Programa:	MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Regional ICBF:	CESAR – zonal Valledupar 1
Comunidad:	YUKPA
Fecha:	09/02/2026
Lugar de reunión:	CASA DE GOBIERNO RESGUARDO INDÍGENA EL ROSARIO.
TEMA:	ACTA DE SOCIALIZACIÓN Y COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

OBJETIVO DE LA REUNIÓN:

Socializar y formalizar el compromiso anticorrupción con el talento humano vinculado al contrato, promoviendo actuaciones íntegras, honestas y transparentes en el marco de la ejecución contractual, conforme a los lineamientos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN:

Durante la jornada se realizó la socialización del compromiso anticorrupción, abordando los siguientes aspectos:

- Principios de transparencia, ética e integridad en la gestión pública.
- Prohibición de actos de corrupción, soborno, fraude o uso indebido de recursos.
- Responsabilidad individual y colectiva en el cumplimiento de las obligaciones contractuales.
- Consecuencias administrativas, disciplinarias, fiscales y penales ante posibles incumplimientos.

Se brindó un espacio de participación para resolver inquietudes del talento humano, garantizando la comprensión de la información socializada

3. COMPROMISO

El talento humano manifiesta su compromiso de:

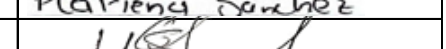
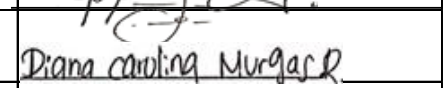
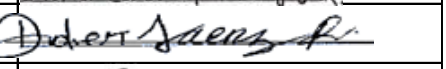
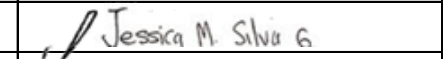
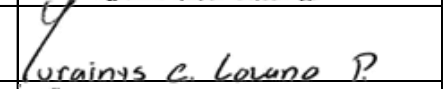
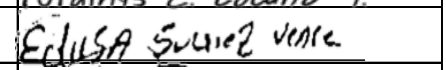
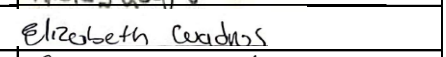
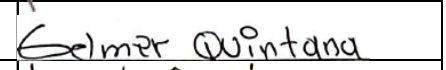
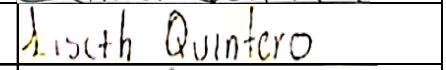
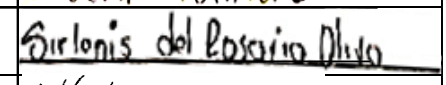
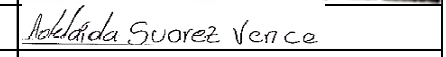
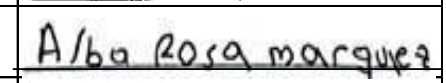
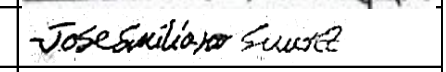
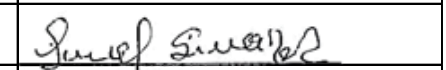
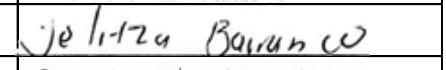
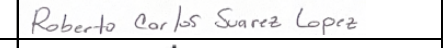
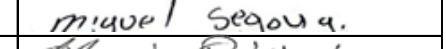
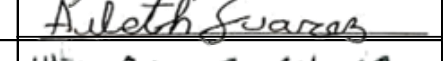
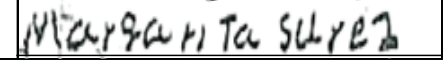
- Actuar con ética, transparencia e integridad en todas las actividades.
- Cumplir con las disposiciones establecidas en el contrato y los lineamientos institucionales.
- Reportar cualquier situación que pueda constituir un hecho de corrupción.

4. EVIDENCIAS DE SOCIALIZACIÓN

Como soporte de la socialización se cuenta con:

- Listado de asistencia firmado por los participantes.
- Registro fotográfico de la jornada.
- Copia del documento de compromiso anticorrupción firmado.

.

NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	FIRMAS
ADELAIDA PATRICIA PADILLA SANCHEZ	1062401164	
MARIENA CECILIA SANCHEZ ARAUJO	42403459	
FANY YANETH HERRERA ARRIETA	26874276	
DIANA CAROLINA MURGAS ROMERO	1065641044	
DIDIER ALFONSO SANENZ RODRIGUEZ	1065573734	
JÉSSICA MARIANA SILVA GÓMEZ	26670810	
YURAINYS CAROLINA LOZANO PADILLA	1003390787	
EDILSA VENCE SUAREZ	1067808537	
NELCY LUZ VICIOSO ALVAREZ	26881236	
ELIZABETH CUADROS LEON	49723449	
PIEDAD MARIA MOSCOTE CASTILLA	26871080	
LUZ ADRIANA SAAVEDRA ARIZA	22464875	
GELMER QUINTANA PALLARES	77161490	
LISETH MAIRELIS QUINTERO SUAREZ	1062395677	
SIRLENIS DEL ROSARIO OLIVO VENCE	1062405261	
ADELAIDA SUARES VENCE	1007182545	
ALBA ROSA MARQUEZ OLIVELLA	36490604	
JOSE EMILIO SUAREZ VENCE	1133549006	
SAMUEL SUAREZ MEZQUETE	77157287	
JHON FEDDY OLIVELLA MARQUEZ	1007496323	
YELITZA BARRANCO CHINCHILLA	1093735555	
ROBERTO CARLOS SUAREZ LOPEZ	77039862	
MIGUEL SEGOVIA GOMEZ	77039779	
ALEJANDRO ANTONIO PADILLA	77160187	
AILETH MARIA SUAREZ SUAREZ	1007588845	
MARGARITA MARIA SUAREZ VENCE	36490600	





PLAN
SANEAMIENTO
BÁSICO

MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL

RESGUARDO EL ROSARIO BELLA VISTA YUKATAN



INTRODUCCIÓN

El plan de saneamiento básico es el documento específico por medio del cual se estandarizan los procedimientos que se deben realizar en cuanto a la higienización de áreas y superficies y la relacionada con el funcionamiento mismo de las Unidades de Comunitarias de Atención (UCA) como son: almacenamiento, transporte y distribución de alimentos, disposición de residuos e higienización de baños y otras áreas.

Con el fin de controlar y disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos se ha establecido técnicas y procedimientos de limpieza, desinfección y saneamiento, basados en las Buenas Prácticas de Manufactura entregando así las herramientas básicas para mantener la inocuidad de las instalaciones, estandarizar procesos, identificar plagas y manejar los desechos, esto; basado en la resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y protección social y es evidencia estandarizada y escrita de los procedimientos de higiene.

Este plan se divide en cuatro secciones principales:

- Programa de limpieza y desinfección,
- Programa de residuos sólidos,
- Programa de control de plagas, y
- Programa de abastecimiento de agua potable

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



INTRODUCCIÓN

La contaminación microbiana es la causante de muchas enfermedades graves e incluso fatales y son causadas por la contaminación de los alimentos en cualquier fase del proceso de preparación y almacenamiento, por el deficiente manejo de basuras, por la deficiente higienización de baños e instalaciones, entre otros.

Teniendo en cuenta lo anterior, es importante que se realice un correcto proceso de higienización, la cual abarca dos aspectos fundamentales: la limpieza y la desinfección, es decir, Higienización = Limpieza + Desinfección

De esta manera, la higienización acertada debe conducir a la disminución o eliminación de los microorganismos presentes en las diferentes áreas, superficies y ambientes en las de las Unidades comunitarias de Atención UCA las cuales están administrados por el **RESGUARDO EL ROSARIO BELLA VISTA YUKATAN.** Esto con el sentido de asegurar unas buenas prácticas higiénicas y debe aplicar los procesos de higienización correctamente.

