	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 2026	VERSION:03
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	EDICIÓN: 02 CÓDIGO: PR-LYD-02
Elaboro: DIANA SOFIA FRANCO Tecnóloga control de calidad alimentos	Aprobó; ALEXANDRA QUINTERO Representante Legal	

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



1. OBJETIVO

El objetivo de este programa es establecer los lineamentos ***de Limpieza y Desinfección*** en la planta de producción, para garantizar productos inocuos, óptimos para el consumo humano.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Este documento tiene aplicabilidad en la planta de producción de la UT NUTRIPAE 2026 y es de conocimiento obligatorio para todo el personal que hace parte de la cadena productiva, específicamente los operarios y profesionales

3. ALCANCE

Este programa aplica como guía para efectuar los procesos de limpieza y desinfección de todas las áreas, superficies, equipos y utensilios de la planta de la UT NUTRIPAE 2026, así como las materias primas (frutas y verduras).

4. RESPONSABLES

Los encargados del Programa de Limpieza y Desinfección deben vigilar el estado sanitario del espacio físico, del proceso y del personal. Serán responsables los profesionales (Nutricionista – Dietista y/o Ingeniero de Alimentos) de la planta y jefe de Planta.

5. DEFINICIONES

5.1 Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables (Resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones).

5.2 Desinfección-Descontaminación: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento (Resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones).

5.3 Inocuidad de los alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina (Resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones).

5.4 Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo. (Resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones).

5.5 Contaminación: La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario (instalaciones, equipos, elementos y personal).

5.6 Solución: Mezcla de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de los componentes.

5.7 Detergente: Agente limpiador que manifiesta su actividad por medio de una solución.

5.8 Jabón: Emulsificador que se compone de sales de sodio o de potasio de los ácidos grasos.

5.9 Desinfectante: Es una solución o sustancia capaz de destruir los microorganismos patógenos cuando es aplicado sobre superficies o materias primas.

5.10 Sanitación: Reducción de las bacterias contaminantes que garantice los estándares de salud pública y control de microorganismos alteradores de los productos, así como los patógenos. Sanitización es un proceso integrado entre limpieza y desinfección.

6. CONTENIDO O DESARROLLO

6.1 El jefe de producción realizará:

6.1.1 En las áreas generales

- Vigilancia del estado general del espacio físico y en particular de las puertas y ventanas del lugar de almacenamiento y proceso.

- Control de acumulación de materiales en desuso

6.1.2 Supervisar dentro de la planta y zona de Almacenamiento

- El estado de los pisos, paredes, ventanas, baños y servicios sanitarios.
- El estado higiénico general de la planta de proceso.
- Los procedimientos de la limpieza y desinfección que se manejan.
- Los métodos de limpieza de los medios de transporte, entrega de materia prima y envío de producto terminado.

6.1.3 Supervisar el personal tomando como base las normas básicas del manipulador de alimentos

- Controlar el cumplimiento de directrices sobre guardar pertenencias de los empleados.
- Controlar el cumplimiento de normas y reglamentos sobre los hábitos higiénicos del trabajo de los empleados.
- Vigilar las vías de acceso, así como la circulación interna a los servicios de alimentación.
- Controlar el cumplimiento de directrices sobre la provisión de jabón toallas, lavamanos, basureros, etc.

6.2 Condiciones generales para los procedimientos

6.2.1 El personal debe ser capacitado para que lleve a cabo los trabajos de Limpieza y Desinfección en los procedimientos establecidos para cada área.

6.2.2 Los Productos de Limpieza deben aplicarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o los alimentos.

6.2.3 Los productos utilizados como detergentes o desinfectantes no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impregnen olores a los alimentos.

6.2.4 Todos los productos de limpieza y desinfección se almacenarán en un lugar específico, fuera del área de proceso.

6.2.5 Todos los productos de Limpieza y Desinfección deberán estar rotulados y contenidos en recipientes destinados para tal fin. Dichos recipientes de ninguna manera deberán ser utilizados para contener productos alimenticios.

6.2.6 Aquellos equipos que están construidos por piezas deben desarmarse para asegurar una adecuada limpieza y desinfección. Las piezas o partes del equipo no deben colocarse directamente sobre el piso, pero sí sobre mesas o estantes diseñados específicamente para este propósito. Esto también se aplica para equipo portátil y utensilios necesarios para el proceso.

