FUNDACIÓN
Bien Estar
NIT. 900.208.443-9

BPM

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Cll 40 # 25 - 79 El Emporio / e-mail: fundacion.bienestar2013@gmail.com / Celular: 3246814069 - 6630546

FUNDACIÓN
Bien Estar
NIT. 900.208.443-9

PROCESO

Gestión de Atención Infantil

MANUAL

Buenas Prácticas de Manufactura

Cll 40 # 25 - 79 El Emporio / e-mail: fundacion.bienestar2013@gmail.com / Celular: 3246814069 - 6630546

CONTENIDO

INTRODUCCION 6
JUSTIFICACIÓN 7
GLOSARIO 8
1. *OBJETIVOS* 11
1.1. OBJETIVO GENERAL 11
1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 11
2. *ALCANCE* 11
3. *RESPONSABLE* 11
4. *MARCO LEGAL* 12
5. *PERFIL SANITARIO* 14
5.1 *Objetivo del Perfil Sanitario* 14
5.2 *Alcance del Perfil Sanitario* 14
6. *PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS* 15
6.1 *Generalidades* 15
6.2. *Formación del personal* 16
6.3. *Prácticas Higiénicas y medidas de Protección* 16
6.3.1 Formato de control de proceso 17
6.3.2. Lavado de Manos 17
6.3.2.1. Técnica Para el Lavado de Manos 18
6.3.3. Buenos Hábitos 19
6.3.4. Malos hábitos 19
6.3.5 Prácticas Operativas 20
7. *INFRAESTRUCTURA* 20
7.1. Condiciones Generales 20
7.2. Condiciones Específicas de las áreas de elaboración 20
8. *PROCESO DE COMPRA* 21
8.1. Objetivo 22
8.2. Alcance 22
8.3. Responsables 22
8.4. Tabla 1. Descripción de las actividades de compra 22
8.4.1. Imagen 2. Flujograma de procedimiento de compras 24
8.5. Procedimiento control de proveedores 24
8.5.1. Objetivo 24
8.5.2. Descripción 24

8.5.3 Tabla 2. Actividades de Evaluación y selección de Proveedores..... 25

8.5.3.1. Imagen 3. Flujograma descripción de las actividades de evaluación y selección de proveedores. 26

8.5.4. Tabla 3. Parámetros para la selección y evaluación de proveedores..... 26

8.5.5 Especificaciones del Proveedor 26

8.5.6. Tabla 4. Parámetros reevaluación de proveedores 27

9. *PROCESO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS..... 27*

9.1. Objetivo 27

9.2. Generalidades 27

9.3. Requisitos de los vehículos Transportadores de Alimentos..... 28

10. *PROCESO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS 29*

10.1. Objetivo 29

10.2 *Generalidades 29*

10.3 *Formato de control del proceso 29*

10.4 *Tabla 5. Actividades para el recibo de los alimentos 29*

10.4.1 Verificación de temperaturas 30

10.4.1.1 Especificaciones de calidad de los alimentos 30

Tabla 6. Características de los alimentos 31

Tabla 7. Criterios Para Evaluar La Calidad Del Huevo 31

Tabla 8. Criterios para evaluar la calidad de la leche y los productos lácteos..... 32

Tabla 9. Criterios Para Evaluar La Calidad De Los Cereales, Granos Y Harinas 32

Tabla 10. Criterios para evaluar la calidad de frutas y verduras..... 32

Tabla 11. Criterios para evaluar la calidad de productos de panadería..... 36

Tabla 12. Criterios para evaluar la calidad de productos cárnicos. 36

10.2. Aceptación o rechazo de productos y registro de observaciones a lugar..... 36

10.2.1. Traslado de alimentos al área de almacenamiento y registro de entradas..... 36

11. *PROCEDIMIENTO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS 37*

11.1. Objetivo 37

11.2. Imagen 4. Flujograma de almacenamiento de Alimentos 37

11.3. Personal responsable de la actividad 38

11.4. Tabla 13. Descripción de las actividades a realizar en el almacenamiento de alimentos..... 38

11.4.1 Rotulado de alimentos 38

11.4.1.1 Formato para el control del proceso..... 39

11.4.2 Almacenamiento en congelación 39

11.4.3. Almacenamiento en refrigeración..... 40

11.4.4. Almacenamiento en seco..... 41

11.5. Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos..... 43

11.6 *Áreas de almacenamiento 43*

11.7 *Otros procesos* *44*

11.7.1. Descongelación de los alimentos..... 44

12. *PROCESO DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.* *44*

12.1. Objetivo *44*

12.2 *Recomendaciones generales* *44*

12.3. *Tabla 14. Procedimiento a seguir en la preparación de alimentos* *45*

12.4. *Flujograma de proceso de preparación de alimentos* *45*

12.5. *Descripción de las actividades del flujograma* *45*

12.5.1 Pre-alistamiento de materias primas..... 45

12.5.1.1 Higienización de los alimentos..... 46
12.5.1.2 Obtención de cantidades de alimentos a preparar 46
12.5.1.3 Selección de los alimentos 46
12.5.1.4 Clasificación de los alimentos..... 46
12.5.1.5 Pelado, corte y picado 47

12.6. *Preparación de alimentos con proceso térmico* *49*

12.6.1. Cocción de los alimentos..... 49

12.6.2 Proceso de freído o fritura 51

12.6.3. Cocción de las carnes 51

12.6.4. Cocción del pollo 52

12.6.5. Cocción De Las Verduras..... 52

12.6.6. Preparación de leguminosas..... 53

12.7 Preparación de alimentos sin proceso térmico *53*

13. *HORARIO DE SERVIDO DE ALIMENTOS.* *54*

14. *PLAN DE CONTINGENCIA*..... *54*

15. *CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS*..... *54*

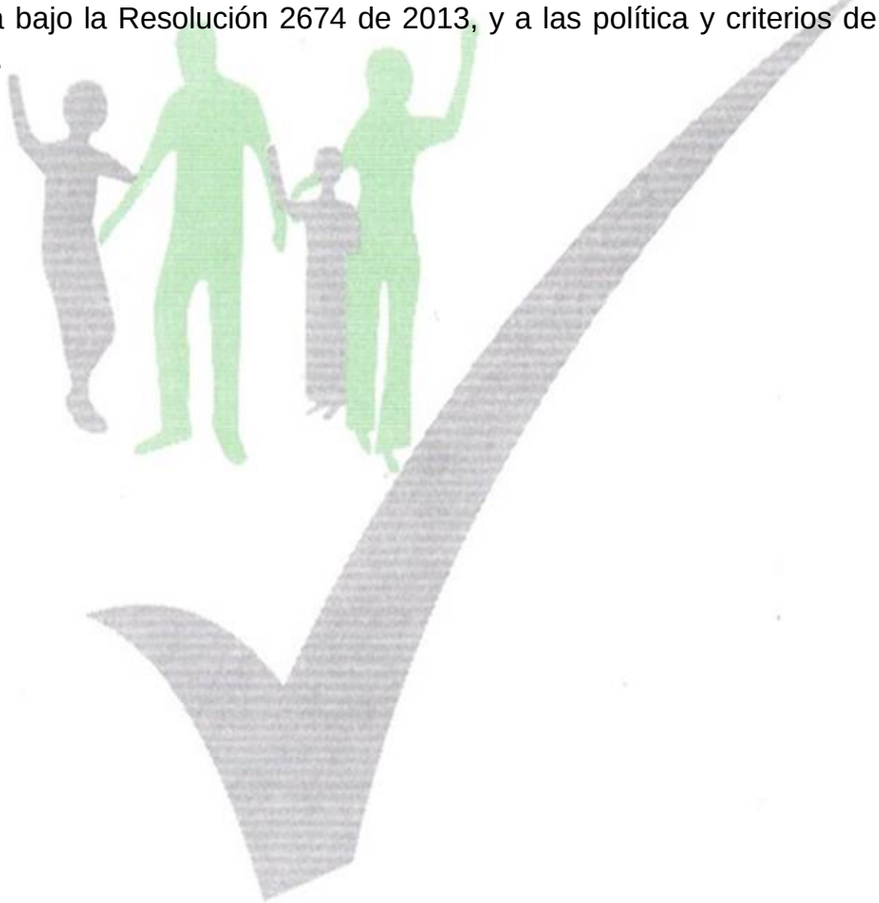
16. *CRONOGRAMA DE CALIBRACION DE EQUIPOS*..... *55*

17. *CAPACITACIÓN DEL TALENTO HUMANO* *56*

Anexos ***55***

INTRODUCCION

El presente MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA está diseñado para la modalidad institucional atendida por FUNDACION BIEN ESTAR en el departamento de Casanare, en el cual se establecen los criterios que se deben considerar para garantizar la calidad sanitaria de los alimentos que se elaboran en el servicio de alimentación de los CDI, esto se logra mediante la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura basadas en el código internacional de principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius (FAO/OMS) CAC/RCP 1-1969 Rev 3 (1997) y adoptadas por Colombia bajo la Resolución 2674 de 2013, y a las política y criterios de calidad del ICBF.



JUSTIFICACIÓN

Como menciona Quirós (2001), los alimentos, además de ser una fuente de nutrientes y energía necesaria para el cumplimiento de funciones metabólicas, constituyen el mayor vector de contaminación química, física y microbiológica para los seres humanos. Por lo tanto, toda institución que preste el servicio de alimentación tiene como responsabilidad garantizar a los usuarios que el producto elaborado no presente ningún riesgo para la salud. Debido a lo anterior, es necesario desarrollar sistemas de prevención, control y verificación de la seguridad de consumo de los alimentos (Sáenz, 2001).

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) constituyen el fundamento sanitario bajo el cual toda entidad relacionada con el procesamiento y el manejo de alimentos debe operar, asegurando que, hasta la más sencilla de las operaciones a lo largo del proceso de manufactura de un alimento, se realice bajo condiciones que contribuyan al objetivo último de calidad e inocuidad del producto. Gracias a lo integral de su enfoque y aplicación, en prácticamente todas las áreas de una empresa, las BPM son en sí mismas un sistema de control de calidad y de seguridad a través de la eliminación y/o reducción de riesgos de contaminación de un producto (Anzueto, 1998).

GLOSARIO

- ✓ Alimento: 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.

- ✓ Alimento Contaminado: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

- ✓ Buenas Prácticas de Manufactura: Son los principios básicos y prácticas 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 se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- ✓ 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 substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- ✓ Higiene, son todas las medidas necesarias para asegurar la inocuidad y salubridad del producto en todas las fases, desde la recepción, producción o manufactura, hasta su consumo final.

- ✓ Higiene personal, Se define como el conjunto de normas y prácticas sistemáticas que deben cumplirse individualmente para lograr y mantener una presencia física aceptable, un óptimo desarrollo físico como hábito que favorece la salud.

- ✓ Limpieza, Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

- ✓ Ropa y calzado, el personal asistirá a su trabajo con ropa y calzado propios. Para efectuar sus labores en el sitio de trabajo deberá portar su uniforme

limpio, completo y en buen estado, preferiblemente de color blanco o de color claro y debe contar de: Cofia, Tapabocas, Bata, Calzado cerrado.

- ✓ Alimento Congelado: Es aquel alimento en que la mayor parte de su agua libre se ha trasformado en hielo al ser sometida a un proceso de congelación, para preservar su integridad, calidad y para reducir en todo lo posible las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, tanto en fase de congelación como en la conservación posterior.

- ✓ Alimento Refrigerado: Es aquel alimento enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (0 a 4º C) para preservar su calidad e integridad reduciendo las alteraciones físicas, químicas y microbiológicas.

- ✓ Alimentos de Alto Riesgo: alimento que en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

- ✓ Almacenamiento: Es la aplicación de métodos para mantener la calidad de los alimentos, protegiéndolos de la contaminación, reducir daños y deterioros y prolongar la vida útil de estos, sin que se presenten alteraciones bajo condiciones adecuadas.

- ✓ Caducidad: Fecha que indica el plazo de tiempo determinado en que ha de consumirse un producto con las máximas condiciones de seguridad e higiene. Pasado ese plazo no es recomendable consumir el alimento, el etiquetado incluirá la mención clara según este orden: día, mes y año.

- ✓ Características organolépticas: Propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos, tales como color, aroma, sabor, consistencia y textura , las cuales deben ser agradables para el consumo de los alimentos.

- ✓ Materias Primas: Son las sustancias naturales o artificiales, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento, conversión en alimentos para consumo humano.

- ✓ PEPS: Siglas que significan Primeras en Entrar – Primeras en Salir, nombre con el que se designa el método de inventarios que consiste en que los primeros alimentos que entran al almacén o a la producción son los primeros en salir.

- ✓ Preparación: Es el proceso en el cual los alimentos sufren una transformación física y/o química, para obtener un producto que ha sido programado en los ciclos de menús, por lo tanto, en la preparación de los alimentos se pueden afectar los nutrientes y así modificar el valor nutritivo y las características de apariencia, sabor y consistencia de estos.

- ✓ Calidad de los Alimentos: Grado en que un conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas cumple con los requisitos propios de los alimentos.

- ✓ Higiene de los Alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

- ✓ Inocuidad de los Alimentos: Garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que estén destinados.

- ✓ Escaldado: es el proceso en el cual un alimento se mantiene en un líquido o agua hirviendo durante un periodo de tiempo, con el fin de mantener un color vivo, el valor nutricional del alimento y dar una mejor apariencia del alimento al consumidor.

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL

Describir la metodología utilizada para identificar e implementar los requisitos básicos que deben ser aplicados en el contrato en comento, en cuanto a la manipulación de alimentos, con el fin de preparar de forma higiénica- Sanitaria los alimentos y así reducir los riesgos para la salud del consumidor, cumpliendo con regulaciones nacionales e internacionales.

1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Elaborar e implementar de manual de buenas prácticas de manufacturas.
- Diseñar e implementar un plan de saneamiento básico.
- Verificar resultados en buen funcionamiento de los procesos a través de formatos implementado para cada proceso.

2. ALCANCE

El presente Manual comprende las actividades realizadas por FUNDACION BIEN ESTAR en cumplimiento del contrato de aporte en comento, como recepción, almacenamiento, servido y consumo final de alimentos, según la Resolución 2674 de 2013 y en cumplimiento a la obligación contractual que así lo establece.

1.3 RESPONSABLE

El Equipo de trabajo que se ha conformado para la ejecución del contrato, son los responsables de la implementación y control de las disposiciones del presente documento, con el fin de brindar un servicio adecuado e idóneo.

3. MARCO LEGAL

- Constitución Política de Colombia, artículo 49: “La atención en salud y el saneamiento básico son servicios públicos a cargo del Estado”; artículo 79: “Todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano”, y artículo 366: “El bienestar general y el mejoramiento de la calidad de vida de la población son finalidades sociales del Estado”.

- Decreto 2811 de 1974. Código Nacional de los Recursos Naturales Renovables y no Renovables y de Protección al Medio Ambiente.

- Ley 9 de 1979, mediante la cual se establece los criterios generales de saneamiento básico.

- Resolución 02400 de mayo 22 de 1979, por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.

- Resolución 2674 de 2013, establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.

- Decreto 1550 de 2003, por medio del cual regula los planes de gestión integral de residuos sólidos.

- Resolución 2505 de 2004, por lo cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles.

- La Resolución 5109 de 2005 establece los requisitos de Rotulado o Etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados o materias primas de alimentos para consumo humano.

- Ley 1098 de 2006, Código de Infancia y Adolescencia, en donde establece el saneamiento básico como un derecho. Según el artículo 17, los niños, las niñas y los adolescentes tienen derecho a la vida, a una buena calidad de vida y a un ambiente sano en condiciones de dignidad y goce de todos sus derechos.

- Resolución 5109 de 2005, Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

- Decreto 3039 de 2007, a través de la prioridad número 8 “mejorar la seguridad sanitaria y ambiental” y sus respectivas líneas de políticas.

- Resolución 0425 de 2008, la cual establece la metodología para la formulación de los planes de salud territoriales; en lo concerniente a salud ambiental, se cuenta con el eje programático de salud pública.

- Resolución 2674 de 2013, en la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

- Resolución 333 de 2011, la cual establece el reglamento técnico a través del cual se señalan las condiciones y requisitos que debe cumplir el rotulado o etiquetado nutricional de los alimentos envasados o empacados nacionales e importados para consumo humano que se comercialicen en el territorio nacional, con el fin de proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, que no induzca a engaño o confusión y le permita efectuar una elección informada.

- Resolución 683 de 2012, la cual establece el reglamento técnico, mediante el cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano, con el fin de proteger la salud humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a errores a los consumidores.

4. PERFIL SANITARIO

En cada Unidad de Servicio se debe contar con una lista de chequeo de inspección sanitaria como una herramienta que permite cuantificar el nivel de cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud, decreto que establece los requisitos técnico sanitarios para los establecimientos que procesen alimentos de Colombia.

4.1 OBJETIVO DEL PERFIL SANITARIO

Verificar el cumplimiento de los requisitos estipulados por marco legal según la Resolución 2674 de 2013 para los proyectos ejecutados por La Fundación Bien Estar.

4.2 ALCANCE DEL PERFIL SANITARIO

La inspección, se aplica a todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, las cuales según el marco legal son:

4.2.1 Todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos

4.2.2 A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.

4.2.3 A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.

Como base se toma lo contemplado en el TITULO II - CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACION DE ALIMENTOS: CAPITULO I-Edificación e Instalaciones; CAPITULO II – Equipos y utensilios; CAPITULO III-Personal manipulador de alimentos; CAPITULO IV – Requisitos Higiénicos de fabricación; CAPITULO V- Aseguramiento y control de la calidad; CAPITULO VI- Saneamiento; CAPITULO VII- Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización.

Cada CDI deberá levantar su Perfil Sanitario de acuerdo con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 para tener un diagnóstico del diseño y construcción y de los procesos llevados a cabo en su servicio de alimentos.

Es importante el diseño de una lista de chequeo que permita evaluar cada uno de los aspectos antes mencionados y dar una calificación a cada punto para finalmente obtener el % porcentaje de cumplimiento con respecto a la norma y proceder a gestionar las acciones de mejora pertinentes.

5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

5.1 GENERALIDADES

El personal encargado de la Manipulación de Alimentos para el programa institucional de la FUNDACION BIEN ESTAR, debe cumplir con unos requisitos mínimos previos a la contratación.

1. Cumplir el Perfil del Cargo

   - Ser mayor de 18 años de edad.
   - Demostrar buen estado de salud.
   - Tener un nivel educativo mínimo grado quinto de educación básica primaria.
   - Tener experiencia especifica mínima en el área de servicio de alimentos de tres años.
   - Tener certificación de capacitación en manipulación de alimentos, con máximo un año de expedición, y certificación médica vigente en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos (por lo menos una (1) vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas).

     Nota: Durante la prestación del servicio el personal será capacitado en la temática planteada dentro del Plan de formación a talento humano, que es lo establecido en el presente manual y será realizada durante la vigencia del contrato como lo indica la guía de nutrición del ICBF.

2. Debe entregar los documentos necesarios para la contratación –hoja de vida y sus soportes.

3. Realizarse el Examen médico de Ingreso –frotis bucal, frotis de uñas, coprológico (la programación de Exámenes se realiza una vez al año o cada 6 meses) y Llegado el caso el personal manipulador presenta alguna enfermedad infectocontagiosa se informa de inmediato a coordinación para que se tomen las acciones preventivas necesarias.

ACCIÓN PREVENTIVA

Llegado caso el personal presenta algún tipo de alteración de salud se realizara las siguientes acciones preventivas y/o correctivas:

1. Se retirará del servicio de alimentación para realizar las funciones específicas y/o establecidas.
2. Se procederá a reubicar o ubicar a una persona idónea y que cumpla con los requisitos mínimos establecidos dentro del presente manual (frotis de garganta, frotis de unas, examen médico y curso de manipulación de

Alimentos), para que realice las funciones de manipuladora de alimentos, hasta que la manipuladora retirada se encuentre en estado óptimo de salud para continuar sus labores.

5.2 FORMACIÓN DEL PERSONAL

Todo el personal que labora con FUNBI es capacitado en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), a través del equipo profesional (nutricionista) a fin de crear una cultura de salubridad en la preparación de los alimentos.

FUNDACION BIEN ESTAR, estableció en el presente manual los principios básicos en higiene y manipulación de los alimentos, teniendo en cuenta todas las actividades desarrolladas en la prestación del servicio para la preparación de alimentos, con el único fin de formar al personal manipulador en la correcta implementación de las BPM y en el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad, por esta razón se realiza la socialización de este manual en los procesos de inducción y reinducción del personal (se debe contar con certificación en capacitación de manipulación de alimentos mínimo de 10 horas anuales, como lo indica la normativa sanitaria), se refuerza durante la prestación del servicio por medio de avisos alusivos al cumplimiento de las normas de bioseguridad.

5.3 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

Durante la operación del servicio de alimentación, Todo manipulador adopta las prácticas higiénicas y medidas de protección que dispone la resolución 2674 del 22 de julio del 2013, a continuación, se establecen:

- Mantiene una estricta limpieza e higiene en el personal que labora, para evitar la contaminación del alimento y de las superficies de contacto.

- El personal que labora usa vestimenta de trabajo que cumpla los requisitos sanitarios: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura y cuando se utiliza delantal, éste permanece atado al cuerpo en forma segura evitando la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

- El personal manipulador se lava las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, durante y en cada cambio de actividad.

- El personal manipulador femenino tiene el cabello recogido y cubierto totalmente mediante gorro, no se permite el uso de loción ni de maquillaje y en caso de contar con personal masculino este tendrá cubierto barba, bigote o patillas.

- Para el proceso de preparación, es obligatorio el uso de tapabocas desechable cubriendo nariz, boca y mientras se manipula el alimento.

- Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

- No usa reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realice sus labores. En caso de usar lentes, se aseguran a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

- Usa calzado cerrado, de material resistente e impermeable y tacón bajo.

- Tiene claro que de ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección (El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos).

- Tiene pleno conocimiento que no está permitido comer, beber o masticar, fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

- El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa se excluye de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

- No se sienta, acuesta en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

- Los visitantes deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en este manual.

5.3.1 Formato de control de proceso:

Para el control de dichas medidas se lleva un formato llamado; ***"Verificación de higiene y Equipos de protección personal –EPPS ".***

5.3.2 Lavado de Manos:

Todo el personal implicado en el proceso operativo para la preparación de los alimentos, se lava bien las manos antes, durante, después de usar los sanitarios y en cada cambio de actividad con una solución agua jabón y después se desinfecta las manos para evitar daños en la salud.

A continuación, tres componentes claves en la higiene de manos del personal manipulador de alimentos:

- Cuenta con instalaciones y equipos adecuados para el lavado de manos.
- Evita el contacto directo de las manos con los alimentos listos para consumo.
- Por último, aplica el procedimiento apropiado para el lavado de manos.

5.3.2.1 Técnica Para el Lavado de Manos

A continuación, se explican los pasos para el buen lavado de manos, aplicada por docentes, niños, profesionales y demás personas.

Imagen 1. Pasos para un buen lavado de manos.



- Descubrirse los antebrazos hasta el codo y mojar las manos hasta la misma altura.
- Aplicar la cantidad necesaria de jabón antibacterial (ver anexo 3) para cubrir las manos y antebrazos y frótelas haciendo abundante espuma en dirección de la mano al codo.
- Frotar vigorosamente con movimientos circulares las palmas, dorso, y entre los dedos de la mano.
- Lávalas por lo menos 20 segundos sin olvidar las muñecas.
- Enjuagar colocándolo en el chorro del agua de la mano al codo cuidando que no quede jabón.
- Tomar la toalla o papel desechable con un solo movimiento firme, secar las manos.
- Cerrar la llave del agua y abrir la puerta con la misma toalla
- Depositar la toalla (si es desechable) dentro del tanque de la basura, no se debe tocar el tanque y evitar cualquier contacto con elementos que puedan contaminarlas manos, el objetivo es llegar al área con las manos limpias.

5.3.3 Buenos Hábitos

Todo el personal debe acatar y cumplir con las normas higiénicas sanitarias para la prestación de un óptimo servicio de alimentación, así como evitar los malos hábitos, a decir:

- Limpieza - desinfección de áreas (preparación almacenamiento y servido), de alimentos y utensilios, equipos.
- Vigilancia y control de la materia prima (verificar calidad y cantidad de los mismos).
- Portar dotación limpia y completa (gorro, tapa bocas, zapato cerrado, uniforme).
- Buena presentación personal. (en caso de presentar sudor excesivo generado por el ambiente del área de cocción, almacenamiento u otra; se recomienda retirarse de la actividad en desarrollo, realizar lavado de manos posteriormente toma una servilleta de papel para retirar el sudor en frente y área de la boca).
- Cambio de tapabocas una vez este sudado.
- Lavado de manos antes de cualquier proceso, durante y cada cambio de actividad.

5.3.4 Malos hábitos

- Rascarse la cabeza u otras partes del cuerpo.
- Introducir los dedos en las orejas, nariz y boca.
- Arreglarse el cabello.
- Escupir, comer, fumar, mascar o beber en el área del servicio.
- Toser y estornudar directamente sobre los alimentos.
- Apoyarse sobre paredes, equipos y productos.
- Tocarse o secarse el sudor de la frente con las manos.
- Tocarse los granos y molestarse las espinillas.
- Utilizar uñas largas o con esmaltes porque esconden gérmenes y desprenden partículas en el alimento.
- Manipular los alimentos o ingredientes con las manos en lugar de utilizar guantes y servilletas.
- Laborar bajo el efecto de algún estimulante o en estado etílico.
- Usar alhajas, anillos, pulseras, u otros objetos.
- Ingreso de animales o mascotas al área del servicio.

6.3.5 Prácticas Operativas

Teniendo en cuenta la Resolución 2674 de 2013, las operaciones y condiciones de almacenamiento, preparación y distribución de alimentos deben evitar:

- La contaminación y alteración del alimento.
- La Proliferación de microorganismos indeseables en el alimento; y el deterioro o daño del envase o embalaje.

6. **INFRAESTRUCTURA**

Las UDS deben operar en óptimas condiciones de infraestructura (Todas las áreas del servicio de alimentación deben estar delimitadas visualmente, con avisos alusivos al lugar) y se encuentra ubicado en un área alejada de foco de contaminación y separado del área de atención de los niños y niñas. Otra característica importante es que debe contar con una adecuada manipulación de alimentos y el control del riesgo de contaminación de los mismos.

6.1. CONDICIONES GENERALES:

- Se debe contar con el espacio suficiente para el manejo de los equipos disponibles, la circulación del personal, el traslado de materia prima y del producto preparado, además está construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, Desinfección y mantenimiento.

- Se debe garantizar la secuencia lógica de los procesos, desde la recepción hasta la entrega final de los alimentos preparados, con el fin de evitar la contaminación cruzada; lo anterior se cumple ya que se tiene horarios establecidos para la recepción en momentos diferentes para la entrega de las preparaciones a los beneficiarios.

- Se debe contar con instalaciones sanitarias (baños), separados de las áreas de preparación de los alimentos, se encuentran dotados con los instrumentos necesarios para facilitar la higiene personal (papel higiénico, jabón desinfectante, papeleras e implementos desechables para el secado de las manos). Y continuamente están limpios.

- No permitir la presencia de animales en el servicio de alimentación.

6.2. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN

Pisos y drenajes

- Se debe contar con pisos de material lavable permitiendo la limpieza, desinfección y mantenimiento.

- También se debe contar con un sistema de tuberías que permitir la salida rápida y efectiva de las aguas residuales producidas en el servicio y los drenajes de piso tiene rejillas.

Paredes y techos

- Las paredes deben ser de material resistentes, de fácil limpieza y desinfección, de acabado liso, con pintura de color blanco. esta no genera sustancias o contaminantes tóxicos.

- Los techos no deben presentar acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.

Ventanas y puertas

- Las ventanas y puertas deben permitir la limpieza y la desinfección y evitan el ingreso de las plagas.

Iluminación y ventilación

- Se debe contar con buena iluminación natural y artificial.

- Las aberturas que se utilizan para ventilación deben estar protegidas evitando el ingreso de insectos y contaminación.

- Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios deben impedir la acumulación de suciedades o el albergue de plagas.

7. PROCESO DE COMPRA

La FUNDACION BIEN ESTAR, realiza el abastecimiento de los alimentos en mercados locales basando el proceso de compra a partir de la minuta aprobada por el ICBF, por lo cual a partir de allí se realizan los cálculos de acuerdo a los grupos de edad y la cantidad garantizando la inclusión socioeconómica de pequeños empresas, a través de las compras locales como estrategia para el fortalecimiento económica, desarrollo de la región, garantizando así la seguridad alimentaria a partir de los ejes de disponibilidad – accesibilidad.