En el presente capitulo se podrá consultar los procedimientos de higienización, lista de chequeo y fichas técnicas para ser aplicados y así garantizar una eficiente limpieza y desinfección factores claves para disminuir el riesgo de contaminación en las Unidades Atención - UA las cuales están administrados **por RESGUARDO EL ROSARIO BELLA VISTA YUKATAN.**

Una de las maneras más fáciles y seguras de garantizar que no se tiene que realizar todos los días una gigantesca operación de limpieza es limpiar mientras se trabaja. Si se hace esto el grueso de la limpieza se realizará durante el trabajo, con poco esfuerzo.

Hay dos tipos básicos de limpieza: limpieza en seco y limpieza húmeda. La primera hace referencia a la técnica mediante el cual se realiza aspiración de los residuos y la húmeda se refiere a la utilización de soluciones limpiadoras, compuestas por agua y un detergente.

Los detergentes son sustancias con propiedades químicas que les permiten disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo. Idealmente, un detergente debe ser inodoro, biodegradable, económico, soluble en agua, no corrosivo, estable durante el almacenamiento y fácil de dosificar.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que todas las áreas de las Unidades Comunitarias de Atención - UCA administras por el **RESGUARDO EL ROSARIO BELLA VISTA YUKATAN** se encuentren higienizadas (limpias y desinfectadas), con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir enfermedades de origen microbiano.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Proporcionar los procedimientos de higiene que deben seguirse para el cumplimiento efectivo del programa de limpieza y desinfección con el fin de prevenir y controlar los riesgos de contaminación a los que se puedan ver afectados en las Unidades Comunitarias de Atención UCA**.**
- Definir los procedimientos de desinfección de las áreas o elementos que los requieran, con el fin de eliminar los microorganismos a un nivel que no represente riesgo para la salud.
- Eliminar cualquier rastro de productos químicos empleados.
- Realizar las actividades de higienización manteniendo la integridad de las superficies, equipos, utensilios, etc.
- Dar a conocer las fichas técnicas de los productos químicos utilizados, para un adecuado uso de estos y que no generen riesgo de contaminación química.
- Explicar las concentraciones de los productos químicos usados para una efectiva labor de higienización.
- Realizar las actividades de verificación de implementación de los procedimientos de limpieza y desinfección, a través del diligenciamiento de los registros de control.
- Proporcionar un ambiente limpio y seguro para: materias primas, alimentos preparados y el personal manipulador.
- Capacitar al personal, para que realicen las actividades de una manera eficiente.

ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las áreas, ambientes, equipos y personal de las UCA las cuales están administrados por el **RESGUARDO EL ROSARIO BELLA VISTA YUKATAN**

DEFINICIONES BÁSICAS:

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para la elaboración de los procedimientos de limpieza y desinfección.

- **AGENTES DESINFECTANTES:** Son aquellos que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor, entre los químicos se cuenta: la soda, el hipoclorito, yodo, etc.

- **AGENTE HIGIENIZANTE:** Es una combinación de detergente y desinfectante.

- **ALIMENTO ALTERADO:** Cuando ha sufrido modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos; es decir, cuando está descompuesto.

- **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.)

- **BACTERIAS ALTERANTES:** Son bacterias que causan el deterioro de los alimentos, haciéndolos inadecuados para el consumo humano, aunque no necesariamente causan intoxicaciones alimentarías.

- **CONTAMINACIÓN:** Es la presencia de cualquier material extraño en un alimento, ya sean bacterias, metales, tóxicos o cualquier otra cosa que haga al alimento inadecuado para ser consumido por las personas.

- **CONTAMINACIÓN CRUZADA:** Es el proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies.

- **CONTAMINACIÓN FÍSICA:** Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración o el cocinado.

- **CONTAMINACIÓN QUÍMICA:** Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

- **CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA:** Es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.

- **DESINFECCIÓN:** Es la destrucción de microorganismos especialmente infecciosos, por medio de la aplicación de agentes químicos o medios físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos.

- **DESINFECTANTE:** Agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

- **DETERGENTE:** Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

- **ENJUAGUE:** Es el proceso mediante el cual se eliminan los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización, desinfección, por medio de agua limpia y potable.

- **ESTERILIZACIÓN:** Destrucción de todos los microorganismos por medios físicos o químicos.

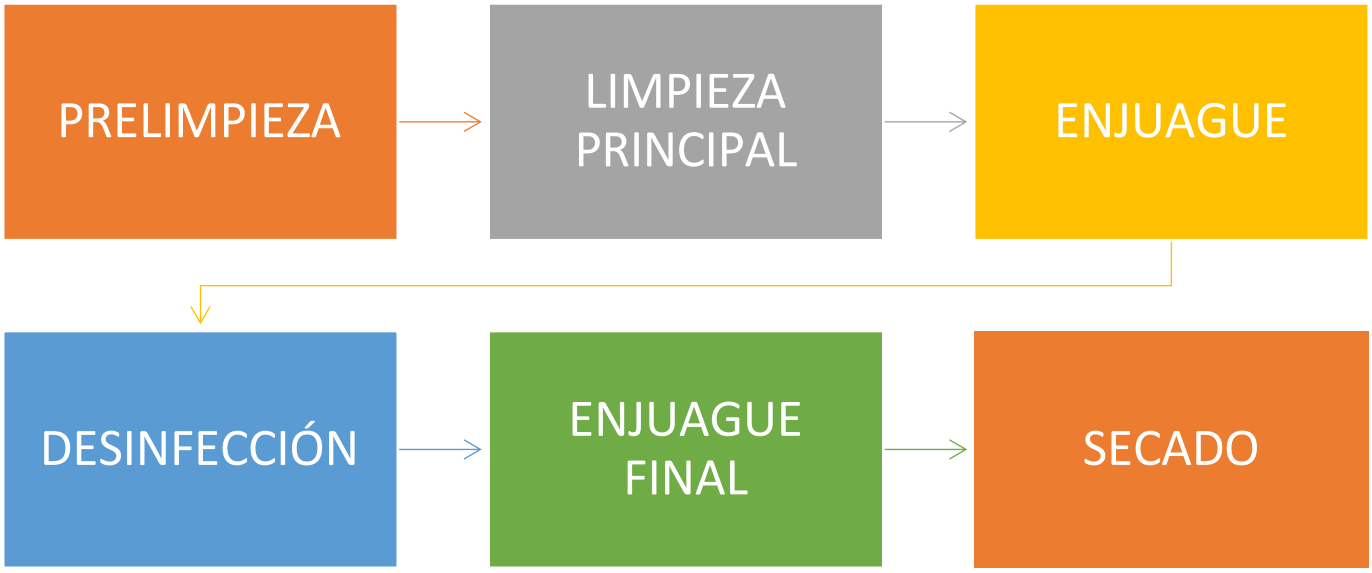
- **INTOXICACIÓN ALIMENTARIA:** Es una enfermedad muy desagradable y a veces muy peligrosa causada por la ingestión de alimentos contaminados.

- **LIMPIEZA:** Es el proceso mediante el cual se retira la suciedad visible y la grasa de una superficie, mediante el fregado y lavado con agua y detergente. Un proceso de limpieza adecuado y oportuno facilita y garantiza la efectividad de los procesos de desinfección. Una limpieza

inadecuada, no solo dificulta la desinfección, sino que hace cada vez más difícil hacer bien la limpieza.

- **LIMPIEZA:** es el conjunto de operaciones que permiten la eliminación de tierra restos de alimentos, polvo o materias objetables. Es la remoción física de la suciedad mediante productos detergentes elegidos en función del tipo de suciedad y la superficie donde se asientan. Se refiere a lo estético y concierne a la apariencia exterior. Aun cuando un objeto este limpio puede contener agentes invisibles (microorganismos o sustancia químicas) capases de causar enfermedades transmitidas por alimentos.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
FASES BÁSICAS EN LA OPERACIÓN DE HIGIENIZACIÓN EN INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS



- **LIMPIEZA PRINCIPAL:** Consiste en la desunión de la grasa, la suciedad, etc., de las superficies por medio de un detergente.

- **ENJUAGADO:** Es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la eliminación del detergente empleado en la fase anterior.

- **DESINFECCIÓN:** Es la destrucción de las bacterias mediante el empleo de un desinfectante. En este procedimiento se debe tener en cuenta la forma de aplicación (vertido directamente, por aspersión o por inmersión), tiempo de acción y dosificación.

