



PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO



**Alcaldía de
San Cristóbal Bolívar**



PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

(DIAS FELICES)

**CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL SAN CRISTOBAL
DIAS FELICES
SAN CRISTOBAL BOLIVAR**



INTRODUCCION

Un saneamiento deficiente va asociado a la transmisión de enfermedades diarreicas como el cólera y la disenteria, así como la fiebre tifoidea, las lombrices intestinales y la poliomielitis. También agrava el retraso del crecimiento y contribuye a la propagación de la resistencia a los antimicrobianos. Por tanto, se diseña y formula el plan de saneamiento básico; cuyo propósito es trabajar en la protección y conservación de la salud de la población y promover la seguridad y la adecuada aplicación de procesos y procedimientos para el control, prevención, y eliminación de los focos de contaminación mediante acciones relacionadas con programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, control de plagas o vectores, y disponibilidad de agua potable como acciones que garantizan entornos seguros y saludables para los niños y niñas.

La Constitución Política de Colombia establece que la atención en salud y el saneamiento básico son servicios públicos a cargo del Estado, y además todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano. (Artículo 49 y 79). En relación, la Política Pública Nacional de Primera Infancia, 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". (Documento CONPES 109 de 2007).

El presente plan de saneamiento tiene como base el Decreto 3075 de 1997 que establece los criterios y condiciones para la formulación del plan de saneamiento y la resolución 2674 del 2013 que establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de manipulación de alimentos con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.



OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL:

Garantizar la implementación de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos y líquidos y de agua potable en la unidad de servicio, con el fin de mantener las áreas en condiciones óptimas de limpieza y desinfección, control de la presencia de plagas, mitigación del riesgo de contaminación de los alimentos ofrecidas a los niños, niñas y mujeres gestantes durante la prestación del servicio en el marco de la garantía de los derechos en cumplimiento con la normativa legal vigente.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- ✓ Establecer y estandarizar procesos y procedimientos de saneamiento básico que deben cumplir los servicios de alimentación.
- ✓ Disponer de un documento básico en donde se desarrollen cada uno de los procedimientos de: limpieza y desinfección, control integrado de plagas, manejo de residuos sólidos y líquidos, abastecimiento de aguas.
- ✓ Garantizar que todas las superficies, personal e infraestructura, se encuentren limpios, antes, durante y después de los procesos de recibo y entrega de los productos, con el fin de no generar factores de riesgo que impliquen la contaminación del producto.
- ✓ Tener en cuenta las medidas básicas de prevención frente al COVID – 19.

DEFINICIONES

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 ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

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.

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado



y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AMBIENTE: Cualquier rea interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE: Por autoridad competente se entender al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM): son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condiciones sanitarias adecuadas.

LIMPIEZA: es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas indeseables.

DESINFECCIÓN: es el tratamiento físico- químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento, con el fin de destruir 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.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de 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.

EQUIPO: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

PLAN DE HACCP: Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.

SISTEMA DE HACCP: Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



El programa de limpieza y desinfección es fundamental para optimizar la calidad sanitaria de los productos, en este se establece el conjunto de actividades que se llevan a cabo en cada una de las áreas de aplicación, permiten la eliminación o disminución a un mínimo aceptable de microorganismos patógenos y no patógenos presentes en las diferentes superficies donde se presta el servicio (servicios de alimentos, área pedagógica, servicio sanitario y talento humano), permitiendo que este sea un lugar óptimo en calidad e higiene del servicio y así mismo conseguir la prevención de riesgos que puedan afectar la salud de los usuarios.

La Resolución 2374 del 2013 determina que el programa de limpieza y desinfección son aquellos procedimientos que deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

OBJETIVO GENERAL:

Garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios, materias primas y talento humano, se



encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección para evitar los riesgos de contaminación en los alimentos ofrecidas a los niños, niñas y mujeres gestantes asegurando la inocuidad de estos durante la prestación del servicio.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Establecer de forma clara y concisa el protocolo a seguir para dar cumplimiento al programa de limpieza y desinfección.
2. Verificar el cumplimiento y la efectividad del programa de limpieza y desinfección por medio de inspecciones periódicas y diligenciamiento de formatos establecidos.
3. Dar cumplimiento a la legislación vigente para alimentos: ley 9 de 1979, decreto 3075 de 1997 en el capítulo VI, y resolución 2674 de 2013 en el capítulo VI. Que hace alusión al Saneamiento.

ALCANCE:

Los procesos y procedimientos descritos en el plan, incluyen las actividades relacionadas con buenas prácticas de manufactura y saneamiento básico, que debe desarrollar el talento humano en todas las áreas, superficies, ambientes, equipos, utensilios, implementos e insumos de los grupos de atención.

MARCO CONCEPTUAL

Limpieza: La 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 microorganismos 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 a los alimentos 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, piezas de maquinaria, porcelana, esmalte y joyas.

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 y luego se procede a jugar la superficie para eliminar el desinfectante.

PREPARACION DE SOLUCIONES

Recomendaciones para tener en cuenta

- El recipiente que va a contener la solución de desinfectante debe ser de tamaño apropiado para el volumen de solución que se desea preparar.
- El recipiente que va a contener la solución de desinfectante y todos los utensilios que se utilicen deben estar limpios.
- Para medir el desinfectante, debe usarse un recipiente de medida con graduaciones (taza de medir o jeringa) que permita medir con exactitud el volumen.



- Los materiales utilizados para realizar los procedimientos de limpieza y desinfección tienen un tiempo de vida útil. Además, se deberá preparar exactamente la cantidad de detergente y desinfectante a utilizar ya que el sobrante no se podrá almacenar.

Procedimiento por seguir para la preparación de las soluciones de detergentes y desinfectantes

- Mida el volumen de agua según la cantidad de solución que desea preparar.
- Calcule el volumen de desinfectante teniendo en cuenta el volumen de agua, si se va a trabajar con hipoclorito se debe mirar la concentración del hipoclorito de sodio, y las ppm requeridas.
- Mida con la taza el volumen de desinfectante o detergente requerido, según lo indicado.
- Añada el desinfectante o detergente medido al recipiente que contiene el agua y mezcle con la ayuda de una cuchara o paleta para obtener una solución homogénea (de modo que todo el desinfectante o detergente quede mezclado con el agua)

CUADRO DE PROCEDIMIENTOS, FRECUENCIA, INSUMOS Y RESPONSABLE

Limpieza de instalaciones de Cocina y área de Almacenamiento

ÁREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	INSUMOS	RESPONSABLE
PAREDES TECHOS MESONES	<ol style="list-style-type: none">Use guantes y tapabocas para iniciar la actividad.Recoja todos los equipos, menaje y elementos que se encuentre en las superficies de la cocina mesón, estufa.Retire el polvo y suciedad con una toalla limpia y húmedaPrepare solución de agua con detergenteCon	<p>La desinfección se realiza después de la limpieza, así:</p> <ol style="list-style-type: none">Prepare una solución de hipoclorito de 6 ml por cada litro de agua en un balde plástico.Sumerja una toalla limpia en la solución de hipocloritoAplique en el área y deje actuar por 15 minutos.No enjuague.	<p>Limpieza y Desinfección una vez por semana.</p> <p>Registre la actividad en el formato</p>	<ol style="list-style-type: none">TapabocasGuantes multiusosCepilloAguaDetergente.Hipoclorito al 5.25%Toallasbalde	Docentes y auxiliares



	cepillo/esponja Restriegue hasta remover grasa y suciedad. 6. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.				
--	---	--	--	--	--

APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	INSUMOS	RESPONSABLE
PUERTAS	1. Use guantes 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	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 6 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito y aplique en el	Limpieza y Desinfección una vez por semana Registrar la actividad en el formato	1. Tapabocas 2. Guantes multiusos 3. Toallas 4. Esponja abrasiva 5. Balde plástico 6. Agua 7. Detergente. 8. Hipoclorito	Docentes y auxiliares