7.1. OBJETIVO

Describir la metodología utilizada para la adquisición de bienes y servicios que impactan el Sistema de Gestión de Calidad de FUNDACION BIEN ESTAR, a través de la evaluación y selección de proveedores.

7.2. ALCANCE

El presente procedimiento aplica para la compra de bienes y servicios de todos los procesos, inicia con la identificación de la necesidad de compra y los parámetros de control para la evaluación y selección del proveedor hasta la reevaluación y comunicación de sus resultados.

7.3. RESPONSABLES

El líder del Proceso de compras y sus participantes (área administrativa y operativa) son responsables de la implementación y control de las disposiciones del presente documento.

7.4. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE COMPRA.

La FUNDACION BIEN ESTAR enuncia las actividades ya determinadas que hacen parte del proceso de compras.

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
Identificación de la necesidad	Los participantes del sistema identifican la necesidad de adquirir productos o servicios y envían la *"Solicitud de productos, bienes o servicios"* al administrativo encargado de proceso de las compras.
Unificar las solicitudes de productos, bienes o servicios	El administrativo unifica los requerimientos realizados por los participantes, para emitir la "orden de compra" a cada proveedor.
Elección del proveedor	Se eligen los proveedores de acuerdo a los productos, bienes o servicios requeridos teniendo en cuenta unas características determinadas.
Orden de Compra	Se emite la orden de compra por parte del administrativo, en la cual se especifican los requisitos de productos o servicios requeridos.
Recepción y verificación de la compra	La verificación de los productos solicitados es responsabilidad de las manipuladoras de alimentos; quien corrobora que los productos entregados por el proveedor correspondan a la orden de compra (lista de mercado).
Empaque y Rotulado	El CDI debe contar con un sistema de rotulo a través de sticker el cual permite proporcionar información sobre los productos almacenados y de esta manera realizar rotación del producto.
Almacenamiento	El CDI debe contar con un área para el almacenamiento de los alimentos de acuerdo a sus características; abarrotes, alimentos de refrigeración y congelación.
Reevaluación del proveedor	FUNBI realiza permanentemente la evaluación de los productos que suministran los proveedores verificando el estado físico en que llegan, cantidad y calidad. (formato recibo de alimentos)

7.4.1. Flujograma de procedimiento de compras



7.5. PROCEDIMIENTO CONTROL DE PROVEEDORES

7.5.1. Objetivo

Garantizar el origen y la seguridad de los alimentos, ingredientes, insumos y materiales que ingresan a los CDI, desde la selección de los proveedores hasta la recepción de las materias primas; esto con el fin de garantizar la producción y entrega de un alimento inocuo a los niños y niñas beneficiarios.

7.5.2. Descripción

El Control de Proveedores y materias primas, se realiza teniendo en cuenta los lineamientos, requerimientos y disposiciones del Instituto de Bienestar Familiar y de las Políticas de Calidad de FUNBI.

Teniendo en cuenta parámetros como:

- Tiempo y disposición de los Proveedores.
- Costos de las materias primas y presupuesto de la Canasta dispuesta por ICBF
- Calidad ofrecida por parte del Proveedor.
- Compromiso y sentido de pertenencia del Proveedor
- A parte de lo anterior, se realizan controles periódicos y verificación de las condiciones en las que los proveedores entregan las materias primas.

7.5.3 Actividades de Evaluación y selección de Proveedores.

ACTIVIDAD	DESCRIPCION
1. Identificar la necesidad de seleccionar proveedores	Los líderes de proceso identificarán la necesidad de evaluar y seleccionar proveedores.
2. Buscar posibles proveedores	El administrativo se comunica con el proveedor informándole que se le aplicará la evaluación y le da a conocer los requisitos de compra. La parte Administrativa aplicará el formato "Evaluación y selección de proveedores", según su capacidad de suministrar productos o servicios que cumplan con los requisitos.
3. Evaluar proveedores	FUNBI realiza la selección de sus proveedores a través de los siguientes parámetros. • Calidad • Cumplimiento del tiempo de entrega • Flexibilidad • Faltantes en la entrega • Precios • Cumplimiento de las obligaciones contractuales • Garantía
4. Aprobar y seleccionar proveedores	Tomando como base el resultado de la evaluación de Proveedores, el líder del proceso de compras realizará la selección de los mismos, clasificándolos en Aprobados o No Aprobados.
5. Incluir en el listado	Si el proveedor es seleccionado, se incluye en el "Listado de Proveedores Aprobados", teniendo en cuenta el producto o servicio suministrado.

7.5.4 Flujograma descripción de las actividades de evaluación y selección de proveedores.



7.5.5 Parámetros para la selección y evaluación de proveedores.

PARÁMETROS	DESCRIPCIÓN
Precio	El precio del producto/ servicio es adecuado según los requisitos de compra.
Empresa Local	El proveedor debe estar constituido como empresa Local.
Características del producto	El producto/ servicio contratado cumple con los requisitos de compra establecidos.
Tiempo de Entrega	Oportunidad en la entrega de productos/servicios solicitados.
Requisitos Legales	Lo proveedores que selecciona tiene RUT. Certificado de manipulación de Alimentos y concepto sanitario (FAVORABLE) o registro sanitario esto de acuerdo al tipo de alimento.

7.5.6 Especificaciones del Proveedor.

El proveedor deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

1. Estar inscrito en la cámara de comercio y demás requisitos legales.
2. Ofertar productos con registro sanitario.
3. Garantizar materia prima de Calidad (color, olor, sabor, textura)
4. Agilidad en la entrega de los productos.
5. Estar denominado expresamente como factura de venta.

6. Contar con apellidos, nombre o razón social y número de identificación tributaria.
7. Manejar un programa de limpieza y desinfección y control de plagas.
8. Sistema primeros en llegar primeros en salir.
9. Disponer de bodegas que cumplan con las BPM y el concepto sanitario favorable.
10. Cuenta con un vehículo transportador de alimentos que cumplan con las especificaciones sanitarias.
11. En la recepción de materia prima se deberá contar con los equipos canastillas y estibas necesarias para evitar la contaminación, alteración y daños físicos.

7.5.7 Parámetros reevaluación de proveedores

PARÁMETROS	DESCRIPCIÓN
Precio	El precio del producto/ servicio es adecuado según los requisitos de compra.
Características del producto	El producto/ servicio contratado cumple con los requisitos de compra establecidos.
Tiempo de Entrega	Oportunidad en la entrega de productos/ servicios solicitados.
Requisitos Legales	Realizan manipulación adecuada al tipo de producto ofertado.

8. PROCESO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

8.1. OBJETIVO

Asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos que son trasportados hacia los CDI, protegidos de la contaminación, descomposición y daños que afecten las características organolépticas del mismo.

8.2. GENERALIDADES

La actividad de Transporte de las Materias Primas y Alimentos utilizados por la FUNDACION BIEN ESTAR, es realizada por los proveedores seleccionados y aprobados, estos se encuentran dentro del Municipio de ejecución de la actividad, de esta manera, la distancia de recorrido es mínima sin afectar la composición de las materias primas.

8.3. REQUISITOS DE LOS VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS.

Los vehículos utilizados para este fin cumpliran con los siguientes requisitos:

1. Estar en condiciones que impiden la contaminación y la proliferación de microorganismos para evitar daños en el envase o embalaje.

2. Cargar las materias primas, en adecuadas condiciones sanitarias (limpio, desinfectado y en orden).
3. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados se transportan y distribuye bajo condiciones que garanticen las condiciones de refrigeración o congelación hasta cada CDI.
4. Los recipientes (cavas) en los cuales se transportan las materias primas, están fabricados con materiales que permiten una correcta limpieza y desinfección.
5. Cuando se transporta en el mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública se realiza un correcto envasado, protegido y así evite la contaminación cruzada.
6. El vehículo no dispone de los alimentos directamente sobre el piso del transporte. Para este fin se utilizan recipientes como canastilla - estivas, de manera que aíslan los productos de toda posibilidad de contaminación.
7. No se transporta conjuntamente en el mismo vehículo materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación de la materia prima.
8. El vehículo que transporta alimentos lleva en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.

Dentro de la evaluación y seguimiento continuo se evalúa:

- Verificar limpieza general.
- Verificación del correcto almacenamiento de los alimentos.
- Inspeccionar que en el vehículo los alimentos no estén almacenados con otros productos que generen riesgo de contaminación.
- Observar que el vehículo utilice estibas o canastillas de material sanitario para evitar que los alimentos estén en contacto directo con el piso.
- Identificar que el vehículo tenga en el exterior la leyenda “Transporte de Alimentos”.
- Identificar que los manipuladores del transporte de alimentos porten adecuadamente la dotación respectiva (gorro, tapaboca, bata).

9. PROCESO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

9.1. OBJETIVO

Asegurar que los productos que llegan a la bodega de los CDI cumplen con las características físicas establecidas en la normatividad, con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.

9.2 GENERALIDADES

Después de efectuada la solicitud de compra por parte de los administrativos de FUNDACION BIEN ESTAR, se debe programar la entrega de las materias primas, con el proveedor durante las horas programadas con anticipación o acordadas; con el fin de efectuar la verificación del producto y almacenarlas en el lugar apropiado.

El personal responsable de la recepción de los alimentos (manipuladoras de alimentos) conocerán la orden de compra (listado de mercado) y el mecanismo para la verificación del estado y cantidad de productos entregados por el proveedor, este proceso se registrará en el ***"Formato de recepción de alimentos",*** verificando que la operación de transporte no contamine ni ocasione daños en la materia prima y se realice correctamente.

9.3 FORMATO DE CONTROL DEL PROCESO

Para la verificación de este proceso se tiene establecido un formato (Recepción de alimentos) el cual permite registrar detalladamente el ingreso de los mismos a cada CDI para su posterior consumo. Evaluando la cantidad solicitada, la cantidad entregada, el estado (bueno, malo, regular, rechazo) en el que llega la materia prima y las observaciones a que haya lugar.

Otro medio establecido para llevar control del proceso es utilizar el método de rotación, lo primero que entra es lo primero que sale (PEPS) y ubicándolos en los estantes de acuerdo a la fecha de caducidad.

9.4 ACTIVIDADES PARA EL RECIBO DE LOS ALIMENTOS

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	BASE DOCUMENTAL
1.	Asignación del personal para recibo de alimentos	Manipuladora de alimentos - coordinadora	-
2.	Verificación de la cantidad, calidad y oportunidad	Operario responsable del recibo	Formato de recepción de materia prima.
3.	Aceptación o rechazo de productos y registro de observaciones a lugar	Persona asignada /manipuladora de alimentos o coordinación	Factura y/o formato de devolución
4.	Traslado de alimentos al área de almacenamiento de alimentos	Manipuladoras de alimentos	stiker rotulado de alimentos

9.5 VERIFICACIÓN DE TEMPERATURAS

Es de suma importancia garantizar alimentos en óptimas condiciones para la preparación; por esto los alimentos que lleguen en condiciones de congelamiento como cárnicos y aquellos alimentos que requieren refrigeración como yogurt, queso, deben continuar con su cadena de frio.

Una vez ingresan los alimentos mencionados anteriormente se deberá tomar la temperatura con un termómetro de punzón y dejar registro en el formato ***"FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA"***), la temperatura de ingreso y posteriormente tomar la temperatura de los quipos (neveras) con un termómetro de sensor en punta de cable para verificar el correcto funcionamiento de los equipos por ende la conservación. 0 a 5ºC para refrigeración y –18ºC congelación.

9.5.1.1 Especificaciones de calidad de los alimentos

Cada CDI, controla la calidad en los alimentos utilización parámetros nutricionales y sensoriales para lograr que un alimento sea sano y apto para consumo.

A continuación, se presenta las especificaciones de calidad que deben cumplir los diferentes grupos de alimentos:

Tabla 6. Características de los alimentos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	HUEVOS	LÁCTEOS	ALIMENTOS NO PERECEDEROS	ALIMENTOS PERECEDEROS
Aspecto general	Buen Estado general.	Libre de contaminación visual.	Libres de daños mecánicos como golpes o rajaduras que provocan el deterioro del Producto que lo hagan no aptos para el consumo.	Libres de descomposición por contaminación u otros aspectos que visualicen el deterioro
Olor	Ninguno	Ninguno	Característico	Característico de descomposición
Color	Sin manchas no propias del alimento	Sin manchas, color uniforme	Sin manchas no propias del alimento, sin presencia de moho o algún aspecto fuera de lo normal.	Sin manchas oscuras, moho o algunos aspectos fuera de lo norma.
Consistencia	Dura	Firme y dependiendo del producto	Firme y dependiendo del producto	Firme y dependiendo del producto
Textura	Lisa	Según el lácteo	Característico	Característico
Envase y/o embalaje	En cubeta	Limpio, debe venir en recipientes característicos del producto, no deteriorados	Bolsas y botellas plásticas sin deterioro	Bolsas plásticas sin deterioro
Almacenamiento	Mantenerse entre 0°C y 5°C	Refrigerado	Seco, refrigeración y congelación según el alimento.	Seco, refrigeración y congelación según el alimento.

Tabla 7. Criterios Para Evaluar La Calidad Del Huevo

Criterios de evaluación	Requisitos	Observaciones
Olor	característico al producto	Yema: de forma esférica, de contorno ligeramente definido, centrada y de color amarillo uniforme. Clara o albumen: viscoso, limpio, consistencia firme, de aspecto homogéneo y translúcido. Al agitarlo no debe sentirse movimiento, al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema debe permanecer centrada firme y protuberante y la clara viscosa.
Sabor	característico al producto	
Apariencia	La cáscara debe ser limpia, entera y libre de roturas	
color	Se aceptan variaciones en el color de acuerdo con la raza o línea genética de las aves de postura.	
Tamaño	Corresponder mínimo categoría A: peso en gramos 55 a 59.9g.	

Tabla 8. Criterios para evaluar la calidad de la leche y los productos lácteos

Criterios de evaluación	Requisitos	Observaciones
Olor	poco acentuado pero característico	Yogurt: sabor típico, color y olor de cuerdo a la fruta. Tamaño 900ml. Queso. Doble crema, color y olor característico Tamaño bloque
Sabor	Ligeramente dulce	
Apariencia	Empaques limpios sin ruptura	
Color	Es un líquido blanco viscoso, opaco mate más o menos amarillento según el contenido en β-carotenos de la materia grasa.	
Tamaño	Corresponde a 900ml	

Tabla 9. Criterios Para Evaluar La Calidad De Los Cereales, Granos Y Harinas

Criterios de evaluación	Requisitos	Observaciones
Olor	Característico según la variedad	Productos naturales sin aditivos No debe contener más del 1% de impurezas
Sabor	Suave	
Apariencia	Empaques limpios sin ruptura	
Color	Característico según variedad	
Tamaño	Corresponde a la orden de compra	

Tabla 10. Criterios para evaluar la calidad de frutas y verduras

El valor nutritivo y la vida útil de las frutas y verduras dependen de su manejo después de la cosecha. Los golpes producen magulladuras y deterioro de los tejidos de estos alimentos. A continuación, se presentan las características específicas de buena calidad de algunas frutas y verduras que sirven para reconocer la calidad de estos alimentos.

Alimento	Criterios de evaluación
Para todas las frutas y hortalizas	Olor normal, tejidos firmes, Sin magulladuras o grietas, Color normal del producto, sabor agradable según la fruta, sin manchas, sin moho en frutas cítricas.
Manzanas	Firmes, color y olor característico.
Bananos	Firmes, color y olor característico.
Limón	Firmes, color fuerte, verde.
Lima	Color amarillo - verde, pesada con relación al tamaño, olor característico.
Naranja	Firmes, muy pesadas, color y olor característico.
Peras	Enteras, sanas, limpias, libres de materias extrañas visibles, de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor característico.
Piñas	La corona se separa fácilmente, Parte inferior del fruto duro a la presión.
Uvas	Firmemente adheridas. Color brillante, olor característico.
Mangos	Amarillo verdoso - rojo, pesados, piel lisa, forma variable, generalmente redondo o alargado.
Maracuyá	Redondas, pesadas para su tamaño, piel lisa, brillantes, color amarillo pálido o ligeramente verde o púrpura.
Habichuela	Firme. Vainas crujientes. Color verde fuerte.
Remolacha	Firmes-redondas, color morado fuerte.
Lechuga	Hojas crujientes quebradizas, color verde brillante.
Cebolla Cabezona	Limpias, firmes, cuello corto, hojas que le cubren con apariencia de papel.
Cebolla junca o larga	Limpia, entera y sana, con la forma característica, de aspecto fresco. Libre de residuos de tierra, sin manchas cafés, sin moho y con la epidermis exterior completa.
Rábanos	Gruesos, forma redondeada u oval, color rojo
Tomates	Rojos o verdes o ligeramente rosados cuando están

	pintones. Piel lisa brillante, macizos.
Pimentón	Rojos o verdes, cáscara lisa o brillante, forma poligonal, firmes
Repollo	Firme, pesado con relación al tamaño. Entero, fresco, limpio y sano, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, de magulladuras o grietas, libre de cualquier humedad anormal exterior.
Zanahoria	Firmes, lisas, quiebran fácilmente.
Coliflor	Limpio, color blanco cremoso, compacto, pesado, hojas verdes.
Apio	Tallo firme, crujiente, frágil, quiebra fácilmente, color verde fuerte en hojas
Pepino común	Entero, sano y limpio, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Color verde claro pálido, sabor y aroma característico y consistencia firme.
Pepino cohombro	Entero, sano y limpio, sin residuos de tierra con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos, enfermedades, magulladuras o grietas. Color verde oscuro, sabor y aroma característico, consistencia firme, maciza.

Tabla 11. Criterios para evaluar la calidad de productos de panadería

Criterios de evaluación	Requisitos	Observaciones
Olor	Característico	Pan fresco. Textura suave y esponjosa.
Sabor	Ligeramente dulce o de sal	
Apariencia	Empaques limpios sin ruptura	
Color	Color blanco en el interior	
Tamaño	Corresponde a el menú de la semana cada CDI	

Tabla 12. Criterios para evaluar la calidad de productos cárnicos.

Criterios de evaluación	Requisitos	Observaciones
Olor	Ligero y característicos	Los productos cárnicos deben tener un olor normal (fresco), que diferirá según la especie (por ejemplo, vacuno, pollo…) Textura fina y magra.
Sabor		
Apariencia	Empaques limpios sin ruptura	
Color	Carne; rojo brillante (pollo; color característico)	
Tamaño	Corresponde a el menú de la semana en el CDI	

9.6 ACEPTACIÓN O RECHAZO DE PRODUCTOS Y REGISTRO DE OBSERVACIONES A LUGAR.

El personal de los CDI, utiliza el formato de ***"RECEPCION DE ALIMENTOS*** y la orden de compra (lista de mercado), para medir la calidad de una cantidad de producto. En estos se registra (aceptación o rechazo) por cantidad (faltante o sobrante), calidad y oportunidad (fecha y hora de entrega).

En caso de que se presente inconsistencia, se realiza el rechazo y devolución del producto. Informando al coordinador el cual en potestad de autoridad realizara un llamado de atención verbal en primera instancia al proveedor por el incumplimiento en la calidad del producto allegado. Finalmente si el caso es reiterativo se realiza cambio de proveedor.

9.6.1 Traslado de alimentos al área de almacenamiento y registro de entradas.

La persona encargada del recibo de alimentos deberá trasladarlos del área de recibo al área de almacenamiento, según la necesidad. Debe tenerse cuidado de no colocar los alimentos en el piso, utilizando estibas o canastillas para ubicarlos.

9.7 PROCEDIMIENTO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

9.7.1 Objetivo

Asegurar y mantener la calidad de las materias primas e insumos durante el periodo que permanecen a cada CDI, de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo con las prácticas de almacenamiento, temperaturas y conservación establecidas de acuerdo al tipo de alimentos.

9.7.2 Imagen 4. Flujograma de almacenamiento de Alimentos



9.7.3 Personal responsable de la actividad

Para realizar el almacenamiento de los alimentos que ingresan a los CDI, el personal encargado de la actividad son las manipuladoras de alimentos, quienes deberán contar con la indumentaria necesaria, como; bata blanca o delantal, gorra, tapabocas, guantes, y tener en cuenta todo lo establecido en el numeral 6 del presente documento. Así mismo deberá realizar el procedimiento de lavado de manos antes de iniciar el proceso de almacenamiento de los alimentos, cada vez que cambien de actividad, siguiendo las orientaciones del protocolo de bioseguridad.

9.7.4 Tabla 13. Descripción de las actividades a realizar en el almacenamiento de alimentos

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1.	Rotulado de alimentos.	Personal manipulador de alimentos bajo la supervisión del nutricionista	Sticker de rotulación
2.	Almacenamiento en congelación.		
3.	Almacenamiento en refrigeración.		
4.	Almacenamiento en seco.		

9.7.5 Rotulado de alimentos

Los alimentos para consumo de cada CDI deben contar con un sistema de identificación del producto que ingresa de manera que permite tener un seguimiento de la vida útil y de esta manera garantizar alimentos en óptimas condiciones de almacenamiento y posteriormente preparación.

El material utilizado para el rotulado es:

- Sticker

Los rótulos para alimentos no perecederos se colocan en la estantería en frente del producto (se debe tener en cuenta los lotes de los productos y su fecha de vencimiento), también para los que se encuentran empacados en bolsas plásticas transparentes o en las canastillas. Por otra parte, los alimentos que ingresan a los CDI, en refrigeración y congelación el rotulado se hace antes de continuar con la cadena de frio (refrigeración o congelación) o se podrá ubicarse un registro del rotulado de los alimentos en la parte externa del equipo (en caso de no lograr colocarlo en el empaque del producto).

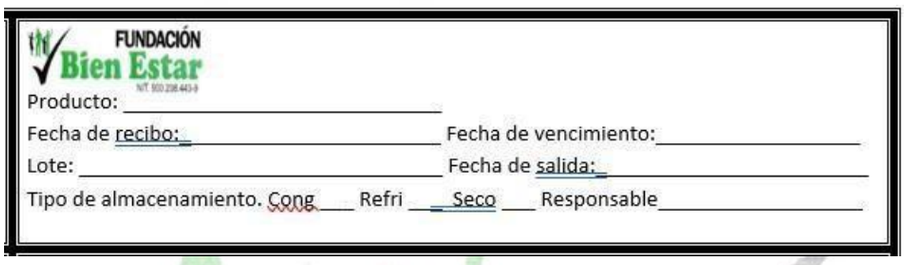
9.7.5.1 Formato para el control del proceso

En el rotulo va consignando de forma clara los siguientes ítems:

- Nombre del alimento.
- Fecha de ingreso: Fecha en que llega el alimento a la unidad operativa.
  - Fecha de egreso: Fecha en que es programada su utilización para su proceso de acuerdo con la minuta.
  - Fecha de vencimiento: fecha en la que el fabricante sugiere que se debe consumir, en su debido caso de no presentar fecha de vencimiento se asigna una fecha máxima de 8 días.
  - Lote: se registra el lote de los productos procesados, en aquellos que no presenten esta información colocar N/A.

- Tipo de almacenamiento: se selecciona la opción donde se almacenará el producto ya sea Congelador o en el congelador –Cong-, Refrigerado o en el refrigerador –Refri- o en Seco.

Diseño del Rotulado (Sticker) de alimentos (puede reemplazarse el logo)



9.7.6 Almacenamiento en congelación

Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración que están entre los 0ºC y 4ºC o congelación menor a -18ºC, dependiendo del producto de conservación deseado. Se aclara que la temperatura de almacenamiento de congelación del pollo, se almacenan mientras corresponda el día de preparación según minuta (teniendo en cuenta que para poder prepararlo se debe dejar en refrigeración desde el día anterior).

La razón práctica que se explica para congelar los alimentos en mención a -18ºC, es porque a esta temperatura no hay riesgo microbiológico, se inactiva parcialmente la actividad enzimática y los alimentos no se almacenarán en congelación por largos periodos en los servicios donde se presta apoyo alimentario.

Cada CDI debe cumplir con recomendación para el correcto funcionamiento de los equipos, tales son:

1. Tener espacio entre los alimentos para mejorar la circulación cadena de frio,
2. No introducir alimentos calientes, pues estos aumentan la temperatura de la nevera afecta negativamente a otros alimentos, para ello se deje enfriar los alimentos antes.
3. Empaque los alimentos en bolsas transparentes y rotule.
4. Estar en continua inspección de que el equipo congele o refrigere en forma adecuada, con el fin de evitar posibles alteraciones y descomposición de los alimentos.

Formato para el control del proceso

En cada CDI, Para el control del presente proceso debe contar con el formato de, ***"CONTROL DE TEMPERATURAS DE REFRIGERADOR Y CONGELADOR",*** registran el día en el cual se toma la temperatura y la hora, esta temperatura la toma la manipuladora de alimentos como responsable de la operación una vez al día (inicio de jornada o al finalizar jornada) con la ayuda del termómetro de sensor en punta de cableo el termómetro de punzón (al cual se le realizará verificación intermedia para su mantenimiento oportuno en los tiempos que el ICBF indique).

9.7.7 Almacenamiento en refrigeración

Cada CDI debe contar con un sistema de refrigeración a temperaturas enmarcada entre 0 y 4 grados centígrados, de esta manera se logra conserva el valor nutricional y las características organolépticas de los alimentos. Impidiendo el crecimiento de microorganismos termófilos y muchos mesófilos.

Otro atributo importante de implementar esta actividad es que se realice una correcta selección, limpieza y desinfección de los alimentos que se ubican en las respectivas bandejas del refrigerador o dentro de bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo.

Finalmente para garantizar un correcto funcionamiento del equipo se hace revisión técnica antes de iniciar la operación como medida preventiva y durante el desarrollo del proceso como correctiva. Pero si el equipo (nevera) es nueva se realiza con una periodicidad anual. Con el fin de evitar posibles alteraciones y descomposición de los alimentos.

Formato de control del proceso

En cada CDI para el control del presente proceso se lleva en el formato de, ***"CONTROL DE TEMPERATURAS DE REFRIGERADOR Y CONGELADOR",*** registran el día en el cual se toma la temperatura y la hora, esta temperatura la toma la manipuladora de alimentos como responsable de la operación una vez al día (inicio de jornada o al finalizar la jornada) con la ayuda del termómetro de sensor en punta de cable o el termómetro de punzón.

9.7.8 Almacenamiento en seco.

El área destinada para el almacenamiento en seco debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos a almacenar; por tanto, se debe contar con el espacio necesario para la ubicación de las canastillas de almacenamiento, canecas de almacenamiento, estibas, estanterías y pasillos para el tránsito del personal.

Imagen 5. Caneca de almacenamiento.



Fuente: http://www.industriassupercalisas.com/productos-plasticos

El almacenamiento de los alimentos no perecederos se realiza en un stand metálico y canastillas a temperatura ambiente. En óptimas condiciones de ventilación natural, libres de humedad y bien limpios.

Los alimentos se ubican de forma ordenada (fechas de vencimiento), rotulados separados de la pared y del piso, de manera que facilite la higienización y circulación de aire.

Los huevos almacenados a temperatura ambiente y rotulada con la fecha de vencimiento tomada del empaque original. Los huevos a temperatura ambiente pueden conservarse entre 7 y 10 días, refrigerado entre 30 y 45 días.

Imagen 6. Canastilla de almacenamiento.



Fuente: http://articulo.mercadolibre.com.co/MCO-445697577-canastas-plasticas-_JM

Imagen 7. Estantería para ubicación de los alimentos.



Fuente: http://www.grosfillex.com/es/casetas-y-ordenacion/etageres/estanteria-maxifood

Observaciones: Condiciones Generales para el Almacenamiento

- Se implementa el sistema de almacenamiento por rotación de productos PEPS (primeros en entrar primeros en salir).
- Se realiza el registro de las cantidades de alimentos que entran a la bodega de cada CDI en el formato de recibo.
- Realizar un monitoreo de la temperatura, para identificar posibles fluctuaciones de temperatura el cual comprometa la inocuidad del producto y/o materia prima, por esta razón se lleva un control diario de la temperatura del refrigerador y congelador en formatos diseñados para tal fin.

- En los CDI verifica continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos con la consecuente pérdida económica. y realiza selección y limpieza previa al almacenamiento de alimentos como: Frutas y verduras, cárnicos y pollo, al igual que desinfección de los demás alimentos (según sus características) de acuerdo al protocolo de bioseguridad Las frutas y verduras que se almacenan a temperatura ambiente, los tiempos estipulados de vida útil dependerán de las buenas prácticas higiénicas.
- EL área de almacenamiento esta protegido del ingreso de insectos y roedores, y libre de ellos, (angeos y protectores).
- Los productos de aseo, desinfección, plaguicidas, y otras sustancias peligrosas, están almacenados en un área exclusiva separada del área del almacenamiento de los alimentos.
- En cada CDI registra como control la recepción de materias primas.