6.2.7 El equipo, una vez limpio, no debe arrastrarse por el piso para que no se contamine.

6.2.8 Todos los implementos de limpieza deben mantenerse sobre una superficie limpia cuando no estén en uso. Los cepillos y escobas no deberán mantenerse directamente sobre el piso ya que este tiene suciedad que puede adherirse fuertemente a las cerdas, por otra parte, pueden perder su forma o configuración física, lo que ocasiona daño prematuro y costo adicional para su reposición.

6.2.9 Los implementos de limpieza deben ser de uso específico, de ninguna manera deben utilizarse para otros fines. Por ejemplo: las escobas o cepillos utilizados para limpiar los pisos no deben utilizarse para restregar las cajas plásticas.

6.2.10 Se debe evitar que el agua sucia de un equipo que se está lavando salpique en algún equipo ya lavado.

6.2.11 Las superficies de contacto con el alimento, deben estar limpias durante todo el tiempo de exposición, por lo que deben ser lavadas frecuentemente.

6.2.12 Cuando se utilicen equipos y utensilios en una operación de producción continua, las superficies se deben limpiar tantas veces como sea necesario.

6.2.13 Se deben enjuagar bien todas las superficies para eliminar residuos del detergente.

Específicas: A continuación, se enumeran una serie de lineamientos generales que deben ser considerados al establecer los procedimientos de limpieza y desinfección:

6.3.1 Como primer paso en todo proceso de limpieza se deben recoger los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad que se encuentra adherida a las superficies que van a ser limpiadas.

6.3.2 El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que este debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el procedimiento respectivo que se encuentra detallado en la sección de preparación de soluciones.

6.3.3 La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable de una manguera con suficiente presión, de modo que el agua la cubra totalmente. En caso de no poder utilizar una manguera, el agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios, tales como baldes.

6.3.4 El paso siguiente es enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja o cepillo.

6.3.5 Una vez que toda la superficie este en contacto con el jabón diluido, se procede a estregar las superficies eliminando completamente todos los residuos que puedan estar presentes en ellas. Muchas veces estos residuos no son muy visibles, por esta razón la operación debe ser hecha concienzudamente de modo que toda el área que este siendo tratada quede completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un período de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de jabón que se esté utilizando.

6.3.6 El enjuague final se hace con suficiente agua potable, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.

6.3.7 No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, ya que pueden contener jabón o estar sucias. En caso de usarse algún artículo, este debe estar completamente limpio.

6.3.8 Después de este enjuague se debe hacer una revisión visual para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con jabón hasta que la superficie quede completamente limpia.

6.3.9 La desinfección se hace cuando la superficie este completamente limpia para la misma se utiliza una dilución de hipoclorito o algún otro desinfectante.

6.3.10 La concentración del agente desinfectante varía según el tipo de superficie que se esté desinfectando. Para el caso del hipoclorito se prepara siguiendo el procedimiento respectivo que se encuentra detallado en la tabla de concentraciones.

6.3.11 La dilución de hipoclorito se esparce sobre la superficie preferiblemente utilizando un atomizador, de modo que la misma quede completamente cubierta, no se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante.

6.3.12 Puede emplearse también una bomba de aspersión destinada únicamente para utilizarla con el agente desinfectante, se rocía sobre la superficie en forma de una lluvia fina, obteniéndose una distribución homogénea de la solución.

6.3.13 La capa de solución desinfectante se deja sobre la superficie por un tiempo mínimo de 10 minutos, en el caso del hipoclorito no es necesario enjuagar.

6.4 PROCEDIMIENTOS

6.4.1 Uso y preparación de solución de desinfectante En la preparación y uso de soluciones de agentes desinfectantes se debe considerar los siguientes aspectos:

6.4.1.1 El recipiente que va a contener la solución de desinfectante debe ser de tamaño apropiado para el volumen de solución que se desea preparar.

6.4.1.2 El recipiente que va a contener la solución de desinfectante y todos los utensilios que se utilizan deben estar limpios.

6.4.1.3 Para medir el desinfectante, debe utilizarse un recipiente de medida con graduaciones jeringa o probeta, que permitan medir con exactitud el volumen.

6.4.2 Técnica de choque.
Con el fin de evitar la resistencia de los microorganismos se deberá realizar rotación de los desinfectantes y será de la siguiente manera los días viernes, se utilizará amonio cuaternario, concentración y tiempo de exposición según lo establecido en la tabla de concentraciones.