PISOS	hasta que remueva la mugre y grasa del área. 5. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	área y deje actuar por 15 minutos 3. No enjuague.	Diario Registrar la actividad en el formato	Tapabocas 2. Guantes de Caucho 3. Escoba 4. Cepillo 5. Trapero 6. Bolsa plástica 7. Detergente 8. Agua 9. Hipoclorito 10. Balde	
	1. Use guantes y tapabocas para iniciar actividad. 2. Barra de adentro hacia afuera, 3. Recoja los residuos y dispóngalos en bolsa plástica. 4. Enjuagar con abundante agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 6ml por cada litro 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 No enjuague.			
APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	INSUMOS	RESPONSABLE
CANECA DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGANICOS	1. Use guantes y tapabocas 2. Prepare una solución con agua y detergente 3. Agregue la solución a la caneca y refriegue.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro de agua en un balde 2. Sumerja una toalla en la	Diario Registrar la actividad en el formato	1. Tapabocas. 2. Guantes multiusos 3. Cepillo o esponja abrasiva 4. Detergente 5. Atomizador 6. Agua 7. Hipoclorito	Docentes y auxiliares



**Alcaldía de
San Cristóbal Bolívar**



	4. Enjuague.	solución de hipoclorito y aplique interna y Externamente.			
--	--------------	---	--	--	--



APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	INSUMOS	RESPONSABLE
PISOS	1. Use guantes 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 8 ml por cada litro 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 15 minutos. 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario Registrar la actividad en el formato	1. Tapabocas 2. Guantes multiusos 3. Bolsa plástica 4. Escoba 5. Cepillo 6. Balde plástico 7. Agua 8. Detergente 9. Hipoclorito	Docentes y auxiliares
SANITARIO	1. Use guantes y tapabocas para iniciar la actividad 2. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo restriegue hasta que remueva toda la suciedad 3. Elimine con el cepillo las manchas en el sanitario 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro de 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 De ser posible dos veces al día Registrar la actividad en el formato	1. Tapabocas 2. Guantes multiusos. 3. Cepillo 4. Balde plástico 5. Agua 6. Detergente. 7. Hipoclorito	Docentes y auxiliares Docentes y auxiliares



LAVAMANOS Y ACCESORIOS	<ol style="list-style-type: none">1. Use guantes y tapabocas para iniciar la actividad,2. Recoja elementos de aseo que se encuentren en el lavamanos y accesorios.3. Prepare solución de agua con detergente y restriegue con esponja abrasiva hasta remover la suciedad del lavamanos y sus accesorios.4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	<p>La desinfección se realiza después de la limpieza, así:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro 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	<p>Limpieza y desinfección se realiza a diario</p> <p>Registrar la actividad en el formato</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Tapabocas2. Guantes multiusos3. Toallas4. Esponja abrasiva5. Agua6. Detergente.7. Hipoclorito	
-------------------------------	---	--	--	--	--

CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR

ALIMENTOS, ÁREAS, SUPERFICIES O EQUIPOS A DESINFECTAR	HIPOCLORITO COMERCIAL ML/L DE AGUA	TIEMPO DE EXPOSICIÓN
Baños (superficies y accesorios)	8 ml* 1lt de agua	15 minutos
Frutas	1 ml* 1lt de agua	5 minutos
Cocina (superficies y mesones)	4 ml * 1lt de agua	15 minutos
Salón/comedor (Superficies)	4 ml* 1 lt de agua	15 minutos
Mesas y Sillas	4 ml* 1lt de agua	15 minutos
Material Didáctico, Mobiliario y Forros colchonetas	4 ml* 1lt de agua	15 minutos
Canecas, Traperos y utensilios de aseo	8 ml* 1lt de agua	15 min



Ambientes	2 ml * lt de agua	N.A
OBSERVACIONES: <ul style="list-style-type: none">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.		

Fórmula para la preparación del hipoclorito:

cc de hipoclorito = Volumen a preparar (Litros) x # PPM- Concentración de hipoclorito x10

DOSIFICACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN DE DETERGENTE EN POLVO			
ELEMENTO	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE DETERGENTE	MEDIDA CASERA
Otros Equipos	1 litro	20 g	4 cucharadas rasas
Canastillas y estibas	1 litro	10 g	2 cucharadas rasas
Canecas	1 litro	20 g	4 cucharadas rasas
Paredes	1 litro	10 g	2 cucharadas rasas
Pisos, ventanas	1 litro	20 g	4 cucharadas rasas
Áreas de baño	1 litro	30 g	6 cucharadas rasas
Traperos	1 litro	15 g	3 cucharadas rasas
Tanques de agua	1 litro	20 g	4 cucharadas rasas

PAUTAS PARA LA PREPARACIÓN DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES

- Medir con un recipiente el volumen del agua según la cantidad de solución que se encuentra en la tabla del punto anterior.
- Calcular el volumen de desinfectante teniendo en cuenta el volumen de agua, la concentración de hipoclorito de sodio, y las ppm requeridas (Ver fórmula para preparar el hipoclorito).
- Medir con un recipiente el volumen del desinfectante o detergente según lo indicado en el punto anterior.
- Agregar al recipiente con agua la solución medida y mezcle hasta obtener una solución homogénea.

CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A	Hipoclorito	Tiempo de
------------------------------------	-------------	-----------