9.8 Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos.

En caso de que se requiera el proceso de pre-alistamiento en el CDI se debe contar con bolsas transparentes cerradas y rotulado, las cuales tendrán un solo uso es decir no podrán ser reutilizables, lo anterior con el objeto de evitarse la contaminación cruzada en el almacenamiento de alimentos en neveras y congeladores, de manera que se mantenga la calidad del alimento.

A continuación, se enuncian algunos aspectos para tener en cuenta para el uso adecuado de las bolsas para almacenar alimentos:

- Destinar las bolsas destinadas para almacenamiento de alimentos que requieren refrigeración o congelación, en un lugar con adecuadas condiciones de higiene.
- Sacar del almacén o bodega únicamente las bolsas a utilizar.
- Después de colocar los alimentos en las bolsas es necesario que realice un buen cierre de las bolsas.
- No reutilizar las bolsas, donde se ha almacenado algún tipo de alimento.
- No someter las bolsas al calor.
- No cocer el alimento juntamente con el empaque.
- Así mismo no se podrán utilizar bolsas diferentes a las señaladas para almacenamiento de alimentos (transparentes).
- Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos cárnicos, de igual forma las carnes frescas deberán estar separadas en bolsas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pollo) lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

- Áreas de almacenamiento

Los almacenes o áreas de almacenamiento deben ser de material resistente que permita una fácil limpieza, deben mantenerse limpios, secos, ventilados, protegidos contra el ingreso de animales como roedores y personas ajenas al servicio, se debe limpiar y desinfectar con frecuencia las estibas.

No es recomendable almacenar productos de limpieza ni sustancias químicas o tóxicas en áreas de almacenamiento de alimentos, utensilios y equipos de cocina, ya que podrían originar contaminación química.

Los alimentos deben colocarse en anaqueles o tarimas de material fácil de limpiar y desinfectar, resistentes, los cuales deben mantenerse en buenas condiciones, ya que los alimentos no deben estar en contacto con el piso, sino a una distancia mínima de 20 cm y a 15 cm de la pared. Los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas pueden apilarse hasta una distancia de 60 cm del techo y tener una distancia entre sí de 15 cm para la debida circulación del aire.

9.9 Otros procesos

9.9.1 Descongelación de los alimentos

Se deben descongelar los alimentos que se vayan a preparar pasándolos al refrigerador, preferiblemente durante toda la noche para que estén totalmente descongelados. Si va a preparar alguna carne al siguiente día sáquela del congelador como mínimo 24 horas antes y colóquela sobre un plato en la parte más fría de la nevera o refrigerador (verifique que este debidamente cerrado su recipiente o empaque), y déjela allí hasta el momento en que la vaya a preparar, si la va a adobar, espere a que este completamente descongelada y póngala en un recipiente con las especies y déjela reposar un tiempo antes de comenzar su preparación.

Los alimentos que se hayan congelado y descongelado nunca deben volver a congelarse (punto crítico de control).

10 PROCESO DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

10.1 OBJETIVO

Mantener la calidad nutricional de los alimentos, así como las características organolépticas con el fin de brindar alimentos inocuos a cada uno de los beneficiarios de los CDI.

10.2 RECOMENDACIONES GENERALES

- Eliminar la grasa visible de las carnes y retirar la piel del pollo antes de su elaboración.
- No utilizar manteca, tocino o sebo para guisar. Para frituras elegir aceites vegetales de una sola fuente.
- Utilizar sal moderadamente, tener en cuenta las cantidades establecidas en los cuadros de porciones de minutas.
- Para condimentar y dar sabor a los platos emplearse ajo, perejil, limón, vinagre, canela, laurel, orégano, achiote, únicamente naturales y no elaborados.

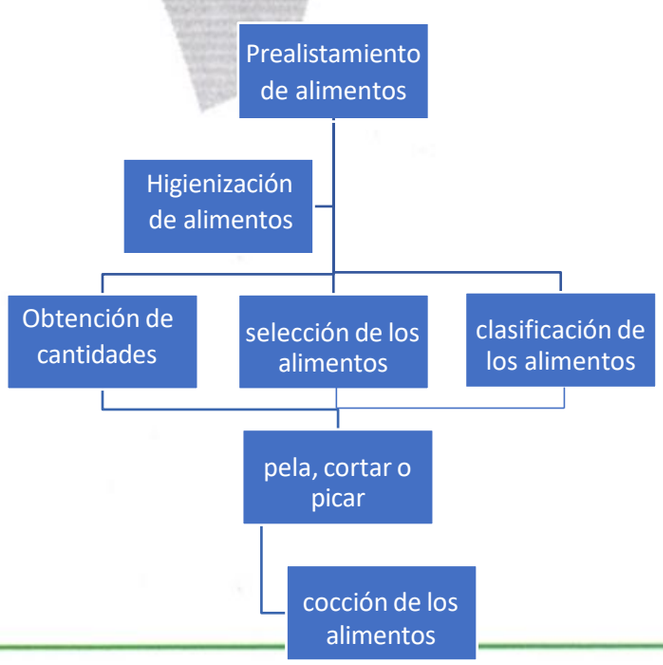
- Utilizar los alimentos de acuerdo con el método PEPS.
- Lavado en el menor tiempo, es decir que no se deben dejar los alimentos sumergidos en agua, lo cual hace que se pierdan vitaminas y minerales.
- Emplear el agua de cocción de las verduras y algunas carnes, para otras preparaciones.
- Controlar tiempo y temperatura durante la cocción (punto crítico de control).

Tabla 14. Procedimiento a seguir en la preparación de alimentos.

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
1	Pre-alistamiento de las materias primas	Operarias (manipuladoras de alimentos)
2	Pelar, cortar y picar de acuerdo al menú	
3	Pesar los alimentos	
4	Cocción de los alimentos	

A continuación, se detallan los pasos a tener en cuenta con los alimentos que se sometan a transformaciones manteniendo su valor nutritivo y características organolépticas en cuanto a sabor, aroma, color y textura, prolongando su vida útil y así mismo poder brindar alimentos inocuos a cada uno de los beneficiarios de los CDI teniendo en cuenta las guías de preparación de alimentos y los ciclos de menú aprobados por la Nutricionista del centro zonal, quienes se basaron en la minuta patrón establecida por el ICBF.

10.3 FLUJOGRAMA DE PROCESO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



10.4 DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL FLUJOGRAMA

10.4.1 Pre-alistamiento de materias primas.

De acuerdo con la minuta del día y cobertura a atender, se deben definir las cantidades en peso en bruto a utilizar en cada preparación y continuar con las etapas descritas a continuación:

10.4.1.1 Higienización de los alimentos

La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos y ensaladas) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante previamente preparada de acuerdo con la tabla de dosificación para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.

Para la preparación de la solución desinfectante, es indispensable usar un recipiente para dosificar el desinfectante el cual se realiza en un recipiente con dosificación de 10lt, o también se pueden utilizar tazas medidoras, jeringas, siempre con único uso para esta actividad; con el propósito de asegurar la correcta concentración de las sustancias empleadas (detergentes y desinfectante).

La dosificación del desinfectante y los tiempos de inmersión serán de acuerdo con el tipo de desinfectante y concentración de este incluido en el presente manual.

10.4.1.2 Obtención de cantidades de alimentos a preparar.

Este proceso se realiza mediante el uso de la tabla de cálculo de cantidades, donde se ingresa la cobertura y de acuerdo al menú de la semana en que se esté.

10.4.1.3 Selección de los alimentos.

Dicha operación consiste en separar los alimentos no conformes por daños físicos de transporte, pudrición, magullados. Nunca se deberá entregar alimentos con baja calidad. Es importante mencionar que se puede presentar deterioro de los alimentos ya que por sus características inherentes son susceptibles a cambios en poco tiempo (frutas, verduras). Por lo anterior es indispensable realizar verificación de la calidad de alimentos de manera continua, principalmente en el momento de preliminarlos.

10.4.1.4 Clasificación de los alimentos.

Una vez seleccionados los alimentos se procede a separar por tamaño, madurez y forma, de acuerdo con la preparación que aplique.

Ejemplo: clasificar los tomates pequeños para la preparación de guisos o salsas y los grandes para la preparación de ensaladas crudas.

Formato de control del proceso

Para el proceso de limpieza y desinfección de frutas y verduras se contará con un formato de control que se llama; ***"Limpieza y desinfección de frutas y verduras",*** el cual lleva diariamente el proceso. En este se diligencia la fecha, el tipo de alimento, la cantidad de desinfectante utilizada y la firma del responsable del proceso.

Los alimentos que serán sometidos a proceso de cocción como (papas, yuca, plátano, arroz, carne, pollo y otros) solo requieren lavado con abundante agua ya que en el proceso de cocción se eliminan por completo los gérmenes restantes.

10.4.1.5 Pelado, corte y picado

La contaminación cruzada se previene al no utilizar el mismo utensilio (cuchillo, cubiertos, platos, tablas de picar) para manipular alimentos crudos y cocinados. Razón por la que se lavan y desinfectan al cambiar de tipo de alimento.

Una vez se tienen los alimentos lavados y/o higienizados, se continua con el pelado, corte o picado según sea la preparación deseada.

Los implementos o utensilios utilizados en estas actividades deben ajustarse a las siguientes características:

Tabla de picado: debe ser en material higiénico sanitario, no poroso, no absorbente, lisa, sin grietas, cuando se evidencie deterioro por uso como: grietas profundas, desprendimiento de material, deformación o percudido que no es posible retirar con desinfectante o blanqueador es necesario reemplazarla.

Imagen 8. Tabla de polietileno para picar alimentos.



Fuente: http://articulo.mercadolibre.com.mx/MLM-573993743-tabla-para-picar-alimentos- 415cm-x-23cm-x-1-cm-_JM

Cuchillos de cortar y trinches: deben ser en material higiénico-sanitario, con manija diferente a materiales como la madera.

Imagen 9. Tipo de cuchillos que se utilizan para la preparación de alimentos.



Fuente: https://es.slideshare.net/iv4n4/cuchillos-12623348

Pesado: Una vez listo los insumos, se procede a pesar cada uno de los alimentos, con el propósito requerido en la minuta. Esta actividad se realizar para tener mayor precisión en la preparación. Los equipos requeridos para esta operación son la báscula o gramera para garantizar que los pesos sean reales y se cumpla.

Imagen 10. Proceso de pesaje de los alimentos.



Fuente: https://www.veros38.com.mx/Bascula-Digital-Gramera-5-Kg-Tazon-

Para el uso de la balanza se debe:

- Ubicar y almacenar en un sitio nivelado, firme, sin vibraciones, preferiblemente permanente.
- El sitio elegido para su ubicación es un lugar seco, sin exposición a la radiación solar, a las fluctuaciones de temperaturas y a las corrientes de aire.
- Evitar someter la balanza a movimientos bruscos.
- Después de cada uso, se limpia suavemente con agua y jabón y desinfectar con un paño humedecido.
- Se retira las baterías cuando la balanza no esta en uso y en el momento de la limpieza y desinfección. (En caso de que requiera de baterías). Para cambio de baterías, ubicar de lado.
- Para transportar la balanza, hacerlo en su empaque original teniendo precaución con las piezas desarmables.

Para realizar el taller de estandarización de recetas se debe:

- Contar con un instrumento de pesaje de alimentos (balanza pesa-alimentos o gramera), con las especificaciones técnicas, calibrado, limpio y desinfectado.
- Se define en conjunto las preparaciones del ciclo de menús, con las cuales se realizará la estandarización de recetas y porciones para los diferentes grupos de edad.
- Conocer y socializar los aspectos técnicos referentes al comportamiento del peso de los alimentos a través de sus preparaciones y métodos de cocción.

- Estandarizar la capacidad de todos los utensilios de preparación para el servido (moldes, cucharas, cucharones, platos pocillos y vasos).

10.5 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CON PROCESO TÉRMICO.

En la preparación de los menús, los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos como son: sopas, arroz, granos, tubérculos, pastas, y otros, y los últimos a preparar son los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas. Lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana en los jugos y ensaladas crudas, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.

En la operación de descongelado de los alimentos como las carnes, es importante realizarlo manteniendo siempre la cadena de frío, es decir el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración, el tiempo necesario dependerá del tipo y tamaño del alimento, se sugiere que se realice minino con 24 horas de antelación a la preparación.

En ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera es una mala práctica sumergir los alimentos congelados en agua caliente o fría.

10.5.1 Cocción de los alimentos

Las temperaturas de cocción deben ser como mínimo a 65ºC, con los siguientes propósitos:

Imagen 10. Cocción de alimento.



Fuente: http://www.chef.mx/cocer-al-vapor-como-y-para-que/

- Que los alimentos sean aprovechados por el organismo, ya que en el proceso de cocción suceden transformaciones físico-químicos, que facilitan la absorción de los nutrientes.

- Reforzar las cualidades gustativas y tengan mayor aceptabilidad.

- Asegurar la inocuidad, ya que en este proceso se elimina gran parte o la totalidad de la carga microbiana presente en los alimentos crudos.

Cll 48 # 25 – 79 El Emporio / e-mail: fundacion.bienestar2013@gmail.com / Celular: 3246814069 - 6630546

En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo: habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, estas deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible, se sugiere que sea colocada en recipientes planos de bajo fondo y se extienda el producto permitiendo que el vapor se libere en pocos minutos, para luego protegerlo del medio ambiente.

Es indispensable que el tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro (4ºC a 65ºC) no sea superior a una hora, aunque el tiempo ideal para el enfriamiento es de treinta minutos como máximo.

Cuando se requiera la adición de salsas o aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.

10.5.2 Proceso de freído o fritura.

- Agregar el aceite a un recipiente limpio y seco, para evitar que el aceite se queme y se deteriore rápidamente.

- No salar los alimentos antes de freírlos porque la sal acelera la oxidación del aceite.

- Las mezclas con otros aceites o grasas pueden dañar la calidad y rendimiento de un aceite.

- Freír los alimentos a la temperatura indicada. Los alimentos que se fríen por encima (180 ºC) de la temperatura correcta logran un color intenso, pero no quedan totalmente cocidos.

- Tener en cuenta el tiempo de fritura del alimento ya que no depende solamente de la temperatura del aceite, también depende de la cantidad de alimento, de su tamaño, de la forma y del contenido de agua del alimento. Si los alimentos tienen un alto contenido de agua y se fríen a una alta temperatura para ahorrar tiempo se formará una corteza demasiado rápido y el interior del alimento quedará sin cocinar. Agregar una cantidad grande de alimento frío al aceite caliente hará que la temperatura del aceite disminuya drásticamente llevando a un mayor tiempo de fritura y a un producto final con alto contenido de aceite.

- No freír en el mismo aceite diferentes clases de alimentos, es preferible utilizar recipientes separados.

- Escurrir bien los alimentos fritos, después de freírlos, esto mejorará la apariencia de los productos, y se economiza aceite.

- Retirar constantemente los sobrantes de alimentos que van quedando suspendidos cuando se fríe. Éstos sobrantes se van quemado y causan humo.

10.5.3 Cocción de las carnes.

Trabajar con dos métodos para la preparación de las carnes y son; Calor seco y Calor húmedo.

El primero consiste en cocinar sin incorporar agua, en este se evaporan los líquidos presentes en las carnes y los elementos de sabor se concentran. Dentro de estos se encuentra las siguientes técnicas:

- Saltear
- Sofreír
- Asar
- Plancha

Calor húmedo, este método generalmente usa agua para transferir calor Dentro de estos se encuentra las siguientes técnicas:

- Al vapor
- Herir
- Guisar
- Estofado
- Escaldar

10.5.4 Cocción del pollo

Para las preparaciones que tienen pollo, se realizarán diversas operaciones preliminares, tales como:

Trocear

El pollo se puede trocear en mitades, cuartos u octavos según su preparación, teniendo en cuenta las partes del pollo: pata, muslo, pechuga y ala. Al trocear un pollo tiene como guía las coyunturas de las articulaciones. Se prefiere el uso de pechuga.

Deshuesar

El pollo se puede deshuesar entero o en piezas, para preparaciones tales como: pollo deshuesado relleno, etc.

Bridar

La finalidad de bridar un pollo es que este quede totalmente cerrado a fin de retener sus jugos.

Albardar

Consiste en envolver la pieza con tocino y luego atar. Este procedimiento se realiza cuando el ave debe permanecer mucho tiempo en el horno.

El método de cocción más recomendable es Calor seco

- Saltear
- Sofreír
- Asar
- Plancha

Cocción De Las Verduras

Los mejores métodos de cocción para las verduras son el hervido con poca agua aquí la manipuladoras lo que hacen es que siempre colocan el alimento cuando el agua ya está a punto de ebullición. También se realiza un escaldado que consiste en un hervor (70ºc – 100ºc) rápido en un intervalo de tiempo corto (30 sg), ésta técnica resulta mejor para pastas frescas. Y finalmente la cocción al vapor para aprovechar al máximo los nutrientes, pues no se sumergen en agua, por lo tanto, las vitaminas no se pierden.

10.5.5 Preparación de leguminosas.

- Hidratar previamente antes de la cocción cuando sea necesario.
- Cuando el alimento requiera cocción a presión de vapor, se debe adicionar una cantidad de agua suficiente que permita una completa cocción.
- Por último, se agregan los aderezos.

Observaciones

Es importante tener en cuenta que, al realizar un proceso de cocción, se asegure que el alimento presente una temperatura interna no menor de 65ºC, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo. Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento, así como la cantidad a preparar.

10.6 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SIN PROCESO TÉRMICO

Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción (como los jugos y las ensaladas crudas) deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización debido que en estos alimentos aumenta el factor de riesgo de contaminación, precisamente porque no son sometidos a procesos térmicos superiores a 65ºC, que aseguran la eliminación o disminución de las bacterias que pueden deteriorar los alimentos y/o causar ETA (enfermedades transmitidas por alimentos). –Este tema será abordado dentro del plan de formación a talento humano.

Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones o los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento deben ser óptimas (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.

En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.

En la preparación de las ensaladas crudas, se debe realizar la desinfección de las hortalizas, realizar el corte o preformado y mantener las precauciones explicadas anteriormente.

11.HORARIO DE SERVIDO DE ALIMENTOS.

El horario sugerido para el servido de los alimentos es:

- Desayuno reforzado: 7:30 am – 8:30 am
- Almuerzo: 11:00 am – 12:00 pm
- Refrigerio tarde: 2:00 pm – 2:30 pm

Horarios que pueden ser modificados de acuerdo a las situaciones presentadas, previamente aprobadas por la coordinadora de la UDS.

12. PLAN DE CONTINGENCIA

En el caso de que se cuente con el servicio de gas a través de gas natural conectadas a las estufas del servicio de alimentación, en llegado caso de presentar algún percance con la prestación del servicio, se contará con 1 pipeta extra de 50 litros que cubrirá la demanda por un plazo no mayor a 1 semana.

13. CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

Mediante el presente cronograma se establecerán los plazos para realizar el mantenimiento preventivo de los equipos que deben hacerse en cada CDI.

TABLA No. 17 Cronograma de mantenimiento de equipos

Tipo de Equipo	Periodicidad del Mantenimiento	Descripción del Mantenimiento	Evidencia y/o registro
Neveras (refrigerador y congelador)	1 vez al año o si antes lo requiere	Preventivo o Correctivo	Certificación del mantenimiento y evidencias fotográficas
Estufas	1 vez al año o si antes lo requiere	Preventivo o Correctivo	Certificación del mantenimiento y evidencias fotográficas
Licuadoras	1 vez al año o si antes lo requiere	Preventivo o Correctivo	Certificación del mantenimiento y evidencias fotográficas

Grameras	1 vez al año o si antes lo requiere	Preventivo o Correctivo	Certificación del mantenimiento y evidencias fotográficas
Termómetro de punzón	1 vez al año o si antes lo requiere	Preventivo o Correctivo	Certificación del mantenimiento y evidencias fotográficas
Termómetro de neveras	1 vez al año o si antes lo requiere	Preventivo o Correctivo	Certificación del mantenimiento y evidencias fotográficas



Para realizar este proceso de mantenimiento preventivo o correctivo se realizará un estudio teniendo en cuenta mínimo 3 cotizaciones de diferentes empresas o proveedores de servicios de mantenimiento que puedan prestar sus servicios y se estudiarán según algunos criterios, tales como; calidad del mantenimiento, costo del mantenimiento y garantía del mantenimiento.

Se seleccionará la mejor opción y se procederá a contratar sus servicios, dicho proceso de selección corresponderá al área administrativa.

14. CRONOGRAMA DE CALIBRACION DE EQUIPOS

Mediante el presente cronograma se establecerán los plazos para realizar el proceso de calibración de los equipos:

TABLA No. 18 Cronograma de Calibración de equipos

Tipo de Equipo	Periodicidad de calibración	Evidencia y/o registro	Resultado
Grameras	1 vez al año o si antes lo requiere	Certificación de calibración y evidencias fotográficas	Verificación de parámetros dentro de los límites Permisibles
Termómetro de punzón	1 vez al año o si antes lo requiere	Certificación de calibración y evidencias fotográficas	Verificación de parámetros dentro de los límites Permisibles
Termómetro de neveras	1 vez al año o si antes lo requiere	Certificación de calibración y evidencias fotográficas	Verificación de parámetros dentro de los límites Permisibles

Para realizar este proceso de calibración se realizará un estudio teniendo en cuenta mínimo 3 cotizaciones de diferentes empresas o proveedores de servicios de calibración que puedan prestar sus servicios y se estudiarán según algunos criterios, tales como; calidad de la calibración, costo de la calibración y garantía de la calibración.

Se seleccionará la mejor opción y se procederá a contratar sus servicios, dicho proceso de selección corresponderá al área administrativa.

Es importante mencionar que los procesos se realizarán de acuerdo a la oferta de proveedores que existan en el momento.

15. CAPACITACIÓN DEL TALENTO HUMANO

TEMA	METODOLOGIA	CRONOGRAMA/ DURACIÓN	DIRIGIDO A	RESPONSABLE
-Generalidades manuales de BPM y PSB: Higiene personal – perfil manipulador Higiene de las instalaciones Manipulación higiénica de los alimentos Control de proveedoresControl de temperatura, Almacenamiento y transporte de alimentos prevención de la contaminación cruzada los cuatro programas del PSB.	La exposición de la temática se realizará de manera magistral y se afianzará conocimiento a través deun taller diligenciado por los participantes. Como evidencia se presenta acta, firmas y registro fotográfico.	Febrero 2026 1 hora	Talento humano generales	Nutricionista dietista
Proceso de servido de alimentos, estandarización de porciones	El taller es realizado de acuerdo a la guía de metrología del ICBF de manera presencial. Se realizará a manera de evaluaciónun taller. NOTA: Este taller se realizará durante la ejecución del contrato siempre que se evidencie dificultad en el proceso de preparación (porcionar) y servido de alimentos por parte del personal manipulador	Febrero 2026 3 horas	Manipulador de alimentos y servicios generales.	Nutricionista dietista
Capacitación del proceso de recibo de materias primas / Programa control de residuos sólidos.	Teniendo en cuenta que el personal manipulador de alimentos y servicios generales requiere de formación puntual de los procesos, se realizaráde manera presencial a través de diapositivas. Con el propósito de identificar conocimientos previos, se realizará evaluación inicial la actividad de manera verbal. La evidencia de la actividad es el acta y registro fotográfico.	Marzo 2026 1 hora	Manipulador de alimentos y servicios generales.	Nutricionista dietista
Capacitación del proceso de almacenamiento, control de temperaturas / Programa limpieza y desinfección.	Teniendo en cuenta que el personal manipulador de alimentos y servicios generales requiere de formación puntual de los procesos, se realizaráde manera presencial a través de diapositivas. Con el propósito de identificar conocimientos previos, se realizará evaluación inicial la actividad de manera verbal. La evidencia de la actividad es el acta y registro fotográfico.	Abril 2025 2 hora	Manipulador de alimentos y servicios generales.	Nutricionista dietista
Capacitación procesode transformación de materias primas / Control de plagas	Teniendo en cuenta que el personal manipulador de alimentos y servicios generales requiere de formación puntual de los procesos, se realizaráde manera presencial a través de diapositivas. Con el propósito de identificar conocimientos previos, se realizará evaluación inicial la actividad de manera verbal. La evidencia de la actividad es el acta y registro fotográfico.	Mayo 2025 1hora	Manipulador de alimentos y servicios generales.	Nutricionista dietista

Enfermedades transmitidas por alimentos ETAS / Control agua segura	Teniendo en cuenta que el personal manipulador de alimentos y servicios generales requiere de formación puntual de los procesos, se realizaráde manera presencial a través de diapositivas. Con el propósito de identificar conocimientos previos, se realizará evaluación inicial la actividad de manera verbal. La evidencia de la actividad es elacta y registro fotográfico.	Junio 2025 1 hora	Manipulador de alimentos y servicios generales.	Nutricionista dietista
Procedimiento de mantenimiento preventivo de los equipos utilizados en elservicio de alimentación	Teniendo en cuenta que el personal manipulador de alimentos y servicios generales requiere de formación puntual de los procesos, se realizaráde manera presencial a través de diapositivas. Con el propósito de identificar conocimientos previos, se realizará evaluación inicial la actividad de manera verbal.	Julio 2025 1hora	Manipulador de alimentos y servicios generales.	Nutricionistadietista
Higiene personal del manipulador de alimentos.	Teniendo en cuenta que el personal manipulador de alimentos y servicios generales requiere de formación puntual de los procesos, se realizaráde manera presencial a través de diapositivas. La evidencia de la actividad es elacta y registro fotográfico.		Manipuladorde alimentos y servicios	Nutricionistadietista

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- ✓ Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 del 2012 y se dictan otras disposiciones.

- ✓ Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para restaurantes y servicios afines, Lima Perú, año 2008. Ministerio de Gobierno exterior y turismo.

- ✓ Manual del Manipulador de Alimentos, UNICEF. La Paz, Mayo de 2008.

- ✓ Manual de Capacitación para Manipuladores de Alimentos, Organización Panamericana de la Salud.

- ✓ Guía sobre buenas prácticas de Manipulación de alimentos en las bodegas y sitios de almacenamiento del ICBF. Bogotá D.C 2006

- ✓ Guía_tecnica_del_componente_de_alimentacion_nutricion_icbf_v5

- ✓ Guía_tecnica_para_la_metrologia_a_los_procesos_misionales_v5

FUNDACIÓN
Bien Estar
NIT. 900.208.443-9



Cll 40 # 25 - 79 El Emporio / e-mail: fundacion.bienestar2013@gmail.com / Celular: 3246814069 - 6630546

Contrato No. 50006362026
Suscrito entre el ICBF y Fundación Bien Estar
Villavicencio - Meta

ACTA DE: Inducción Buenas Prácticas de Manufactura:

1. Saludo
2. BPM
3. Varios

FECHA INICIO:	**10**	**03**	**2026**	**FECHA FINAL:**	**10**	**03**	**2026**	**LUGAR:**	**VIRTUAL MEET**
HORA INICIO	**8:00 AM**			**HORA FINAL**	**9:30 AM**				

DIRIGIDA POR:	**DIRECCIÓN TÉCNICA FUNDACIÓN BIEN ESTAR: DRA. MARY BETANCOURT VELASQUEZ**

ORDEN DEL PROCESO	1. Apertura de la jornada
	2. Presentación Expositora
	3. Presentación del Manual de BPM
	4. Presentación del Manual de PSB

DESARROLLO

Con el propósito de dar cumplimiento con las actividades de la fase de alistamiento para el contrato 50006362026, se desarrolla una jornada de inducción sobre BPM y PSB, contando con la participación del talento humano del municipio de Villavicencio adscrito al contrato mencionado.

Participantes:

Andrés Felipe Hinestroza B - Representante Legal
Juan Sebastián Davila Baquero – Apoderado Legal
Edicsson González Pereira – Revisor Fiscal
Mary Nelba Betancourt V – Directora Administrativa
Paula Andrea Álvarez – Auxiliar Administrativa
Erika Viviana Velásquez – Auxiliar Administrativa

1. APERTURA DE LA JORNADA:

El Representante Legal de la Fundación Bien Estar, saluda y da apertura a la jornada de inducción, invitando a tod@s a tener en cuenta todas las temáticas en cumplimiento del objeto contractual.

2. PRESENTACIÓN EXPOSITORA:

La Directora Técnica de FUNBI presenta a la doctora Jessica Sajary Sánchez, profesional de la Nutrición que presta sus servicios profesionales en la actualidad a la Fundación Bien Estar en programas de Primera Infancia, como expositora dentro de la jornada de capacitación.