- **ENJUAGADO FINAL:** Para eliminar los restos de desinfectante.

- **SECADO:** Para ello es mejor emplear aire.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Limpieza de Instalaciones – Cocina

ÁREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
PAREDES Y TECHOS	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.	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 aplique en el área y deja actuar por 30 minutos 3. No enjuague	Limpieza y Desinfección una vez por semana	Tapabocas Guantes plásticos Cepillo Agua Detergente. Hipoclorito. Toallas	Madre, padre y/o cuidador
VENTANAS	1. Use guantes plásticos para iniciar actividad. 2. Recoja los residuos de grasa y polvo dispóngalos en una bolsa plástica. 3. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue el área con esponja. 4. Enjuague con abundante agua	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 por 30 minutos. 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección una vez por semana	Tapabocas Guantes plásticos Cepillo Agua Detergente. Hipoclorito. Toallas Bolsa plástica	Madre, padre y/o cuidador
MESÓN	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	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 deja actuar por 30 minutos 4. No enjuague	Limpieza y Desinfección a diario	Tapabocas Guantes plásticos Cepillo Agua Detergente. Hipoclorito. Toallas Bolsa plástica	Madre, padre y/o cuidador

ÁREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
PISOS	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	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 un trapero limpio en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 4. No enjuague	Limpieza y Desinfección a diario	Tapabocas Guantes plásticos Escoba. Recogedor Bolsa plástica Balde plástico Agua Detergente. Hipoclorito.	Madre, padre y/o cuidador
PUERTA	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	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 actuar por 30 minutos 3. No enjuague	Limpieza y Desinfección una vez por semana	Tapabocas Guantes plásticos. Toallas, Esponja abrasiva Balde plástico Agua Detergente. Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador
CANECAS	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	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 de plástico. 2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito 3. Aplique en el área deje actuar por 10 minutos. 4. No enjuague	Limpieza y desinfección tres veces por semana	Tapabocas. Guantes plásticos. Toallas. Esponja y/o cepillo Balde plástico Agua Detergente. Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador

2. Área De Cocina – Menaje, Utensilios y Equipos de Cocina

ÁREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
PLATOS, VASOS, POCILLOS Y CUBIERTOS (CUCHARAS, TENEDORES Y CUCHILLOS)	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	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja platos, vasos y pocillos y deje actuar por 10 minutos. 3. Deje escurrir. No enjuagar.	Limpieza y desinfección a diario	Tapabocas Guantes plásticos Toallas Esponja y/o cepillo Balde plástico Agua Detergente. Hipoclorito.	Madre, padre y/o cuidador
NEVERA	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.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en solución de hipoclorito y aplique en el área deje actuar por 1 minuto 3. Deje secar no enjuague	Limpieza y desinfección una vez por semana	Tapabocas Guantes plásticos, Bolsa plástica, Toallas, Esponja. Balde plástico Agua Detergente. Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador
ESTUFA	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. 4. Con una toalla limpia y seca reitere la suciedad disuelta en el detergente	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito y aplique en la estufa de actuar por 1 minuto. 3. No enjuague	Limpieza y desinfección debe hacerse dos veces por semana	Tapabocas Guantes plásticos, Bolsa plástica. Toallas, Esponja abrasiva Balde plástico Agua Detergente/Desengrasante Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador

ÁREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
LICUADORA	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 el vaso. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja el vaso y la base de la licuadora en la solución de hipoclorito y deje actuar por 1 minuto. 3. Deje escurrir. No enjuagar	Limpieza y desinfección a diario a diario	Tapabocas Guantes plásticos, Bolsa plástica, Toallas, Esponja Balde plástico Agua Detergente Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador

3. Área: Baño

ÁREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
PAREDES Y TECHOS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad, 2. Recoja elementos de aseo que se encuentren en el baño. 3. Retire la suciedad con una toalla limpia y seca. 4. Prepare solución de agua con detergente y restriegue con cepillo hasta remover la suciedad del área 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos. 4. No enjuagar	Limpieza y Desinfección una vez por semana	Tapabocas Guantes plásticos Cepillo Agua Detergente. Hipoclorito. Toallas	Madre, padre y/o cuidador
LAVAMANOS Y ACCESORIOS	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	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos. 4. No enjuague	Limpieza y desinfección se realiza a diario	Tapabocas Guantes plásticos Toallas, Esponja abrasiva Agua Detergente. Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador

ÁREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
PISOS	1. Use guantes plásticos para iniciar esta 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	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja un trapero limpio y seco en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área deje actuar por 30 minutos. 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario	Tapabocas Guantes plásticos Bolsa plástica Escoba Cepillo Balde plástico Agua Detergente Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador
PUERTA	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	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. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito y aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 3. No enjuague	Limpieza y Desinfección una vez por semana	Tapabocas Guantes plásticos. Toallas, Esponja abrasiva Balde plástico Agua Detergente. Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador
INODORO	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	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un rociador. 2. Aplique por aspersión (rociar), iniciando desde la parte exterior hacia el interior. 3. No enjuague	Limpieza y desinfección a diario, cada vez que sea utilizada durante la jornada.	Tapabocas Guantes plásticos. Cepillo Balde plástico Agua Detergente. Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador
CANECA	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	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 de plástico. 2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito 3. Aplique en el área deje actuar por 10 minutos. 4. No enjuague	Limpieza y desinfección tres veces por semana	Tapabocas. Guantes plásticos. Toallas. Esponja y/o cepillo Balde plástico Agua Detergente. Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador

4. Área Salón Comedor y demás Instalaciones

REA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
PAREDES Y TECHO	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja todos los juguetes, mesas, sillas, mobiliario y demás elementos presentes en el salón. 3. Retire la suciedad que se encuentre en el área con una toalla limpia y seca. 4. Prepare solución de agua con detergente y con un cepillo/esponja restriegue hasta remover la suciedad. 5. Limpie la suciedad disuelta en el detergente hasta secar el área de techo y pared con una toalla limpia y seca	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 deje actuar por 30 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección semanal	Tapabocas Guantes plásticos Toallas Cepillo/ esponja Agua Detergente Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador
MESAS Y SILLAS	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 se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2 ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 10 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario, entre comidas.	Tapabocas Guantes plásticos Toallas Esponja abrasiva Agua Detergente Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador
PISOS	1. Use guantes plásticos para iniciar esta 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.	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 un trapero limpio en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario	Tapabocas Guantes plásticos Escoba Cepillo Agua Detergente. Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador

REA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
MATERIAL DIDÁCTICO Y MOBILIARIO	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 y seca.	Desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 15 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y desinfección a Diario	Tapabocas Guantes plásticos Toallas Esponja abrasiva Agua Detergente Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador
CANECA	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.	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. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área deje actuar por 10 minutos 4. No enjuague	Limpieza y desinfección a Diario	Tapabocas Guantes plásticos, Toallas, Esponja abrasiva y/o cepillo Balde plástico Agua Detergente Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador
AMBIENTE		La desinfección se realizará diariamente así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro agua. 2. Aplique por aspersión (rociar), iniciando desde la parte alta del salón/comedor y dejar caer hasta el piso.	La desinfección se aplica por aspersión y se hace a diario. Mínimo 2 veces al día (antes de iniciar labores, después del almuerzo)		Madre, padre y/o cuidador
FORROS DE LAS COLCHONETAS Y/O COLCHONES	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 y seca	La desinfección se realiza después de la limpieza, 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito y aplique en el área deje actuar por 15 minutos 3. No enjuagar	Limpieza y desinfección semanal	Tapabocas Guantes plásticos. Esponja abrasiva Balde plástico Agua Detergente Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador

5. Procedimiento de Limpieza y Desinfección de Frutas y Verduras

ÁREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
FRUTAS Y VERDURAS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Seleccione las frutas y verduras de acuerdo con 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	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 3ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja las frutas/verduras y deje actuar por 3 minutos. 3. Enjuague con abundante agua	Limpieza y Desinfección se hace a diario, de acuerdo con las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	Tapabocas Guantes plásticos, Cuchillo Recipiente plástico Agua Hipoclorito	Madre, padre y/o cuidador

6. CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR

ALIMENTOS, ÁREAS, SUPERFICIES O EQUIPOS A DESINFECTAR	HIPOCLORITO COMERCIAL ML/L DE AGUA	TIEMPO DE EXPOSICIÓN
Frutas y verduras	3 ml * 1lt de agua	3 minutos
Baños (superficies y accesorios)	5ml* 1lt agua	30 minutos
Menaje y Cubiertos	2ml*1lt de agua	10 minutos
Equipos de Cocina (nevera, estufa, etc.)	2ml*1lt de agua	1 minuto
Cocina (superficies y mesones)	4ml * 1lt de agua	30 minutos
Salón/comedor (Superficies)	4 ml* 1 lt de agua	30 minutos
Mesas y Sillas del Comedor	2ml* 1lt de agua	10 minutos
Material Didáctico, Mobiliario y Forros colchonetas	2ml* 1lt de agua	15 minutos
Canecas, Traperos y utensilios de aseo	5ml*1lt de agua	10 minutos
Ambientes	2ml* 1lt de agua	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.		