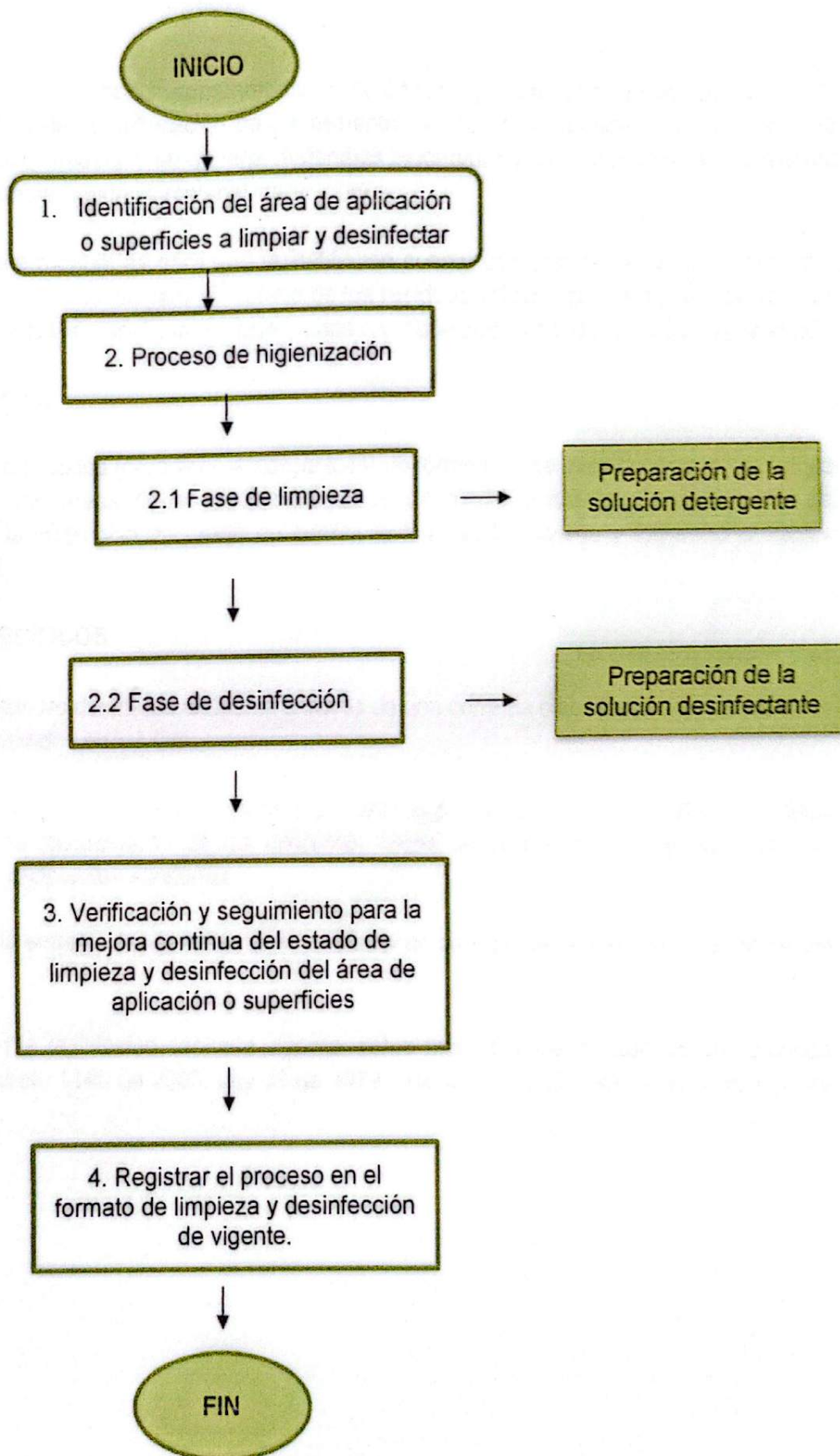
**Alcaldía de
San Cristóbal Bolívar**



EMPLEAR CUANDO SE EVIDENCIE BROTES (VARICELA, SARAMPION, ETC) EN LOS NIÑOS(AS) QUE ASISTEN EN LA UNIDAD DE SERVICIO ELEMENTOS	Comercial ml/L de agua	exposición (minutos)
Baños (superficies, accesorios y sanitarios)	16 ml* 1lt de agua	15 minutos
Cocina (superficies y mesones)	8 ml * 1lt de agua	15 minutos
Salón/comedor (Superficies)	8 ml * 1lt de agua	15 minutos
Mesas y Sillas	8 ml* 1lt de agua	15 minutos
Forros de colchonetas	8 ml* 1lt de agua	15 min
Material Didáctico y Mobiliarios	4 ml * 1lt de agua	15 min
Canecas, Traperos y utensilios de aseo	16 ml*1lt agua	15 min
Ambientes	4 ml * lt de agua	N.A



FLUJOGRAMA DE LIMPIEZA Y DESENFECIÓN





PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Los residuos sólidos se conocen comúnmente como basura, y están compuestos por: residuos orgánicos, productos de la elaboración de los alimentos y sobras de comida, hojas y restos del jardín, papel, cartón, madera y en general materiales biodegradables; e inorgánicos, tales como vidrio, plástico, metales, cauchos, material inerte y otros.

El propósito de este manual es para que la institución cuente con una herramienta básica muy sencilla que ofrece alternativas para el manejo de los residuos sólidos, que permita orientar a las autoridades responsables, para llevar un buen manejo y disposición final de los residuos sólidos.

OBJETIVO GENERAL

Manejar los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) de forma que se evite la contaminación y/o deterioro de alimentos, áreas, dependencias o equipos, del medio ambiente y la proliferación de plagas dentro de la institución, teniendo en cuenta la legislación vigente y logrando el menor impacto ambiental.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta clasificación de los residuos sólidos generados en los GA
- Prevenir la contaminación de los alimentos, materias primas, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.
- Establecer la entrega de los residuos al prestador de servicio de recolección o empresa de reciclaje.
- 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 y resolución 2674 de 2013.

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 diferentes procesos que se llevan a cabo en la institución.

MARCO CONCEPTUAL

Es el manejo de subproductos y desechos sólidos que ya han tenido un uso. Se generan por su naturaleza, por el contexto social o por las actividades productivas. En el caso de los desechos líquidos tiene que ver con la instalación y manejo de desagües y trampas de grasa.

En el caso de los residuos sólidos, se define el manejo de los residuos orgánicos y de los inorgánicos enfatizando en la clasificación de materiales para el reciclaje, los cuales se deben catalogar en diferentes bolsas (de colores) para ser reutilizados y ayudar el medio ambiente; también se pueden clasificar según su naturaleza en aprovechables, no aprovechables y según su grado de peligrosidad

Residuos Sólidos: Son aquellas cosas que han dejado de desempeñar la función para la cual fueron creadas, que consideramos ya no sirven o son de utilidad, y por tal motivo nos deshacemos de ellas o las eliminamos de nuestra vista. Pero que estos desechos pueden ser aprovechables si los manejamos de manera adecuada.

Basura: Es todo aquel objeto físico considerado como desecho y que se necesita eliminar. La basura es un producto de las actividades humanas al cual se le considera sin valor, repugnante e indeseable por lo cual normalmente se quema o se coloca en lugares predestinados para la recolección para ser canalizada a tiraderos o vertederos, rellenos sanitarios u otro lugar.

Clasificación De Residuos Sólidos: Material que no representa una utilidad o un valor económico para el dueño, el dueño se convierte por ende en generador de residuos. Desde el punto de vista legislativo lo más complicado respecto a la gestión de residuos, es que se trata intrínsecamente de un término subjetivo, que depende del punto de vista de los actores involucrados (esencialmente generador y fiscalizador).

El residuo se puede clasificar de varias formas, tanto por *estado*, *origen* o *característica*.

CLASIFICACIÓN POR ESTADO: Un residuo es definido por estado según el estado físico en que se encuentre. Existe por lo tanto tres tipos de residuos desde este punto de vista sólidos, líquidos y gaseosos, es importante notar que el alcance real de esta clasificación puede fijarse en términos puramente descriptivos o, como es realizado en la práctica, según la forma de manejo asociado : por ejemplo un tambor con aceite usado y que es considerado residuo, es intrínsecamente un líquido, pero su manejo va a ser como un sólido pues es transportado en camiones y no por un sistema de conducción hidráulica.

En general un residuo también puede ser caracterizado por sus características de composición y



generación.

CLASIFICACIÓN POR ORIGEN: Se puede definir el residuo por la actividad que lo origine, esencialmente es una clasificación sectorial.

Esta definición no tiene en la práctica límites en cuanto al nivel de detalle en que se puede llegar en ella. Tipos de residuos más importantes:

Residuos municipales: La generación de residuos municipales varía en función de factores culturales asociados a los niveles de ingreso, hábitos de consumo, desarrollo tecnológico y estándares de calidad de vida de la población. Los sectores de más altos ingresos generan mayores volúmenes de residuos, y estos residuos tienen un mayor valor incorporado que los provenientes de sectores más pobres de la población.

Residuos industriales: La cantidad de residuos que genera una industria es función de la tecnología del proceso productivo, calidad de las materias primas o productos intermedios, propiedades físicas y químicas de las materias auxiliares empleadas, combustibles utilizados y los envases y embalajes del proceso.

Residuos mineros: Los residuos mineros incluyen los materiales que son removidos para ganar acceso a los minerales y todos los residuos provenientes de los procesos mineros.

Residuos hospitalarios: El manejo de estos residuos es realizado a nivel de generador y no bajo un sistema descentralizado. A nivel de hospital los residuos son generalmente esterilizados.

CLASIFICACIÓN POR TIPO DE MANEJO: Se puede clasificar un residuo por presentar algunas características asociadas al manejo que debe ser realizado: Desde este punto de vista se pueden definir tres grandes grupos:

Residuo peligroso: Son residuos que por su naturaleza son inherentemente peligrosos de manejar y/o disponer y pueden causar muerte, enfermedad; o que son peligrosos para la salud o el medio ambiente cuando son manejados en forma inapropiada.

Residuo inerte: Residuo estable en el tiempo, el cual no producirá efectos ambientales apreciables al interactuar en el medio ambiente.

Residuo no peligroso: Ninguno de los anteriores.

Punto Ecológico: Un "punto ecológico" consiste en una zona especial claramente demarcada y señalizada, compuesta por 3 o más recipientes de diferente color, cuyo tamaño será de libre determinación acorde al tipo de establecimiento comercial, institucional, cultural o recreativo, al número de usuarios que los frecuentan, cantidad de visitantes y por supuesto cantidad de residuos sólidos generados en su interior, producto de su actividad y razón social.