3. PRESENTACIÓN DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:

El contenido del manual de BPM que se encuentra adjunto dentro del informe que FUNBI presenta a la Supervisión en el mes de MARZO, es socializado enfatizando que:

El documento cuenta con la introducción, justificación, glosario, objetivos, alcances, responsables, marco legal y el perfil sanitario que debe tener la unidad.

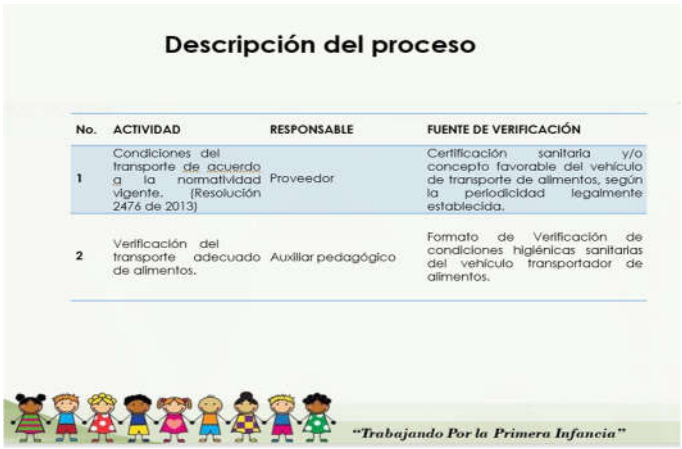
La exposición se soportó en las sgtes filminas:

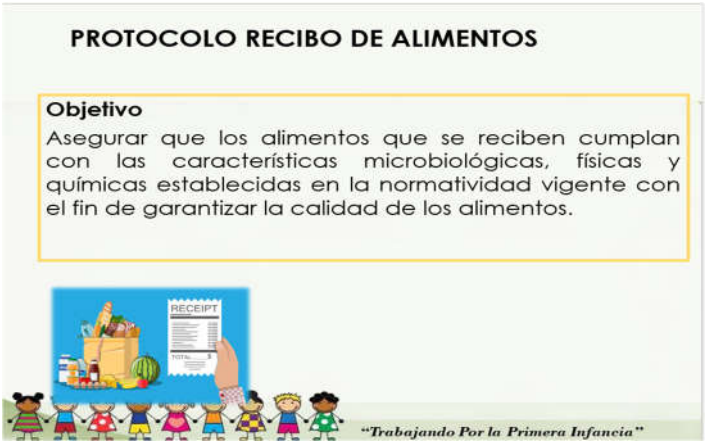












PROTOCOLO RECIBO DE ALIMENTOS

Tabla 6. Caracteristicas de los alimentos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	HUEVOS	LÁCTEOS	ALIMENTOS NO PERECEDEROS	ALIMENTOS PERECEDEROS
Aspecto general	Buen Estado general.	Libre de contaminación visual.	Libres de daños mecánicos como golpes o roeduras que provocan el deterioro del Producto que lo hagan no aptos para consumo.	Libres de descomposición por contaminación u otros aspectos que vitualicen el deterioro
Olor	Ninguno	Ninguno	Característico	Característico de descomposición.
Color	Sin manchas no propias del alimento	Sin manchas, color uniforme	Sin manchas no propias del alimento, sin presencia de moho o algún aspecto fuera de lo normal.	Sin manchas oscuras, moho o algunos aspectos fuera de lo norma.
Consistencia	Dura	Firme y dejen su forma o del producto	Firme y dependiendo del producto	Firme y dependiendo del producto
Textura	Lisa	Según el lácteo	Característico	Característico
Envase y/o embalaje	En cubeta	Limpio, debe venir en recipientes característicos del producto, no deteriorados	Bolsas y botellas plásticas sin deterioro	Bolsas plásticas sin deterioro
Almacenamiento	Mantenerse entre 0ºC y 5ºC	Refrigerado	Seco, refrigeración y congelación según el alimento.	Seco, refrigeración y congelación según el alimento.

"Trabajando Por la Primera Infancia"

PROTOCOLO RECIBO DE ALIMENTOS

Tabla 11. Criterios para evaluar la calidad de productos de panadería

Criterios de evaluación	Requisitos	Observaciones
Olor	Característico	Pan fresco. Textura suave y esponjosa.
Sabor	Ligeramente dulce o de sal	
Apariencia	Empaques limpios sin ruptura	
Color	Color blanco en el interior	
Tamaño	Corresponde a el menú de la semana en el CDI	

Tabla 12. Criterios para evaluar la calidad de productos cárnicos.

Criterios de evaluación	Requisitos	Observaciones
Olor	Ligero y característicos	Los productos cárnicos deben tener un olor normal (fresco), que diferirá según la especie (por ejemplo, vacuno, pollo...) Textura fina y magra.
Sabor		
Apariencia	Empaques limpios sin ruptura	
Color	Carne: rojo brillante (pollo: color característico)	
Tamaño	Corresponde a el menú de la semana en el CDI	

"Trabajando Por la Primera Infancia"

PROTOCOLO DE ALMACENAMIENTO



Objetivo

Asegurar y mantener la calidad de las materias primas e insumos de acuerdo al medio de conservación, para proteger los alimentos de la contaminación, descomposición y daños, dando cumplimiento a las prácticas de almacenamiento y temperaturas establecidas de acuerdo al tipo de alimentos.

"Trabajando Por la Primera Infancia"

PROTOCOLO DE ALMACENAMIENTO



"Trabajando Por la Primera Infancia"

PROTOCOLO DE ALMACENAMIENTO

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1.	Rotulado de alimentos.	Personal manipulador de alimentos bajo la supervisión del nutricionista	Sticker de rotulación
2.	Almacenamiento en congelación.		
3.	Almacenamiento en refrigeración.		
4.	Almacenamiento en seco.		



"Trabajando Por la Primera Infancia"

- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.





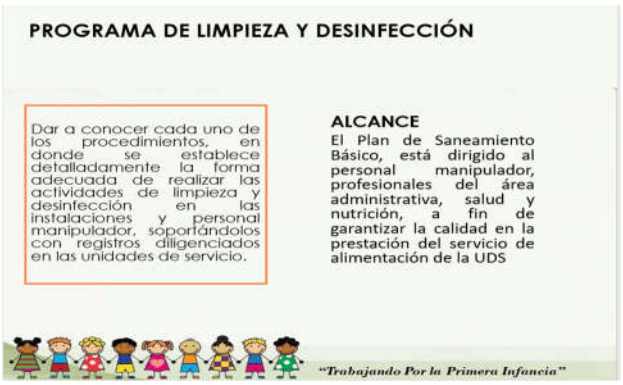
- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.
- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
- El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
- Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

"Trabajando Por la Primera Infancia"

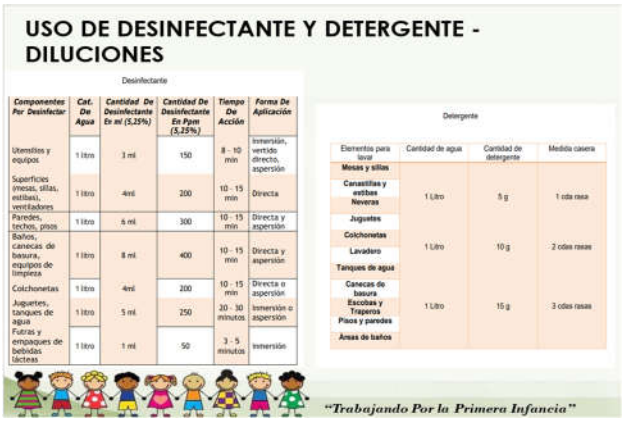
4. PRESENTACIÓN DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:

El contenido del manual de PSB que se encuentra adjunto dentro del informe que FUNBI presenta a la Supervisión en el mes de MARZO, se presentó mediante una exposición que se soportó en las siguientes filminas:





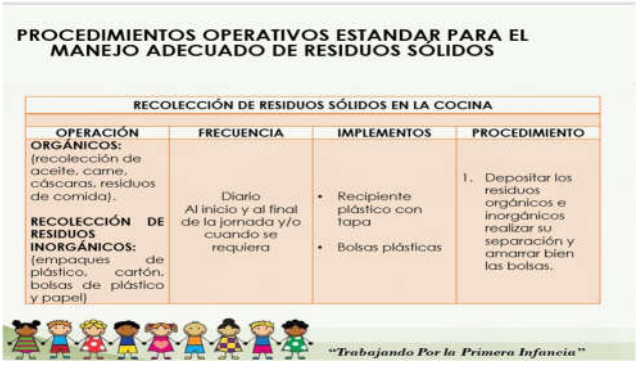






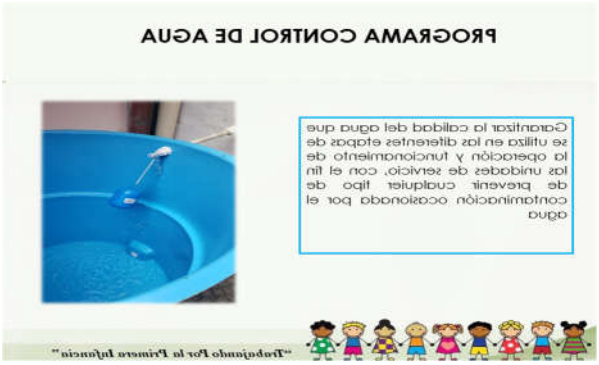














De esta manera se da por culminada la jornada de inducción y se solucionan dudas del talento humano.

Mary Nelba Betancourt Velasquez
Directora Técnica
Proyectó el Acta

Juan Sebastián Dávila Baquero
Apoderado Legal
Aprobó el Acta

FUNDACIÓN
Bien Estar
NIT. 900.208.443-9

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Comprende los programas de:



2026

Cll 40 # 25 – 79 El Emporio / e-mail: fundacion.bienestar2013@gmail.com / Celular: 3246814069 – 6630546

INTRODUCCIÓN

De acuerdo al documento CONPES 113 de 2007 se avala la política pública de SAN, que se entiende como Seguridad Alimentaria "La disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa". El consumo, por la cultura y los hábitos alimentarios, el aprovechamiento está relacionado con el estado de salud de las personas, el acceso a los servicios de salud, la calidad del agua y el saneamiento básico, y por último, la inocuidad de los alimentos está determinada por la manipulación, conservación y preparación para lo cual se requiere la normatividad, la inspección, vigilancia y control.

El marco normativo busca proteger la salud y la vida de las personas, así como la preservación de entornos saludables que enmarca el desarrollo de estrategias encaminadas a la protección del medio ambiente, se diseñan y formulan planes de saneamiento con el fin de formular y operativizar acciones relacionadas con la disponibilidad de agua potable, el manejo de residuos, la higiene y el control de plagas y vectores como acciones medulares que garantizan medios favorables y saludables. Para el caso de los estándares se trata de garantizar que el entorno en el cual va atender los niños y las niñas sea seguro, sano, favorable y protector de la salud.

Para garantizar la inocuidad de los alimentos es preciso establecer métodos, procedimientos y controles dentro de un plan de saneamiento básico, que se plasma en este manual a través de los programas de limpieza y desinfección, programa de control de residuos sólidos y líquidos, programa de control de plagas y el programa de abastecimiento y control de la calidad del agua. La implementación de los diferentes programas del plan básico nos permitirá garantizar la preparación y entrega de alimentos inocuos que realmente cumplan una función de la nutrición en la primera infancia.

MARCO LEGAL

- Constitución Política de Colombia, artículo 49.

- Decreto 2811 de 1974, Código Nacional de los Recursos Naturales Renovables y no Renovables y de Protección al Medio Ambiente.

- Ley 09 de 1979. Mediante la cual se establece los criterios generales de saneamiento básico.

- Resolución 02400 de mayo 22 de 1979. Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.

- Resolución 2674 de 2013, establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.

- Decreto 060 de 2002, por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos (HACCP).

- Decreto 1550 de 2003. Por medio del cual regula los planes de gestión integral de residuos sólidos.

- Resolución 005109 de 2005. Por la cual se establecen los requisitos técnicos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas para consumo humano.

- Ley 1098 de 2006. Código de Infancia y Adolescencia, en donde se establece el saneamiento básico como un derecho. Según el artículo 17, los niños, las niñas y los adolescentes tienen derecho a la vida, a una buena calidad de vida y a un ambiente sano en condiciones de dignidad y goce de todos sus derechos.
- Decreto 3039 de 2007. A través de la prioridad número 8 “mejorar la seguridad sanitaria y ambiental” y sus respectivas líneas de políticas.

- Resolución 0425 de 2008. La cual establece la metodología para la formulación de los planes de salud territoriales; en lo concerniente a salud ambiental, se cuenta con el eje programático de salud pública.

- El Documento CONPES 109 de 2007. Establece la Política Pública Nacional de Primera Infancia, Colombia por la Primera Infancia, que define, dentro del tercer objetivo, "promover la salud, la nutrición y los ambientes sanos desde la gestación hasta los 6 años, prevenir y atender la enfermedad, e impulsar prácticas de vida saludable y condiciones de saneamiento básico y vivienda".

- Decreto 1575 de 2007. Por el cual se crea el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.

- Resolución 2115 de 2007. Que establece el sistema para la protección y control de calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por su consumo, exceptuando el agua envasada.

- Ley 1450 de 2011. Por medio de la cual se adopta el Plan Nacional de Desarrollo 2010-2014 que establece la atención integral a la primera infancia en el marco de la Política Integral de Desarrollo y Protección Social.

- Ley 1438 de 2011, artículo primero. "Esta ley tiene como objeto el fortalecimiento del Sistema General de Seguridad Social en Salud, a través de un modelo de prestación del servicio público en salud que en el marco de la estrategia Atención Primaria en Salud permita la acción coordinada del Estado, las instituciones y la sociedad para el mejoramiento de la salud y la creación de un ambiente sano y saludable".

- Resolución 2674 de 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 del 2012 y se dictan otras disposiciones

OBJETIVOS

GENERAL

Generar condiciones adecuadas que garanticen un entorno saludable para las niñas y niños que diariamente reciben atención en los CDI.

ESPECÍFICOS

- Desarrollar e implementar el programa de limpieza y desinfección, como parte de la estrategia integral para brindar entornos saludables a través de procedimientos de limpieza y desinfección de todos los espacios y la inocuidad de los alimentos.

- Desarrollar e implementar el programa de control de residuos sólidos y líquidos como parte de la estrategia integral para brindar entornos saludables a través de acciones que permitan un manejo adecuado de los residuos generados en la institución.

- Desarrollar e implementar el programa de abastecimiento y control de la calidad del agua como estrategia fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos, la higiene personal y la sanidad de los espacios a través de actividades que permitan controlar su calidad y adecuado uso.

- Desarrollar e implementar el programa de control de plagas y vectores para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos y la transmisión de enfermedades, a través de acciones de prevención y control.

- Capacitar al personal en los diferentes programas que conforman el plan de saneamiento, con el fin de que se implemente cada programa adecuadamente.

ALCANCE

El Plan de Saneamiento Básico, está dirigido al personal manipulador, profesionales del área administrativa, salud y nutrición, a fin de garantizar la calidad en la prestación del servicio de alimentación de los CDI.

FUNDACIÓN
Bien Estar
NIT. 900.208.443-9

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Cll 40 # 25 - 79 El Emporio / e-mail: fundacion.bienestar2013@gmail.com / Celular: 3246814069 - 6630546

INTRODUCCIÓN

El programa de limpieza y desinfección es un conjunto de actividades que se aplican cuyo propósito es reducir, eliminar y evitar la proliferación de microorganismos presentes en los equipos, superficies, personal, indumentaria, planta física, área de preparación de alimentos y en general en todas las instalaciones, haciendo de este un sitio optimo en calidad e higiene en la prestación del servicio de alimentación.

El servicio de alimentación es el lugar donde se transforman las materias primas o alimentos en diferentes preparaciones a fin de que cubran los requerimientos nutricionales de los beneficiarios de los CDI, de acuerdo a minuta patrón de ICBF y ciclo de menús aprobada por nutricionista del centro zonal; es el lugar donde se manipulan alimentos ya elaborados que requieren de muchos cuidados para que su calidad no se deteriore y no afecten la salud de quienes los consumen, igualmente se deben suministrar comidas de alta calidad higiénica y nutricional para lo cual requiere de procesos específicos de tiempo y temperaturas determinadas para su almacenamiento, procesamiento, distribución y entrega, lo que implica una responsabilidad muy grande del personal que allí trabaja, puesto que maneja un aspecto fundamental en su vida: la alimentación.

El programa de limpieza y desinfección recobra gran importancia en la implementación de un plan de saneamiento básico junto con el programa de control de plagas y el programa de control de residuos sólidos y líquidos, como parte integral de las buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Como un primer paso hacia la implementación del plan de saneamiento básico y como una acción de mejoramiento se diseña el programa de limpieza y desinfección para garantizar la preparación y manipulación de los alimentos en condiciones sanitarias adecuadas, disminuyendo los riesgos inherentes en las diferentes etapas de manejo a las cuales son sometidos logrando una mejor calidad y seguridad en la prestación del servicio a los beneficiarios de los CDI.

OBJETIVOS

GENERAL

Garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas del servicio de alimentación se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección para controlar los riesgos de contaminación en los alimentos y/o preparaciones ofrecidas a los niños y niñas durante la prestación del servicio.

ESPECÍFICOS

- Definir los procedimientos de limpieza y desinfección para cada una de las aéreas, superficies, equipos, utensilios, materias primas y personal que están en contacto con los alimentos.

- Dar cumplimiento a los requisitos señalados en el Plan de Saneamiento, así como también la Resolución 2674 de 2013.

ALCANCE

Este procedimiento se aplicará específicamente en:

- **Áreas:** cocina, baño, salón, comedor, patio, terraza u otro.
- **Superficies:** mesones o mesas, gabinetes, entrepaños y/o anaqueles y ambiente.
- **Equipos y/o utensilios:** licuadora, nevera, estufa, menaje, ollas, cubertería, entre otros.
- **Materias primas y/o Insumos**: aquellos que entren en contacto con el alimento, en las diferentes etapas de la preparación de los mismos.

DEFINICIONES BÁSICAS

Limpieza: Se define como el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, etc. Este proceso, junto con un adecuado proceso de desinfección, es indispensable para controlar la presencia de los microorganismos en el ambiente.

Desinfección: Es la destrucción, inactivación o remoción de aquellos microorganismos que pueden causar infección u ocasionar otros efectos indeseables.

Detergente: Los detergentes son sustancias que tienen la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo.

Desinfectantes: Son preparaciones con propiedades germicidas, bactericidas que eliminan microrganismos patógenos. Los desinfectantes deben su acción a los ingredientes activos que contienen. Entre los principales tenemos: hipoclorito y/o, alcohol isopropílico.

Bacterias: Son organismos vivos tan pequeños que son invisibles al ojo, algunas clases pueden causar intoxicaciones alimentarias si se permite que se multipliquen y crezcan sin control (también se les llama microbios o gérmenes).

Buenas prácticas de manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas 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 se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.

Contaminación: Se define como la presencia en el ambiente de cualquier agente químico (pesticidas), físico (ruido) o biológico (microorganismos) o de una combinación de varios agentes en lugares, formas y concentraciones que representen un riesgo para la salud.

Contaminación Biológica: La contaminación biológica procede de seres vivos microscópicos como no microscópicos. Este tipo de contaminación puede llegar al alimento por medio de las manos del hombre, por contacto con alimentos contaminados o con superficies como mesas, recipientes, utensilios o equipos contaminados. También puede llegar a través de plagas que posan sus patas sobre el alimento o tienen contacto con él como es el caso de las moscas, hormigas, cucarachas, ratas, o también animales domésticos.

Contaminación Química: Se da por la determinada presencia de productos químicos en los alimentos que pueden ser nocivos a corto, mediano y largo plazo.

Contaminantes toxico ambientales: Se pueden encontrar en el medio ambiente y pueden pasar al alimento por malas prácticas de manipulación, ejemplo uso inadecuado de las concentraciones de desinfectantes.

Contaminación Física: Se considera contaminación física del alimento, cualquier objeto presente en el mismo y que no deba encontrarse allí y sea susceptible de causar daño a quien consuma el alimento, ejemplo presencia de huesos, astillas, cristales, porcelana y joyas.

GENERALIDADES

La limpieza y desinfección son dos aspectos de vital importancia, por considerarse cruciales para el aseguramiento de la calidad sanitaria de los productos alimenticios. Los procedimientos a seguir durante la limpieza y desinfección deben garantizar la eliminación de los microorganismos patógenos y no patógenos de las superficies, que entran en contacto con los alimentos, como los del ambiente que rodean la preparación y el servicio de los alimentos de tal manera que se evite la contaminación cruzada.

¿Qué es un programa de limpieza y desinfección?

Es un conjunto de actividades que son aplicadas a cada una de las áreas de proceso, para eliminar o disminuir a un mínimo aceptable la carga microbiana presente en los alimentos, equipos, utensilios, personal, planta física y en el ambiente donde se realiza el proceso.

¿Por qué se implementa el programa de limpieza y desinfección?

Porque los sistemas de aseguramiento de la calidad exigen actualmente programas de saneamiento que pueda ser aplicado fácilmente dentro de un servicio de alimentación. Adicionalmente, teniendo como referencia el decreto 60 del 24 de enero de 2002, se hace necesaria la implementación de este programa como pre-requisito para la implementación del sistema HACCP.

¿Cómo se implementa el programa de limpieza y desinfección?

Para la implementación del programa, cada CDI debe tener por escrito los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones, forma de uso de los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de limpieza y desinfección.

CONDICIONES GENERALES

Corresponde a los requisitos necesarios para una adecuada planeación e implementación de programas de limpieza y desinfección de acuerdo con las necesidades y exigencias del cada CDI.

1. **DEFINICIÓN DE LIMPIEZA:** Se define como el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, etc. Este proceso, junto con un adecuado proceso de desinfección, es indispensable para controlar la presencia de los microorganismos en el ambiente.

Objetivo

Asegurar ambientes, áreas y locaciones limpias, libres de sustancias, elementos o impurezas que entorpezcan el desarrollo de las actividades.

MÉTODOS DE LIMPIEZA

Físicos

- Succión
- Fregado (escoba, cepillos, esponjas, paños).

Agentes Químicos

- Detergentes: Agentes removedores de partículas que ayudan a reducir el tiempo de limpieza y consumo de agua, cada uno es diferente por ello se deben seguir las indicaciones de los fabricantes. Para la aplicación durante los procesos de limpieza y desinfección se recomienda los detergentes alcalinos o aquellos que liberan cloro, los cuales son más eficaces; estos detergentes permiten soltar las suciedades proteicas adheridas fuertemente a las superficies y que son difíciles de limpiar debido a su forma y tamaño. Para cualquier tipo de detergente y suciedad, la efectividad de la limpieza dependerá de varios factores básicos como: Tiempo de contacto: Los detergentes no actúan al instante, requieren de cierto tiempo para penetrar en la suciedad y desprenderla de la superficie. Detergente ideal: fácilmente soluble en agua, no corrosivo para las superficies del equipo, no toxico, efectivo contra todo tipo de suciedad, inoloro, biodegradable, de bajo costo relativo, fácilmente arrastrable por el agua, estable bajo largo tiempo de almacenamiento.

Las propiedades generales de un agente limpiador son:

✓ Completa y rápida solubilidad.

✓ No ser corrosivo a superficies metálicas.

✓ Brindar completo ablandamiento del agua o tener capacidad para acondicionar la misma.

✓ Excelente acción humectante y emulsionante de la grasa.

✓ Excelente acción solvente de los sólidos que se desean limpiar.

✓ Excelente dispersión o suspensión.

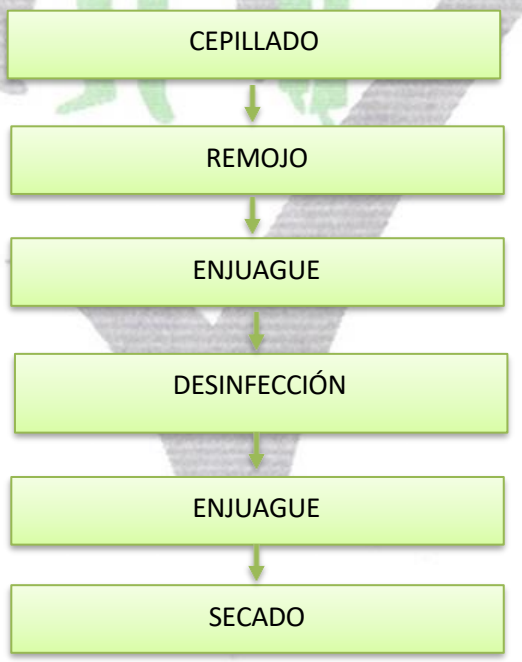
✓ Excelentes propiedades de enjuague.

✓ Acción germicida.

✓ Bajo precio.

✓ No tóxico.

FLUJOGRAMA DE LIMPIEZA NORMAL



DESINFECCIÓN

Es la destrucción, inactivación o remoción de aquellos microorganismos que pueden causar infección u ocasionar otros efectos indeseables.

Objetivos

Asegurar áreas, equipos, utensilios y alimentos inocuos, libres de microorganismos que puedan afectar la salud de los niños y talento humano de los CDI.

METODOS DE DESINFECCIÓN

Físicos
• Calor
Químicos
• Hipoclorito de sodio
• Amonio cuaternario
• Peróxido de hidrógeno
• Alcohol isopropílico

AGENTES DESINFECTANTES

Son preparaciones con propiedades germicidas, bactericidas que eliminan microrganismos patógenos. Los desinfectantes deben su acción a los ingredientes activos que contienen. Entre los principales tenemos: hipoclorito y/o, alcohol isopropílico.

Todos los desinfectantes deben ser aprobados para el uso de fábricas de alimentos y deben prepararse y aplicarse según las indicaciones del fabricante. Deben tener un amplio espectro germicida, no ser corrosivos ni tóxicos, económicos, solubles en agua, estables durante el almacenamiento y en presencia de residuos orgánicos.

El cloro y los productos que producen cloro, comprenden el grupo más grande de los agentes desinfectantes de las plantas procesadoras de alimentos. Los desinfectantes que liberan cloro son eficaces contra muchos tipos de bacterias y hongos, trabajan a temperaturas bajas y toleran el agua dura.

A continuación, se mencionan algunas recomendaciones acerca de los desinfectantes:

- Deben tener una buena concentración de ingredientes activos, lo cual garantizará su efectividad y poder residual.

- Si son desinfectantes pueden tener un aroma agradable, pero si no lo tiene, se le puede adicionar esencias aromáticas, las cuales no alteran en absoluto el poder del ingrediente activo.
- No deben contener sustancias tóxicas para el organismo humano o para animales menores, esto quiere decir, que al aplicarse el producto este no contamine.

TIPO	EJEMPLOS	USOS
Amonios Cuaternarios	Cloruro de Benzalconio	Lavado (limpieza, desinfección atmosférica (nebulización), desinfección de superficies
	Cloruros de Alquil-metil-bencil amonio (Timsen)	
Aldehídos	Glutaraldehído	desinfección por inmersión, desinfección atmosférica (nebulización)
	Formaldehído	
Derivados de Aminoglicina	Tego 51	Lavado (limpieza, desinfección atmosférica (nebulización), desinfección de superficies
Clorados	Hipoclorito de Sodio	desinfección por inmersión , desinfección de pisos, superficies y tuberías
	Dióxido de Cloro (ClO2)	
Compuestos de Yodo	Yodóforos	desinfección por inmersión, desinfección de manos, desinfección de pisos, superficies y tuberías
Isotiazolinonas	Kathon	Preservativo, superficies, tuberías
Alcoholes	Alcohol Etílico 70%	desinfección de manos, desinfección de superficies
	Alcohol Isopropílico 71%-90%	
Fenólicos	Fenol	desinfección de superficies
	Cresol	
Peróxido de Hidrógeno	Peróxido de Hidrógeno	desinfección de tuberías y superficies
Ozono	Ozono	desinfección de tuberías y sistemas de agua
Triclorocarbanilida	Triclosan	Lavado de manos, preservativo
Hexidinas	Ciclohexidina	Lavado de manos

LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

- Como primer paso en todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas.
- El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el procedimiento respectivo que en este apartado se define denominado "Procedimiento a seguir para la preparación de las soluciones de detergentes y desinfectantes".
- La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, 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.
- El paso siguiente es enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja, cepillo o escoba.
- Una vez que toda la superficie esté en contacto con el jabón diluido, se procede a restregar las superficies meticulosamente de modo que toda el área que está siendo tratada se encuentre completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo 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.
- El enjuague final se hace con suficiente agua potable de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.
- 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.
- 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.
- La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia, para lo cual se utiliza una disolución agente desinfectante siguiendo las recomendaciones de la ficha técnica del producto a utilizar.
- Se deja el desinfectante el tiempo de contacto determinado en la ficha técnica del producto.