6.1 CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR CUANDO SE EVIDENCIE BROTES (VARICELA, SARAMPIÓN, ETC) EN LOS NIÑOS(AS) QUE ASISTEN A LAS UNIDADES DE ATENCIÓN

ALIMENTOS, ÁREAS, SUPERFICIES O EQUIPOS A DESINFECTAR	HIPOCLORITO COMERCIAL ML/L DE AGUA	TIEMPO DE EXPOSICIÓN
Baños (superficies, accesorios y bacenillas)	10 ml* 1lt de agua	35 min
Menaje y Cubiertos	5 ml * 1lt de agua	15 min
Cocina (superficies y mesones)	8 ml * 1lt de agua	30 minutos
Salón/comedor (Superficies)	8 ml* 1 lt de agua	30 minutos
Mesas y Sillas del Comedor	4ml* 1lt de agua	20 minutos
Forros de colchonetas	8 ml* 1lt de agua	20 min
Material Didáctico y Mobiliarios	5 ml * 1lt de agua	20 min
Canecas, Traperos y utensilios de aseo	10 ml*1lt de agua	20 min
Ambientes	4 ml * lt de agua	N.A
Fuente: 1. Lineamientos Técnico-Administrativos HCB marzo 2011.ICBF 2. Secretaria Distrital de Salud de Bogotá. Vigilancia en Salud Pública. Noviembre de 2013		

Ilustración 2 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE LAS MANOS

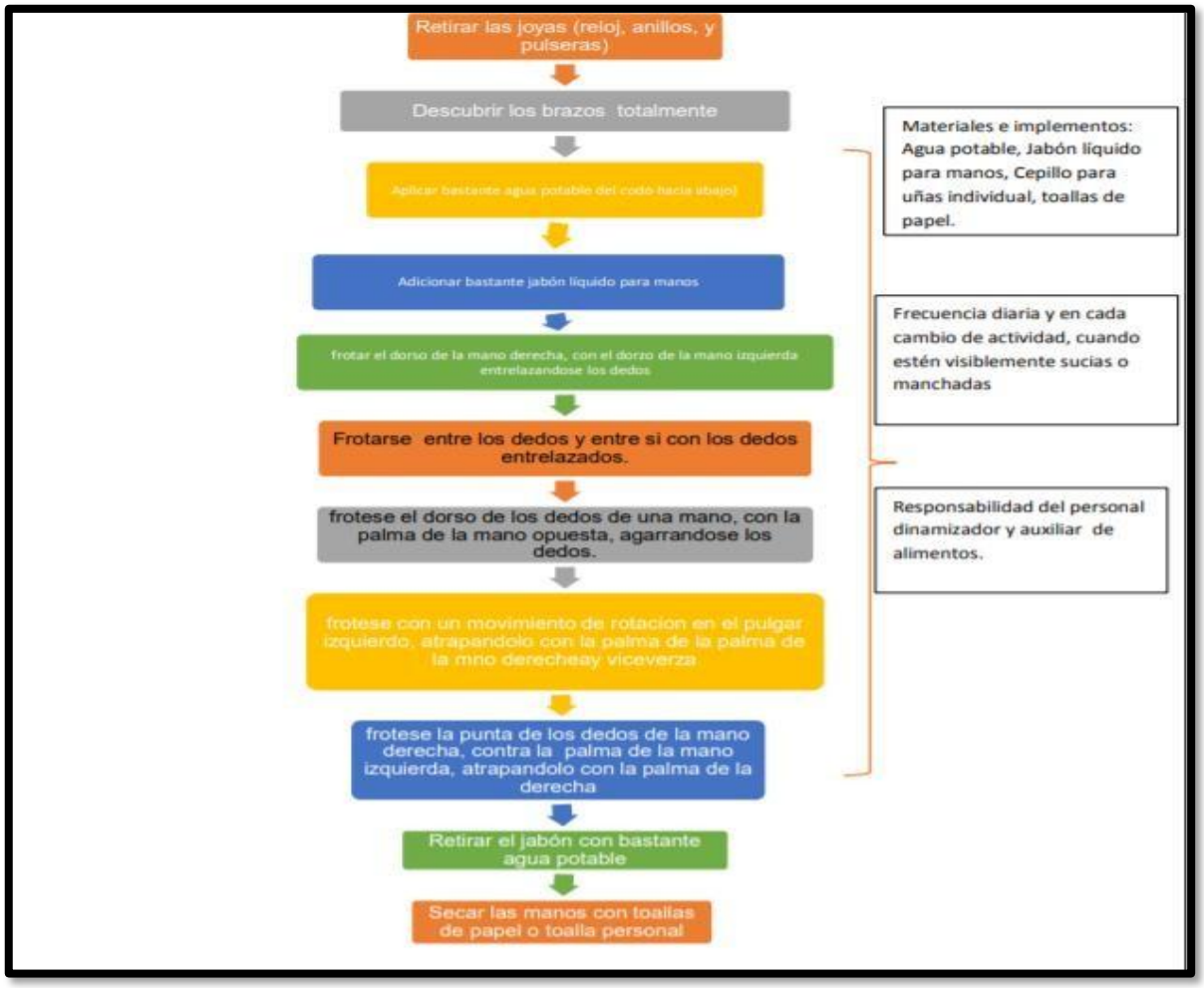


Ilustración 3 CÓMO LAVARSE LAS MANOS?



Nota: de no contar con agua en e l establecimiento educativo, en el procedimiento de desinfección de manos para manipular RPC puede hacerse con alcohol etil e isopropil que son buenos antisépticos para la piel.



FICHA TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS

A continuación, se anexan las fichas técnicas de los productos químicos usados por las Unidades Comunitarias de Atención UCA Los cuales están administrados por el **RESGUARDO EL ROSARIO BELLA VISTA YUKATAN**

Las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto:

Nombre comercial	Blanqueador Clorox
Ingrediente activo	Hipoclorito de Sodio
Concentración	5,25%
Propiedades fisicoquímicas	Líquido transparente, amarillento, olor característico a lejía, pH 9, propiedades desinfectantes, blanqueadoras, comportamiento corrosivo
Presentación comercial	Galón plástico
Precauciones	Altamente irritante, uso indispensable de guantes de caucho en su manipulación. En caso de contacto con los ojos o la piel lávese con abundante agua por 20 minutos
Usos	Usado como agente blanqueador, y desinfectante de amplio espectro.
Instrucciones	Prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el desinfectante requerido con base a la tabla anexa de dilución. Usando un recipiente previamente aforado como una tapa o una jeringa.
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo. No guarde soluciones desinfectantes preparadas por más de dos días.
Dosificación	Para un balde de 10 litros agregue dos cucharadas equivalentes a 10 gramos cada una.

Nombre comercial	Detergente FAB
Ingrediente activo	Productos tensoactivos, fosfatos
Concentración	5,25%
Propiedades fisicoquímicas	Polvo blanco olor característico, sustancias activas que diluyen la suciedad y la atrapan para ser retiradas.