Tipos de sustancias desinfectantes:

6.4.3.1 HIPOCLORITO: Es la sustancia desinfectante más conocida en el mercado tiene gran poder de desinfección, es económico, su acción es rápida, es fácil de dosificar y enjuagar, es atóxico en solución. En el comercio los compuestos a base de hipoclorito son el Hipoclorito de sodio e hipoclorito de calcio en forma sólida y líquida.
Las concentraciones de hipoclorito están de acuerdo con el tiempo que debe permanecer en contacto con la superficie a desinfectar.
Es importante tener presente que no se debe mezclar con otras sustancias ya que pierde sus propiedades y por lo tanto puede llegar a crear una reacción adversa (gases tóxicos).

Precaución: si se tiene contacto con los ojos, lavar con abundante agua, en caso de ingestión dar al paciente agua, si es necesario buscar ayuda médica.

6.4.3.2 ACIDO PERACÉTICO

Desinfectante de elevado poder, efectivo frente a un amplio espectro de microorganismos. Especialmente diseñado para plantas procesadoras de lácteos, bebidas y alimentos en general garantizando la higiene que se requiere en este tipo de procesos. Es liquido translucido, incoloro, pH acido, soluble en agua. Olor

característico a sus componentes, en la planta de la UT NUTRIPAE 2026 se utiliza para desinfectar materia prima especialmente y algunos equipos.

6.4.3.3 AMONIO CUATERNARIO

Los compuestos de amonio cuaternario se fijan a la superficie de los microorganismos, ejerciendo su actividad, inhibiendo las funciones de la pared celular y de la membrana citoplasmática o por interacción física con la membrana celular. Es de acción inmediata como germicida que elimina algunos hongos, bacterias y algas que pueden afectar la salud humana. Es un desinfectante de amplio espectro; por lo tanto, se usa para cualquier tipo de desinfección (hogar, hospitales, herramientas, manos, frutas, cultivos, empaques, frigoríficos, industria y otros). Su alta compatibilidad y solubilidad asegura una homogénea emulsión en agua.

6.4.3.4. CITROSAN

Es un desinfectante, fungicida y bactericida de origen natural, de amplio espectro germicida, formulado para una aplicación directa a alimentos sin necesidad de un enjuague. Como ingrediente, tiene una mezcla balanceada de sanitizantes de origen natural como extracto de semillas de cítricos, y 3 ácidos orgánicos.
El citrosan actúa a nivel de membrana celular, trabaja sobre el dióxido de carbono de la célula microbiana reduciendo y oxidando con altísima potencia y eficacia; dañando el citoplasma y la pared celular impidiendo la multiplicación y la aparición de cepas resistentes.

6.4.4 Características generales de los detergentes

El detergente a utilizar debe presentar las siguientes cualidades:

* Utilizar bajas concentraciones
* Tener buena solubilidad en el agua.
* Bajo poder espumante.
* Estable en aguas duras y con alto contenido de metales.
* Baja acción corrosiva sobre metales.

* Ser atóxico.
* No debe influir en el olor ni sabor de los alimentos.
* Debe ser biodegradable.
* Relación costo – eficiencia debe ser la mejor.

6.4.5 Personal manipulador de alimentos.

- La presentación personal del manipulador de alimentos y el cumplimiento de las buenas prácticas de fabricación se verificarán diariamente en el formato "Verificación de condiciones Higiénico-sanitarias del personal manipulador".

- Se tendrá disponible los implementos de aseo requeridos para la higienización de manos del personal manipulador de alimentos, quienes serán capacitados en la técnica correcta de lavado; además, se publicará en un lugar visible el instructivo para lavado de manos.

- El personal manipulador de alimentos será supervisado en cuanto a las rutinas de lavado de manos, en los diferentes puntos del proceso que generen un riesgo potencial de contaminación del alimento, de la siguiente manera:

❖ Lávese con abundante agua desde los codos hasta las manos.
❖ Aplíquese el jabón desde los codos hasta los dedos de las manos, entre los dedos y deje que actúe por un tiempo de 30 segundos.
❖ Retirar toda la suciedad que presente en las uñas.
❖ Enjuague con abundante agua todo el jabón que se aplicó en las manos, enjuagando desde los codos hasta las manos.
❖ Seque la mano con una toalla desechable.

6.4.6 RECURSOS:

En la planta se contará con los implementos de aseo necesarios y en número adecuado para garantizar su buen funcionamiento; cuando éstos cumplan su vida útil y representen un posible foco de contaminación, se darán de baja y se reemplazarán por otros implementos de las mismas características

Tabla de implementos de aseo.