PROCEDIMIENTO PARA LA DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

Recolección en el servicio de alimentos

- En el lugar de origen de los desechos se podrá tener una bolsa plástica o recipiente temporal para la recolección inicial de los desechos.
- Disponer de caneca plástica provista de tapa y bolsa plástica. La caneca debe permanecer tapada y alejada del área de preparación de alimentos.
- No se depositarán líquidos en las canecas de basura; la humedad de los desechos orgánicos será escurrida antes de ser depositada en las canecas.

Recolección de otras áreas

- Disponer de canecas plásticas para cada sanitario
- Cada caneca debe tener bolsa plástica del tamaño apropiado según tamaño de la caneca y de color.
- Las canecas deberán ser desocupadas mínimo 1 vez al día o a necesidad según su uso, no se debe permitir el que estén rebosadas o que en piso caigan los desechos.

Conducción

Los desechos del servicio de alimentación y los desechos de las otras áreas serán recogidos por las docentes y auxiliares de cada UDS después de los servicios brindados, al realizar la limpieza,



los desechos permanecerán tapados, disminuyendo el riesgo de contaminación, para ser retirados se usará una bolsa de tamaño jumbo y se mantendrán en un área donde los beneficiarios no tengan contacto, hasta el día que pase el carro recolector.

Clasificación y reciclaje

Teniendo en cuenta la estrategia de tratamiento de residuos de las Tres RRR:

Reducir: poner en práctica acciones para reducir la producción de objetos susceptibles de convertirse en residuos, es decir que se organice el proceso de preparación de los alimentos sin desperdiciar de manera innecesaria, empaques o materia prima.

Reutilizar: poner en práctica acciones que permitan volver a emplear un producto para darle una segunda vida, con el mismo uso u otro diferente. Ejemplo: reutilizar cubetas de huevos, empaques de alimentos en buen estado para empacar otros productos no comestibles, etc.

Reciclar: Favorecer el proceso de reciclaje, clasificando los residuos en orgánicos e inorgánicos, y estos últimos cuando se trata de cartón, plástico y vidrio sean fácilmente trasladados a las centrales de reciclaje, para reintroducirlos en un ciclo de vida.

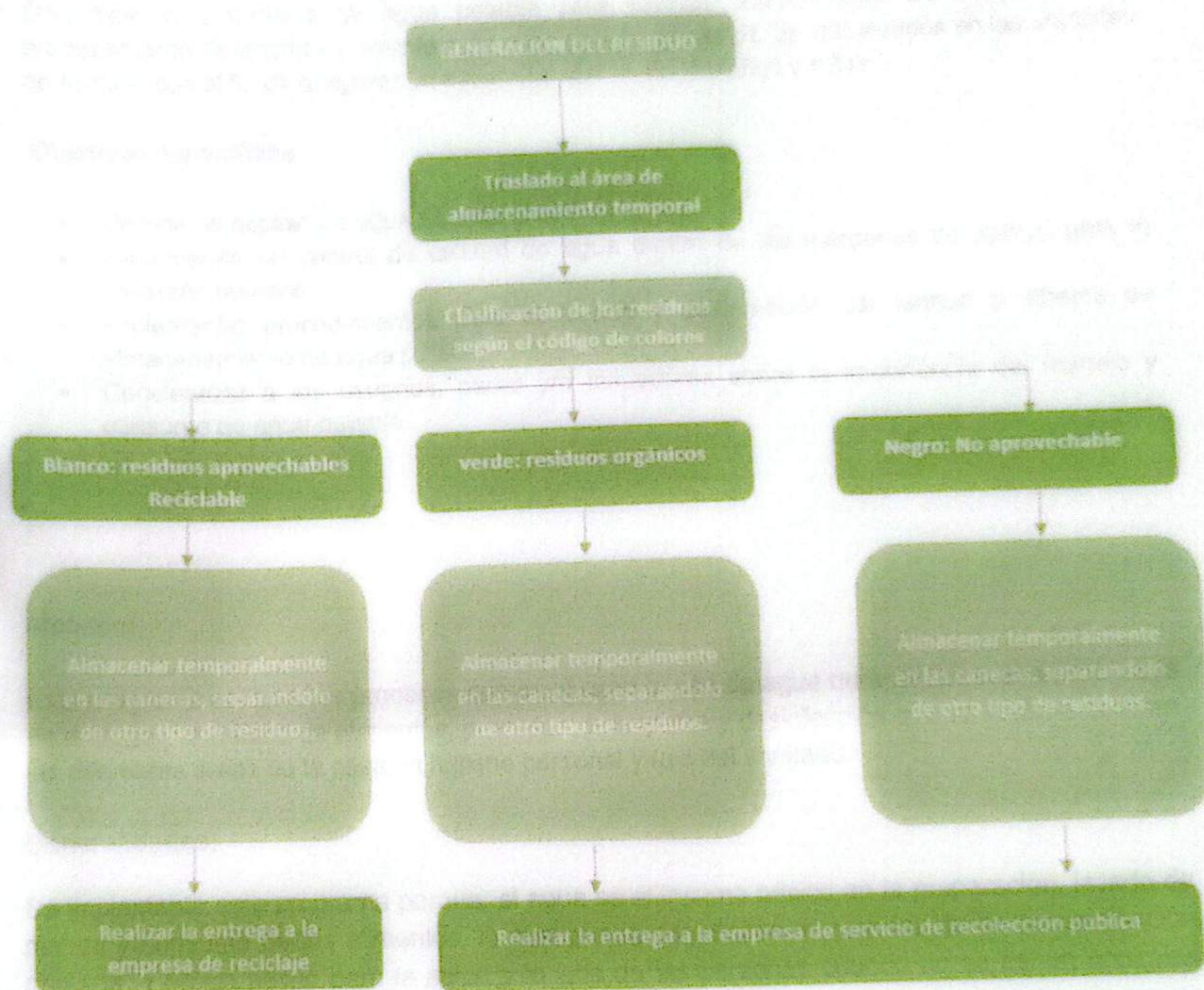
Disposición y Entrega

Los residuos serán retirados de las UDS por el sistema de recolección de basura, teniendo en cuenta lo siguiente:

- Asegurar las bolsas de manera que no se presenten derrames.
- Si los residuos no son entregados directamente al vehículo recolector ubicarlos en un lugar donde no se obstruya el paso, ni se genere ningún tipo de contaminación.
- Las canecas después de ser desocupadas serán lavadas y desinfectadas según la frecuencia y la concentración estipulada en el procedimiento de limpieza y desinfección.
- Los desechos sólidos NO deben quemarse.



FLUJOGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS



PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

(Foto de los contenedores o tanques de agua)



Objetivo General

Garantizar el suministro de agua potable para ejecutar idóneamente las actividades de procesamiento de limpieza y desinfección e higiene de alimentos, de los usuarios en las unidades de servicio con el fin de asegurar un desarrollo óptimo en los niños y niñas.

Objetivos específicos

- Verificar el acceso de agua potable al GA
- Implementar un control de calidad de agua dentro de las márgenes de aptitud para el consumo humano.
- Implementar procedimientos para el lavado y desinfección del tanque o alberca de almacenamiento de agua potable.
- Concientizar a los usuarios, padre y/o cuidadores sobre la importancia del manejo y consumo de agua potable.

Alcance:

Este programa aplica a los procesos que involucran el uso de agua durante la cadena productiva de entrega y consumo de alimentos, procesos de limpieza y desinfección que se llevan a cabo en las diferentes áreas de la casa, la higiene personal y uso del sanitario.

Generalidades:

Se implementa este programa porque, el agua es el insumo básico en la preparación, lavado de manos y consumo de los alimentos, lo cual puede convertirse en una fuente de contaminación primaria, y en un riesgo para la salud y la vida de las personas cuando no se tienen controles adecuados.

Actualmente en Colombia, la resolución 2115 del 22 de junio de 2007 emanada del ministerio de la protección social señala las características, instrumentos básicos y frecuencia del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para el consumo humano.

Definiciones

- ✓ **Agua Segura:** es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.
- ✓ **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
- ✓ **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 humana sin producir efectos adversos a su salud.