NORMAS PARA EL INGRESO AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- Ninguna persona ajena al Servicio de Alimentación puede ingresar sin ser autorizada.
- Toda persona que ingrese al servicio debe utilizar los siguientes elementos bata, delantal, gorro, tapa bocas, zapatos cerrados. Todo debidamente limpio.
- Lave las manos adecuadamente, según el procedimiento establecido.
- Durante el tiempo que permanezca en el Servicio, debe usar correctamente el gorro y el tapabocas.
- Ninguna persona debe ingresar sus pertenencias a las áreas de producción y almacenamiento.
- Dentro del servicio de alimentación no se debe portar ningún tipo de joyas, ya sean relojes, pulseras, anillos, aretes, entre otras.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

Son aquellos procedimientos escritos que describen y explican cómo realizar una tarea para lograr un fin específico de la mejor manera posible. Existen varias operaciones/actividades, además de las de limpieza y desinfección, que se llevan a cabo en un servicio de alimentos que resulta conveniente estandarizar y dejar constancia escrita de ello para evitar errores que pudieran atentar contra la inocuidad del producto final.

Los POES también pueden definirse como prácticas y procedimientos de saneamiento que un servicio de alimentación debe desarrollar e implementar para prevenir la contaminación directa o la adulteración de los alimentos que allí se producen, elaboran, fraccionan y/o comercializan.

Los POES deben:

- Identificar los procedimientos que serán realizados previo al inicio de las operaciones (POES pre operacionales) y describir como mínimo la higiene de las superficies o instalaciones en contacto con los alimentos, equipamiento y utensilios.
- Especificar la frecuencia con la que cada procedimiento se realizará e identificar al empleado responsable por la implementación y mantenimiento de los procedimientos.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los procedimientos establecidos, se realizan durante la alternancia antes, durante y después de utilizarlas teniendo en cuenta el tipo de área, equipo y utensilio, según sus características y nivel de uso. Para el caso de la entrega de RPP (de acuerdo a lo indicado por ICBF para la modalidad)se aplican los procesos de limpieza y desinfección de las áreas utilizadas antes, durante y después.

POES - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN GENERAL PAREDES (incluye los interruptores de luz) Y TECHOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	
LIMPIEZA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja todos los equipos, menaje y demás elementos que se encuentre en las superficies de la cocina mesón, estufa. 3. Retire el polvo y suciedad con una toalla limpia y seca. 4. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo/esponja restriegue hasta remover grasa y suciedad. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir.
DESINFECCIÓN	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1 litro agua en un balde plástico. 2. Una vez se tenga la solución de hipoclorito aplique en el área y deja actuar por 10 a 15 minutos, en los casos que sea posible aplicar solución desinfectante directa, se puede realizar evitando el deterioro de las áreas. Si no es posible en el momento aplicar directamente la solución desinfectante, se puede realizar con un paño limpio y debidamente desinfectado. 3. No enjuague (no aplique agua), si es necesario escurrir hágalo con elementos limpios y desinfectados.
FRECUENCIA	Limpieza y Desinfección de manera diaria debido a la pandemia por coronavirus, antes y después de cada procedimiento y cada vez que se considere pertinente.
ELEMENTOS UTILIZADOS	• Tapabocas • Guantes plásticos • Cepillo • Agua • Detergente • Hipoclorito • Toallas
RESPONSABLE	Personal manipulador de alimentos
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora

POES - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN VENTANAS DEL S.A	
LIMPIEZA	1. Use guantes plásticos para iniciar actividad. 2. Elimine los residuos visibles con un paño 3. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue el área con esponja. 4. Enjuague con abundante agua
DESINFECCIÓN	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito 3. Aplique en el área y dejar actuar 4. No enjuague.
FRECUENCIA	Limpieza semanal y desinfección diaria antes y después del servicio mientras continua la contingencia por coronavirus.
ELEMENTOS UTILIZADOS	• Tapabocas • Guantes plásticos • Cepillo • Agua • Detergente • Hipoclorito • Toallas • Bolsa plástica
RESPONSABLE	Personal manipulador de alimentos
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora

POES - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN MESONES DEL S.A	
LIMPIEZA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja todos los equipos, menaje y demás elementos que se encuentre en las superficies del mesón. 3. Recoja los residuos y dispónganlos en una bolsa plástica. 4. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue con esponja hasta remover grasa y suciedad. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir
DESINFECCIÓN	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico.

	2. Aplique en el área y deja actuar de 10 a 15 minutos. En caso de no poder aplicar directamente se puede realizar con un paño impregnado en solución desinfectante. 3. No enjuague, deje escurrir, o elimine el exceso de solución desinfectante con un paño limpio y desinfectado.
FRECUENCIA	Limpieza y Desinfección diaria antes y después de cada tiempo de alimentación o cada vez que se requiera.
ELEMENTOS UTILIZADOS	• Tapabocas • Guantes plásticos • Agua • Detergente • Hipoclorito • Toallas • Bolsa plástica
RESPONSABLE	Personal manipulador de alimentos
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora

POES - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PISOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.	
LIMPIEZA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar actividad. 2. Barra de adentro hacia afuera, moviendo equipos de cocina (estufa y nevera). 3. Recoja los residuos y dispóngalos en bolsa plástica. 4. Prepare solución de agua con detergente y cepille hasta remover grasa y mugre de la superficie. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir
DESINFECCIÓN	Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 1. Sumerja un trapero limpio en la solución de hipoclorito. (Para los días de aseo general, aplique la solución de hipoclorito y agua de manera directa). 2. Aplique en el área y deje actuar de 10 a 15 minutos 3. No enjuague y si es necesario escurra con trapero limpio y desinfectado.
FRECUENCIA	Limpieza y Desinfección diaria mínimo antes y después del uso. Sin embargo, se recomienda aplicar el proceso más veces durante el día, optimizando el cumplimiento de condiciones higiénico- sanitarias indicadas en el protocolo de bioseguridad.
ELEMENTOS UTILIZADOS	• Tapabocas • Guantes plásticos • Escoba • Recogedor

	• Bolsa plástica • Balde plástico • Agua • Detergente • Hipoclorito
RESPONSABLE	Manipuladora de alimentos
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora

POES - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUERTAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (incluye rejas y manijas)	
LIMPIEZA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Tome una toalla limpia y seca. 3. Recoja el polvo. 4. Prepare solución con detergente y con esponja abrasiva restriegue hasta que remueva la mugre y grasa del área. 5. Enjuague con abundante agua y deje escurrir
DESINFECCIÓN	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito y aplique en el área y deje secar. 3. No enjuague
FRECUENCIA	Limpieza y Desinfección de manera diaria debido a la pandemia por coronavirus de manera constante (principalmente manijas y/o chapas)
ELEMENTOS UTILIZADOS	• Tapabocas • Guantes plásticos • Toallas • Esponja abrasiva • Balde plástico • Agua • Detergente • Hipoclorito
RESPONSABLE	Manipuladoras de alimentos
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora

POES - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CANECAS DEL S.A	
LIMPIEZA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación.

	3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva o cepillo restriegue piso, paredes y tapa de la caneca. 4. Enjuague con abundante agua. Se deja escurrir
DESINFECCIÓN	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Aplique en el área deje actuar por 10 minutos. 3. No enjuague y deje escurrir
FRECUENCIA	Limpieza y Desinfección al desocuparlas de manera diaria.
ELEMENTOS UTILIZADOS	• Tapabocas • Guantes plásticos • Esponja y/o cepillo • Balde plástico • Agua • Detergente • Hipoclorito
RESPONSABLE	Personal manipulador de alimentos
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora

ÁREA DE COCINA – MENAJE, UTENSILIOS Y EQUIPOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

POES - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PLATOS, VASOS , POCILLOS Y CUBIERTOS (CUCHARAS, TENEDORES Y CUCHILLOS)	
LIMPIEZA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar esta actividad. 2. Retire los restos de comida y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja restriegue hasta remover la mugre y la grasa del utensilio. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.
DESINFECCIÓN	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 3ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja platos, vasos y pocillos y deje actuar de 8 a 10 minutos. 3. Deje escurrir y deje secar sin enjuagar. Sin embargo, si es necesario volverlos a utilizar inmediatamente después de desinfectarlos, juagar con agua potable.
FRECUENCIA	Limpieza y Desinfección antes y después que se utilicen
ELEMENTOS UTILIZADOS	• Tapabocas • Guantes plásticos • Toallas • Esponja y/o cepillo • Balde plástico

	• Agua • Detergente • Hipoclorito
RESPONSABLE	Personal manipulador de alimentos
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora

POES - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN NEVERA	
LIMPIEZA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar esta actividad. 2. Retire de la nevera todos los alimentos y residuos, estos últimos dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja restriegue hasta remover la suciedad del área. 4. Con una toalla limpia y seca reitere la suciedad disuelta en el detergente.
DESINFECCIÓN	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 3ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en solución de hipoclorito y aplique en el área. 3. Deje secar no enjuague
FRECUENCIA	Limpieza general semanal y Desinfección diaria.
ELEMENTOS UTILIZADOS	• Tapabocas • Guantes plásticos • Toallas • Bolsa plástica • Toallas • Esponja • Balde plástico • Agua • Detergente • Hipoclorito
RESPONSABLE	Personal manipulador de alimentos
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora

POES - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ESTUFA	
LIMPIEZA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar esta actividad 2. Retire los residuos, dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos.

	3. Prepare una solución de agua con detergente/desengrasante y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la grasa y suciedad. Con una toalla limpia y seca reitere la suciedad disuelta en el detergente.
DESINFECCIÓN	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 3ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Aplique la solución desinfectante deje actuar de 8 a 10 minutos. En caso de no poder aplicar la solución de manera directa se puede utilizar una toalla limpia impregnada en la solución de hipoclorito aplicándola en la estufa. 3. No enjuague, sin embargo, para evitar el deterioro del equipo dejar escurrir cada una de las partes por separado o de ser necesario escurrir con un paño debidamente desinfectado.
FRECUENCIA	Limpieza y Desinfección dos veces por semana de manera general (desmontando partes removibles), sin embargo, de manera diaria se realizará el proceso o cada vez que se considere necesario durante el día.
ELEMENTOS UTILIZADOS	• Tapabocas • Guantes plásticos • Toallas • Bolsa plástica • Toallas • Esponja abrasiva • Balde plástico • Agua • Detergente
RESPONSABLE	Personal manipulador de alimentos
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora

POES - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN LICUADORA	
LIMPIEZA	1. Use guantes plásticos para iniciar esta actividad. 2. Desenrosque la base de la licuadora, retire los restos de alimentos y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua con detergente y frote con esponja la base de la licuadora y limpie con un paño. En el caso del vaso, enjuague con abundante agua y deje escurrir.
DESINFECCIÓN	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 3ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja el vaso de la licuadora en la solución de hipoclorito y deje actuar de 8 a 10 minutos.

	3. Deje escurrir y secar antes de utilizarla o juagarla con abundante agua potable. 4. Para el caso de la base solo se debe realizar la limpieza y desinfección con un paño.
FRECUENCIA	Limpieza y Desinfección antes y después de utilizarla
ELEMENTOS UTILIZADOS	• Hipoclorito • Tapabocas • Guantes plásticos • Toallas • Bolsa plástica • Toallas • Esponja • Balde plástico • Agua • Detergente
RESPONSABLE	Personal manipulador de alimentos
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora

ÁREA: BAÑO

POES - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PAREDES (incluye interruptores de luz) Y TECHO	
LIMPIEZA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja elementos de aseo que se encuentren en el baño. 3. Prepare solución de agua con detergente y restriegue con cepillo hasta remover la suciedad del área. 4. Quite el exceso de detergente con agua limpia.
DESINFECCIÓN	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8ml por cada 1 litro agua en un balde plástico 2. Aplique la solución con el desinfectante y deje escurrir. En caso de volver a utilizar las instalaciones sanitarias de manera inmediata después de la limpieza y desinfección, se puede escurrir con un paño limpio y desinfectado. 3. No enjuague.
FRECUENCIA	Limpieza y Desinfección diaria antes y después de utilizarlos.
ELEMENTOS UTILIZADOS	• Tapabocas • Guantes plásticos • Cepillo • Agua • Detergente

	• Hipoclorito • Toallas
RESPONSABLE	Personal de servicios generales
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora

POES - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN LAVAMANOS (manijas) Y ACCESORIOS	
LIMPIEZA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja elementos de aseo que se encuentren en el lavamanos y accesorios. 3. Retire con una toalla limpia y seca el polvo y suciedad adherida. 4. Prepare solución de agua con detergente y restriegue con esponja abrasiva hasta remover la suciedad del lavamanos y sus accesorios. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir.
DESINFECCIÓN	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8ml por cada 1litro agua en un balde plástico 2. Aplique en esta área y deje actuar por 10-15 minutos, deje escurrir. 3. No enjuague.
FRECUENCIA	Limpieza y Desinfección diaria antes y después de utilizarlos.
ELEMENTOS UTILIZADOS	• Tapabocas • Guantes plásticos • Toallas • Esponja abrasiva • Agua • Detergente • Hipoclorito
RESPONSABLE	Personal de servicios generales
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora

POES - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PISOS DEL AREA DE BAÑOS	
LIMPIEZA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Barra con una escoba de adentro hacia afuera recoja los residuos y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos ordinarios. 3. Prepare una solución de agua con detergente. 4. Restriegue con cepillo el piso hasta remover la suciedad. 5. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.
DESINFECCIÓN	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8ml por cada 1 litro agua en un balde plástico.

	2. Aplique en el área deje actuar por 10-15 minutos. Deje escurrir. 3. No enjuague. En caso de ser necesario escurra con un trapero limpio y desinfectado, evitando el estancamiento de agua y posibles accidentes por deslizamiento.
FRECUENCIA	Limpieza y Desinfección diaria antes y después de su uso
ELEMENTOS UTILIZADOS	• Tapabocas • Guantes plásticos • Bolsa plástica • Escoba • Cepillo • Balde plástico • Agua • Detergente • Hipoclorito
RESPONSABLE	Personal de servicios generales
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora
POES - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUERTAS (incluye manijas y/o chapas)	
LIMPIEZA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Retire el polvo con una toalla limpia y seca 3. Prepare solución con detergente y con esponja abrasiva restriegue hasta que remueva la mugre y grasa del área. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir
DESINFECCIÓN	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 4. Prepare una solución de hipoclorito de 8ml por cada 1litro agua en un balde plástico 5. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 6. Aplique en esta área y deje secar 7. No enjuague.
FRECUENCIA	Limpieza y Desinfección de manera diaria cada vez que se realiza el aseo.
ELEMENTOS UTILIZADOS	• Tapabocas • Guantes plásticos • Toallas • Esponja abrasiva • Balde plástico • Agua • Detergente • Hipoclorito
RESPONSABLE	Personal de servicios generales
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora

POES - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN BACENILLA	
LIMPIEZA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Elimine las heces en el sanitario. 3. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo restriegue hasta que remueva toda la suciedad y restos de heces. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir
DESINFECCIÓN	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8ml por cada 1litro agua en un valde. 2. Aplique la solución desinfectante de manera directa, deje actuar de 10 a 15 minutos y dejar escurrir. En caso de que no sea posible aplicar la solución desinfectante de manera directa, puede realizarlo por aspersión (rociar), iniciando desde la parte exterior hacia el interior y deje escurrir. 3. No enjuague. En caso de ser necesario escurrir el área, se debe realizar con un paño limpio y desinfectado.
FRECUENCIA	Limpieza y Desinfección cada vez que se utilice durante la jornada diaria.
ELEMENTOS UTILIZADOS	• Tapabocas • Guantes plásticos • Cepillo • Balde plástico • Agua • Detergente • Hipoclorito
RESPONSABLE	Personal de servicios generales
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora

POES - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CANECA	
LIMPIEZA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva o cepillo restriega piso, paredes internas, externas y tapa.
DESINFECCIÓN	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8ml por cada 1litro agua en un balde plástico 2. Aplique la solución desinfectante, deje actuar por 10 minutos y deje escurrir. 3. No enjuague
FRECUENCIA	Limpieza y Desinfección diaria una vez se desocupe.

ELEMENTOS UTILIZADOS	• Tapabocas • Guantes plásticos • Esponja abrasiva y/o cepillo • Balde plástico • Agua • Detergente • Hipoclorito
RESPONSABLE	Personal de servicios generales
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora

ÁREA SALÓN, OFICINA, COMEDOR Y DEMÁS INSTALACIONES

POES - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PAREDES (Manijas y barnadas) Y TECHO	
LIMPIEZA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja todos los juguetes, mesas, sillas, mobiliario y demás elementos presentes en el área. 3. Retire la suciedad que se encuentre en el área 4. Prepare solución de agua con detergente y con un cepillo/esponja restriegue hasta remover la suciedad. 5. Elimine el exceso de jabón con agua potable.
DESINFECCIÓN	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Aplique la solución de manera directa o en su defecto, sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito y aplique 3. Aplique en el área y deje secar 4. No enjuague
FRECUENCIA	Limpieza y Desinfección diaria antes y después del servicio
ELEMENTOS UTILIZADOS	• Tapabocas • Guantes plásticos • Toallas • Esponja y/o cepillo • Agua • Detergente • Hipoclorito
RESPONSABLE	Personal de servicios generales
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora

POES - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN MESAS Y SILLAS	
LIMPIEZA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Tome una toalla limpia y seca recoja los residuos de alimentos y dispóngalos en una bolsa plástica. 3. Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la mugre y grasa del área. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.
DESINFECCIÓN	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico 2. Aplique en el área y deje actuar de 10 a 15 minutos. En caso de no lograr aplicar de manera directa la solución desinfectante, sumerja una toalla en la solución de hipoclorito y aplique en el área. 3. No enjuague.
FRECUENCIA	Limpieza y Desinfección diaria antes y después de cada momento de comida.
ELEMENTOS UTILIZADOS	• Tapabocas • Guantes plásticos • Toallas • Esponja abrasiva • Balde plástico • Agua • Detergente • Hipoclorito
RESPONSABLE	Personal de servicios generales
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora

POES - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PISOS	
LIMPIEZA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja los residuos con una escoba barriendo de adentro hacia afuera y dispóngalos en una bolsa plástica. 3. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue con cepillo el piso hasta remover la suciedad. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.
DESINFECCIÓN	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico 5. Aplique la cantidad de la solución de manera directa o sumerja un trapero limpio en la solución de hipoclorito y aplique en el área. Deje actuar de 10 a 15 minutos. 6. No enjuague, si es necesario escurrir el exceso de agua, se requiere utilizar elementos limpios y desinfectados.

FRECUENCIA	Limpieza y Desinfección diaria antes y después del uso de las áreas o las veces que sean necesarias con el fin de optimizar el cumplimiento de condiciones higiénico- sanitarias del protocolo de bioseguridad.
ELEMENTOS UTILIZADOS	• Tapabocas • Guantes plásticos • Escoba • Cepillo • Balde plástico • Agua • Detergente • Hipoclorito
RESPONSABLE	Personal de servicios generales
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora

POES - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN MATERIAL DIDÁCTICO Y MOBILIARIO	
LIMPIEZA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Retire el polvo y suciedad adherida con una toalla limpia y seca. 3. Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la suciedad 4. Retire la suciedad disuelta en el detergente con una toalla limpia, si los elementos son resistentes al agua, se deben lavar con abundante agua.
DESINFECCIÓN	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 7. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro agua en un balde plástico 8. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito y aplique en el área. En caso de material resistente al agua se puede sumergir en la solución preparada y deje actuar por 15 minutos. 9. No enjuague, deje escurrir y secar antes de guardar. Nota: Con el fin de seguir las indicaciones del protocolo de bioseguridad, se puede utilizar por aspersión producto como el alcohol etílico.
FRECUENCIA	Limpieza semanal o cada vez que se requiera y Desinfección diaria antes y después del uso.
ELEMENTOS UTILIZADOS	• Tapabocas

	• Guantes plásticos • Toallas • Esponja abrasiva • Balde plástico • Agua • Detergente • Hipoclorito
RESPONSABLE	Personal de servicios generales y/o auxiliares pedagógicas
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora

POES - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CANECA	
LIMPIEZA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva o cepillo restriegue piso, paredes internas, externas y tapa de la caneca. 4. Enjuague con abundante agua se deja escurrir.
DESINFECCIÓN	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro agua en un balde plástico 2. Aplique la solución por 10 minutos y deje escurrir 3. No enjuague
FRECUENCIA	Limpieza y Desinfección diaria al desocuparlo.
ELEMENTOS UTILIZADOS	• Tapabocas • Guantes plásticos • Esponja abrasiva y/o cepillo • Balde plástico • Agua • Detergente • Hipoclorito
RESPONSABLE	Personal de servicios generales
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora

POES – DESINFECCIÓN DE EQUIPOS DE COMPUTO	
DESINFECCIÓN	1. Con precaución utilice un paño impregnado con alcohol y realice el proceso de desinfección del equipo que se está manejando. Nota: con el fin de evitar inconvenientes, se recomienda que el personal que utiliza los equipos, aplique la desinfección

FRECUENCIA	Diaria cada dos horas o cada vez que se requiera
ELEMENTOS UTILIZADOS	• Tapabocas • Guantes plásticos • Toallas • Esponja abrasiva • Balde plástico • Agua • Detergente • Hipoclorito
RESPONSABLE	Talento humano encargado o dueño del equipo de cómputo, bajo el direccionamiento del personal de servicios generales.
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora

POES - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN FORROS DE LAS COLCHONETAS	
LIMPIEZA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la suciedad. 3. Retire la suciedad disuelta en el detergente Con una toalla limpia. En caso de lograr retirar el forro, lavar con abundante agua.
DESINFECCIÓN	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 2. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro agua en un balde plástico 3. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito, escurra y aplique en la colchoneta. 4. No enjuague NOTA: en caso de las fundas o forros de tela, es importante lavarlos de manera semanal dependiendo de su uso. Evitar el uso del hipoclorito de manera directa ya que puede deteriorarlos, sin embargo, se debe realizar desinfección con alcohol cada vez que se utilizan.
FRECUENCIA	Limpieza general semanal y la desinfección se debe realizar de manera diaria antes y después del uso
ELEMENTOS UTILIZADOS	• Tapabocas • Guantes plásticos • Toallas • Esponja abrasiva • Balde plástico • Agua • Detergente • Hipoclorito

RESPONSABLE	Personal de servicios generales y/o auxiliares pedagógicas
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

POES - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ALIMENTOS (FRUTAS, VERDURAS Y HUEVOS)	
LIMPIEZA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Seleccione las frutas y verduras de acuerdo a su aspecto físico como la apariencia, uniformidad (tamaño, forma, color, madurez) y ausencia de defectos. 3. Sumerja en un recipiente plástico con agua limpia las frutas/verduras escogidas removiendo completamente la suciedad. 4. Elimine la parte sucia y/o en mal estado con el cuchillo limpio. 5. Enjuague con abundante agua se deja escurrir. NOTA: Para el caso de los huevos se realiza el mismo proceso de selección del producto en buen estado y se procede a lavar y desinfectar, con el fin de disminuir su carga microbiana.
DESINFECCIÓN	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 1ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja las materias primas y deje actuar por 5 minutos. 3. Enjuague con abundante agua potable.
FRECUENCIA	Limpieza y Desinfección diaria de acuerdo a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.
ELEMENTOS UTILIZADOS	• Tapabocas • Guantes plásticos • Cuchillo • Recipiente plástico • Agua • Hipoclorito
RESPONSABLE	Personal manipulador de alimentos
SUPERVISA	Nutricionista Dietista y/o coordinadora

Nota: Con el fin de dar cumplimiento al protocolo de bioseguridad establecido por ICBF como medidas de prevención del COVID-19, la UDS se aumenta la frecuencia de los procesos de limpieza y desinfección en cada una de las áreas mencionadas anteriormente.

CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR

Alimentos, áreas, superficies o equipos a desinfectar	Cantidad de Hipoclorito de sodio a utilizar (5%) por cada litro de agua.	Cantidad de hipoclorito para 3 litros de agua	Cantidad de hipoclorito para 5 litros de agua	Cantidad de hipoclorito para 10 litros de agua	Cantidad de hipoclorito para 15 litros de agua	Cantidad de hipoclorito para 20 litros de agua	Concentración del hipoclorito de sodio	Tiempo de exposición
Frutas, verduras y huevos	1 ml * 1lt de agua	3 ml	5 ml	10 ml	15 ml	20 ml	50 ppm	5 minutos
Baños (superficies y accesorios)	8ml* 1lt agua	24 ml	40 ml	80 ml	120 ml	160 ml	400 ppm	10 a 15 minutos
Tanques de almacenamiento de agua	8ml* 1lt agua	24 ml	40 ml	80 ml	120 ml	160 ml	400 ppm	30 minutos
Menaje y Cubiertos	3ml*1lt de agua	9 ml	15 ml	30 ml	45 ml	60 ml	150 ppm	8 a 10 minutos
Equipos de Cocina (nevera, estufa y utensilios)	3ml*1lt de agua	9 ml	15 ml	30 ml	45 ml	60 ml	150 ppm	8 a 10 minutos
Cocina (techos, pisos y mesones)	4ml * 1lt de agua	12 ml	20 ml	40 ml	60 ml	80 ml	200 ppm	10 a 15 minutos
Salón, oficina y comedor (Superficies)	4 ml* 1 lt de agua	12 ml	20 ml	40 ml	60 ml	80 ml	200 ppm	10 a 15 minutos
Mesas y Sillas	4ml* 1lt de agua	12 ml	20 ml	40 ml	60 ml	80 ml	200 ppm	10 a 15 minutos
Material Didáctico, Mobiliario y Forros colchonetas	2ml* 1lt de agua	6 ml	10 ml	20 ml	30 ml	40 ml	100 ppm	15 minutos
Canecas, Traperos y utensilios de aseo	5ml*1lt de agua	15 ml	25 ml	50 ml	75 ml	100 ml	250 ppm	10min
Ambientes	6ml *1lt de agua	18 ml	30 ml				300 ppm	N.A

OBSERVACIONES: Usar jeringas sin agujas para la dosificación de la solución de Hipoclorito de forma exclusiva para cada área, conservar en un lugar libre de contaminación y lejos del alcance de los niños y niñas.
Emplear baldes y/o recipientes plásticos exclusivos para cada área, emplear escobas, cepillos, traperos y demás elementos de aseo exclusivos por área.

Para el caso de los computadores, se requiere que se haga la desinfección con alcohol etílico con un paño. Con el fin de evitar su deterioro, permita que la persona que esta utilizando el equipo, realice el proceso.

CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR CUANDO SE EVIDENCIEN BROTES DE ENFERMEDADE INFECTO CONTAGIOSAS EN LOS NIÑOS (AS) QUE ASISTEN A LA UDS

Alimentos, áreas, superficies o equipos a desinfectar	Hipoclorito Comercial al 5% ml/L de agua	Concentración del hipoclorito	Tiempo de exposición
Baños (superficies, accesorios y bacenillas)	10 ml* 1lt de agua	500 ppm	35 min
Menaje y Cubiertos	5 ml * 1lt de agua	250 ppm	15 min
Cocina(superficies y mesones)	8 ml * 1lt de agua	400 ppm	30 minutos
Salón/comedor (Superficies)	8 ml* 1 lt de agua	400 ppm	30 minutos
Mesas y Sillas del Comedor	4ml* 1lt de agua	200 pm	20 minutos

Forros de colchonetas	8 ml* 1lt de agua	400 ppm	20 min
Material Didáctico y Mobiliarios	5 ml * 1lt de agua	250 ppm	20 min
Canecas, Traperos y utensilios de aseo	10 ml*1lt de agua	500 ppm	20 min
Ambientes	4 ml * 1lt de agua	200 ppm	N.A

RECOMENDACIONES PARA EL MANEJO DE SUSTANCIAS QUIMICAS

En el momento de emplear el hipoclorito como desinfectante, se debe tener en cuenta ciertas pautas generales:

- Se emplea en forma líquida.
- Se debe preparar diariamente antes de su empleo.
- Utilizar recipientes que no sean metálicos y rotularlos.
- Mantener en un lugar fresco, seco y alejado de la luz directa.
- Utilizar la concentración según lo establecido.
- Utilizar medidas de protección personal.
- Garantizar ventilación en el momento de utilizarlo.
- Nunca aplicar al tanteo o cálculo de ojo.

