UTENSILIOS DE COCINA Y MENAJE	Diariamente y cada vez que se requiera	10 Min	1 Tapa	4 ml	2 Litros	Manipuladora de alimentos
LIMPIONES, TRAPEROS, ESCOBAS, CEPILLOS Y CANECAS	Diario/ 2 veces por semana	15 Min	2 Tapa	8 ml	1 Litro	Manipuladora de alimentos

- La unidad de medida casera equivale a una tapa del frasco de hipoclorito que equivale a (4 ml aprox)

DOSIFICACION DE DESINFECTANTE

AREA	USO	CANTIDAD DE DETERGENTE	CANTIDAD DE AGUA
COCINA, PAREDES, TECHOS Y VENTANAS	Uso general	10 gramos	1 Litro
COCINA, MESAS, MENAJES	Suciedad media	10 gramos	1 Litro

	UT NutriPAE 2026	VERSION 01
	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
PUNTOS DE SERVIDO		

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

OBJETO	ELEMENTOS NECESARIOS	OPERACION	PROCEDIMIENTO	GENERALIDADES
MANOS	Agua Jabón Desinfectante	DESINFECCION	- Enjuague de las manos hasta los codos. - Enjabónese con jabón germicida. - Cepille las uñas. - Enjuague con agua limpia. (ver anexo técnica lavado de manos)	FRECUENCIA: Diaria,cada vez que seanecesario. RESPONSABLE: Manipuladora de alimentos SUPERVISOR: profesional
UTENSI-LIOS DE COCINA	Sabra Agua Detergente Desinfectante Recipiente plástico.	LIMPIEZA DESINFECCION	- Retire los residuos de alimento de gran tamaño y dispóngalos en el recipiente para residuos orgánicos. - Realice la limpieza con agua, sabra y detergente. Enjuague. - Preparar la solución de desinfectante de acuerdo a la tablade concentraciones. - Enjuagar.	FRECUENCIA: Diariamente cada vez que se requiera. RESPONSABLE: Manipuladora de alimentos SUPERVISOR: Profesional.

	UT NutriPAE 2026	VERSION 01
	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
PUNTOS DE SERVIDO		

PISO	Escoba Cepillo Balde Agua Detergente Desinfectante Manguera	• **LIMPIEZA** • **DESINFECCION**	- Barrer y recoger residuos sólidos - Diluir el detergente en agua - Esparcir detergente en la zona - Restregar con escoba la zona - Enjuagar con abundante agua hasta sacar el jabón. - Escurrir y eliminar la totalidad del agua - Preparar solución de desinfectante de acuerdo a la tabla de concentraciones. - Regar por el piso y exponer durante 15 minutos	FRECUENCIA: Diaria -RESPONSABLE: Manipuladora de alimentos -SUPERVISOR: Profesional.
PAREDES	Escoba Cepillo Balde Agua Sabras Detergente Desinfect ante Manguera	• **LIMPIEZA** • **DESINFECCION**	Quitar los elementos como carteles, avisos que se puedan dañar con la operación. - Diluir el detergente en agua - Esparcir solución por las áreas Restregar con escoba, especialmente esquinas y uniones, techo - piso. - Enjuagar con abundante agua. - Preparar solución de desinfectante deacuerdo a la Tabla de concentraciones. - Por aspersión regar en las paredes, especialmente uniones pared – piso y techo.	FRECUENCIA: Cada ocho días en las jornadas de aseo general -RESPONSABLE: Manipuladora de alimentos -SUPERVISOR: Profesional.

	UT NutriPAE 2026	VERSION 01
	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
PUNTOS DE SERVIDO		



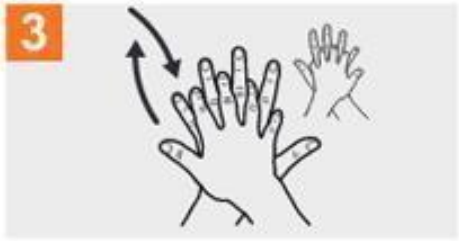
Mójese las manos con agua;



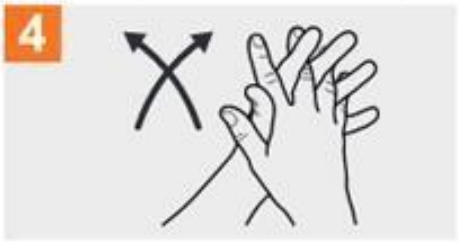
Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



Frótese las palmas de las manos entre sí;



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



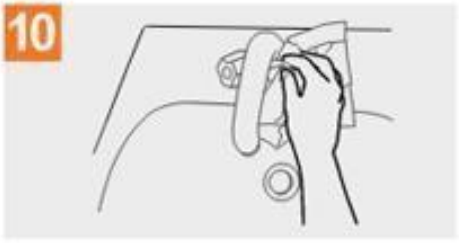
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.