Fuente del agua

Las casas donde se encuentran los GA de NUEVO HORIZONTE, se proveen del agua de la empresa del acueducto municipal, la cual se rige por la legislación actual para el manejo del agua, adicionalmente se cuenta con tanques de almacenamiento con capacidad, de material lavable y resistentes al deterioro.

Actividades para control del agua potable

Para garantizar la calidad del agua almacenada en las albercas, se realizará el lavado y desinfección de tanques 2 vez al mes por parte las docentes y auxiliares pedagógica de cada GA o dadas las condiciones de frecuencia de la llegada del agua en los barrios del municipio se lavará cada vez que llegue el agua.

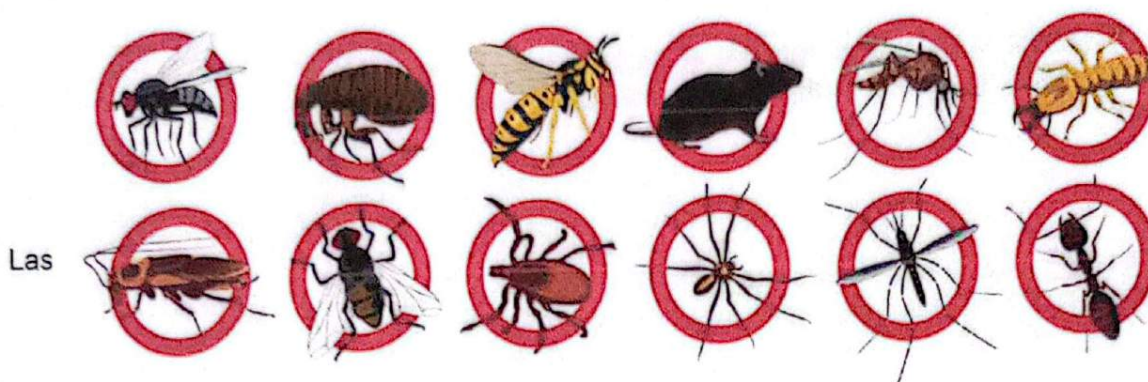


PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE
ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

AREA	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
Tanque de Almacenamiento de agua	<ol style="list-style-type: none">1. Programar la fecha de la actividad con anterioridad suficiente para coordinar la prestación del servicio a los beneficiarios.2. El día anterior tratar de gastar el agua para no hacer desperdicios.3. Use Guantes y tapabocas para la actividad.4. Prepare una solución de detergente y lave el tanque restregando con esponjilla o toalla (hipoclorito con 8 mil de hipoclorito por Litro de agua)5. Por dentro y por fuera retirando cualquier mancha o suciedad incluida la tapa6. Enjuague con abundante agua	1 vez al mes	<ol style="list-style-type: none">1. Tapabocas2. Guantes multiusos.3. Cepillo4. Balde plástico5. Agua6. Detergente.7. Hipoclorito	Docente y Auxiliar pedagógico.



PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES



plagas son una amenaza para un establecimiento porque pueden propagar varias enfermedades. Una vez que han infestado un área, puede ser muy difícil eliminarlas. La clave es desarrollar y poner en práctica un programa integrado de manejo de plagas. Este programa maneja medidas preventivas y medidas de control. El manejo integrado de plagas se enmarca en cuatro pilares fundamentales como: La inspección, la cual se relaciona con un ejercicio de revisión visual general, para identificar manifestaciones de la existencia de plagas, tales como la presencia de excremento u orina; la prevención, como el conjunto de acciones que se anticipan a la causa u ocurrencia de la infestación y pretenden eliminar la plaga antes de su existencia; el tratamiento, concerniente a la aplicación de medidas físicas, químicas o biológicas que se orienten a la eliminación de la plaga; y el control, para verificar el cumplimiento de las acciones correctivas y/o preventivas.

OBJETIVO GENERAL

Aplicar continuamente un sistema de verificación y control en las Unidad de Servicios, que prevenga y proteja todas las áreas del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando barreras que impidan la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

Objetivos específicos

- ✓ Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- ✓ Fortalecer mediante procedimientos de fumigación las áreas donde se presta el servicio.
- ✓ Desarrollar un control preventivo eficiente que elimine la presencia de plagas al interior de los GA.
- ✓ Conocer las medidas preventivas y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas a la unidad de servicio.
- ✓ Establecer procedimientos de supervisión, registro y control del programa.



- ✓ Establecer controles químicos, si se requieren, mediante la aplicación de agentes químicos de control (fumigación y certificación de esta).

ALCANCE:

Por medio de la implementación y monitoreo se previene o minimiza la propagación de los vectores y reduce el contacto entre patógenos en todas las áreas de las instalaciones de las UDS.

MARCO CONCEPTUAL

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.

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.

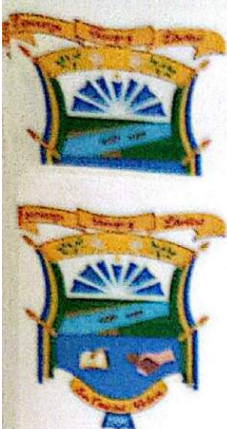
Plaguicida. Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

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.

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 líquido en forma de pequeñas gotas por medio de atomizador.

Fumigación. Método para el control de plagas que involucra el tratamiento con gases



Alcaldía de
San Cristóbal Bolívar

Alcaldía de
San Cristóbal Bolívar



Plaga. Aparición masiva y repentina de seres vivos de la misma especie que causan graves daños a poblaciones animales o vegetales. Diversos microorganismos (bacterias, virus y parásitos) tienen en los roedores sus reservorios naturales. Los agentes patógenos son eliminados por los mismos a través de secreciones y/o excreciones al ambiente. Las vías de Infección pueden ser: aerosoles, contacto directo a través de piel y mucosas o bien por mordedura. Ectoparásitos, el agua y los alimentos son importantes vehículos de muchos de estos patógenos.

PROCEDIMIENTOS

IDENTIFICACIÓN DE FOCOS EXTERNA E INTERNAMENTE

Antes de efectuar cualquier tipo de control e independientemente de las medidas preventivas que se apliquen, se debe realizar el diagnóstico de focos o inspección sanitaria, y además, de ser necesario el diagnóstico de alrededores y linderos, para así conocer las fortalezas y debilidades. Se identificarán los lugares y accesos donde las diferentes plagas se pueden presentar o detectar. Mediante inspección visual se revisarán periódicamente, teniendo en cuenta algunas señales que evidencian la presencia de plagas, principalmente las que se relacionan a continuación.

INSPECCIÓN	DESCRIPCIÓN /HALLAZGO	CONTINGENCIA
<p>Área de recepción, almacenamiento y distribución de alimentos.</p> <p>Control físico de impedimento al acceso de plagas</p>	<p>De roedores.</p> <p>Otros elementos roídos.</p> <p>En piso y equipos.</p> <p>El día y la noche.</p> <p>Escobas de grasa o rozamiento de algún roedor.</p> <p>Animal.</p>	<p>Desinfección del área.</p> <p>Fumigación por la entidad competente.</p> <p>Metal o de hule en la parte de debajo de todas las puertas que dan al exterior del salón de la unidad de servicio</p> <p>Se protegerán todas las aberturas del salón (espacios entre puertas, ventanas. etc.) hacia el exterior.</p> <p>Mantener el salón libre de la presencia de perros, gatos o cualquier otro animal.</p> <p>Iluminación en todas las áreas.</p> <p>Aseo tanto dentro como fuera del salón, todo el tiempo.</p>



MEDIDAS PREVENTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO

Las medidas preventivas son las medidas más eficaces para eliminar y evitar la creación de lugares que actúen como focos para el desarrollo de plagas, la unidad de servicio deberá cumplir con las siguientes medidas:

- Mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura, emplear bolsas plásticas, colocar tapas a las canecas conocer la frecuencia de recolección de residuos.
- Instalar láminas de metal o hule en las puertas que dan al exterior de la unidad de servicio.
- Mantener el orden en la unidad de servicio durante todo el tiempo.
- No está permitido ningún tipo de mascota en las UDS
- Deben mantenerse los alimentos y materias primas bien cerradas.
- Recoger los residuos en las distintas áreas de la unidad de servicio una vez se generen.
- La unidad de servicio debe contar con buena iluminación y ventilación.
- Inspeccionar con frecuencia las zonas más vulnerables de la presencia de plagas y roedores

CONTROL QUIMICO

Mediante un control químico se puede ejercer eliminación de plagas, este control contempla acciones como la fumigación y/o desratización con el uso de productos químicos. Por lo tanto, este control lo ejercerá una empresa competente certificada por la empresa encargada, la cual entregará la debida certificación del procedimiento, anexando copia de las fichas técnicas de los químicos utilizados, soportes que deben conservarse en los archivos de la institución.