La preparación del desinfectante a base de cloro exige una dosificación precisa, para lo cual se requiere conocer la concentración del hipoclorito, que generalmente se expresa en "partes por millón" (ppm). Para explicar la fórmula, podemos utilizar la siguiente nomenclatura:

- CD = Concentración (ppm) deseada de la solución desinfectante que se quiere preparar.
- CC = Concentración (ppm) conocida del hipoclorito (en su presentación comercial).
- VS = Volumen de solución que se desea preparar (en mililitros o centímetros cúbicos [cc]).
- VP = Volumen de producto (hipoclorito en este caso) que se debe mezclar.

La fórmula es: $VP = \frac{CD \times VS}{CC}$

Entonces si, por ejemplo, se desea preparar un litro (1000 cc) de desinfectante, con una concentración del 0,2% (2.000 ppm) a partir de un hipoclorito que viene con una concentración del 5% (50.000ppm) en su presentación comercial, aplicando la fórmula tenemos:

$VP = \frac{2.000}{50.000} \times 1000 = 40 \text{ cc}$

Es decir, que debemos mezclar 40 cc del hipoclorito en su presentación comercial con un litro de agua para llegar a tener un litro de solución desinfectante al 0,2% de concentración.

RECOMENDACIONES PARA EL MANEJO DE LÍQUIDOS DESINFECTANTES

- Usar guantes, mascarilla y protector ocular para el manejo de estos líquidos.
- Preparar o usar solo la cantidad necesaria en la tarea a realizar, para evitar desperdicio y contaminación.
- Mantener los recipientes que contienen desinfectantes perfectamente identificados.
- Mantener la hoja de seguridad del desinfectante en el sitio donde se maneja.
- Mantener en área restringida los líquidos desinfectados y respetar las compatibilidades en caso de que se almacenen con otras sustancias químicas.
- Respetar las diluciones, ya que por debajo de su concentración ordenada no actúan efectivamente y las concentraciones exageradas dañan los elementos y equipos y producen efectos negativos a la salud humana y el medio ambiente.
- Lavar con abundante solución salina y notificar de inmediato en caso de salpicadura en ojos y mucosa.

ALMACENAMIENTO DE SUSTANCIAS QUIMICAS:

- Teniendo en cuenta que se utilizan productos para la limpieza y desinfección, el CDI tiene un área especifica para el almacenamiento de los productos químicos los cuales serán almacenados de acuerdo a la matriz de compatibilidad y de acuerdo a las recomendaciones dadas en las fichas técnicas y hojas de seguridad.

- El área debe estar demarcada y debe evitar el acceso a los niños y niñas del CDI.

- Los productos utilizados en el servicio de alimentación deben ser de uso diario, ubicados temporalmente en el área de lavado, por lo cual no se podrá almacenar de manera permanente productos químicos.

- El área se debe mantener en adecuadas condiciones de limpieza, evitando la acumulación de recipientes vacíos.

- En el caso de reempacar producto químico, se debe tener en cuenta los elementos de protección personal y deben ser debidamente rotulados.

FORMATOS Y ANEXOS

FUNDACIÓN BIEN - ESTAR

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AULAS Y OTRAS AREAS

UNIDAD DE SERVICIO: MES:

Zona/ Utensilio	Proceso	Producto a usar	Dosificación	Tiempo de exposición	Frecuencia	Verificación																				Responsable
						Semana del ___ al					Semana del ___ al					Semana del ___ al					Semana del ___ al				
						L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
SALONES Y OFICINAS																										
MESAS, SILLAS Y ESCRITORIOS	Limpieza																									
	Desinfección																									
PISOS Y PAREDES (interruptores de luz)	Limpieza																									
	Desinfección																									
COMPUTADORES	Desinfección																									
VENTANAS Y PUERTAS (manijas)																										
COMEDOR																										
MESAS Y SILLAS	Limpieza																									
	Desinfección																									
PISOS Y PAREDES (interruptores de luz)	Limpieza																									
	Desinfección																									
BAÑOS																										
SANITARIOS, LAVAMANOS (manijas, pisos y paredes)	Limpieza																									
	Desinfección																									

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE -NA: NO APLICA se usa cuando la zona o utensilio no esté en uso.

OBSERVACIONES: _____

FUNDACIÓN BIEN - ESTAR

LIMPIEZA Y DESINFECCION SERVICIO DE ALIMENTOS

UNIDAD DE SERVICIO: MES:

Zona/ Utensilio	Proceso	Producto a usar	Dosificación	Tiempo de exposición	Frecuencia	Verificación																				Responsable
						Semana del ____ al ___					Semana del ____ al ___					Semana del ____ al ___					Semana del ____ al ___				
						L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
Equipos y Utensilios	Limpieza																									
	Desinfección																									
Mesones	Limpieza																									
	Desinfección																									
Pisos y Paredes (Interruptores de luz)	Limpieza																									
	Desinfección																									
Alacena	Limpieza																									
	Desinfección																									
Menaje	Limpieza																									
	Desinfección																									
Ventanas y puertas (manijas)	Limpieza																									
	Desinfección																									

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE -NA: NO APLICA se usa cuando la zona o utensilio no esté en uso.

| | | |

BIENESTAR FAMILIAR	FUNDACIÓN BIEN - ESTAR FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AULAS PEDAGOGICAS	FUNDACIÓN Bien Estar

UNIDAD DE SERVICIO: _____ MES: _____ RESPONSABLE: _____

Zona/ Utensilio	Proceso	Producto a usar	Dosificación	Modo de aplicación	Frecuencia	Verificación: Semana del ____ al					Semana del ____ al					Semana del ____ al					Semana del ____ al					Responsable
						L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
SALONES																										
SABANAS Y COLCHONETAS	Desinfección																									
MATERIAL DIDACTICO (JUGUETES)	Desinfección																									

Zona/ Utensilio	Proceso	Producto a usar	Dosificación	Tiempo de exposición	Frecuencia	Verificación: Semana del ____ al					Semana del ____ al					Semana del ____ al					Semana del ____ al					Responsable
						L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
SALONES																										
SABANAS Y COLCHONETAS	Limpieza																									
	Desinfección																									
MATERIAL DIDACTICO (JUGUETES)	Limpieza																									
	Desinfección																									

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE -NA: NO APLCA se usa cuando la zona o utensilio no esté en uso.

BIENESTAR FAMILIAR	FUNDACIÓN BIEN - ESTAR FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANECAS Y UTENSILIOS DE ASEO	FUNDACIÓN Bien Estar

UNIDAD DE SERVICIO: MES:

Zona/ Utensilio	Proceso	Producto a usar	Dosificación	Tiempo de exposición	Frecuencia	Verificación: Semana del ____ al					Semana del ____ al					Semana del ____ al					Semana del ____ al					Responsable
						L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
OTROS ELEMENTOS																										
CANECAS PARA EL MANEJO DE RESIDUOS	Limpieza																									
	Desinfección																									
PAÑOS, TRAPEROS Y ESCOBAS	Limpieza																									
	Desinfección																									
AREA DE ALMACENAMIENTO DE ELEMENTOS DE ASEO (SUPERFICIES)	Limpieza																									
	Desinfección																									
AMBIENTES																										
AMBIENTES AREAS EN GENERAL	Desinfección																									

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE -NA: NO APLICA se usa cuando la zona o utensilio no esté en uso.

OBSERVACIONES: _____

RECOMENDACIONES DE USO DE KIT PARA EL CONTROL DE DERRAMES QUIMICOS

CONTENIDO DEL KIT PARA EL CONTROL DE DERRAMES

1. ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL
    - Guantes de Nitrilo: evitan el contacto directo con la sustancia, son resistentes a sustancias químicas.
    - Antiparras de Pilocarbonato: Evita el contacto con los ojos por salpicadura y/o vapores de sustancias químicas.
    - Cubre calzado: Protección para evitar el contacto directo de sustancias químicas con el calzado
2. MATERIA ABSORBENTE
    - Vermiculita: Material altamente absorbente, químicamente inerte, no presenta peligro de combustión y es libre de asbesto. Material de rápida absorción lo que evita la propagación del derrame. Para el caso de las UDS se utiliza el aserrín delgado como material absorbente.

3. MATERIAL DE LIMPIEZA
    - Pala y Escobilla: Uso exclusivo para la limpieza de la vermiculita impregnada con el derrame de la sustancia química.
    - Paño absorbente: Paño para la limpieza de la superficie involucrada en el derrame, después de retirar el material absorbente. (Vermiculita)
    - Bolsa roja: Permitirá contener con residuos de la limpieza del derrame químico.

CONSIDERACIONES

- ✓ Evitar que la sustancia química derramada llegue al alcantarillado
- ✓ No arrodillarse para contener el derrame
- ✓ Si existe algún accidentado producto del derrame, se debe solicitar asistencia médica de inmediata e informar a la unidad de seguridad laboral
- ✓ Si la sustancia derramada corresponde a una sustancia inflamable, eliminar las fuentes de ignición cercanas como llamas, equipos eléctricos, etc.
- ✓ Si se utiliza la pala y escoba en un derrame y estos quedan contaminados con residuos, se deben disponer en la misma bolsa del material absorbente.
- ✓ Una vez que la sustancia del derrame se encuentre en la bolsa, se debe disponer como residuo peligroso etiquetándolo como tal, indicando el nombre de la sustancia derramada y la peligrosidad.
- ✓ El responsable de la bodega deberá informar del derrame al coordinador de la UDS

- ✓ El coordinador informara del derrame ocurrido al profesional de seguridad y salud en el trabajo por medio de correo electrónico, quien a su vez, llevara un registro del control de derrames.

UTILIZACIÓN DEL KIT PARA EL CONTROL DE DERRAMES

1. Evaluación Derrame
- Identificar el producto derramado y consultar la Hoja de seguridad
- Si es menor a 1 litro, utilizar kit control de derrames
- Si es mayor a 1 litro, activar plan de emergencias
2. Elementos de Seguridad
- Utilizar todos los elementos de protección personal disponibles en el kit control de derrames antes de tocar el envase derramado
3. Control del Derrame
- Detener la fuente de derrame levantado el envase
- Líquidos: esparcir material absorbente sobre el derrame y esperar unos minutos
- Solidos: recuperar el material utilizado la pala y escoba
4. Limpieza
- Recoger el material impregnado utilizando pala y escoba del kit y depositar en la bolsa plástica
- Limpiar la superficie con el paño absorbente contenido en el kit

FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS QUIMICOS

Llanoplast del Oriente

FICHA TECNICA

DETERGENTE EN POLVO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Quimico: Detergente en polvo

Composición: Carbonato de sodio y aluminio, sulfonato de sodio, etoxilatos de alcohol.

Descripción: Producto en polvo de color azul o blanco con puntos azules, con alto poder de detergencia para el lavado de todo tipo de prendas.

Usos Recomendados: Lavar ropa y superficies.

TELEFONOS PARA EMERGENCIAS:

Línea Única de Emergencias: 123
Cruz Roja Colombiana: 132
Cuerpo Oficial de Bomberos: 119
Materiales Peligrosos: 018000916012

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

Densidad de vapor: No aplicable
Evaporación (Agua = 1): No aplicable
Densidad: 590 g / l
Punto de fusión: No determinado
Solubilidad en agua: Completamente miscible.
Punto de ebullición: No aplicable
Presión de vapor, mm Hg @ 20 ° C: No aplicable pH (solución al 1%): 11

Aspecto y Color: Polvo granulado blanco y perfumado

ROMBO DE SEGURIDAD



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

ALMACENAMIENTO

No almacenar a la intemperie. Almacenar preferentemente en lugares cerrados. Los envases han de permanecer siempre convenientemente etiquetados y bien cerrados.

OTRAS INFORMACIONES

La información relacionada con este producto puede ser no válida si éste es usado en combinación con otros materiales o en otros procesos. Es responsabilidad del usuario la interpretación y aplicación de esta información para su uso particular. La información contenida aquí se ofrece solamente como guía para la manipulación de este material específico y ha sido elaborada de buena fe por personal técnico. Esta no es intentada como completa, incluso la manera y condiciones de uso y de manipulación pueden implicar otras consideraciones adicionales.

FUNDACIÓN
Bien Estar
NIT. 900.208.443-9

Llanoplast del Oriente

FICHA TECNICA

HIPOCLORITO DE SODIO LIQUIDO 5%

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Químico: Hipoclorito de Sodio Liquido 5%
Composición: Ingredientes activos: Hipoclorito de Sodio.

Descripción: Es un líquido amarillento adecuado para la desinfección de áreas, superficies y limpieza de ropas tanto del hogar como a nivel hospitalario y salud. Actúa por el cloro que libera, con un rendimiento muy alto según beneficio costo.

Usos Recomendados: Desinfectante superficies.

TELEFONOS PARA EMERGENCIAS:

Línea Única de Emergencias: 123
Cruz Roja Colombiana: 132
Cuerpo Oficial de Bomberos: 119
Materiales Peligrosos: 018000916012

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

Apariencia a 20°C
Líquido Amarillo
Transparente
Viscosidad a 15°C N.A.
Punto de Congelación -4 °C
Olor Característico al cloro
Densidad a 20°C 1.10 g/cc
Valor de pH 11.00 – 13.00
Solubilidad Soluble en agua
Concentración (%m/v NaOC1) 5% Máx.
Alcalinidad Total (%m/v NaoH) 1.67 Máx.

ROMBO DE SEGURIDAD



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

ALMACENAMIENTO

Guárdese en un lugar fresco y evítese la exposición directa a la luz solar. Evítese contacto con otros insumos químicos. En contacto con ácidos libera gases tóxicos. Consérvese bajo llave y manténganse fuera del alcance de los niños.

OTRAS INFORMACIONES

Evitar el contacto directo con la piel y ojos; en su forma concentrada puede producir irritaciones o quemaduras. Evitar la inhalación de los vapores del producto concentrado. Utilizar gafas protectoras, máscara, guantes y ropa apropiada según las recomendaciones de las normas de salud pública en el uso de productos a base de cloro. Manténgase lejos de alimentos, bebidas.

Llanoplast del Oriente

FICHA TECNICA

ALCOHOL AL 70%

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Nombres químicos: Etanol, Alcohol etílico al 70 %

Fórmula: C_2H_5OH

N°CAS: 67-63-0

Composición: Alcohol isopropílico y agua desionizada

Descripción: Producto obtenido a partir de la destilación y rectificación de productos provenientes la fermentación de melazas de caña o remolacha.

Usos recomendados: es un producto antiséptico para uso tópico. Desinfectante y sanitizante.

TELEFONOS PARA EMERGENCIAS

Línea Unica de Emergencias: 123
Cruz Roja Colombiana: 132
Cuerpo Oficial de Bomberos: 119
Materiales Peligrosos: 018000916012

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

Aspecto: líquido transparente e incoloro
Olor: característico
Densidad: 0.8664 - 0 .8899 G/Ml
pH: 5.5 - 6
Punto de ebullición: 78 - 83 °C
Solubilidad: alcoholes, cetónicos, aromáticos y agua.
Punto inflamación: 14 °C (alcohol puro)
Punto de fusión: -114.1 °C
Porcentaje de alcohol: 70 %

ROMBO DE SEGURIDAD



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Producto inflamable, no almacene o mezcle con oxidantes fuertes, tales como cloro líquido y oxígeno concentrado. No manipule o almacene cerca de llamas abiertas, calor, chispas; requiere ventilación adecuada. Es irritante de piel y vías respiratorias. Mantener fuera del alcance de los niños.

ALMACENAMIENTO

Conservar a temperatura menor a 30°C.

OTRAS INFORMACIONES

Los datos consignados en esta hoja informativa fueron obtenidos de fuentes confiables. Sin embargo, se entrega sin garantía expresa o implícita respecto de su exactitud o corrección. Considerando que el uso de esta información y de los productos está fuera de control de la empresa, por lo que no asume responsabilidad alguna por este concepto. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es obligación del usuario.

Llanoplast del Oriente

FICHA TECNICA

JABON LIQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Nombre comercial: Jabón Antibacterial

Descripción: Es un jabón líquido para manos especialmente para uso en dosificadores. Gracias a sus ingredientes suavizantes deja la piel suave después de cada lavada. Contiene ingredientes tensoactivos suaves que ayudan a la eliminación de la mugre, residuos grasos, bacterias, hongos y virus; dejando la piel con una agradable y suave fragancia y no deja residuos jabonosos ni es abrasivo para las manos.

Usos recomendados: Es un producto para utilizar en baños de instituciones, oficinas, colegios, restaurantes y en el hogar.

Modo de uso: Moje las manos previamente con agua y luego aplique el producto. Frote vigorosamente sus manos durante unos segundos, hasta obtener abundante espuma. Enjuague bien con agua.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

Aspecto:	Líquido viscoso, translúcido con aroma y color característicos
Olor y color:	Según la fragancia utilizada
Densidad	1.010 - 1.028 g/mL
pH:	5.50 - 7.00
Viscosidad:	>5000 cps
Gravedad específica (agua=1):	0.990 – 1.030 g/cc
Solubilidad en agua:	100% en agua potable y en alcoholes



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Utilice en niños bajo la supervisión estricta de un adulto. En caso de contacto con los ojos enjuague con abundante agua. No ingiera. En caso de ingestión no induzca al vomito. Acuda al médico. Consérvese en un lugar fresco, ventilado, cubierto y alejado de fuentes de calor, en el envase original, bien tapado y en posición vertical.

OTRAS INFORMACIONES

Los datos consignados en esta hoja informativa fueron obtenidos de fuentes confiables. Sin embargo, se entrega sin garantía expresa o implícita respecto de su exactitud o corrección. Considerando que el uso de esta información y de los productos está fuera de control de la empresa, por lo que no asume responsabilidad alguna por este concepto. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es obligación del usuario.

FUNDACIÓN
Bien Estar
NIT. 900.208.443-9

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

Cll 40 # 25 - 79 El Emporio / e-mail: fundacion.bienestar2013@gmail.com / Celular: 3246814069 - 6630546

INTRODUCCIÓN

En las diferentes fases de producción, elaboración y distribución de alimentos se originan productos de desecho y residuos que son preciso eliminar de la cadena alimentaria. Gran parte de estos productos procedentes de distintos tipos de alimentos en diferentes estados (crudos, cocidos deteriorados), constituyen un foco de contaminación y de malos olores.

La disposición de desechos sólidos aborda el desarrollo de regulaciones relacionadas con el diseño, construcción y operación de vertederos sanitarios puesto que la actividad que ejerce el hombre genera desechos que de no darse un manejo de acuerdo podrían contaminar los alimentos atrayendo roedores y plagas generando un impacto en la salud de los niños y niñas que asisten diariamente al CDI.

MARCO LEGAL

- Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Ministerio de Salud.
- Resolución 1074 de 1997. Estándares en materia de vertimientos DAMA (SDA).
- Resolución 2674 de 2013, establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.
- Decreto 605 de 1996. Régimen de servicios públicos (aseo, recolección, disposición y aprovechamiento). Ministerio de Desarrollo.
- Código de policía.
- Decreto 1713 de 2002. Por el cual se reglamenta la ley 142 de 1994, la ley 632 de 2000 y la ley 689 de 2001, en relación con la prestación del servicio público de aseo, y el Decreto Ley 2811 de 1974, la ley 99 de 1993 en relación con la Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- Resolución 2184 de 2019, donde se establece el código de colores blanco, negro y verde para la separación de residuos en la fuente con el objetivo de fomentar la cultura ciudadana en materia de separación de residuos en el país.

OBJETIVOS

GENERAL

Manejar los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) de forma que evite la contaminación y/o deterioro de alimentos, áreas, dependencias o equipos, del medio ambiente, la proliferación de plagas, teniendo en cuenta las normas pertinentes.

ESPECÍFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta clasificación de los residuos sólidos generados en la Unidad de Servicio.

- Prevenir la contaminación de los alimentos, materias primas, preparaciones, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.

- Cumplir con la legislación sanitaria vigente, sobre manejo y disposición de los residuos sólidos Decreto 1140 de 2003, Ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y resolución 2184 de 2019

ALCANCE

El programa de residuos sólidos, está orientado hacia un adecuado manejo en la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante los procesos de recepción, preparación y servido de alimentos en la unidad de servicio. Este programa se aplicará a todas las áreas donde se producen desechos y está dirigido a todo el talento del CDI.

DEFINICIONES

Basura: Se entiende por todo residuo sólido o semisólido, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos.

Desecho: Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o que desea desprenderse.

Desperdicio: Todo residuo sólido o semisólido, de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

Disposición final: Es el emplazamiento final o definitivo de todo tipo de residuos, previamente sometidos a sistemas de tratamientos que eliminan sus fracciones peligrosas, para que no representen riesgo en la salud de las personas o deterioro del medio ambiente.

Disposición sanitaria de basuras: El proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

Programa: Conjunto de actividades que incluye objetivos, metodologías, procedimientos, resultados, evaluación y conclusiones.

Residuo sólido: Es la última fase del ciclo de vida del bien o producto que por sus características físicas o su acondicionamiento debe manejarse independiente de los residuos líquidos y de los liberados a la atmosfera.

Tratamiento: Es el proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido de características diferentes.

CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

- **Orgánicos**: son biodegradables, se componen naturalmente y tiene la propiedad de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otra materia orgánica. Los residuos orgánicos se componen de restos de comida y restos vegetales de origen domiciliario.
- **Inorgánicos:** son aquellos desechos de origen no biológico, de origen industrial o de algún otro proceso no natural, que, expuestos a las condiciones ambientales naturales, tarda mucho tiempo en degradarse, es decir, no vuelven a integrarse a la tierra, sino tras un largo periodo de tiempo.

La clase de residuos que se producen en los CDI, son residuos no peligrosos e infecciosos o de riesgo biológico (biosanitarios).

Residuos no peligrosos: son aquellos producidos por el generador en cualquier lugar y en el desarrollo de la actividad, que no presentan riesgo para la salud humana y el medio ambiente. Se clasifican en:

- **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 biodegradables, madera y otros residuos que puedan ser transformados fácilmente en materia orgánica.

- **Reciclables:** son aquellas que no se descomponen fácilmente y pueden volver a ser utilizados en procesos productivos como materia prima. Entre estos residuos se encuentran: algunos papeles y plásticos, chatarra, vidrio, tela, radiografías, partes y equipos obsoletos o en desuso, entre otros.

- **Inertes:** Son residuos que no ofrecen la posibilidad de aprovechamiento y no tienen valor comercial.

- **Ordinarios o comunes:** son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. Estos residuos se generan en oficinas, pasillos, áreas comunes, cafeterías, salones y en general en todos los sitios del establecimiento del generador.

- **Biosanitarios:** son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de los procedimientos asistenciales que tienen contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del paciente humano o animal tales como: gasas, apósitos, aplicadores, algodones, guantes, pañales, toallas higiénicas, ropa desechable.

CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS GENERADOS EN LA SECCIÓN DE ALMACENAMIENTO, COCINA Y COMEDOR

Caracterización de residuos por secciones

SECCIONES	TIPO DE RESIDUOS
Sección de almacenamiento	• Genera elementos inorgánicos no biodegradables como las envolturas de los productos empacados. • Reciclables: latas y cartones.
Sección de preliminar	• Genera elementos inorgánicos no biodegradables como las envolturas de los productos empacados, latas, cartones. • Reciclables: latas cartones. • Residuos orgánicos: restos de comida, cáscaras (frutas, verduras, huevos), restos de carnes, semillas, hojas.
Sección de cocción	• En menor proporción genera elementos inorgánicos no biodegradables como las envolturas de los productos empacados, latas y cartones. • En menor proporción genera residuos orgánicos: cascaras, semillas y hojas, huesos, piel de pollo, grasa de frituras.
Comedor y lavado de menaje	• Genera residuos orgánicos tales como restos de alimentos no consumidos.

CÓDIGO DE COLORES

En cada sección generadora de residuos peligrosos y no peligrosos se deben ubicar recipientes desechables y reutilizables perfectamente identificados, de acuerdo con el código de colores actualización 2021 según resolución 2184 del 2019. Todos los recipientes para el almacenamiento temporal deben estar rotulados con el nombre de la sección a la que pertenecen y la clase de residuo que contienen.



PROCEDIMIENTO PARA DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Sección de recibo

Las basuras generadas en la recepción de alimentos, son depositados en bolsa color blanco y en recipientes tapados y marcados. Una vez terminada la recepción de los alimentos o llenado el recipiente de residuos, se debe cerrar la bolsa adecuadamente, se traslada y deposita en el cuarto de almacenamiento de basura de residuos sólidos ordinarios o corrientes al igual que los cartones y las canecas. En esta sección se generan residuos como bolsas plásticas, cartones.

Sección preliminar/Sección de cocción

Los residuos orgánicos son depositados en la bolsa de color verde depositada en un recipiente tapado e identificado. Una vez terminada la preparación preliminar/cocción de alimentos o lleno el recipiente de residuos, se cierran las bolsas adecuadamente, se traslada y deposita en el cuarto de almacenamiento de basura de residuos ordinarios o corrientes.

Los residuos inorgánicos (bolsas, tapas, envolturas, papeles de insumos empacados, frascos de vidrio, entre otros) son depositados en bolsa de color blanco ubicado en recipientes tapados e identificados. Una vez terminada la preparación preliminar/cocción de alimentos o lleno el recipiente de residuos se cierran las bolsas adecuadamente, se traslada y deposita en el cuarto de almacenamiento de basura de residuos ordinarios y corrientes.

Sección de lavado de menaje (Recolección de alimentos no consumidos por los usuarios)

Una vez terminada la recolección de alimentos no consumidos por los usuarios, estos son depositados en un recipiente plástico color verde tapado y posteriormente llevados al depósito de residuos de alimentos que serán recogidos diariamente por personal autorizado por la unidad de servicio y que serán recogido por el servicio de recolección de basura Municipal los lunes y jueves.

UBICACIÓN DE LOS RECIPIENTES

En la unidad de servicio existe un sitio específico donde se encuentran ubicadas las canecas de depósito de residuos sólidos, que no interfiere con ninguna parte del servicio, ni permite que se genere contaminación.

ASEO DE LOS RECIPIENTES

Los recipientes deben ser lavados y desinfectados cada vez que sean desocupados y en hora que haya concluido el servicio, utilizando detergente para el respectivo lavado y para su desinfección, 4 ml de hipoclorito de sodio por cada litro de agua.

ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

Teniendo en cuenta la importancia de un manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos se relacionan algunas acciones que pretenden prevenir las diferentes eventualidades con respecto a estos aspectos:

- Limpieza y desinfección utilizando los implementos de protección personal y utilizando las diluciones establecidas en el programa de limpieza y desinfección.
- Implementar un plan de lavado de manos para el personal.
- Se debe presentar en bolsas plásticas bien cerradas y sin riesgo de romperse por exceso de peso a la empresa recolectadora del municipio.
- No se debe permitir el estancamiento de aguas residuales dentro de las instalaciones ni en los alrededores.
- Para la realización de dichas actividades por parte de las auxiliares de servicios generales, se capacitará al personal en el programa de manejo de residuos sólidos y se realizará seguimiento continuo para verificar cumplimiento.

FUNCIONES DEL PERSONAL RESPONSABLE

Coordinadora del CDI

Es responsable de establecer los objetivos, la verificación y la disposición de los recursos para el cumplimiento de la presente guía.

Manipulador

- Realizar la disposición de residuos sólidos teniendo en cuenta las recomendaciones descritas en este documento.
- Depositar los residuos provenientes de los diferentes servicios, en los recipientes acondicionados.
- No comprimir las bolsas con los residuos a fin de evitar que se rompan y se generen derrames.
- Mantener los recipientes debidamente tapados o las bolsas cerradas
- No vaciar los residuos de una bolsa a otra.
- Cerrar la bolsa, que contiene los residuos, torciendo la abertura y amarrándola.
- Eliminar el exceso de aire al cerrar la bolsa, teniendo cuidado de no inhalarlo o exponerse a ese flujo de aire.
- Sujetar las bolsas por la parte superior y mantenerlas alejadas del cuerpo durante su traslado, evitando arrastrarlas por el suelo.
- Trasladar y depositar los residuos biodegradables y corrientes o comunes al cuarto de almacenamiento de basura de residuos no peligrosos.
- Lavar y desinfectar los guantes cada vez que trasporte y manipule basuras.
- Lavar y desinfectar los recipientes correspondientes a cada sección, una vez terminada la labor de trabajo.
- Asegurar que el recipiente se encuentre limpio y acondicionado nuevamente con la bolsa respectiva para su uso, después del traslado de los residuos.
- Limpiar y desinfectar el cuarto de almacenamiento, luego de la evacuación de los residuos para su tratamiento y disposición final por parte de la planta física.
- Desechar de inmediato los guantes en caso de rotura y por ningún motivo deben ser reutilizados.
- Recoger con escoba y recogedor, los fragmentos de vidrio generados por la ruptura de este tipo de materiales, envolver en cartón o papel periódico e introducir en el recipiente correspondiente.