IMPLEMENTO	CARACTERÍSTICAS	USOS
Esponja de alambre	Elaborada con alambre de acero.	Desprende los residuos que se adhieren a las superficies de los utensilios.
Zabra	Fibra abrasiva sintética.	Limpieza de superficies.
Guantes de	Guantes de látex, palma con labrado	Protección de manos durante
cauchos negros	anti-resbalamiento.	las labores de limpieza y desinfección.
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.
Cepillo para piso.	Cerda dura plástica con banda de caucho ajustable. Mango plástico para sujeción manual.	Limpieza de superficies con suciedad profunda incrustada.
Trapeador	Fabricado con pabilo de fibras mezcladas (algodón y poliéster) que brindan absorbencia y durabilidad.	Secado de pisos húmedos.
Escurridor	Lámina en canaleta de calibre grueso apta para trabajo rudo, horquilla de aluminio o plástico. Hule con flexibilidad y resistencia adecuadas al uso. Sistema sujeto a bastón.	Escurrido de pisos con alto grado de humedad.

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.

6.5 TABLA DE DESINFECCIÓN

DOSIFICACIÓN DESINFECTANTES				
UTENSILIOS / EQUIPOS O ÁREA	**FRECUENCIA**	**DESINFECCIÓN (Concentración desinfectante)**	**TÉCNICA UTILIZADA**	**APLICACIÓN**

SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS, COMO MESONES, TABLAS DE PICAR Y UTENSILIOS.	Antes de iniciar las labores, al cambiar de preparación y al final de cada jornada de trabajo.	**HIPOCLORITO AL 13 %** Agregar 2 mL de hipoclorito de sodio al 13 % por litro de agua.	INMERSIÓN O ASPERSIÓN	Desinfectar mediante inmersión o aspersión según aplique, dejar actuar por 15 minutos, ENJUAGAR
LICUADORA, PELADORA, PROCESADOR, MOLINO, DESPULPADORA, CUARTOS FRÍOS	Al iniciar y al finalizar la Operación respectiva.	**HIPOCLORITO AL 13 %** Agregar 2 mL de hipoclorito de sodio al 13% por 1 litro de agua.	INMERSIÓN O ASPERSIÓN	Desinfectar mediante inmersión o aspersión según aplique, dejar actuar por 15 minutos. ENJUAGAR.
TANQUES PARA RECOLECCIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS, SHUT IMPLEMENTOS DE ASEO, PISOS, PAREDES, CANASTILLAS. CALZADO.	Diariamente y cada vez que se desocupen	**HIPOCLORITO AL 13 %** Agregar 4 mL de hipoclorito al 13 % por litro de agua.	INMERSIÓN LAVADO	Desinfectar mediante inmersión o aspersión según aplique, dejar actuar por 15 minutos, ENJUAGAR

AMBIENTES E ISOTÉRMICOS ANTE DE SERVIR **MANOS**	Antes de iniciar las labores, durante las operaciones, al cambiar de preparación y al final de cada jornada de trabajo.	**ÁCIDO PERACÉTICO** Agregar 3 mL Acido peracético 1 por litro de agua.	ASPERSIÓN	Aplicar la solución desinfectante mediante aspersión. NO REQUIERE ENJUAGUE
ISOTÉRMICOS FIAMBRERAS NEVERAS RECIPIENTES	Diariamente	**ÁCIDO PERACÉTICO** Agregar 10 mL Acido peracético 1 por litro de agua.	INMERSIÓN O ASPERSIÓN	Desinfectar mediante inmersión o aspersión según aplique, NO REQUIERE ENJUAGUE.
VEHÍCULOS	Diariamente, antes de iniciar despacho	**ÁCIDO PERACÉTICO** Agregar 5 mL Acido peracético 1 por litro de agua.	ASPERSIÓN	Desinfectar mediante aspersión, NO REQUIERE ENJUAGUE.