	UT NutriPAE 2026	VERSION 01
	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
PUNTOS DE SERVIDO		

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS



	UT NutriPAE 2026	VERSION 01
	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
PUNTOS DE SERVIDO		

SERVICIOS DE ALIMENTACION

Los residuos generados por los servicios de alimentación son generalmente no peligrosos y biodegradables, compuestos por desperdicios de alimentos como cortezas, semillas, hojas, etc. Producto de la elaboración de alimentos, restos de alimentos preparados y no consumidos; por lo tanto deben ser tratados como tal.

Biodegradables: Son aquellos restos químicos o naturales, que se descomponen fácilmente en el ambiente. En estos restos se encuentran los vegetales, residuos alimenticios no infectados, papel higiénico, papeles no aptos para reciclaje, jabones y detergentes, madera y otros residuos que pueden ser transformados en materia orgánica.

ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS

En las diferentes áreas del servicio de alimentación, se dispondrá de recipientes de residuos sólidos para su recolección temporal, los cuales serán evacuados frecuentemente en el transcurso del día, de acuerdo con los protocolos que para tal fin disponga el establecimiento penitenciario, para ser llevados al sitio de disposición final de los mismos.

Los lugares destinados para la disposición final de los residuos deben estar aislados de la planta de producción y otros lugares donde se requiere total asepsia, minimizando de esta manera una posible contaminación cruzada con organismos patógenos.

EVACUACION DE RESIDUOS SÓLIDOS

En el servicio de alimentación se dispondrá de recipientes plásticos debidamente marcados, dependiendo el tipo de residuos generados. Las canecas permanecerán debidamente tapadas.

DISPOSICIÓN FINAL

En las zonas urbanas es responsabilidad de la empresa municipal la cual recogerá una frecuencia mínima de 2 veces en la semana, en las zonas rurales los residuos orgánicos se pueden aprovechar como abono natural. Cada se haga la recolección de estos residuos los recipientes deben ser limpiado y desinfectado para su nueva utilización y la bolsa debe ser cambiada.

	UT NutriPAE 2026	VERSION 01
	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
PUNTOS DE SERVIDO		

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS



PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

CONTROLES GENERALES PARA PREVENIR LA INFESTACION DE PLAGAS.

Establece el control de los diferentes tipos de plagas que pueden presentarse en todas las áreas del servicio de alimentación, por medio de medidas de prevención y controles físicos que permitan evitar el ingreso y eventual anidación. Todo esto se reforzará por medio de fumigaciones cuya periodicidad la establece según el diagnóstico de riesgo de la planta.

• Asegure que las zonas de manipulación de alimentos y las zonas de almacenamiento de basuras se mantengan siempre limpias, ordenadas y que se desinfecten regularmente.

• Recoja los alimentos derramados sobre el suelo lo antes posible.

• Almacene los alimentos separados del suelo por encima de 15cm (como mínimo) en estibas y separados de la pared para facilitar la inspección.

• Almacene siempre los alimentos en recipientes cerrados (preferiblemente de plástico) y coloque la tapa tras su uso.

• Asegure que las áreas circundantes se encuentren en buen estado y sean limpiadas regularmente.

• Inspeccione los lotes que llegan para asegurar que no transportan ninguna plaga.

• El control de los roedores puede realizarse con acciones dirigidas al medio y otras directamente a la plaga.

	UT NutriPAE 2026	VERSION 01
	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
PUNTOS DE SERVIDO		

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE



ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

Aspectos para evaluar:

1. **Color:** Llena un vaso transparente hasta la mitad con agua, colócalo a contraluz y observa su coloración. Evalúa si esta es normal o presenta anomalías.
2. **Olor:** Lleva el vaso con agua cerca de la nariz, agítalo suavemente y percibe su olor para determinar si es normal o anormal.
3. **Sabor:** Prueba una pequeña cantidad de agua, percibe su sabor y verifica si corresponde al característico del agua potable.

Características esperadas:

- **Color:**
  - *Normal:* Transparente, sin partículas suspendidas ni sustancias flotantes.
  - *Anormal:* Apariencia amarillenta o presencia de sólidos en suspensión.
- **Olor:**
  - *Normal:* Sin olor perceptible.
  - *Anormal:* Presencia de olores inusuales como fermentados o químicos.
- **Sabor:**
  - *Normal:* Sin sabor característico.
  - *Anormal:* Sabores no usuales, como metálicos, químicos o fermentados.

Frecuencia:
La evaluación de las características del agua debe realizarse diariamente y registrarse en el formato correspondiente.

Nota:
En áreas sin acceso a agua potable, se recomienda hervirla antes de su consumo para garantizar su seguridad.