- Los residuos se deben sacar al exterior del CDI en los días y horarios establecidos para la recolección.

MATERIALES E IMPLEMENTOS PARA EL MANEJO DE RESIDUOS

Bolsas plásticas

- Color blanco, negro y verde

Características: la resistencia de las bolsas debe soportar la tensión ejercida por los residuos contenidos y por su manipulación. Material plástico de alta densidad, calibre de 1 a 1.6 mm, tamaño ajustado al de la caneca, de tal manera que recubra el borde externo de la misma, de capacidad no superior a 20 kilos.

Canecas plásticas

Características

- Peso y construcción que faciliten el manejo durante la recolección.
- Construidos en material impermeable, de fácil limpieza, con protección al moho y a la corrosión, como plástico, caucho o metal.
- Dotadas de tapa con buen ajuste, que no dificulte el proceso de vaciado durante la recolección.
- Construidos en forma tal que, estando cerrados o tapados, no permitan la entrada de agua, insectos o roedores, ni el escape de líquidos por sus paredes o por el fondo.

Elementos de protección personal

Son elementos de protección personal las batas, las botas, los guantes, los tapabocas y el gorro desechable, los cuales deben ser usados por el manipulador de acuerdo a los lineamientos dados en esta guía.

RECOMENDACIONES GENERALES

- El sitio escogido para ubicar los contenedores de almacenamiento para residuos sólidos en el servicio, deberá permitir la accesibilidad para los manipuladores y facilidad para manejo y evacuación de basuras.
- Las secciones deben estar libres de materiales o elementos en desuso.
- Se debe evitar la acumulación de residuos en las secciones de trabajo.

- La persona responsable del traslado de las bolsas llenas con desechos no peligrosos al cuarto de almacenamiento debe utilizar tapabocas, guantes, gorro y botas antideslizantes de caucho, las cuales debe lavar y/o desechar antes de volver al servicio.
- La limpieza y desinfección del cuarto de almacenamiento, luego de la evacuación de los residuos para su tratamiento o disposición final, la debe realizar el auxiliar de servicios generales, dado que el personal de la sección de cocina debe manipular alimentos.

BIOSEGURIDAD PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS

El personal de los CDI que realice funciones de manipulador de residuos no peligrosos deberá cumplir con las normas de auto cuidado y comportamiento personal, como es el uso de elementos de protección personal y el plan de vacunación entre otros, así como la utilización de detergentes y desinfectantes para los procesos de limpieza.

IMPACTOS Y RIESGOS GENERADOS POR EL INADECUADO MANEJO DE RESIDUOS

- Proliferación de vectores y enfermedades.
- Contaminación de agua.
- Contaminación atmosférica.
- Contaminación de suelos.
- Salud mental.

PROCEDIMENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS PARA LA RECOLECCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SÓLIDOS

POES – MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS COCINA	
ACTIVIDAD	Recolección de residuos sólidos en la cocina.
OPERACIÓN	**Recolección de residuos orgánicos:** aceite, cáscaras, residuos de comida. **Recolección de residuos inorgánicos:** empaques de plástico, cartón, bolsas de plástico y papel.
PROCEDIMIENTO	1. Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos. Realizar su separación y amarrar bien las bolsas. 2. Recolección por parte de las operarias del servicio de alimentación.
FRECUENCIA	Diaria. Al inicio y al final de la jornada.
IMPLEMENTOS	• Recipiente plástico con tapa. • Bolsas plásticas
RESPONSABLE	Personal de servicios generales
OBSERVACIONES	Los recipientes plásticos de los desinfectantes una vez utilizados se devuelven al proveedor.

POES – MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS BAÑOS	
ACTIVIDAD	Recolección de residuos sólidos en la zona de baños
OPERACIÓN	Recolección de residuos sólidos ordinarios
PROCEDIMIENTO	1. Depositar los residuos en los recipientes ubicados en el área del baño. 2. Recolección por personal de aseo general
FRECUENCIA	Diaria. Al inicio y al final de la jornada.
IMPLEMENTOS	• Recipiente plástico con bolsa plástica tapa y pedal
RESPONSABLE	Personal de servicios generales
OBSERVACIONES	Recuerde sacar los residuos generados en el baño de acuerdo a la programación de recolección de basuras por sector; así como aplicar procedimiento de limpieza y desinfección a la caneca.

POES – MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS COMEDOR	
ACTIVIDAD	Recolección de residuos sólidos en la zona del comedor y otras áreas.
OPERACIÓN	Recolección de residuos sólidos
PROCEDIMIENTO	1. Almacenar temporalmente los residuos orgánicos como son los restos de comida depositándolos en una caneca con bolsa plástica. 2. Almacenar el papel y los residuos o restos de material didáctico en una caneca con bolsa y al finalizar la jornada las auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	Diaria. Al inicio y al final de la jornada.
IMPLEMENTOS	• Recipientes de capacidad adecuada para residuos orgánicos con bolsa • Recipientes de capacidad adecuada para residuos inorgánicos con bolsa
RESPONSABLE	Personal de servicios generales
OBSERVACIONES	Recuerde sacar los residuos generados de acuerdo a la programación de recolección de basuras de cada sector.

RUTA DE EVACUACIÓN DE LOS RESIDUOS: (RECOLECCIÓN, CONDUCCIÓN Y ALMACENAMIENTO INTERNO)

Residuos originados en el Servicio de alimentación:

Los desechos son recolectados y dispuestos en una caneca pequeña con bolsa individual, por parte del manipulador de alimentos y llevados al lugar destinado al almacenamiento temporal de los residuos; Este procedimiento se hace diariamente después de cada tiempo de comida antes de su evacuación.

Residuos originados en las demás areas del CDI:

• Son recolectados en sus respectivos recipientes o canecas ubicadas en los pasillos y oficina durante el día.

• Al finalizar la jornada son retirados por el personal de servicios generales y llevados al lugar destinado para la recolección temporal de basuras entre las 3:00 a 4:00 pm; este debe ser un lugar alejado del servicio de alimentos.

• Se disponen, según sean orgánicos e inorgánicos en sus respectivas canecas. Es de anotar que una vez se realiza la evacuación de los residuos se procede a realizar limpieza y desinfección de cada una de las áreas por donde se realizó la evacuación.

DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS:

Los residuos generados tanto por el servicio de alimentación como por las demás áreas se disponen en el lugar del almacenamiento de basuras donde evite la contaminación de los espacios y alimentos.

La evacuación se realiza dos veces en la semana en horas de la mañana cuando pasa el carro recolector de la empresa de la entidad territorial. Las bolsas deben estar totalmente cerradas, al igual que los recipientes. Una vez entregado los residuos al carro recolector se procederá a hacer el adecuado lavado y desinfección del área y los elementos.

REGISTROS

Para la verificación y control del manejo, recolección, almacenamiento y presentación de los residuos se cuenta con una lista para el registro en el formato de control de residuos sólidos (ver anexos). El diligenciamiento de los formatos de control se realizará 2 veces por semana o dependiendo el número de días que los carros de recolección presten sus servicios.

FUNDACIÓN Bien Estar NIT 900.208.443-9	FUNDACIÓN BIEN ESTAR PRODUCCION DOCUMENTAL PI - CALIDAD PROCESO SALUD Y NUTRICION SALIDA DE RESIDUOS SISTEMA DE GESTION	BIENESTAR FAMILIAR

UDS: MES: AÑO:

CLASIFICACION DE RESIDUOS. Marque con una X según corresponda. Orgánicos: Aplica para los residuos de alimentos. Inorgánicos: Aplica para los residuos de los puntos realizados y aseo para las basuras, según la clasificación. Lquidos: Aplica para residuos de aceite vegetal.		CLASIFICACION DE RESIDUOS			ESTADO DE CANECAS			CANTIDAD Lts.,Grs.,Lb., Kg o Bolsas	RESPONSABLE
FECHA	HORA DE SALIDA	ORGANICO	INORGANICO	LIQUIDO	BUENO	REGULAR	MALO		

FUNDACIÓN
Bien Estar
NIT. 900.208.443-9

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS

}

Cll 40 # 25 - 79 El Emporio / e-mail: fundacion.bienestar2013@gmail.com / Celular: 3246814069 - 6630546

1. OBJETIVOS

General

Garantizar la adecuada disposición final de los residuos líquidos generados en los CDI, para evitar que estos se conviertan en foco de contaminación del medio ambiente.

Específicos

- Determinar los elementos necesarios para llevar a cabo el adecuado manejo de los residuos líquidos.
- Establecer los procedimientos que garanticen el adecuado mantenimiento y limpieza de todos los elementos constitutivos del sistema de residuos líquidos del CDI.
- Dar cumplimiento al Plan de Saneamiento Básico establecido en la resolución 2674 del 2013.

2. ALCANCE

El programa de manejo de residuos líquidos, se aplicará a todos los vertimientos líquidos que se generen en todo el proceso de elaboración y preparación de los alimentos y las demás operaciones realizadas en el CDI; ya sea por acción directa de las operaciones diarias o por actividades complementarias.

3. DEFINICIONES

Aguas residuales industriales: son las aguas de salida que provienen del uso del agua en las actividades de limpieza y desinfección de equipos y utensilios y áreas de proceso.

Aguas servidas: aguas negras que son los residuos líquidos provenientes del uso doméstico, comercial e industrial. Llevan disueltas o en suspensión una serie de materias orgánicas e inorgánicas. Provienen de la descarga de sumideros, fregaderos, inodoros, cocinas, lavanderías (detergentes), residuos de origen industrial (aceites, grasas, curtiembres, etc).

Desagüe: red de tuberías que sirve para desalojar las aguas residuales y lluvias conduciéndolas hasta el exterior para ser entregadas al alcantarillado público.

DBO y DQO: corresponden a la demanda bioquímica de oxígeno y demanda química de oxígeno. Reflejan la capacidad de agua para regenerarse.

Sólidos suspendidos: son los que producen la turbidez del agua.

Sólidos sedimentables: son sólidos de mayor densidad que el agua. Cuando el agua está en reposo, se precipitan al fondo.

Vertimiento: Descarga de agua residual proveniente de diferentes usos en la cual han cambiado una o más condiciones para consumo humano.

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

Trampa: Espacio diseñado mediante conceptos técnicos y de ingeniería que sirve para retener partículas sólidas y floculantes y así evitar que ingresen o continúen el recorrido por las fuentes de agua o vertimientos.

Trampa de Grasa: Espacio Diseñado para retener partículas de grasa y sólidos y así evitar que entren en los afluentes de aguas.

4. RESPONSABILIDAD

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA	CONTROLY VERIFICACIÓN
Limpieza de la trampa o rejillas del área de proceso.	Auxiliar de servicios generales	Diario	Coordinadora y/o nutricionista
Recolección y almacenamiento del aceite usado.	Manipuladora de alimentos	Cada vez que se necesario	Coordinadora y/o nutricionista

5. CONDICIONES DEL PROGRAMA

El programa de manejo de residuos líquidos es el conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a las aguas residuales producidas el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia y disposición final.

5.1 FUENTES

En los CDI, se generan dos tipos de residuos líquidos:

- **Aguas residuales domésticas:** están constituidas principalmente por las aguas

servidas de los servicios sanitarios, las provenientes de las áreas de la cocina y en labores de limpieza y desinfección.

- **Aceites de fritura usados:** posterior al procesamiento de los alimentos fritos se genera el residuo liquido el cual es almacenado en recipientes para posteriormente ser entregado al carro recolector.

5.2 ELEMENTOS DEL PROGRAMA

Es importante Identificar donde están ubicados las rejillas y los desagües con el fin de mantenerlos libres de acumulación de residuos y suciedad:

- Sifones y rejillas
- Drenajes
- Redes de conducción de aguas negras

La limpieza de drenajes, rejillas y sifones se realiza diariamente con el lavado del piso del proceso y mensualmente con el lavado general de las mismas siguiendo los POES definidos en el programa de limpieza y desinfección.

6. MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS

Los residuos líquidos del CDI son las aguas resultantes de lavado de áreas, equipos y utensilios. Para la recolección y evacuación de las aguas residuales se cuenta con sistemas de drenaje en piso (sifones) dotados de con su respectiva rejilla fija y en buen estado, las cuales son lavables; así mismo de drenajes en lavamanos, que permiten el tamizado de los desechos y libera a los residuos líquidos de los sólidos de mayor tamaño. Dichos residuos son manejados a través del acueducto municipal.

En el caso de los aceites utilizados en la fritura de los alimentos debe ser entregada a la empresa recolectora.

7. MONITOREO Y SEGUIMIENTO

QUÉ	QUIÉN	CUANDO	DONDE	MÉTODO	REGISTRO
Limpieza de las rejillas y sifones de las áreas.	Auxiliar de servicios generales	Diario	Zonas de proceso	Inspección visual	Formato Verificación limpieza y desinfección para áreas.
Recolección aceite utilizado en fritura	Manipuladora de alimentos	Semanal	Servicio de alimentación	Inspección visual	Evidencias fotograficas

FUNDACIÓN
Bien Estar
NIT. 900.208.443-9

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

Cll 40 # 25 - 79 El Emporio / e-mail: fundacion.bienestar2013@gmail.com / Celular: 3246814069 - 6630546

INTRODUCCIÓN

El control de plagas es la medida de regulación y el manejo de algunas especies que desencadenan situaciones de riesgo para la salud y el lugar donde se trabaja, para los CDI es vital desarrollar medidas de cuidado en la generación de residuos o lugares que propicien el anidamiento de estos, para el control integrado de plagas se realizan fumigaciones de acuerdo a su especie y dependiendo la necesidad; rastreros, roedores y voladores.

Las plagas más comunes en los servicios de manipulación de alimentos son: roedores como Ratones y ratas, insectos como mosca, cucarachas, hormigas, gorgojos y pájaros como palomas y gorriones. En cualquier caso, las plagas deben controlarse para prevenir la difusión de enfermedades, para impedir la perdida material de alimentos y para garantizar a inocuidad de los alimentos.

OBJETIVOS

GENERAL

Establecer procedimientos de prevención, control y eliminación de plagas y roedores, debido a que son una amenaza para la inocuidad de los alimentos.

ESPECÍFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre la prevención y control de plagas evitando que puedan proliferar en la unidad de servicio.
- Dar cumplimiento al Código Sanitario Ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013.

ALCANCE

El programa control de plagas, aplica a todas las áreas de los CDI y busca asegurar unas condiciones físicas óptimas de higiene previniendo la aparición y multiplicación de plagas en las siguientes áreas:

- **Baño:** paredes, techo, piso, sifón, sanitario, lavamanos, puerta, bacinilla, caneca
- **Cocina:** paredes, techo, piso, sifón, lavaplatos, mesón entrepaños, parte posterior de la estufa, nevera, caneca.

Salón comedor y otros: paredes, techo, piso, mobiliario, puertas, ventanas, mesas, sillas, muebles.

DEFINICIONES

Cebos. Sustancias diseñadas para atraer y matar las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

Control químico: para este control se utilizan diferentes sustancias para erradicar algún tipo de plaga como cebos, los cuales son muy útiles debido a su efecto atrayente.

Control integral de plagas: conjunto de procedimientos coordinados, dirigidos a controlar el número de las especies transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

Desratización. 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 los locales o instalaciones.

Desinfestación: es la acción de eliminar insectos por medios químicos, mecánicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico.

ETA: enfermedad de carácter infeccioso o toxico que es causada, o se cree que es causada por el consumo de alimentos o agua contaminada.

Focos de plagas: lugares o espacios donde se habitan y se concentran poblaciones de animales plaga como: roedores, artrópodos, rastreros e insectos voladores que se encuentran en densidad o constituyen una amenaza para la salud pública.

Fumigación: método de control químico de plagas.

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.

Medida Preventiva. Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado (ingesta de químicos para control de roedores por parte de los beneficiarios del centro de desarrollo infantil), concerniente a un inadecuado almacenamiento.

Plaga: son todos aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacio en los que se desarrollan las actividades humanas. Su presencia resulta molesta y desagradable, pudiendo dañar estructuras o bienes, y

constituyen uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las enfermedades transmitidas por alimentos.

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.

Vector. Artrópodo u otro invertebrado 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.

Artrópodo. Animales invertebrados, de cuerpo con simetría bilateral, cubierto por cutícula, formado por una serie lineal de segmentos más o menos ostensibles y provisto de apéndices compuestos de piezas articuladas o artejos; por ejemplo, los insectos, los crustáceos y las arañas.

Aspersión. Esparcimiento de agua u otro liquido en forma de pequeñas gotas, método de aplicación de sustancias.

Roedores: Mamíferos de cuatro patas con dientes grandes de crecimiento continuo que por su naturaleza deben desgastar para evitar crecimiento exagerado, por lo cual se dedican a roer todas las superficies y elementos a su paso, son de fácil fertilidad, por lo cual se debe realizar un control continuo, a su vez son considerados como reservorios de agentes causales de patologías de diferente grado de importancia para la Salud Pública. En contadas excepciones el roedor se halla afectado por el patógeno.

DIAGNÓSTICO PARA EL CONTROL DE PLAGAS

Antes de efectuar cualquier tipo de control e independientemente de las medidas preventivas que se apliquen, se debe realizar el diagnostico de plagas o inspección sanitaria del punto de atención. Revisión e investigación general de las instalaciones locativas de los CDI que permita determinar qué pasos se deben seguir para obtener los resultados esperados (impedir la contaminación del producto por la presencia de plagas).

Mediante inspección visual se deben revisar todas las áreas de los CDI aplicando el formato establecido para dicho fin:

- Excremento y olor a orina de roedores.
- Muebles, alimentos y otros elementos roídos.

- Ruidos y chillidos durante el día y la noche.
- Presencia física del animal.

TIPOS DE CONTROLES QUE SE PUEDEN UTILIZAR

Barreras físicas y dispositivos mecánicos

Además de las acciones de prevención son importantes las medidas de control físico. Este consiste en acciones de exclusión de plagas en las zonas de preparación o almacenamiento de alimentos.

El uso de distintos elementos no químicos para la captura de insectos voladores, las trampas de pegamentos para insectos o roedores y las cortinas de aire, son consideradas acciones físicas.

Otro tipo de barreras es el control de malezas en áreas peri-domiciliarias o caminos de acceso.

Los agujeros de los desagües y otros lugares por los que puedan penetrar las plagas deberán mantenerse cerrados herméticamente en el CDI. Mediante redes metálicas o angeos colocadas por ejemplo en las ventanas abiertas, las puertas y aberturas de ventilación, se reducirá el problema de la entrada de las plagas.

Se prestará atención especial a la actividad de las aves. Se debe evitar que aniden cerca del servicio de alimentación.

Control químico

La aplicación de productos químicos debe ser realizada por personal idóneo y capacitado para tal fin.

Recordar que la inadecuada manipulación y/o aplicación de estos productos puede traer aparejados problemas de intoxicaciones.

Las medidas de lucha que comprenden el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos solo se deben aplicar bajo la supervisión directa del profesional responsable y autorizado por la autoridad competente, se deben mantener registros apropiados de la utilización de plaguicidas.

RECOMENDACIONES GENERALES

Los insectos y roedores necesitan ambientes que les proveen:

- Agua

- Humedad
- Alimento
- Refugio

Para evitar su desarrollo, se deben generar acciones teniendo en cuenta las siguientes medidas, que deben realizarse en forma continua.

- Limpiar todos los restos de comidas en superficies o áreas al finalizar cada día.
- Limpiar la grasa retenida en las zonas de cocina.
- Barrer los suelos, inclusive debajo de las mesas y las máquinas, especialmente cerca de las paredes.
- Limpiar los desagües.
- Limpiar toda el agua estancada y derrames de bebidas cada noche.
- Recoger limpiones, delantales, servilletas y manteles sucios. Lavar los elementos de tela con frecuencia.
- No guardar cosas en cajas de cartón y en el suelo.
- Guardar las cajas en estantes de alambre y de metal si es posible.
- No depositar la basura en cercanías de la zona de elaboración.

Con la aplicación de estas acciones se crean condiciones adversas lo cual dificulta el desarrollo de las distintas plagas.

- Los equipos y utensilios deben estar protegidos de la contaminación, conservándolos siempre en condiciones sanitarias adecuadas.
- Mantener herméticos y apartados del suelo todos los alimentos envasados y no envasados. El sector destinado al almacenamiento de sustancias alimenticias debe estar herméticamente cerrado.
- Procurar que las áreas estén ordenadas de modo que la visibilidad sea completa, evitando los recovecos.
- Inspeccionar todas las materias primas que llegan al servicio de alimentación para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.
- Verificar el estado general de pisos, techos y paredes: si encuentra agujeros o grietas, es importante sellarlos de inmediato para evitar el alojamiento de plagas.
- Asegurarse de que los pisos se encuentran libres de restos de comida, fundamentalmente en los sectores más críticos, tales como cocina, depósitos y baños.
- Mantener las áreas de lavado y residuos libres de trabas y recovecos. En la cocina, higienice periódicamente los azulejos, bajo mesadas, hornos, calderas, refrigeradores.
- Ponen el mayor cuidado en evitar la contaminación de los alimentos. No se deben utilizar envases de alimentos, nuevos o ya usados para medir, diluir, utilizar o almacenar plaguicidas u otras sustancias no alimenticias.
- Los recipientes de materias primas elaborados se deben mantener bien cerrados.
- Retirar los equipos y utensilios que no se usen.
- Todas las canecas de basura se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar con drenaje, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer.

- No permitir acumulación de basuras.

MANEJO Y CONTROL DE ARTRÓPODOS – PLAGAS

Detección de las especies presentes

En caso de evidenciar presencia de plagas se realizará control químico por medio de fumigación con personal especializado.

La empresa de fumigación debe disponer de dos productos (líquido para aspersión y cebo parafinado) para el control de plagas y roedores.

Insecticidas a utilizar

Sustancias activas: DELTAMETRINA, ALFAMETRINA, CIPERMETRINA, CYFLUTHRIN. Cada insecticida debe ser cambiado después de 6 aplicaciones para evitar inmunidad de las plagas a controlar.

Periodicidad

Debido a las condiciones ambientales del área, el tipo de construcción, la entrada y salida de mercancía, los insumos y material de empaque almacenados, el manejo de residuos orgánicos e inorgánicos y sus alrededores; realizar fumigaciones semestrales.

MANEJO Y CONTROL DE ROEDORES

Detección de las especies presentes

La desratización se realiza en los CDI´s por medio de una empresa certificada para este fin, la cual debe dejar fichas técnicas de las sustancias químicas utilizadas, así como certificación de la persona que realiza este proceso, la siguiente descripción es únicamente informativa.

Ubicación de medidas no tóxicas (trampas adhesivas)

Las trampas adhesivas son un mecanismo no tóxico que utiliza bandejas de pegamento en su interior donde los roedores son atraídos por una carnada natural como un trozo de queso, boliqueso, entre otros y encuentran en la trampa una especie de refugio oscuro que es lo que ellas prefieren.

Ubicación de estaciones de cebado

Se colocarán cebos anticoagulantes de segunda generación, los cuales producen hemorragias internas, progresivas hasta causar la muerte sin alterar a la carnada de roedores. Estos serán ubicados en sitios estratégicos. Las estaciones de cebado son distribuidas por todas las áreas para evaluar las posibles entradas y su presencia en determinados sitios de infestación y su posible sectorización. Se harán controles semanales en los que se evalúa el cebo en estado intacto para cambiarlo de sitio y hacer reposiciones en el cebo consumido.

Instalación de cebos en alcantarillas, en caso de ser necesario. Realizando un mapa de localización de cebos y llevando un monitoreo de reposición semanal.

NOTA: la distribución de los cebos la debe realizar personal capacitado, con carné de manipulador de plaguicidas.

Periodicidad

Se realizan inspecciones semanales a las trampas y a las estaciones de cebado de roedores.

CRONOGRAMA

El cronograma de la actividad de fumigación se diligencia en el formato correspondiente a los procedimientos del plan de saneamiento. La fumigación y/o desratización se realizará cada 6 meses (febrero/agosto).

En la realización del control de plagas se encuentra en el respectivo formato o certificado para el control de fumigaciones y desratización, el cual hace parte del programa de saneamiento ambiental todos los CDI y debe ser entregado por la empresa contratada para la realización de esta actividad.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS PARA LA PREVENCIÓN DE APARICIÓN DE PLAGAS

POES – PREVENCIÓN DE APARICIÓN DE PLAGAS COCINA	
PROCEDIMIENTO	1. Verifique las condiciones de limpieza y desinfección de la cocina de manera rutinaria. 2. Verifique las condiciones del área (fisuras, aberturas en angeos/mallas, sifones y rejillas; aberturas de puertas; claraboyas y otras aberturas de la cocina.
FRECUENCIA	Diario o semanal
ELEMENTOS	Registre las observaciones en el formato de plagas en caso de identificarse evidencias de plagas.
RESPONSABLE	Personal manipulador de alimentos

POES – PREVENCIÓN DE APARICIÓN DE PLAGAS BAÑOS	
PROCEDIMIENTO	1. Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección del baño. 2. Verifique las condiciones del área (fisuras, aberturas en angeos/mallas, sifones y rejillas; aberturas de puertas; claraboyas y otras aberturas) del baño.
FRECUENCIA	Diario o semanal
ELEMENTOS	Registre las observaciones en el formato de plagas en caso de identificarse evidencias de plagas.
RESPONSABLE	Personal de servicios generales

POES – PREVENCIÓN DE APARICIÓN DE PLAGAS SALA/COMEDOR Y OTRAS ÁREAS	
PROCEDIMIENTO	1. Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección de sala/comedor. 2. Verifique las condiciones del área (fisuras, aberturas en angeos/mallas, sifones y rejillas; aberturas de puertas; claraboyas y otras aberturas) del salón/comedor.
FRECUENCIA	Diario o semanal
ELEMENTOS	Registre las observaciones en el formato de plagas en caso de identificarse evidencias de plagas.
RESPONSABLE	Personal de servicios generales

PLAN DE CONTINGENCIA PARA EL CONTROL DE PLAGAS

1. En caso de presentarse plagas se tendrá en cuenta todas las recomendaciones estipuladas en este programa para el control de plagas, se contará siempre con las fichas técnicas de los productos químicos y con la empresa encargada para el manejo de los mismos.
2. La empresa externa encargada de los procesos de erradicación y control de plagas será la encargada de definir el producto a utilizar y el proceso a llevar a cabo en caso de alta infestación y las fumigaciones semestrales preventivas. Dejarán una evidencia de que la inspección y control se realizó mediante certificado.
3. En caso de presentarse deterioro de los alimentos almacenados se requiere realizar la eliminación del mismo, aplicar el proceso de limpieza y desinfección inmediata de las áreas del servicio de alimentación posterior al proceso de fumigación.
4. Se realiza una inspección de control por parte del personal de aseo general, con el fin de evitar que reincidan las plagas, todo el personal de la Unidad de Servicio deberá informar cuando evidencie algún tipo de plaga para realizar el control adecuado.

FORMATOS Y ANEXOS

FUNDACIÓN Bien Estar NIT. 900.208.443-9	FUNDACION BIEN ESTAR PRODUCCION DOCUMENTAL PROCESO SALUD Y NUTRICION CONTROL DE PLAGAS CDI SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	BIENESTAR FAMILIAR

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS																										
RESPONSABLE DE LA VERIFICACION:																									UDS:	
MES:	AÑO:																									
	ACA ENCONTRA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5					
ETISE LAS SIGNIENTES AREA		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	CCION CORRECTIVA
PISOS, PAREDES Y TECHOS																										
DEBAJO Y DETRÁS DE LA NE																										
DEBAJO Y DENTRO DE LA ES																										
DEBAJO Y DENTRO DE LOS C																										
DEBAJO DEL LAVA PLATO																										
DESPENSA (GENERAL)																										
SALONES (GENERAL)																										
OFICINAS (GENERAL)																										
BAÑOS (GENERAL)																										
CUARTO DE ALMACEN S.G (																										
BIBLIOTECA (GENERAL)																										
LAVADERO (GENERAL)																										
OTROS (GENERAL)																										
NOTA: SE DEBE REVISAR EN LOS LUGARES OCULTOS (GRIETAS, HUECOS, ENTRE LAS UNIONES, ETC.) YA QUE SON LOS LUGAR																										
Diligenciado por:																								Revisado por:		

PRODUCTO QUIMICO PARA CONTROL DE PLAGAS

Deltaforce

VPM 2,5% EC



V&P

PRODUCTO QUIMICO

NOMBRE: DELTAFORCE VPM 2.5% EC

INSECTICIDA: Concentrado Emulsionable

COMPOSICION: Deltametrina

CONCENTRACION: 2,5%

CARACTERISTICAS

Es un insecticida piretroide Monoisomérico a base de Deltametrina, con baja toxicidad en mamíferos, aves y las especies benéficas no motivo de control. No mancha después de la aplicación, no contiene olor, y los ambientes tratados pueden ser reutilizados una hora después de la aplicación. Se degrada fácilmente en el ambiente Estable a la luz, altas temperaturas y superficies alcalinas.