FRUTAS VERDURAS PARA ENSALADA (procesadas, listas para el consumo)	En cada preparación	**CITROSAN** Agregar 3 ml de citrosan por 1 Litro de agua.	INMERSIÓN	Desinfectar mediante inmersión o aspersión según aplique, dejar actuar por 15 minutos. NO REQUIERE ENJUAGUE
FRUTAS VERDURAS PARA PROCESAR	En cada preparación	**ÁCIDO PERACÉTICO** Agregar 3 ml de ácido peracético por 1 Litro de agua.	INMERSIÓN	Desinfectar mediante inmersión o aspersión según aplique, dejar actuar por 15 minutos. NO REQUIERE ENJUAGUE
SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS, COMO MESONES, TABLAS DE PICAR, UTENSILIOS, EQUIPOS.	Como desinfectante de choque, cada viernes.	**AMONIO CUATERNARIO** Agregar 2 ml de amonio cuaternario por 1 Litro de agua.	INMERSIÓN O ASPERSIÓN	Desinfectar mediante inmersión o aspersión según aplique, dejar actuar por 15 minutos. NO REQUIERE ENJUAGUE

6.7 TÉCNICA PARA DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

ALIMENTO	ELEMENTOS NECESARIOS	OPERACIÓN	PROCEDIMIENTO	GENERALIDADES
VERDURAS (ensaladas)	Recipientes plásticos en los fondos o en la poceta.	Limpieza y desinfección	Lavar y desinfectar el sitio de trabajo, los utensilios a utilizar. Clasificar las verduras eliminando las partes en mal estado. Lavar las verduras y en el caso de las hojas, deshojar, lavar muy bien refregando con las manos. Picar las verduras y volver a lavar. Sumergir en solución de citrosan (0.3 cc por L de agua) de 5 a 10 minutos. Escurrir la solución de ácido peracetico y refrigerar hasta el momento de servicio. Dejar escurrir.	FRECUENCIA: Diaria RESPONSABLE: Operario. SUPERVISOR: Profesional

	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 2026	VERSION:03
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	EDICIÓN: 02 CÓDIGO: PR-LYD-02
Elaboro: DIANA SOFIA FRANCO Tecnóloga control de calidad alimentos	Aprobó; ALEXANDRA QUINTERO Representante Legal	

FRUTAS	Recipientes plásticos o en los fondos.	Limpieza y desinfección	Lavar y desinfectar el sitio de trabajo, los utensilios a utilizar. Clasificar las frutas eliminando las partes en mal estado. Lavar las frutas. Utilizando un cepillo o esponjilla, utilizándolos solo para este fin. - Sumergir en solución de citrosan (0.3 cc por L de agua) de 5 a 10 minutos. Escurrir la solución de citrosan y. Procesar de la forma acostumbrada. El jugo se debe preparar muy cerca al momento de despacho, si se utiliza hielo se debe verificar la calidad de este.	FRECUENCIA: Diaria RESPONSABLE: Operario. - SUPERVISOR: Profesional.
MANOS DE LOS OPERARIOS	Agua Jabón Desinfectante	DESINFECCIÓN	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 sea necesario. RESPONSABLE: Operario. SUPERVISOR: profesional

6.8 TÉCNICAS PARA LAS INSTALACIONES Y ÁREAS

ÁREAS	ELEMENTOS NECESARIOS	OPERACIÓN	PROCEDIMIENTO	GENERALIDADES
PISOS	Escoba Cepillo Balde Agua Detergente Desinfectante Manguera.	**Limpieza**	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	FRECUENCIA: Diaria RESPONSABLE: Operario SUPERVISOR: Profesional.
		Desinfección	Preparar solución de desinfectante de acuerdo con la tabla de concentraciones. Regar por el piso y exponer durante 15 minutos.	

PAREDES	Escoba Cepillo Balde Agua Zabras Detergente Desinfectante Manguera.	LIMPIEZA DESINFECCIÓN	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. Prepara solución de desinfectante de acuerdo con 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: Operario. - SUPERVISOR: Profesional.
ÁREA	**ELEMENTOS NECESARIOS**	**OPERACIÓN**	**PROCEDIMIENTO**	**GENERALIDADES**
TECHOS	Escoba Cepillo Balde Agua Detergente	LIMPIEZA	Limpiar el exceso de polvo en la superficie - Diluir el detergente en agua - Esparcir la solución por las áreas Restregar con escoba, especialmente uniones.	FRECUENCIA: Si el techo es de fácil acceso desde la altura del operario sobre el suelo, cada ocho días en las jornadas de

	Desinfectante Manguera.		Enjuagar con abundante agua.	aseo. Si el techo supera la restricción
		DESINFECCIÓN	Preparar la solución de desinfectante de acuerdo a la Tabla de concentraciones. Por aspersión aplicar en los techos.	Anterior, se contratará el servicio de una persona apta para trabajo en alturas, con una frecuencia de cada 6 meses. - RESPONSABLE: Operario y líder de calidad. - SUPERVISOR: Profesional.
BAÑOS	Escoba Cepillo Balde Agua Zabras Detergente Desinfectante Manguera.	LIMPIEZA	Barrer y recoger residuos sólidos Desempapelar la caneca Diluir el detergente en agua Esparcir detergente en la zona	FRECUENCIA: Diaria - RESPONSABLE: Operario. - SUPERVISOR: Profesional.