ACCIONES CORRECTIVAS

Generalmente la empresa mencionada debe dejar escrito las recomendaciones o medidas correctivas para el control de plagas al personal (Coordinador(a), profesionales, educadores, manipuladores, auxiliares de servicios generales, etc.).

PROCEDIMIENTO PARA EJECUTAR EL CONTROL QUÍMICO

1. Concretar con la empresa de fumigación el día del procedimiento
2. Solicitar las fichas técnicas de los productos a utilizar
3. Avisar a todo el personal para proteger los elementos, utensilios etc. utilizados con las niñas y adolescentes
4. Proceso de fumigación y seguir instrucciones del experto
5. Después del proceso de fumigación y del tiempo de espera recomendado por el técnico experto, lavar y desinfectar los equipos, enseres y elementos que pueden estar en contacto con los beneficiarios, para evitar residuos del insecticida
6. Acatar las medidas correctivas de la empresa de fumigación o del experto.



MEDIDAS PREVENTIVAS CONTRA LAS MOSCAS

- Una buena limpieza es mejor que los químicos. Durante el clima cálido, el ciclo de vida de algunas moscas domésticas puede ser completado de una semana a 10 días, así que retire todas las fuentes orgánicas frecuentemente durante el día
- Los recipientes de basura deben estar en buena condición, con tapas de buen ajuste y bolsa plástica para facilitar su manejo y reducir los olores; raspe y enjuague rutinariamente los residuos de comida de la superficie del fondo.
- Mantenga alejados los recipientes de almacenamiento de desechos de las áreas de almacenamiento y servido de alimentos.

MEDIDAS PREVENTIVAS CONTRA LAS HORMIGAS

En primer lugar, debemos conservar nuestros espacios limpios. Las hormigas se sienten atraídas por restos de comida, migajas, incluso olores frutales.

Por eso debemos desinfectar y barrer o trapear zonas donde se hayan derramado líquidos, hubiera restos de comida y deshacemos de agua estancada.

Lo mismo aplica para los fregaderos, en caso de tener una cafetería. No hay que dejar platos sucios ni comida en el drenaje.

Hormigas: Las hormigas, generalmente se encuentran dónde pueden hallar comida y agua que pueden llevar hasta sus nidos. La mayoría de las hormigas que comúnmente se encuentran, no son una amenaza seria para la salud humana o la propiedad y aún pueden ayudar al control de otras plagas como las pulgas, las orugas y las termitas.

MEDIDAS PREVENTIVAS CONTRA LAS CUCARACHAS

Este insecto vive bajo hojas secas y otros desechos de plantas, debajo de piedras y desperdicios flotantes, cerca de playas en los huecos de las maderas, en nidos de pájaros y también en suelos semiacuáticos. Las cucarachas se mueven fácilmente por todos los espacios y se alimentan de excretas y alimentos humanos. No pueden soportar periodos prolongados de inanición o sequedad; en tales circunstancias, a muerte tiene lugar a las 2 o 4 semanas.

Modo de transmisión: La cucaracha recoge gérmenes patógenos en las patas y otras partes del cuerpo al andar por la suciedad luego los deja en los alimentos. Las cucarachas están naturalmente contaminadas con cerca de 40 especies de bacterias patógenas.

Signos de infestación:

- Especímenes vivos o muertos.
- Olor aceitoso o fuerte, acompañado de un olor a moho cuando hay una gran infestación.
- Heces en forma de granos grandes de pimienta



- Bolsas de huevos.
- Tegumentos de ninfas ya vacíos, pelos o fragmentos de insectos. Medidas preventivas contra las cucarachas:
- La limpieza es muy importante en el control de cucarachas, especialmente donde se manipulan alimentos. Por lo tanto, limpie diariamente todas las áreas para que no queden residuos de comida, grasa, polvo o basura que creen una posible infestación de cucarachas.
- Mantenga diariamente todos los alimentos, debidamente almacenados.
- Mantenga aseados los alrededores de la unidad, erradicando basureros aledaños y organizando la recolección y disposición sanitaria de la basura
- Deseche cartones de huevos, botellas, plásticos y cualquier otro material que se acumule en el área.

MEDIDAS PREVENTIVAS CONTRA ROEDORES

Consume todo tipo de comida y contamina con sus secreciones malolientes y su orina los lugares que frecuenta. La rata como portadora de microorganismos dañinos para el hombre, se asocia a la transmisión de enfermedades como: la leptospirosis o enfermedad de Weil, y la salmonelosis. Éstas son producidas por la orina infectada de las ratas y otros roedores, al entrar en contacto con la piel, especialmente si está irritada o tiene una herida abierta. La rata también produce la enfermedad de fiebre por mordedura de rata, las bacterias que causan esta enfermedad se encuentran en los dientes y encías de las ratas. La presencia de ratas o ratones es evidencia de inadecuado tratamiento higiénico de los alimentos.

Signos de infestación:

- Ratas vivas: si observan de día, ello es indicador probable de que son numerosas y han sido forzadas a salir por escasez de alimento.
- Excrementos.
- Presencia de roeduras.
- Materiales mezclados para construir nidos.
- Agujeros.
- Olor fétido y típico. Medidas preventivas contra roedores
- Eliminando las basuras o materiales (cartones, plásticos, etc.) que sirven de refugio a las ratas y otros animales.
- Mantenimiento limpio y ordenado.
- Evitando la exposición de las reservas de agua potable, ya que los ratones sobreviven también con agua.
- Garantizando la higiene de los alimentos.
- Los recipientes de basura deben de estar en buena condición, con tapas de buen ajuste bolsa plástica para facilitar su manejo y reducir los olores; raspe y enjuague rutinariamente los residuos de comida de la superficie del fondo.
- Los recipientes plásticos de almacenamiento deben mantenerse limpios y tapados.



Alcaldía de



Alcaldía de
San Cristóbal Bolívar



MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENCIÓN FRENTE AL COVID 19



Ventilación adecuada

- ✓ Optimizar la circulación natural del aire, en todos los espacios de la UDS, los cuales deben tener, en la medida de lo posible, un alto flujo de aire natural, sino garantizarlo de forma artificial, para lo cual se deben realizar las adaptaciones necesarias para garantizar una adecuada ventilación.
- ✓ Contar con una adecuada ventilación en los espacios cerrados. Mantener abiertas puertas y ventanas exteriores, tanto como sea posible, sin poner en riesgo a los usuarios. Para aumentar la circulación de aire exterior se puede hacer uso de ventiladores asegurando que no exista recirculación de aire.
- ✓ Garantizar la correcta circulación del aire, en caso de requerir sistema de ventilación artificial, se recomienda que el sistema trabaje en el modo de máxima renovación de aire y mínima recirculación y en lo posible garantice por lo menos 4 renovaciones del volumen ventilado cada hora. Además, que se inspeccione periódicamente, que los filtros utilizados se cambien de acuerdo con las recomendaciones del fabricante y los sistemas de conductos se limpien periódicamente.
- ✓ Considerar y privilegiar la utilización del área recreativa a cielo abierto interno para el desarrollo de actividades, que permiten disminuir el riesgo de contagio y favorecer el distanciamiento físico y la adecuada ventilación.
- ✓ Reducir la ocupación en las áreas en las que no se puede garantizar la ventilación.
- ✓ No se recomienda permanecer por largos periodos de tiempo en espacios cerrados sin adecuada ventilación.