INGREDIENTE ACTIVO

Deltametrina S-a-ciano-3-fenoxi-bencil-(1R-3R)-3-(2,2-dibromovinil)-2,2-dimetil ciclopropanocarboxilato

Registro sanitario: RGSP-293-2008

Concepto toxicológico No. : MP-14008-2008

Especificación Organización Mundial de la salud para el ingrediente activo Deltametrina: WHO/SIT/24.R2

Especificación de la Organización Mundial de la Salud para el producto formulado en concentrado emulsionable: WHO/SIF/43.R2

INDICACIONES

DELTAFORCE VPM 2,5% EC es un insecticida piretroide concentrado de uso general, indicado para el control efectivo de todo tipo de insectos rastreros y voladores presentes en los ambientes

MECANISMOS DE ACCION

Actúa por contacto y por ingestión a nivel de los canales de sodio de las membranas axonales de las células nerviosas, disminuyendo y retardando la conducción de sodio al interior de la célula y suprimiendo el flujo de potasio. También puede inhibir la enzima Adenosin trifosfatasa (ATPasa), lo que se traduce en la inhibición en la conducción de cationes en la membrana axonal. Como resultado de su acción, se produce en el insecto, una disminución del potencial de acción con la consecuente generación de impulsos repetitivos que le producen la muerte.

USOS

El producto puede ser utilizado en todo tipo de establecimiento, incluyendo las industrias, los establecimientos pecuarios y el hogar, también esta indicado para el control residual de las plagas de los granos almacenados.

Es un insecticida profesional que controla con eficacia y acción prolongada las siguientes plagas: Mosquitos, moscas, cucarachas, hormigas, pulgas, pitos, coquito, gorgojos, chinches, escarabajos, escorpiones, arañas, y las plagas de los granos almacenados.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Es un insecticida concentrado emulsionable, debe diluirse la cantidad del producto recomendado con un poco de agua, luego agregar más agua hasta el volumen deseado y aplicar por el sistema de aspersión. Y /o nebulización sobre los sitios donde viven o transitan los insectos cuidando de NO aplicar sobre los animales domésticos o sus alimentos.

TRATAMIENTO	DILUCION	DOSIS	OBSERVACIONES
Dosis alta	10 ml/Litro de agua	1 Litro de mezcla para $20m^2$	Infestación severa
Dosis baja	5ml/Litro de agua	1 litro de mezcla para $20m^2$	Infestaciones bajas
Mosquitos y voladores	50ml/Lt de solvente 80ml/Lt	0,5 Lt/Ha 0,3 Lt/ha	Nebulización manual Equipos sobre vehículos
Granos almacenados	10ml/Litro de agua	1 Litro de mezcla para $20m^2$	Tratamiento de bodegas, estibas y empaques
Termonebulización		20 ml/Litro de Aceite mineral	Tratamiento especial

PRECAUCIONES EN LA APLICACION

-Para manipular el producto usar protección adecuada, este producto es peligroso si se ingiere y al contacto con la piel.
- Terminado el producto, enjuagar el envase tres veces en la bomba aspersora y luego destruir el envase vacío.
- No comer, beber, o fumar durante la aplicación o manipulación del producto.
- No aplicar sobre las personas, los animales, utensilios o sobre los alimentos.
- Mantener bien cerrado en su envase original en lugar fresco y seco fuera del alcance de los niños, personas irresponsables y animales domésticos.
- No arrojar residuos en fuentes de agua, Deltaforce VPM2.5 es tóxico para los peces y la vida acuática.
- Bañarse y lavar bien las ropas después de la aplicación.

PRIMEROS AUXILIOS

Para emergencias químicas e intoxicaciones llamar a **CISPROQUIM**. Servicios 24 horas
Teléfonos Bogotá (1) 288 6012
Colombia: 01 8000 91 60 12



PERMOST VPM®
55% EC

V&P

CARACTERISTICAS

PERMOST VPM® 55% EC: Es un insecticida Piretroide foto-estable tipo I de amplio espectro en formulación concentrado emulsionable, para el control en interiores y exteriores de todo tipo de insectos rastreros y voladores en instalaciones industriales y domesticas por métodos de aspersión, nebulización en frio y en caliente

INGREDIENTE ACTIVO

Permetrina con una relación de isomeros cis:trans 25/75, es considerado el piretroide menos tóxico sintetizado hasta la fecha. 3 fenoxibencil-(1RS,3RS;1RS,3RS)-3-(2,2-DICLOROVINIL)-2,2-dimetilciclopropano carboxilato.

Concepto toxicológico y permiso de uso en salud pública:
MP-13497-2004
Registro Sanitario Ministerio de la protección social:
RGSP-216-2004
Especificación de la Organización Mundial de la Salud para el ingrediente activo Permetrina: WHO/SIT/28.R1
Especificación de la Organización Mundial de la Salud para el producto formulado en concentrado emulsionable: WHO/SIF/50.R

MECANISMO DE ACCION

Actúa por contacto y por ingestión a nivel de los canales de sodio de las membranas axonales de las células nerviosas, disminuyendo y retardando la conducción de sodio al interior de la célula y suprimiendo el flujo de potasio.También puede inhibir la enzima Adenosin trifosfatasa (ATPasa), lo que se traduce en la inhibición en la conducción de cationes en la membrana axonal. Como resultado de su acción, se produce en el insecto, una disminución del potencial de acción con la consecuente generación de impulsos repetitivos que le producen la muerte.

INFORMACION TOXICOLOGICA

DL50 Oral en ratas: 430 - 4.000 mg/kg. para el producto técnico al 90% y 4.672 mg/kg para el producto formulado al 55%. La dosis diaria admisible en el hombre para la Permetrina, descrita por el comité de expertos FAO/OMS se estableció en 0.05 mg/kg/día.DL50 Dermal aguda: por encima de 4.000 mg, es decir un insecticida cuya irritación en la piel es mínima. Toxicidad aguda inhalatoria: se ha demostrado que la CL50 en ratas es de 23.5 mg/litros durante 4 horas, cifra que lo convierte en el insecticida de mayor seguridad para uso en tratamiento de aerosoles a volúmenes ultra bajos (gotas entre 7 y 22 micras de diámetro).

No es teratogénico
No es Mutagénico
No es Carcinogénico
Biodegradable

USO DE IMPREGNACION DE ROPAS Y UNIFORMES

Las personas encargadas de la impregnación deberán contar con equipos de protección personal, guantes y deberán contar una capacitación preliminar sobre la técnica de impregnación. Se debe seguir las instrucciones de uso y manejo consignadas en el kit.

1-Coloque la camisa de manera pareja con los brazos y enrolle, luego amárrela con la cuerda adjunta de manera ajustada.
2-Colóquese los guantes que se encuentre en el kit.
3-Vierta un litro de agua dentro de una de las bolsas de impregnación incluidas en el kit personal.
4-Agregue el contenido de uno de los frascos de repelente ®PERMOST VPM 55% EC y mezcle hasta obtener una emulsión de color lechoso.
5-Coloque la camisa dentro de la bolsa con el contenido lechoso y cierre la bolsa.
6-Agite dos veces la bolsa y manténgala durante 2 horas, para que la prenda absorba la mezcla en la camisa.
7-Abra la bolsa y saque la camisa.
8-Desenrolle la camisa y póngala a secar en la sombrea por tres horas hasta que la camisa seque completamente. Márquela "TRATADA CON PERMETRINA" en la marquilla de la prenda.
9-Disponga las bolsas y los frascos en la basura, no arrojar a fuentes de agua ya que el producto es toxico para los peces.
NO UTILICE LOS ENVASES VACÍOS.

INSTRUCCIONES DE USO Y MANEJO

TRATAMIENTOS PERI E INTRADOMICILIARIO POR ASPERSIÓN

PERMOST VPM® es un insecticida de amplio espectro recomendado para el control de todo tipo de insectos rastreros como cucarachas, pulgas, chinches, hormigas, lepismas, gorgojos d los granos e insectos voladores como moscas, polillas, y mosquitos en ambientes domésticos, industriales y portuarios como aviones, barcos autobuses, etc. . En control de mosquitos transmisores de El Dengue y la Malaria Urbana e insectos voladores molestos mediante el sistema ULV.

ASPERSIÓN CONVENCIONAL DE GOTAS GRUESAS:

PERMOST VPM® se utiliza a una dosis máxima de ataque de 50 ml de producto formulado en 10 litros de agua para cubrir 250 metros cuadrados utilizando aspersores convencionales de gotas gruesas. Como dosis de mantenimiento se recomienda mezclar 25 ml en 10 litros de agua para cubrir la misma superficie. se utiliza este método para impregnar cortinas y anejos en programas de control de mosca domestica

NEBULIZACIÓN: Para el control de insectos voladores con nebulizadores eléctricos se utiliza 2,5 cc de **®PERMOST VPM 55% EC** por litro de agua.

TERMONEBULIZACIÓN: En bodegas de almacenamiento se recomienda mezclar 8 cc de **PERMOST VPM®** por litro de ACPM o de aceite mineral para tratar 2000 metros cúbicos. Para el control de moscas en exteriores se recomienda la misma dosis

MOTOMOCHILAS: En el control de mosquitos con motomochilas portátiles con sistemas ULV se recomienda utilizar 45cc de **PERMOST VPM®** EN 7995 cc de ACPM para tratar 80 viviendas por día, es decir, 100 ml de mezcla por vivienda para obtener una dosis de 0,3 gramos de permetrina técnica por casa

VENTAJAS

- Eficacia demostrada en estudios nacionales e internacionales.
- Mínima irritación
- La alergias respiratorias son mínimas en comparación a los piretroides Alfa-Cyano.
- No mancha.
- Mínimo olor.
- Producto recomendado por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para la desinsectación de aviones.
- Producto costo eficiente para el control de Aedes aegypti mediante sistema ULV montado en vehiculó y motomochilas.
- Único insecticida aprobado para la impregnación de ropas y uniformes.
- Insecticida de mayor uso y registros bibliográficos para la impregnación de toldillos en el control de la Malaria y otras enfermedades transmitidas por vectores.

FUNDACIÓN
Bien Estar
NIT. 900.208.443-9

PROGRAMA DE CALIDAD DEL AGUA PARA CONSUMO

Cll 40 # 25 - 79 El Emporio / e-mail: fundacion.bienestar2013@gmail.com / Celular: 3246814069 - 6630546

FUNDACIÓN
Bien Estar
NIT. 900.208.443-9

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA POTABLE

Cll 40 # 25 - 79 El Emporio / e-mail: fundacion.bienestar2013@gmail.com / Celular: 3246814069 - 6630546

INTRODUCCIÓN

Las enfermedades relacionadas con la contaminación del agua de consumo tienen una gran repercusión en la salud de las personas. Las medidas destinadas a mejorar la calidad del agua de consumo proporcionan beneficios significativos para la salud.

El agua es esencial para la vida y todas las personas deben disponer de un suministro satisfactorio (suficiente, inocuo y accesible). La mejora del acceso del agua potable puede proporcionar beneficios tangibles para la salud. Debe realizarse el máximo esfuerzo para lograr que la inocuidad del agua de consumo sea la mayor posible.

El agua de consumo inocua (agua potable), según se define en las guías, no ocasiona ningún riesgo significativo para la salud cuando se consume durante toda una vida, teniendo en cuenta las diferentes vulnerabilidades que pueden presentar las personas en las diversas etapas de su vida. Las personas presentan mayor riesgo de contraer enfermedades transmitidas por el agua son los lactantes y los niños de corta edad, las personas debilitadas o que viven en condiciones antihigiénicas y los ancianos.

El agua es un recurso imprescindible para la vida de todos los seres humanos en el planeta. Su uso no se limita al consumo humano y por el contrario se utiliza en el desarrollo de gran diversidad de actividades productivas como la agricultura, la ganadería, la salud, la economía, etc. La demanda de agua a nivel mundial va en aumento, se estima que desde 1900 a la fecha de demanda del agua se ha multiplicado por seis.

El agua que se vaya a utilizaren las actividades en los CDI deben proveer de la planta de tratamiento de agua de la empresa de acueducto y alcantarillado del Municipio; es de aclarar que las aguas sin aplicar ningún tipo de manejo representan riesgos para la salud por lo tanto necesitan de algún tratamiento para que sea apta para el consumo humano.

Dicha calidad se refiere a que sea limpia, incolora, sin olores, sin sabores, libre de contaminación y parásitos.

OBJETIVOS

GENERAL

Verificar las condiciones organolépticas del agua que se utiliza para la producción de alimentos y labores de limpieza en un CDI.

ESPECÍFICOS

- Establecer un procedimiento que le permita a la unidad de servicio contar con el suministro de agua potable por lo menos para un día de atención en los momentos que la Empresa de Acueducto y Alcantarillado no pueda suministrar el servicio.

- Definir el procedimiento para la limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable con el fin de garantizar condiciones óptimas de almacenamiento de agua para el consumo en la unidad de servicio.

ALCANCE

Este programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes áreas de la unidad de servicio como son: baño, cocina, salón comedor y otros.

DEFINICIONES BÁSICAS

Agua Segura: Es aquella que por su condición y tratamiento no contiene gérmenes ni sustancias tóxicas que puedan afectar la salud de las personas.

Agua Cruda: Es aquella que no ha sido sometida a proceso de tratamiento.

Agua para Consumo Humano: Es aquella que se utiliza en bebida directa y preparación de alimentos para consumo.

Agua Potable: Es aquella que, por reunir los requisitos organolépticos, físico - químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.

Análisis Microbiológico del Agua: Son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.

Análisis Organoléptico: Se refiere al olor, sabor y percepción visual de sustancias y materiales flotantes y/o suspendidos en el agua.

Análisis Físico - Químico de Agua: son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar sus características físicas, químicas o ambas.

Contaminación del Agua: Es la alteración de sus características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

Calidad del Agua: Es el conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas evaluadas con unas directrices de calidad o estándares.

Autoridad Ambiental: es la encargada de la vigilancia, recuperación, conservación, protección, ordenamiento, manejo, uso, aprovechamiento y control de los residuos naturales renovables y del medio ambiente

Para purificar o potabilizar el agua es necesario someterla a uno o varios procesos de tratamiento dependiendo de las características del agua cruda. Estos procesos son clarificación, floculación, filtración y desinfección. En las plantas de tratamiento de agua se

llevan a cabo estos procesos para potabilizar el agua y hacerla apta para el consumo humano y evitar las enfermedades de origen hídrico.

Cloración: Es el procedimiento utilizado para desinfectar el agua, usando cloro gas o algunos de sus derivados, como los hipocloritos de calcio o de sodio.

El cloro posee un gran poder destructivo sobre los microorganismos presentes en el agua, causantes de enfermedades.

MÉTODOS DE TRATAMIENTO (MARCO TEORICO)

Clarificación

Es un proceso preliminar, por el cual se remueven partículas suspendidas del agua turbia para hacerla clara. Al adicionar sustancias químicas o naturales al agua turbia se logra que algunas partículas suspendidas se precipiten al fondo del recipiente dejando una capa de agua más clara arriba y una capa de sedimento (lodo), en el fondo. Estos sedimentos deberán desecharse.

Filtración

Es un proceso físico de purificación que consiste en pasar el agua, a través de unas capas de material poroso, con el fin de retener bacterias y partículas suspendidas en el líquido. Existen varios tipos de filtros caseros dentro de los cuales cabe destacar: el filtro de vela, el filtro lento de arena y el filtro casero de emergencia.
Este método debe estar acompañado de otros métodos de desinfección para lograr una mejor calidad del agua.

Desinfección
La desinfección del agua significa la extracción, desactivación o eliminación de los microorganismos patógenos que existen en el agua. La destrucción y/o desactivación de los microorganismos supone el final de la reproducción y crecimiento de esto microorganismos. Si estos microorganismos no son eliminados el agua no es potable y es susceptible de causar enfermedades.
.

Procedimiento indicado para hervir el agua en la Unidad de servicio

Con el fin de evitar las ETAs en los beneficiarios del CDI y el talento humano se debe hervir el agua a punto de ebullición, cuando ya que no existen sistemas de tratamiento de aguas mediante sustancias químicas. Al hervir el agua por diez minutos, muere la mayoría de las bacterias dañinas y los parásitos.

1. Llene un recipiente con el agua a tratar. Si el agua es un poco turbia, clarifíquela y fíltrela antes.
2. Hierva y deje el agua a ebullición (presencia de burbujas y vapor), como mínimo durante 10 minutos.
3. Los recipientes en los cuales se almacena el agua deben encontrarse perfectamente limpios y desinfectados antes de verter el agua (se recomienda trasvasar el agua directamente desde el recipiente en el cual se hierve, al recipiente de almacenamiento). En ningún caso es aconsejable utilizar otros utensilios como cucharones, olletas, pocillos, etc., estos podrían estar sucios y contaminarían el agua.
4. Almacene el agua hervida en recipientes con tapas previamente limpias y desinfectadas. Evite sacar el agua con otros envases, a menos que estén desinfectados previamente.
5. Los recipientes para almacenamiento del agua deben ser plásticos o esmaltados.

Frecuencia del hervido del agua: Diario.

Fuente de Abastecimiento

El agua utilizada para la preparación de alimentos se utiliza agua potable tratada es proveniente de la red del acueducto municipal; pero que además en la UDS se le realiza proceso de hervido para el consumo directo y la preparación de jugos.

Análisis: se identificará el adecuado proceso de hervido del agua mediante el diligenciamiento de formato. (Potabilización de agua).

ALMACENAMIENTO DE AGUA COMO MEDIDA DE CONTINGENCIA

El almacenamiento del agua se realiza de manera continua con el fin de cumplir con las actividades diarias de la UDS en caso de presentarse cortes de agua no programadas por parte de la empresa responsable del suministro.

La limpieza o transparencia del agua no garantiza por sí sola, que no esté contaminada. Esta puede contener muchos microorganismos (virus, bacterias y parásitos), y sustancias en cantidades capaces de alterar su calidad constituyéndose así en un vehículo para la transmisión de numerosas enfermedades como:

- Diarreas causadas por virus, bacterias y parásitos.
- Cólera y fiebre tifoidea: causada por bacterias.
- Hepatitis infecciosa: causada por virus.
- Disentería amebiana: causada por parásitos.

El almacenamiento inadecuado del agua, las aguas estancadas y/o destapadas, favorecen el crecimiento y proliferación de vectores (insectos como moscas y zancudos), que transmiten el paludismo, fiebre amarilla y dengue.

PROCEDIMIENTO INDICADO PARA EL LAVADO DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA (aéreo y superficial)

Realizar lavado del tanque aéreo cada 6 meses; Para dicho proceso se requiere de personal idóneo y tomar las medidas de seguridad pertinentes, por lo cual la EAS realizará gestión con el fin de pedir apoyo para realizar dicho proceso. Las siguientes son recomendaciones generales para el lavado de tanques, se deberán tener en cuenta, tanto para los tanques aéreos como para los tanques superficiales. Para el caso de los tanques superficiales se recomienda el lavado semanal o cada vez que se requiera.

1. Quite el tapón de seguridad y drene el agua.
2. Prepare la solución de detergente en la siguiente dosificación: 20 gramos de detergente en 10 litros de agua.
3. Use escoba y cepillo para quitar el sedimento de las paredes y piso. Restregué durante 15 minutos.
4. Aplique la solución jabonosa usando cepillo y escoba hasta que salga toda la suciedad durante 15 minutos.
5. Enjuague tirando baldes de agua en las paredes.
6. Prepare la siguiente solución desinfectante: 8 ml de hipoclorito de sodio al 5% por litro de agua (Programa de limpieza y desinfección; dosificación del desinfectante y fichas técnicas de los productos químicos).
7. Introduzca un cepillo de cerdas gruesas y aplique a todo el tanque. Deje actuar durante 30 minutos y drene el agua.
8. Seguidamente coloque el tapón de seguridad y llene nuevamente.

Frecuencia de lavado del tanque aéreo: semestral. Para el caso del lavado de tanques elevados se requiere la acción de personal apto para dicho proceso con las condiciones y medidas de seguridad necesarias.

NOTA: en caso de no tener respuesta positiva de la entidad territorial para el proceso de lavado de tanques, la EAS solicitará al ICBF los recursos necesarios para contratar los servicios de una empresa certificada para el lavado del tanques elevados que se encuentre en el territorio, dejando el certificado de tal proceso.

En los diferentes ámbitos en los que nos desarrollamos debemos cuidar y hacer uso racional del agua de la siguiente manera:

- Garantizar la calidad del agua para consumo.
- Almacenar el agua correctamente con utensilios limpios y bien tapados.
- Evitar empozamientos o charcos de agua.
- Evitar estancamientos de aguas en vasijas.
- Reparar las fugas en llaves y conexiones intradomiciliarias.
- Denunciar el desperdicio de agua.
- Reportar los daños en conexiones y redes de distribución.
- Cerrar la llave mientras nos enjabonamos.
- Disponemos de tanques de almacenamiento limpios y bien tapados, alejados del contacto de los niños y niñas para que no representen riesgo.
- Lavado periódico de los tanques de almacenamiento de agua.

¿CUÁLES SON NUESTRSO DERECHOS Y DEBERES EN RELACIÓN CON EL RECURSO DEL AGUA?

Derechos en relación con el agua

- Tener agua de buena calidad en condiciones de igualdad y equidad.
- Gozar de un buen servicio de acueducto en términos de calidad, continuidad y cobertura.

Deberes en relación con el agua

- Usar de manera racional y eficiente el agua.

Cuidar y proteger las fuentes de abastecimiento de agua como ríos, quebradas, lagos, etc.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA EL SUMINISTRO DE AGUA EN LAS UNIDADES DE SERVICIO

POES – SUMINISTRO DE AGUA UNIDAD DE SERVICIO	
PROCEDIMIENTO	El agua que emplea la unidad de servicio es **POTABLE,** suministrada directamente por el acueducto del municipio. De acuerdo con el Decreto (475/98). El agua suministrada por la persona que presta el servicio público de acueducto, deberá ser apta para el consumo humano, independientemente de las características del agua cruda y de su procedencia.
FRECUENCIA	Diaria
ELEMENTOS	Instalaciones hidráulicas
RESPONSABLE	EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS

METODO DE VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA:

Teniendo en cuenta que la empresa de acueducto y alcantarillado en el municipio es la responsable de la potabilización del agua, se solicitará de manera trimestral a la entidad los resultados del análisis físico químico del agua o en caso dado a la entidad sanitaria responsable de su verificación.

NIT 900.208.443-9	FUNDACIÓN ESTAR BIEN
	PRODUCCION DOCUMENTAL PI - CALIDAD
	PROCESO ADMINISTRACION Y GESTIÓN
	POTABILIZACION DE AGUA
	SISTEMA DE GESTION

UDS: MES: AÑO:

HORA	FECHA	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE EXPOSICION A CALOR	TEMPERATURA MAXIMA	RESPONSABLE

Página 1

DILIGENCIADO POR: RETISADO POR:

NIT 900.208.443-9	FUNDACION BIEN ESTAR
	PRODUCCION DOCUMENTAL
	PROCESO SALUD Y NUTRICION
	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA
	SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION

REGISTRO DE CONTROL DE LAVADO Y DESINFECCION DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

UDS: MES: AÑO:

FECHA ACTUAL DE HIGIENIZACION	PROXIMA FECHA DE HIGIENIZACION	LIMPIEZA (PRODUCTO A USAR)	DOSIFICACIÓN	DESINFECCIÓN (PRODUCTO A USAR)	DOSIFICACIÓN	RESPONSABLE

REVISADO POR : _____

CAPACITACIÓN DEL TALENTO HUMANO

TEMA	METODOLOGIA	CRONOGRAMA/ DURACIÓN	DIRIGIDO A	RESPONSABLE
-Generalidades manuales de BPM yPSB: Higiene personal – perfil manipulador Higiene de las instalaciones Manipulación higiénica de los alimentos Control de proveedores Control de temperatura, Almacenamiento y transporte de alimentos prevención de la contaminación cruzadalos cuatro programas del PSB.	La exposición de la temática se realizará de manera magistral y seafianzará conocimiento a través deun taller diligenciado por los participantes. Como evidencia se presenta acta,firmas y registro fotográfico.	Febrero 2026 1 hora	Talento humano generales	Nutricionista dietista
Proceso de servido de alimentos, estandarización de porciones	El taller es realizado de acuerdo a la guía de metrología del ICBF de manera presencial. Se realizará a manera de evaluaciónun taller. NOTA: Este taller se realizará durante la ejecución del contrato siempre que se evidencie dificultad en el proceso de preparación (porcionar) y servido de alimentos por parte del personal manipulador	Febrero 2026 3 horas	Manipulador de alimentos y servicios generales.	Nutricionista dietista
Capacitación del proceso de recibo de materias primas / Programa control de residuos sólidos.	Teniendo en cuenta que el personal manipulador de alimentos y serviciosgenerales requiere de formación puntual de los procesos, se realizaráde manera presencial a través de diapositivas. Con el propósito de identificar conocimientos previos, se realizaráevaluación inicial la actividad de manera verbal. La evidencia de la actividad es elacta y registro fotográfico.	Marzo 2026 1 hora	Manipulador de alimentos y servicios generales.	Nutricionista dietista

Capacitación del proceso de almacenamiento, control de temperaturas / Programa limpieza y desinfección.	Teniendo en cuenta que el personal manipulador de alimentos y serviciosgenerales requiere de formación puntual de los procesos, se realizaráde manera presencial a través de diapositivas. Con el propósito de identificar conocimientos previos, se realizaráevaluación inicial la actividad de manera verbal. La evidencia de la actividad es elacta y registro fotográfico.	Abril 2025 2 hora	Manipulador de alimentos y servicios generales.	Nutricionista dietista
Capacitación procesode transformación de materias primas / Control de plagas	Teniendo en cuenta que el personal manipulador de alimentos y serviciosgenerales requiere de formación puntual de los procesos, se realizaráde manera presencial a través de diapositivas. Con el propósito de identificar conocimientos previos, se realizaráevaluación inicial la actividad de manera verbal. La evidencia de la actividad es elacta y registro fotográfico.	Mayo 2025 1hora	Manipulador de alimentos y servicios generales.	Nutricionista dietista
Enfermedades transmitidas por alimentos ETAS / Control agua segura	Teniendo en cuenta que el personal manipulador de alimentos y serviciosgenerales requiere de formación puntual de los procesos, se realizaráde manera presencial a través de diapositivas. Con el propósito de identificar conocimientos previos, se realizaráevaluación inicial la actividad de manera verbal. La evidencia de la actividad es elacta y registro fotográfico.	Junio 2025 1 hora	Manipulador de alimentos y servicios generales.	Nutricionista dietista
Procedimiento de mantenimiento preventivo de los equipos utilizados en el servicio de alimentación	Teniendo en cuenta que el personal manipulador de alimentos y serviciosgenerales requiere de formación puntual de los procesos, se realizaráde manera presencial a través de diapositivas. Con el propósito de identificar conocimientos previos, se realizaráevaluación inicial la actividad de manera verbal.	Julio 2025 1hora	Manipulador de alimentos y servicios generales.	Nutricionistadietista

Higiene personal del manipulador de alimentos.	Teniendo en cuenta que el personal manipulador de alimentos y serviciosgenerales requiere de formación puntual de los procesos, se realizaráde manera presencial a través de diapositivas. La evidencia de la actividad es el acta y registro fotográfico.		Manipuladorde alimentos y servicios	Nutricionistadietista

BIBLIOGRAFÍA

Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013 y resolución 2184 de 2019.

CODEX ALIMENTARIUS. 2003. Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos. INTERNET. www.fao.org/codex/standard/es/CXP_011S.PDF.

FDA. 2001. Current Good Manufacture Practices in manufacturing, packing, or holding human food. Título 21 Capítulo I parte 110, INTERNET.

GONZALEZ. S. & QUEVEDO, F. 1994. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos: Impacto Socio-Económico. La alimentación Latinoamericana no 203: 52-59.

ROMERO Jairo. Puntos críticos: El análisis de peligros y puntos Criticos de Control aplicado paso a paso al aseguramiento de la calidad de productos alimenticios, Editorila Corporación Colombia Internacional, Bogota Colombia 1996.