Presentación comercial	Bolsa plástica 2000 gramos
Precauciones	Altamente irritante, uso indispensable de guantes de caucho en su manipulación. En caso de contacto con los ojos o la piel lávese con abundante agua por 20 minutos
Usos	Usado como agente blanqueador, y desinfectante de amplio espectro.
Instrucciones	Prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el desinfectante requerido con base a la tabla anexa de dilución. Usando un recipiente previamente aforado como una tapa o una jeringa.
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo. No guarde soluciones desinfectantes preparadas por más de dos días.

Normas para el manejo del hipoclorito de sodio como desinfectante

Es importante considerar que cuando se va a usar el Hipoclorito de Sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del Hipoclorito de Sodio.

Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes:

Uso industrial concentración: 13%

Uso doméstico concentración: 5.25%

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



INTRODUCCIÓN

En los diferentes ambientes presentes dentro de las Unidades Comunitarias de Atención UCA los cuales están administrados por el **RESGUARDO EL ROSARIO BELLA VISTA YUKATAN** se crean diferentes hábitats con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, los niños y niñas, las mujeres en periodo de gestación y las madres lactantes. por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

En las Unidades Comunitarias de Atención UCA las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, zancudos, moscas domésticas y piojos.

Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia y control preventivo de plagas que prevenga y proteja las áreas del hogar y de las UCA, del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre la prevención y control de plagas evitando que puedan proliferar en las unidades de atención.

- Dar cumplimiento al Código Sanitario Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997 Articulo 29 Literal C el cual debe ser aplicado en las unidades de atención

ALCANCE

El programa control de plagas, aplica a todos los hogares de las Unidades Comunitarias de Atención - UCA 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, inodoro, 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

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo de plagas:

- **ACTIVIDAD DE SANEAMIENTO AMBIENTAL:** Son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

- **CEBOS:** Muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en bodegas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

- **DESRATIZACIÓN:** Tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.

- **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.

- **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.

¿POR QUÉ NECESITAMOS CONTROLAR LAS PLAGAS?

Siempre que hay plagas en los locales de manipulación de alimentos, existe un riesgo alto de contaminación y alteración de los alimentos, de intoxicación alimentaria y enfermedades de origen alimentario; ya que ninguna plaga tiene costumbres particularmente higiénicas.

Debemos controlar las plagas para prevenir la diseminación de enfermedades, para impedir la pérdida de alimentos por alteración y para cumplir la ley.

Como el resto de las formas de vida, los animales-plaga necesitan alimento, refugio y seguridad para poder sobrevivir. Actuando sobre estos tres factores podemos impedir que las plagas alcancen nuestra unidad.

Los dos modos más importantes de controlar las plagas de los alimentos son impedir su acceso a la unidad donde se almacenan y preparan los alimentos y evitar que puedan obtener alimento y refugio.

¿COMO PUEDE CONTROLAR LAS PLAGAS?

- Antes de examinar los modos de controlar las plagas, analicemos los lugares en los que estas pueden morar:

- Los animales-plaga gustan de lugares cálidos y recogidos y no desean ser molestados, por lo que sienten una especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contiene artículos que no se utilizan frecuentemente.

- Almacén de materias primas. o Almacenamiento de producto. o Lugares cálidos como áreas circundantes de los hornos.
- Áreas de almacenamiento de útiles de aseo.
- Las plagas no necesitan para vivir lo que nosotros llamamos “alimentos”. Por ejemplo, los roedores son bastante felices comiendo jabón.
- Cualquier lugar que no se mantiene limpio y ordenado de forma regular como:
- Edificaciones abandonadas, tejadillos, mezanines, soportales, garajes, etc.
- Los rincones de las instalaciones que se usan para acumular todas aquellas cosas que nadie tiene tiempo de tirar a la basura.
- Una zona obviamente propicia es el lugar donde se acumula la basura y la zona donde van a parar las aguas residuales, especialmente si no se mantienen desinfectadas y limpias de manera periódica. También existe un gran riesgo de atraer plagas a las instalaciones alimentarías si cerca de ellas abunda la maleza.
- Es importante echar un vistazo alrededor de las instalaciones para ver si hay algo que pueda resultar atractivo para los insectos, los roedores o los pájaros.
- Ejecute el programa de limpieza y desinfección completo y sistemático, en toda la UCA.
- Realice una inspección periódica y subsane rápidamente cualquier fallo, esté atento a los primeros indicios de presencia de plagas e informe a los jefes.
- Asegúrese de que todas las cañerías, cables, etc., que penetran en la edificación se encuentran completamente selladas. Un ratón cabe por un orificio tan pequeño como el realizado por un lápiz sobre una hoja de papel.
- No deje olvidado sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que pueda atraer plagas; recuerde, el trabajo de todo animal-plaga es buscar alimento y lo hacen muy bien y con suficiente destreza; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.
- Revise que las instalaciones de bodega de la harina y panela, de servicios y la zona de almacenamiento de basura se mantienen siempre limpias, ordenadas y sean desinfectadas con la regularidad exigida por la empresa.
- Inspeccione los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.

- Lo mejor es impedir la llegada de plagas al establecimiento, pero si esto ocurre ha de poner los medios físicos o químicos para eliminarlas. Para ello lo más razonable es llamar a la empresa de control de plagas. El mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR PARA LAPREVENCIÓN DE APARICIÓN DE PLAGAS

ÁREA DE APLICACIÓN	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
COCINA	1. Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección de la cocina. 2. Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en angeos/mallas, sifones y rejillas; aberturas de puertas; claraboyas y otras aberturas) de la cocina	Quincenal	Registre las observaciones en el formato de hermeticidad.	Madre, padre y/o cuidador y agente educativo
BAÑOS	1. Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección del baño 2. Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en angeos/mallas, sifones y rejillas; aberturas de puertas; claraboyas y otras aberturas) del baño	Quincenal	Registre las observaciones en el formato de hermeticidad.	Madre, padre y/o cuidador y agente educativo
SALÓN / COMEDOR Y OTROS	1. Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección del salón/comedor 2. Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en angeos/mallas, sifones y rejillas; aberturas de puertas; claraboyas y otras aberturas) del salón/comedor	Quincenal	Registre las observaciones en el formato de hermeticidad.	Madre, padre y/o cuidador y agente educativo

INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS							
RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN:						MES:	
ASPECTO		PLAGA ENCONTRADA	S1	S2	S3	S4	ACCIÓN CORRECTIVA
ÁREA BODEGA							
Revise las siguientes áreas de la bodega en busca de evidencia de plagas.							
1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.						
2	Debajo de la estantería						
3	Dentro y alrededor de la caneca.						
4	En el techo falso de la bodega						

S1: Semana 1 - S2: Semana 2 - S3: Semana 3 - S4: Semana 4

PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS



OBJETIVO 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, observando las normas pertinentes.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta clasificación de los residuos sólidos generados en las UCA.
- 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, Decreto 3075 de 1997.

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 las Unidades Comunitarias de Atención UCA

DEFINICIÓN

- **Basura:** Se entiende por basura todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

- **Desecho:** Se entiende por desecho cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

- **Desperdicio:** Se entiende por desperdicio todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

- **Disposición sanitaria de basuras:** Se entiende por 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.

- **Enterramiento de basuras:** Se entiende por enterramiento de basuras la técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.

- **Residuo sólido domiciliario:** Se entiende por residuo sólido domiciliario el que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas.

- **Tratamiento:** Se entiende por tratamiento 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.

Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos se logra la descomposición total de las basuras convirtiéndolas en cenizas y recuperando el valor calorífico de aquellas para generación de electricidad y/o calefacción para la comunidad.

- **Reducción:** Se refiere a reducir la cantidad de residuos sólidos, (en volumen y peso) que ingresan a la disposición sanitaria final municipal. Incluyen técnicas que permiten la separación de los residuos o bien poder reutilizarlos o reciclarlos. Una vez concentrado el residuo es mucho más fácil recuperar los materiales, que pueden tener un valor económico.