Limpieza y desinfección

- ✓ De acuerdo con el plan de saneamiento básico de la UDS, desarrollar e implementar acciones de limpieza y desinfección en la unidad, que favorezcan el proceso de atención, definiendo el procedimiento, la frecuencia, los insumos y el personal responsable, entre otros.
- ✓ Realizar limpieza y desinfección de manera frecuente de pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas y todos aquellos elementos y espacios con los cuales las personas tienen contacto constante y directo.
- ✓ No se recomienda el uso de tapetes desinfectantes, ni la desinfección de ruedas o zapatos para la reducción de la transmisión.



Alcaldía de San Cristóbal Bolívar



- ✓ Las áreas como pisos, baños, cocinas se deben lavar mínimo una vez al día con un detergente común, para luego desinfectar con productos entre los que se recomienda el hipoclorito de uso doméstico y dejarlo en contacto con las superficies de 5 a 10 minutos y después retirar con un paño húmedo y limpio, Así mismo, se deben revisar las recomendaciones de cada fabricante para realizar el adecuado proceso de limpieza.

El listado de desinfectantes puede ser consultado en el siguiente enlace:
https://www.epa.gov/sites/production/files/2020-03/documents/sars-cov-2-list_03-03-2020.pdf.

- ✓ Realizar capacitación al personal de aseo y limpieza en relación con el plan de saneamiento básico definido para cada UDS.
- ✓ Los elementos mínimos requeridos para la limpieza son:
 - Paños, en la medida de lo posible, desechable.
 - Baldes en polipropileno para remojar, escurrir y lavar el traperos.
 - Baldes o recipientes en polipropileno para la limpieza de superficies.
 - Escobas en polipropileno con fibras durables y resistentes que permitan el lavado.
 - Traperos en fibra sintética de alta absorción y fácil escurrido.
- ✓ La distribución de escobas y traperos debe permitir su uso exclusivo para las actividades de limpieza en: la manipulación de alimentos, los servicios sanitarios y demás áreas de la UDS.
- ✓ Los insumos empleados para realizar la actividad tales como escobas, traperos, trapos, esponjas, estropajos, baldes deben ser objeto de limpieza y desinfección constantes.
- ✓ Los guantes son indispensables para quienes realizan las labores de limpieza y desinfección en las UDS, por ello, se debe suministrar un par guantes de goma flecados para cada una de las personas de servicios generales, garantizando el cambio de forma regular o en caso de deterioro.
- ✓ Realizar la limpieza y desinfección de los equipos antropométricos después de cada uso, debido al riesgo de la transmisión del virus en el uso de estos equipos.
- ✓ Evitar el intercambio de elementos de trabajo y equipos de protección personal con otras personas. En caso de ser necesario compartirlos, realizar desinfección, previo y posterior a su uso.
- ✓ Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección termine sus labores, deberá incluir, al menos, el procedimiento de lavado de manos.
- ✓ La desinfección y limpieza de los espacios de la Unidad se realiza de la siguiente manera:
 - a. Tener un espacio disponible para los insumos de limpieza y desinfección
 - b. El personal que realiza el procedimiento de limpieza y desinfección debe utilizar los elementos de protección personal como mono gafas, guantes, delantal y tapabocas.
 - c. Realizar la limpieza de áreas y superficies retirando el polvo y la suciedad, con el fin de lograr una desinfección efectiva.
 - d. Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección deben estar limpios.



- e. El personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección, así mismo se deben utilizar guantes y seguir las recomendaciones del fabricante de los insumos a utilizar.
- f. Los productos de limpieza y desinfección deben ser aplicados siguiendo las instrucciones de las etiquetas.
- g. Elimine los guantes y paños en una papelería después de usarlos, si sus guantes son reutilizables, antes de quitárselos lave el exterior con el mismo desinfectante limpio con que realizó la desinfección de superficies, déjelos secar en un lugar ventilado.
- h. Utilizar desinfectantes o alcohol al 70% para la limpieza de los objetos, superficies y materiales de uso constante: así como las superficies del baño (o cualquier otro objeto sobre el que se estornude o tosa).

✓ Para la limpieza y desinfección de los equipos de medición antropométrica, se deben considerar los siguientes aspectos:

- Alistar los Elementos de Protección Personal EPP tales como: tapabocas, monogafas o caretas y guantes desechables según aplique.
- Realizar el procedimiento de lavado de manos con agua y jabón según lo definido en el protocolo de bioseguridad de la UDS. Este procedimiento se debe desarrollar mínimo cada 3 horas y antes de colocarse los Elementos de Protección Personal - EPP.
- Promover la protección de los equipos antropométricos y facilitar la limpieza y desinfección (cubrir con papel vinipel10 transparente los equipos antropométricos). Es recomendable que las cintas métricas, infantómetro y tallímetro no se envuelvan con otros elementos puesto que puede afectar la calidad del dato durante la medición; es preferible que se desinfecten una vez haya terminado con cada usuario.
- Alistar la solución desinfectante considerando las recomendaciones de cada fabricante para realizar el adecuado proceso de desinfección. El listado de desinfectantes¹¹ puede ser consultado en el Anexo técnico de la Resolución 777 de 2021 - Protocolo de bioseguridad para la prevención de la transmisión de COVID-19.
- Tras seleccionar el agente desinfectante con el cual se realizará este procedimiento por cada equipo, se debe:
 1. Diluir el agente que así lo requiera garantizando la concentración que mantenga la efectividad del producto. Se debe tener en cuenta las recomendaciones de uso del fabricante sobre la necesidad de realizar dilución o no del agente desinfectante.
 2. Verter la solución en un recipiente con atomizador, para realizar aspersión frecuente sobre cada equipo, instrumento o superficie. Este paso se debe realizar entre cada medición, por usuario.
 3. Dejar secar la solución en la superficie desinfectada para luego iniciar con la medición. Este paso se debe realizar entre cada medición, por usuario.



- Evitar el uso de desinfectantes o soluciones en exceso, esto puede afectar los equipos o los instrumentos de medición.



Manejo de residuos

- ✓ Informar al talento humano las medidas para la correcta separación de residuos producto de la implementación de los protocolos de bioseguridad.
- ✓ Los tapabocas y guantes deben ir separados en doble bolsa de color negro que no debe ser abierta por el personal que realiza el reciclaje de oficio. Además, deben estar separados y los residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico y metal desocupados y secos, que van en bolsa blanca.



Distanciamiento físico Un gran reto, es una piedra angular de la reducción de la transmisión de enfermedades respiratorias tales como COVID-19

- ✓ El distanciamiento físico es la necesidad de aumentar el espacio entre las personas y la disminución de la frecuencia de contacto para reducir el riesgo de propagación de una enfermedad (lo ideal es mantener al menos un (1) metro entre todas las personas, incluso aquellos que son asintomáticos).
- ✓ Un (1) metro equivale a 3 pies.
- ✓ Las estrategias de distanciamiento físico se pueden aplicar a nivel individual (por ejemplo, evitar el contacto físico), a nivel de grupo (por ejemplo, la cancelación de las actividades de grupo donde los individuos estarán en contacto cercano), y un nivel operativo (por ejemplo, la reordenación de las sillas en el comedor a aumentar la distancia entre ellos o estableciendo horarios para el ingreso por turnos).
- ✓ No saludarse estrechando la mano, ni abrazando, ni besando, ni tocando al otro.
- ✓ Tanto en las adecuaciones de la UDS como en la práctica, se deben promover las medidas de distanciamiento físico entre las personas incluyendo talento humano, usuarios y familias, para evitar el contacto directo durante el saludo y la prestación del servicio, evitando la aglomeración del personal durante el ingreso, la salida, los momentos de descanso y consumo de alimentos, así como restringir el desarrollo de actividades sociales y de esparcimiento.
- ✓ El distanciamiento físico no significa dejar de ser amable con las demás personas, se puede saludar y dialogar con ellas manteniendo la distancia y haciendo uso de la mascarilla (tapabocas). Es el momento de crear saludos nuevos, usando los gestos, los ojos y otras nuevas formas.
- ✓ En comunidades indígenas no compartir utensilios de bebidas o comidas o de elementos de uso comunitario para los rituales o ceremonias como por ejemplo tabaco o coca, mates de

chica, o elementos que se introduzcan en la nariz (sopladores de rapé), instrumentos musicales, entre otros, donde se pueda intercambiar saliva o material líquido o mucoso de la nariz (mocos).

