MAPA DE PROCESOS: APLICACIÓN DEL PROGRAMA DE BIOSEGURIDAD

Paso	Fase del Proceso	Actividades de Proceso (Saber Hacer)	Referencia Técnica / Normativa
1	Organización y Normativa	Reconocer la normativa sanitaria (ICA) y ambiental; interpretar los protocolos POES y el cronograma de actividades	Normativa ICA / Procedimientos POES
2	Alistamiento de Recursos	Identificar maquinaria, equipos e insumos; preparar la dotación de personal y elementos de protección	Manual del fabricante / Normas de Seguridad y Salud
3	Barreras Sanitarias	Realizar el mantenimiento de filtros sanitarios (pediluvios, rodaluvios, arcos de desinfección) y cajas de desinfección	Programa de Bioseguridad de la granja
4	Protocolos de Ingreso	Cumplir con el protocolo de higiene personal y el flujo lógico de ingreso a las áreas de explotación	Protocolos de Higiene y Cuidado Personal
5	Limpieza y Desinfección	Preparar diluciones químicas, calibrar equipos de aspersión y ejecutar la limpieza física y química	Fichas técnicas de detergentes y desinfectantes
6	Gestión del Agua	Aplicar tratamiento básico de agua potable y realizar toma de muestras para análisis físico-químico	Criterios de inspección de calidad del agua
7	Control de Plagas	Identificar tipos de vectores/plagas y aplicar plaguicidas, insecticidas o rodenticidas según recomendaciones	Plan de control de plagas y vectores
8	Residuos y Mortalidad	Efectuar la separación en la fuente, disposición de mortalidad y sanitización de la pollinaza/gallinaza	Legislación ambiental y sanitaria vigente
9	Verificación y Mejora	Realizar toma de muestras en superficies y equipos; reportar novedades y proponer planes de mejoramiento.	Plan de mejoramiento / Acciones preventivas