- **Reciclaje:** Consiste en la transformación física, química y/o biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nuevamente una materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes. En la teoría cualquier artículo es reciclable; en la práctica solo aquellos en que el beneficio económico excede los costos de su recuperación. Esta técnica puede eliminar los costos de disposición, reducir los costos de materias

primas y proporcionar ingresos por la venta de residuos. La eficacia dependerá de la forma como se practique la segregación.

- **Compostación:** Es la conversión biológica de la materia orgánica que da como resultado un mejorador de suelos o un abono orgánico de excelente calidad.

PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		**ACTIVIDAD:** RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS EN LA COCINA	
RESPONSABLE: MADRE, PADRE Y/O CUIDADOR			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS: (recolección de aceite, carne, cáscaras, residuos de comida) **RECOLECCIÓN DE RESIDUOS INORGÁNICOS:** (empaques de plástico, cartón, bolsas de plástico y papel)	Diario Al inicio y al final de la jornada	Recipiente plástico con tapa Bolsas plásticas	Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos realizar su separación y amarrar bien las bolsas.
OBSERVACIONES: Los recipientes plásticos de los desinfectantes una vez utilizados se devuelven al proveedor o tendero			

PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		**ACTIVIDAD:** RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ZONA DE BAÑOS	
RESPONSABLE: MADRE, PADRE Y/O CUIDADOR			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ORDINARIOS	Diario Al inicio y al final de la jornada	Recipiente plástico con bolsa plástica	Depositar los residuos en los recipientes ubicados en el área del baño
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			

PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		**ACTIVIDAD:** RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ZONA SALA/COMEDOR Y OTROS	
RESPONSABLE: MADRE, PADRE Y/O CUIDADOR			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS	Diario Al inicio y al final de la jornada	Recipientes de capacidad adecuada para residuos orgánicos con bolsa Recipientes de capacidad adecuada para residuos inorgánicos con bolsa	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

PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		**ACTIVIDAD:** RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ZONA SALA/COMEDOR Y OTROS	
RESPONSABLE: MADRE, PADRE Y/O CUIDADOR			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
			o restos de material didáctico en una caneca con bolsa y al finalizar la madre, padre y/o cuidador dispondrán de estos.
OBSERVACIONES: recuerde sacar los residuos generados en el HCB de acuerdo a la programación de recolección de basuras de cada sector			

PLAN DE CONTINGENCIA

Con el fin de evitar cualquier problema de contaminación cruzada o alteración al medio ambiente, se ha establecido un plan de contingencia el cual se aplica en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo de los residuos sólidos:

1. Agotamiento por deficiencia en la programación de bolsas plásticas: se tiene ordenado la compra inmediata por caja menor.

2. No recolección de residuos sólidos en almacenamiento por parte de la empresa de aseo: Llamar a la línea de atención y contactar al coordinador de la empresa de aseo mediante llamada celular, para que envíe un vehículo acondicionado para transportar los residuos sólidos.

3. Retirar particularmente los residuos, buscando un lugar adecuado y permitido por la autoridad competente para su disposición sanitaria final.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA



OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento de las Unidades Comunitarias de Atención UCA las cuales están administrados por el **RESGUARDO EL ROSARIO BELLA VISTA YUKATAN**con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante los diferentes procesos.

- 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

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento de las UCA administradas por el **RESGUARDO EL ROSARIO BELLA VISTA YUKATAN** y a los sistemas de almacenamiento de la misma.

DEFINICIONES

Acueducto: sistema de abastecimiento de agua.

Acometida: Derivación y distribución de red que llega al registro de corte del inmueble.

Agua potable: Agua sana, agradable e inocua, y reúne los requisitos organolépticos, fisicoquímicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.

Abastecimiento de agua potable: Sistema o servicio de Captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo de agua.

Agua segura: Es el agua que no cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto 475/98) y sin embargo puede ser consumida sin riesgos para la salud.

Almacenamiento seguro de agua: Acción con el propósito de almacenar en condiciones sanitarias agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo.

Contaminación del agua: Presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una ETA

Cloro (Cl2) Elemento químico gaseoso utilizado comúnmente como desinfectante en muchos procesos, y especialmente en el agua potable dosificado en cantidades muy bajas.

Cloro combinado: producto de la reacción entre diferentes componentes del cloro residual libre y el amoniaco de ciertos compuestos nitrogenados, produce mono, di, y Cloramina y tricloruros de Nitrógeno.

Cloro libre: Concentración de Cloro que permanece en el agua por un tiempo limitado, con el propósito de eliminar los gérmenes que puedan contaminar el agua en la planta, rede y punto de consumo de los inmuebles.

Cloro residual total: Es la suma del Cloro libre más el Cloro combinado, pueden estar simultáneamente, pero generalmente el Cloro residual libre está en mayor proporción

Desinfectante: Agente químico o físico que elimina los microorganismos, o por lo menos disminuye su población a un nivel seguro

Desinfección: Proceso al que se somete el agua para eliminar los microorganismos patógenos, se puede realizar a través de la filtración, la cloración, el hervido o la luz ultravioleta

Tanque: Depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección. Los materiales más comunes son: asbesto-cemento, fibra de vidrio y plástico polietileno.

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

Microorganismos Patógenos: Son las bacterias, virus, parásitos que pueden enfermar al ser humano, y están relacionadas con enfermedades específicas de transmisión hídrica

Tratamiento: Conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación de agua.

Tratamiento físico: Uso de métodos como: térmico (hervido) ultravioleta (luz ultravioleta que causa reacciones fotoquímicas en las membranas de las bacterias y su posterior muerte) ó filtración mediante uso de diferentes medios de filtración para la eliminación o inactivación de bacterias o parásitos.

Tratamiento térmico: Sometimiento del agua por 3 minutos a 92 ºC. (en Bogotá) para la eliminación de las bacterias patógenas.

Tratamiento Químico: Adición de sustancias químicas (Cl2) para la eliminación de las bacterias patógenas.

Saneamiento básico del agua potable: Mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias del agua utilizada para consumo humano.

PROCEDIMIENTO

FUENTES DE AGUA: El agua potable que se utiliza en las UCA es tomada del acueducto del municipio de la Paz – Cesar y de los nacimientos, manantiales, bocatomas y pozos. Al tiempo, en las distintas unidades de atención los participantes cuentan con tanques, canecas y baldes para su almacenamiento y que sirven para garantizar el acceso continuo.

USOS DEL AGUA: El agua que se suministra las Unidades Comunitarias de Atención se utiliza para la producción de alimentos y para la higienización de todas las instalaciones, equipos y utensilios.

Procedimiento para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua:

Equipos: Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se requieran según el tipo de tanque.

La metodología de lavado y desinfección que se describe a continuación se aplica a todos los tanques usados comúnmente:

- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.
- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.
- Preparar de 5 a 10 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante a una concentración entre 1000 p.p.m. a 2000 p.p.m. en un balde.
- Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.
- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
- Cuando aplique, abrir los grifos o llaves del agua, de la edificación especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.

- Cuando aplique, enjuague el tanque y abra los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.

- Cuando aplique, verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: microorganismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del Cloro por volatilización.

  Agua para el consumo: En las unidades comunitarias de atención para el lavado de alimentos y consumo de la misma es necesario contar con agua potable, de no ser así se debe utilizar filtros y métodos de potabilización de agua siendo el hervido el método tradicional y mas usado dentro de la UCA, de esta manera garantizamos que se mantenga inocuidad de los alimentos en todas las etapas de producción.

Programa:	MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Regional ICBF:	CESAR – zonal Valledupar 1
Comunidad:	YUKPA
Fecha:	09/02/2026
Lugar de reunión:	CASA DE GOBIERNO RESGUARDO INDÍGENA EL ROSARIO.
TEMA:	SOCIALIZACIÓN INSTITUCIONAL AL TALENTO HUMANO

OBJETIVO DE LA REUNIÓN:

Socializar con el talento humano la información básica del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, incluyendo misión, visión, normatividad interna vigente, objetivos estratégicos y políticas del Sistema Integrado de Gestión (SIGE), así como los documentos técnicos necesarios para la adecuada operación de los servicios contratados..