		DESINFECCIÓN	Restregar con escoba el piso Restregar con zabra lavamanos, sanitario. Restregar con cepillo el interior del sanitario. Enjuagar con abundante agua hasta sacar el jabón. Escurrir piso. Preparar la solución de desinfectante de acuerdo a la tabla de concentraciones. Regar por el piso y exponer durante 15 minutos. Escurrir el exceso de agua.	
ÁREA	**MATERIALES**	**OPERACIÓN**	**PROCEDIMIENTO**	**GENERALIDADES**

TANQUE DE AGUA	Cepillo Detergente Desinfectante Manguera.	LIMPIEZA DESINFECCIÓN	Desocupar el tanque, Diluir el detergente en agua, Esparcir solución en todo el tanque, Restregar con cepillo o escoba destinada para esta tarea. Enjuagar con abundante agua Preparar la solución de desinfectante de acuerdo con la tabla de concentraciones. Regar en el tanque.	FRECUENCIA Cada seis meses, de acuerdo con el Decreto 1575 de 2007. RESPONSABLE: Para tanques de agua de uso exclusivo del servicio de alimentación, el procedimiento será realizado por la Empresa de saneamiento autorizada por la Secretaría de Salud Municipal. SUPERVISOR: Profesional.

BODEGA DE ALMACENAMIENTO	Cepillo Detergente Desinfectante Manguera.	LIMPIEZA <

SIFONES	Cepillo pequeño de cerdas suaves. Zabra. Detergente. Desengrasante. Desinfectante. Manguera.	LIMPIEZA DESINFECCIÓN	Retire la rejilla del sifón. Lávela con zabra y detergente. Enjuague con agua. Realice una limpieza superficial del sifón con el cepillo, detergente y desengrasante. Introduzca el cepillo y realice el fregado. Enjuagar con agua a presión utilizando la manguera. Preparar solución de desinfectante de acuerdo con la tabla de concentraciones. Regar la solución	FRECUENCIA Semanal durante las jornadas de aseo. RESPONSABLE: Operario. SUPERVISOR: Profesional.
ESCALERAS	Cepillo Detergente Desinfectante Manguera	LIMPIEZA	Barrer y recoger residuos sólidos Diluir el detergente en agua	FRECUENCIA: Diaria RESPONSABLE: Operario.

		DESINFECCIÓN	Esparcir detergente en la zona Restregar con escoba el piso Enjuagar con abundante agua hasta sacar el jabón. Escurrir piso. Preparar solución de desinfectante de acuerdo a la tabla de concentraciones	- SUPERVISOR: Profesional.

6.9 TÉCNICAS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

EQUIPO	ELEMENTOS NECESARIOS	OPERACIÓN	PROCEDIMIENTO	GENERALIDADES
VEHÍCULOS TRANSPORTADORES	Cepillo Balde Agua Zabras Detergente Desinfectante	LIMPIEZA <

			termos utilizar la técnica de aspersión.	
FONDOS, CALDEROS	Esponjillas de alambre y brillo Agua Detergente Desinfectante	LIMPIEZA DESINFECCIÓN	Recoger los desperdicios. Diluir el detergente en agua y/o utilizar el jabón para Este fin. Distribuir el detergente diluido en todo el fondo, especialmente en las uniones. Restregar con esponjilla o zabra las partes externas. Enjuagar con abundante agua, hasta eliminar el jabón. Con esponjilla eliminar las partes ahumadas y con manchas. Preparar la solución de desinfectante de acuerdo a la tabla de concentraciones.	FRECUENCIA: Diaria RESPONSABLE: Operario SUPERVISOR: Profesional

			Utilizar la técnica de aspersión.	
ESTUFAS	Esponjas de alambre y brillo Cepillo Agua Detergente Desinfectante Manguera.	LIMPIEZA DESINFECCIÓN	Despegar de la superficie la grasa presente en la estufa Agregar agua caliente para facilitar la limpieza. Restregar con esponjilla las partes de mayor suciedad. Enjuagar con abundante agua. Si fuera necesario, repetir esta operación por segunda vez. Preparar la solución desinfectante de acuerdo con la tabla de concentraciones Utilizar la técnica de aspersión.	FRECUENCIA: Diaria RESPONSABLE: Operario. SUPERVISOR: Profesional.

	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 2026	VERSION:03
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	EDICIÓN: 02 CÓDIGO: PR-LYD-02
Elaboro: DIANA SOFIA FRANCO Tecnóloga control de calidad alimentos	Aprobó; ALEXANDRA QUINTERO Representante Legal	

LICUADORA INDUSTRIAL Y DOMESTICA	Zabras Cepillo Agua Detergente Desinfectante	LIMPIEZA DESINFECCIÓN	Desconectar el equipo Cubrir con plástico el motor del equipo. Sacar los residuos del interior del vaso Diluir el detergente en agua Restregar con o zabra las partes internas y externas. Con cepillo restregar las uniones. Enjuagar con abundante agua, hasta eliminar el jabón. Dejar hacia abajo para que escurra y no genere mal olor. Tapar el equipo cuando esté completamente seco. Preparar solución de desinfectante de acuerdo con la tabla de concentraciones. Utilizar la técnica de aspersión y exponer de 10 a 15min.	FRECUENCIA: Diaria RESPONSABLE: Operario SUPERVISOR: Profesional

PELADOR DE PAPAS	Zabras Cepillo Agua Detergente Desinfectante	LIMPIEZA <

PICADOR DE VEGETALES	Zabras Cepillo Agua Detergente Desinfectante	LIMPIEZA DESINFECCIÓN	Desconectar el equipo Sacar los residuos del interior de la estructura Diluir el detergente en agua. Restregar con zabra cada uno de los discos teniendo precaución. Restregar con cepillo pequeño las partes internas. Restregar con zabra los exteriores. Enjuagar con abundante agua, hasta eliminar el Jabón. Dejar escurrir Preparar solución de desinfectante de Acuerdo a la tabla de concentraciones. Utilizar la técnica de aspersión y Exponer de 10 a 15 min.	FRECUENCIA: Diaria RESPONSABLE: Operario SUPERVISOR: Profesional

CUARTO DE REFRIGERACIÓN Y CUARTO DE CONGELACIÓN	Escoba Cepillo Agua Detergente Desinfectante Manguera.	LIMPIEZA DESINFECCIÓN	Desocupar el equipo preferiblemente. Barrer residuos sólidos. Diluir el detergente en agua Restregar con cepillo o escoba las paredes, techos y pisos. Enjuagar con abundante agua. Escurrir y secar. - Preparar la solución de desinfectante de acuerdo con la tabla de concentraciones. Utilizar la técnica de aspersión con exposición de 10-15 minutos	FRECUENCIA: una vez al día RESPONSABLE: Operario. SUPERVISOR: Profesional.

UTENSILIOS DE COCINA (CUCHARONES, PORCIONADORES, ESPUMADERAS, PINZAS), MESONES Y RECIPIENTES ISOTÉRMICOS Y CONVENCIONALES , ESTIBAS PLÁSTICAS	zabra agua detergente Desinfectante recipiente plástico.	limpieza desinfección	Retire los residuos de alimento de gran tamaño y dispóngalos en el recipiente para residuos orgánicos. Realice la limpieza con agua, zabra y detergente. Enjuague. Preparar la solución de desinfectante de acuerdo con la tabla de concentraciones. Utilizar la técnica de inmersión durante 15 minutos. Enjuagar.	Frecuencia: diariamente cada vez que se requiera o se utilice. responsable: Operario. supervisor: Profesional.
FILTRO PURIFICADOR DE AGUA	hidro lavadora desinfectante e	limpieza desinfección	retire los sedimentos con el agua a presión aplique desinfectante, ácido peracético 1 CC por litro de agua y dejar actuar por diez minutos	frecuencia: 2 veces en la semana responsable: operario supervisión: ingeniera encargada

SHUT DE BASURAS	agua detergente Desinfectante Recipiente plástico. Cepillo	limpieza <

			recipientes de basuras utilizados. Escurrir el exceso de agua.	