DESARROLLO DE LA REUNIÓN:

Durante la jornada se realizó la socialización de los siguientes temas:

- Misión, visión y objetivos estratégicos del ICBF.
- Normatividad interna vigente aplicable al contrato.
- Políticas del Sistema Integrado de Gestión – SIGE.
- Lineamientos técnicos, manuales técnicos y guías operativas.
- Modelos específicos de atención.
- Procedimientos, formatos y demás documentos requeridos para la prestación del servicio.

En el marco de la ejecución del contrato, se llevó a cabo la jornada de socialización dirigida al talento humano vinculado, con el propósito de fortalecer el conocimiento institucional y garantizar la correcta implementación de los lineamientos establecidos por el ICBF.

La jornada inició con la presentación general de la entidad, donde se expuso la misión orientada a la protección integral de la primera infancia, la niñez y las familias, así como la visión institucional enfocada en el fortalecimiento de los servicios con calidad y

pertinencia. De igual manera, se abordaron los objetivos estratégicos, resaltando la importancia de la atención integral, la garantía de derechos y el mejoramiento continuo de los procesos.

Posteriormente, se socializó la normatividad interna vigente aplicable al contrato, haciendo énfasis en el cumplimiento de los lineamientos legales, administrativos y técnicos que rigen la prestación de los servicios. Se explicó la importancia de la apropiación de estas normas por parte del talento humano, como base para una ejecución transparente, eficiente y alineada con los principios institucionales.

En relación con el Sistema Integrado de Gestión – SIGE, se dieron a conocer sus políticas, destacando los componentes de calidad, mejora continua, enfoque al usuario, gestión del riesgo y cumplimiento de requisitos. Se hizo énfasis en la responsabilidad de cada integrante del equipo en la implementación de estas políticas dentro de sus actividades diarias.

Seguidamente, se realizó la socialización de los documentos técnicos requeridos para la operación de los servicios, entre los cuales se incluyeron lineamientos técnicos, manuales técnicos, guías operativas, modelos específicos de atención, procedimientos, formatos y demás herramientas institucionales. Se explicó la finalidad de cada uno de estos documentos, su aplicabilidad en el contexto del servicio y la importancia de su uso adecuado para garantizar la calidad de la atención brindada a los beneficiarios.

Durante la jornada, se promovió la participación activa del talento humano, generando espacios de diálogo en los que se resolvieron inquietudes y se intercambiaron experiencias relacionadas con la implementación de los lineamientos. Asimismo, se reiteró la importancia del compromiso individual y colectivo en el cumplimiento de las directrices institucionales.

Finalmente, se resaltó la responsabilidad del equipo de trabajo en la correcta aplicación de los conocimientos adquiridos, así como en la actualización permanente frente a los cambios normativos o técnicos que se presenten durante la ejecución del contrato.

Se brindó un espacio de participación para resolver inquietudes, garantizando la comprensión de la información por parte del equipo de trabajo.

COMPROMISOS

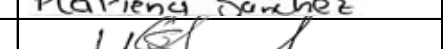
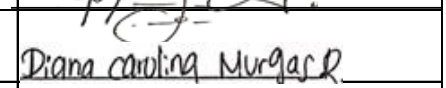
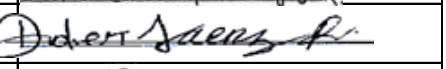
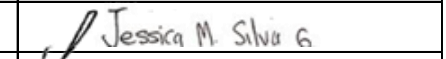
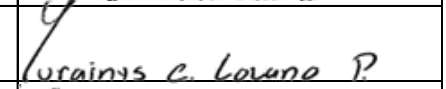
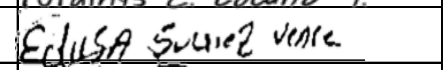
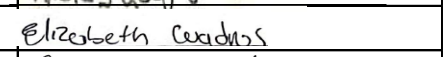
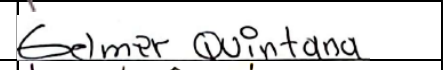
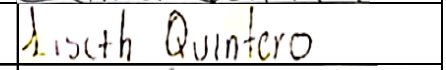
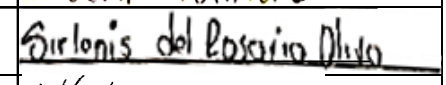
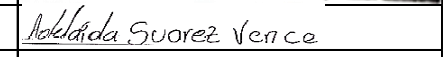
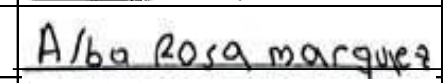
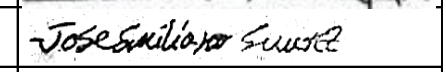
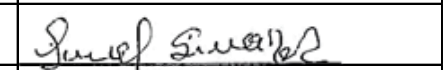
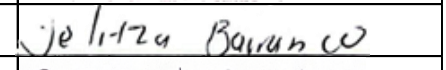
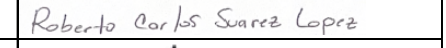
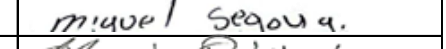
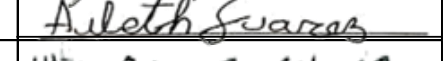
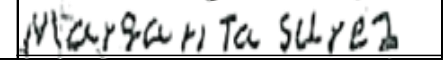
El talento humano se compromete a:

- Aplicar los lineamientos y documentos socializados en el desarrollo de sus funciones.
- Cumplir con la normatividad vigente y directrices institucionales.
- Garantizar la calidad en la prestación del servicio conforme a lo establecido por el ICBF.
- Participar activamente en los procesos de capacitación y actualización.

CIERRE

Se da por finalizada la jornada de socialización, dejando constancia del cumplimiento de la actividad y de la participación activa del talento humano, quienes manifiestan su compromiso con la correcta implementación de los lineamientos institucionales en el marco del contrato.

.

NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	FIRMAS
ADELAIDA PATRICIA PADILLA SANCHEZ	1062401164	
MARIENA CECILIA SANCHEZ ARAUJO	42403459	
FANY YANETH HERRERA ARRIETA	26874276	
DIANA CAROLINA MURGAS ROMERO	1065641044	
DIDIER ALFONSO SANENZ RODRIGUEZ	1065573734	
JÉSSICA MARIANA SILVA GÓMEZ	26670810	
YURAINYS CAROLINA LOZANO PADILLA	1003390787	
EDILSA VENCE SUAREZ	1067808537	
NELCY LUZ VICIOSO ALVAREZ	26881236	
ELIZABETH CUADROS LEON	49723449	
PIEDAD MARIA MOSCOTE CASTILLA	26871080	
LUZ ADRIANA SAAVEDRA ARIZA	22464875	
GELMER QUINTANA PALLARES	77161490	
LISETH MAIRELIS QUINTERO SUAREZ	1062395677	
SIRLENIS DEL ROSARIO OLIVO VENCE	1062405261	
ADELAIDA SUARES VENCE	1007182545	
ALBA ROSA MARQUEZ OLIVELLA	36490604	
JOSE EMILIO SUAREZ VENCE	1133549006	
SAMUEL SUAREZ MEZQUETE	77157287	
JHON FEDDY OLIVELLA MARQUEZ	1007496323	
YELITZA BARRANCO CHINCHILLA	1093735555	
ROBERTO CARLOS SUAREZ LOPEZ	77039862	
MIGUEL SEGOVIA GOMEZ	77039779	
ALEJANDRO ANTONIO PADILLA	77160187	
AILETH MARIA SUAREZ SUAREZ	1007588845	
MARGARITA MARIA SUAREZ VENCE	36490600	





La Paz cesar, 31 de marzo de 2026

YO, **JAIME LUIS OLIVELLA MARQUEZ** IDENTIFICADO CON CÉDULA DE CUIDADANÍA No. 1.067.808.333 EXPEDIDA EN de la Paz Cesar, COMO REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL **RESGUARDO EL ROSARIO BELLAVISTA Y YUCATAN DEL MPIO DE LA PAZ** IDENTIFICADA CON NIT. **824004424-7**

CERTIFICO QUE

Asunto: Verificación de situaciones de riesgo durante el período contractual

n cumplimiento del seguimiento al Plan de Emergencias y al objeto contractual vigente, se deja constancia mediante la presente acta que, durante el período comprendido entre el 01 y el 31 de marzo de 2026, **no se presentaron situaciones de riesgo** que afectaran el objeto del contrato, ni se registraron incidentes que comprometieran la integridad del personal, las instalaciones, los bienes materiales o la continuidad de la prestación del servicio de Primera Infancia en las Unidades de Servicio: **Caño Padilla, Caño Padilla 2, Tokia 1, Tokia 2, Tokia 3, Los Encantos 1, Los Encantos 2, El Rosario 1, El Rosario 2, Santo Tomás, La Cabaña, El Consejo 1, El Consejo 2, Yukatán y La Esmeralda**, en el marco del Contrato/Convenio N.° 20006592025.
La presente acta se elabora como **soporte del cumplimiento de los protocolos establecidos en el Plan de Emergencias**, y como parte de los **informes periódicos requeridos por los entes de control y supervisión**, dejando constancia del adecuado desarrollo de las actividades contractuales durante el período evaluado.
.
En constancia de ello se firma los 31 días del mes de marzo de 2026

JAIME LUIS OLIVELLA MARQUEZ
CC. No. 1.067.808.333 de la Paz Cesar
Representante legal
Resguardo el Rosario, Bella vista, Yukatán

PÚBLICA

Antes de imprimir este documento… piense en el medio
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa:	MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Regional ICBF:	CESAR – zonal Valledupar 1
Comunidad:	YUKPA
Fecha:	09/02/2026
Lugar de reunión:	CASA DE GOBIERNO RESGUARDO INDÍGENA EL ROSARIO.

OBJETIVO DE LA REUNIÓN:

Verificar la implementación y cumplimiento de la matriz de riesgos de seguridad de la información, garantizando la adecuada protección de los datos generados en el marco de la atención.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN:

El día sábado 09 de febrero de 2026, siendo las 9:00 a.m., se llevó a cabo una jornada de socialización con el talento humano vinculado al programa en modalidad propia e intercultural, con el objetivo de presentar y acordar la ubicación de lo que será la oficina principal del programa.

En el marco de este espacio, se realizó la revisión de la matriz de riesgos de seguridad de la información correspondiente al territorio Yukpa, con el fin de identificar posibles vulnerabilidades en el manejo de los datos físicos y digitales, especialmente en relación con la nueva ubicación de la oficina y la custodia de la información.

Durante la jornada, se evaluaron aspectos relacionados con la organización y resguardo de documentos, el control de acceso a la información, el uso adecuado de dispositivos y la confidencialidad en el manejo de datos personales de los participantes.

Se evidenció que el talento humano aplica medidas básicas de seguridad de la información, tales como el adecuado archivo de documentos, la restricción de

acceso a información sensible y la apropiación de buenas prácticas en el manejo de datos.

3. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN

- Se cuenta con mecanismos de control para la protección de la información.
- La documentación se encuentra organizada y bajo custodia del personal responsable.
- El acceso a la información es restringido únicamente al personal autorizado.
- El talento humano ha sido sensibilizado en el manejo adecuado de la información.

4. CONCLUSIONES

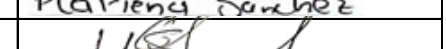
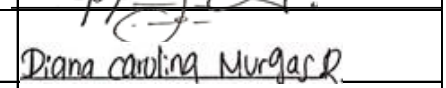
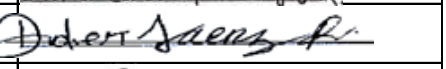
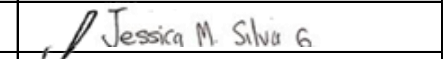
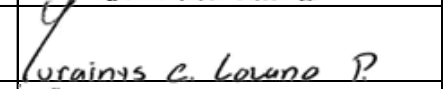
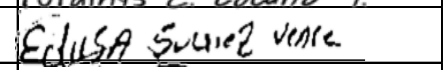
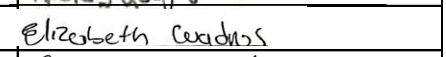
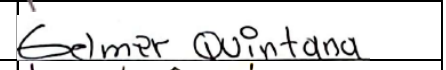
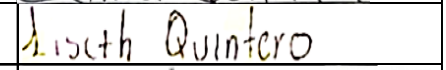
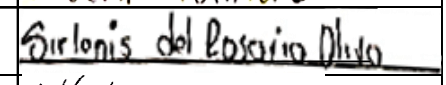
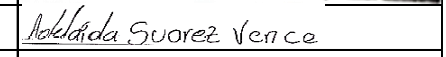
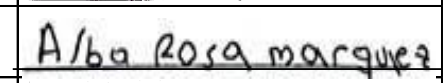
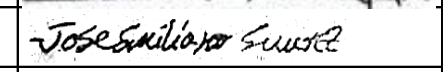
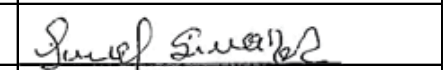
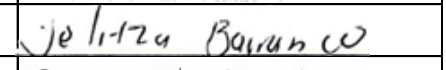
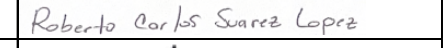
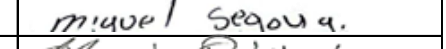
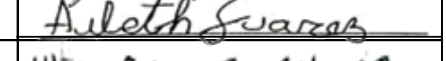
De acuerdo con la verificación realizada, no se evidencian incidentes relacionados con la pérdida, filtración o divulgación indebida de la información.

La matriz de riesgos de seguridad de la información se encuentra implementada de manera adecuada y acorde al contexto del territorio, cumpliendo con los lineamientos establecidos y aplicando buenas prácticas en la protección de datos.

6. CIERRE

Se concluye que el manejo de la información se realiza de manera responsable, garantizando la confidencialidad, integridad y disponibilidad de los datos, reafirmando el compromiso de mantener y fortalecer estas prácticas en el territorio.

COMPROMISOS	RESPONSABLES
Continuar con la implementación de buenas prácticas de seguridad de la información	Talento humano
Realizar seguimiento periódico a la matriz de riesgos Todos los procedimientos relacionados con la correspondencia se ajustarán a las normativas y directrices establecidas por el ICBF y otras entidades reguladoras pertinentes, así como a las prácticas culturales del pueblo Yukpa.	. ADMINISTRATIVOS.

NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	FIRMAS
ADELAIDA PATRICIA PADILLA SANCHEZ	1062401164	
MARIENA CECILIA SANCHEZ ARAUJO	42403459	
FANY YANETH HERRERA ARRIETA	26874276	
DIANA CAROLINA MURGAS ROMERO	1065641044	
DIDIER ALFONSO SANENZ RODRIGUEZ	1065573734	
JÉSSICA MARIANA SILVA GÓMEZ	26670810	
YURAINYS CAROLINA LOZANO PADILLA	1003390787	
EDILSA VENCE SUAREZ	1067808537	
NELCY LUZ VICIOSO ALVAREZ	26881236	
ELIZABETH CUADROS LEON	49723449	
PIEDAD MARIA MOSCOTE CASTILLA	26871080	
LUZ ADRIANA SAAVEDRA ARIZA	22464875	
GELMER QUINTANA PALLARES	77161490	
LISETH MAIRELIS QUINTERO SUAREZ	1062395677	
SIRLENIS DEL ROSARIO OLIVO VENCE	1062405261	
ADELAIDA SUARES VENCE	1007182545	
ALBA ROSA MARQUEZ OLIVELLA	36490604	
JOSE EMILIO SUAREZ VENCE	1133549006	
SAMUEL SUAREZ MEZQUETE	77157287	
JHON FEDDY OLIVELLA MARQUEZ	1007496323	
YELITZA BARRANCO CHINCHILLA	1093735555	
ROBERTO CARLOS SUAREZ LOPEZ	77039862	
MIGUEL SEGOVIA GOMEZ	77039779	
ALEJANDRO ANTONIO PADILLA	77160187	
AILETH MARIA SUAREZ SUAREZ	1007588845	
MARGARITA MARIA SUAREZ VENCE	36490600	