COLADOR JUGOS	agua detergente Desinfectante Recipiente plástico. Cepillo	limpieza <

DESPULPADORA DE FRUTAS	Agua Desengrasante Recipiente plástico Cepillo	y Limpieza desinfección	Desconectar el equipo Sacar los residuos del interior de la estructura Diluir el detergente en agua. desarmar y Restregar con zabra cada una de Las partes teniendo precaución. Restregar con cepillo pequeño las partes internas. Restregar con zabra los exteriores. Enjuagar con abundante agua, hasta eliminar el Jabón. Dejar escurrir Preparar solución de desinfectante de Acuerdo a la tabla de concentraciones exponer de 10 a 15 min.	FRECUENCIA: Diariamente cada vez que se requiera. RESPONSABLE: Operario. SUPERVISOR: Profesional.

MOLINO DE CARNES	Agua Desengrasante Recipiente plástico Cepillo	Limpieza y desinfección	Desconectar el equipo Sacar los residuos del interior de la estructura Diluir el detergente en agua. desarmar y Restregar con zabra cada una de Las partes teniendo precaución. Restregar con cepillo pequeño las partes internas. Restregar con zabra los exteriores. Enjuagar con abundante agua, hasta eliminar el Jabón. Dejar escurrir Preparar solución de desinfectante de Acuerdo a	FRECUENCIA: Diariamente cada vez que se requiera o se utilice RESPONSABLE: Operario. SUPERVISOR: Profesional.

			la tabla de concentraciones exponer de 10 a 15 min. -	

TERMÓMETROS	Agua Desengrasante Recipiente plástico Cepillo	Limpieza desinfección	Estregar con zabra y desengrasante el punzón, enjuagar con abundante agua, tener precaución de no mojar el medidor del equipo y por ultimo desinfectar según tabla de desinfectantes 6.5	FRECUENCIA: Diariamente cada vez que se requiera o se utilice RESPONSABLE: Operario. SUPERVISOR: Profesional.

TRAMPAS DE GRASA INTERNAS **TRAMPAS DE GRASA EXTERNAS**	Agua Desengrasante Recipiente plástico Cepillo Contratada por una empresa externa	Limpieza desinfección		A las trampas de grasa ubicadas dentro de planta para el manejo de las lavazas se destapan se les agregan agua caliente una vez seca se procede a lavar con desinfectar. Para estas trampas de grasa se contrata una empresa especializada la empresa contratada trae todos los implementos necesarios para la limpieza y desinfección de la trampa de grasa y se lleva los residuos	*PARA MODALIDAD ENSAMBLE* FRECUENCIA: cada 15 días RESPONSABLE: Operario. -SUPERVISOR: Profesional. RESPONSABLE: empresa contratada cada seis meses FRECUENCIA: Cada 15 días RESPONSABLE: empresa contratada cada seis meses SUPERVISOR: Profesional.

TRAMPAS DE GRASA INTERNAS	Agua Desengrasante Recipiente plástico Cepillo Contratada por una empresa externa	Limpieza y desinfección	A las trampas de grasa ubicadas dentro de planta para el manejo de las lavazas se destapan se les agregan agua caliente una vez seca se procede a lavar con desinfectar. Para estas trampas de grasa se contrata una empresa especializada la empresa contratada trae todos los implementos necesarios para la limpieza y desinfección de la trampa de grasa y se lleva los residuos generados	FRECUENCIA: 2 veces al día RESPONSABLE: Operario. -SUPERVISOR: Profesional. FRECUENCIA: Diariamente 1 ves por semana RESPONSABLE: empresa contratada. SUPERVISOR: Profesional.
TRAMPAS DE GRASA EXTERNAS				

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL FILTRO PURIFICADOR DE AGUA:

El filtro purificador de agua, compuesto por un filtro de 10 pulgadas material cerámica de carbono, el objetivo de este filtro es que con la cerámica de carbono se mejoran las características organolépticas del agua (como sabor y olor), y luego pasa por el filtro de material 0.5 de micras, con el fin de retirar impurezas propias del agua de acueducto , como tierra u otros sedimentos y retener bacterias, cuenta también con una lámpara de rayo ultravioleta cuyo objetivo es eliminar las bacterias y virus que no hayan sido eliminados a través del filtro, este utiliza principalmente para la elaboración de jugos, está ubicado en el área de preliminares de la planta se realiza lavado y desinfección día de por medio por parte de un operario de planta y se registra en formato estipulado, y cada cuatro meses se realiza cambio del filtro con una empresa externa o según el seguimiento que se le realice, la cual deja certificado y constancia de dicha labor, que también se diligencia el formato: registro mantenimiento filtro de agua potable.


AGUA PARA
JUGOS



7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

VERIFCACION DE CONDICIONES HIGIENICAS DEL PERSONAL
FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN GENERAL, PLANTA Y EQUIPOS