- ✓ En el transcurso del recorrido entre la vivienda a la UDS y viceversa, las mujeres gestantes, niñas, niños y la persona adulta que los acompaña, mantienen una distancia de 1 metro de las demás personas que se encuentren en el trayecto y se abstienen de jugar con personas de otros hogares y con mascotas.
- ✓ Al ingreso y salida de las niñas, los niños y mujeres gestantes de la UDS evitar la aglomeración de personas con el fin de preservar el distanciamiento físico (por ejemplo, definición de horarios, demarcación con pintura o banderines). Además, el ingreso y la salida debe ser de forma escalonada, y se deben evitar reuniones colectivas con familiares y cuidadores, salvo casos específicos con las debidas medidas de bioseguridad y distanciamiento físico adecuado, esto con el fin de evitar aglomeraciones.
- ✓ En las UDS que la infraestructura lo permita se debe demarcar en el suelo los sitios con la distancia de espera de los cuidadores para conservar la distancia en los momentos habituales en los que ellos acuden a las instalaciones con el fin de evitar aglomeraciones. Será necesario marcar los caminos en una sola dirección para evitar aglomeraciones y garantizar el distanciamiento físico.
- ✓ Para la atención presencial a las niñas y los niños con discapacidad que por la intensidad de apoyo (usualmente extenso o generalizado) requieran del acompañamiento de un adulto o cuidador para realizar alguna acción de su vida diaria en la UDS, se debe permitir su acceso y permanencia en las instalaciones y este se debe comprometer a cumplir con los protocolos de bioseguridad establecidos durante su permanencia en el servicio.



Uso de mascarilla (tapabocas)

Si se usa de manera adecuada reduce considerablemente la propagación del virus que causa la COVID-19, a otros niños y adultos.

- ✓ El uso del tapabocas es obligatorio en todos los lugares y ambientes.
- ✓ Para el talento humano, familias, niñas, niños y mujeres gestantes se deben utilizar mascarilla (tapabocas) de uso no hospitalario desechable o reutilizables. De esta forma no es necesario el uso de mascarilla (tapabocas) de alta eficiencia N95 o FFP2, estos son suministros esenciales que se deben seguir reservando para los trabajadores de la salud y otros miembros del personal médico de respuesta a emergencias.
- ✓ El material de las mascarillas (tapabocas) debe minimizar la expulsión de gotas de saliva o saipicaduras del usuario al exterior al hablar, estornudar o toser, de igual forma debe permitir la respiración.
- ✓ Una mascarilla (tapabocas) puede ser usada durante máximo 8 horas o hasta que se humedezca, en este caso se deben realizar cambios frecuentes al día.
- ✓ Las mascarillas (tapabocas) no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie (ej. Mesas, repisas, entre otros) por el riesgo de contaminarse.



- ✓ Deben ser de un tamaño adecuado, los tamaños sugeridos:
 - Para adulto: mínimo de 20 cm x 15 cm
 - Para niño/a: mínimo de 18 cm x 12 cm
- ✓ La mascarilla (tapabocas) debe quitarse únicamente para comer, beber y dormir (cuando aplique), el tiempo restante debe estar cubriendo boca y nariz. Durante la alimentación en la UDS, se puede:
 - Guardar la mascarilla (tapabocas) en una bolsa de papel o bolsa resellable disponiendo de un espacio con las medidas higiénico-sanitarias para disponer la mascarilla (tapabocas) en el momento de la alimentación.
- ✓ La mascarilla (tapabocas) se debe desechar en la bolsa y caneca dispuestas para tal fin.

Pasos para usar la mascarilla (Tapabocas) de forma segura:

- Lavarse las manos antes de tocarlo
 - Comprobar que no esté dañado, sucio o mojado
 - Al ponérselo se debe comprobar que no queden aberturas por los lados
 - Cubrir totalmente la boca y la nariz
 - Revisar que se pueda respirar de forma cómoda.
 - Evitar tocarlo
 - Cuando se vaya a quitar es importante lavarse las manos antes de hacerlo
 - Retirarlo por las tiras laterales y alejarlo del rostro. Para retirarse las mascarillas (tapabocas) las personas deben tener cuidado de no tocarse los ojos, la nariz, ni la boca.
 - Si es de tela, se debe lavar con agua y jabón o detergente
 - Si es desechable arrojarlo a la cesta destinada para este fin
 - Lavarse las manos con agua y jabón inmediatamente se retire la mascarilla (tapabocas)
 - Cuando se use mascarilla (tapabocas) quirúrgica, debe ponerse de la siguiente manera: la cara de color azul hacia afuera. Debido a su diseño, el filtrado no tiene las mismas características en un sentido y en otro, y su colocación errónea puede ser causante de una menor protección de la persona.
 - Los tapabocas de un solo uso o desechables no deben lavarse, ni reutilizarse.
- ✓ No se recomienda el uso de tapabocas con válvulas de exhalación o de materiales elásticos o enmallados. Cuando reemplazar la mascarilla (tapabocas):
- Cuando está húmeda
 - Cuando esté deteriorada o sucia
 - Cuando esté contaminada o con secreciones nasales
 - Después del contacto cercano con cualquier persona que presente alguna infección respiratoria
- ✓ Se puede usar tapabocas de tela, siempre y cuando cumplan con las indicaciones definidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en "Lineamientos generales para el uso de tapabocas convencional y máscaras de alta eficiencia". Estos tapabocas deben tener mínimo tres (3)



capas; para mejorar su ajuste puede utilizarse los alambres nasales que mejoran su posición sobre la nariz y evitar que se deslice, y podrán anudarse las cintas evitando que se crucen para que no se forme un pliegue en la mejilla en las cintas para disminuir la entrada de aire o gotas con el virus por los bordes, también se pueden utilizar ajustadores que se sujetan en la parte de atrás de la cabeza.

- ✓ Recomendar a personas mayores de edad y personas con comorbilidades usar tapabocas quirúrgicos.
- ✓ Las niñas y los niños menores de 2 años no deben utilizar tapabocas de ningún tipo, por el riesgo de asfixia y sofocación, ni deben usarse protectores faciales tipo visores. No se debe utilizar tapabocas en niñas y niños con alteración del estado de conciencia o cualquier discapacidad física o intelectual que le impida su adecuada manipulación, así mismo con ciertas patologías respiratorias crónicas que puedan verse afectadas por su uso.
- ✓ En caso de que en la burbuja se encuentren personas con discapacidad auditiva, o personas que necesitan ver boca o expresiones faciales para comunicarse se sugiere:
 - En lo posible usar tapabocas transparentes o de tela con panel transparente, si cumplen las especificaciones de calidad establecidos por la OMS. Debe asegurarse que permitan respirar con facilidad cuando se usan.
 - En caso que no esté disponible este tipo de tapabocas, puede usarse un protector facial, teniendo en cuenta que su protección para el virus no es igual de eficiente y no reemplaza la protección del tapabocas convencional; el protector debe ajustarse adecuadamente al contorno del rostro y cubrirlo completamente hasta el mentón; manteniéndose siempre el distanciamiento físico cuando lo use; si es usado por una niña, niño o adolescente debe tener supervisión permanente por el riesgo de que el plástico se adhiera a la vía respiratoria, este debe limpiarse y desinfectarse después de su uso.
- ✓ Las bufandas, gorros o pasamontañas, no protegen contra el COVID-19, por el tipo de tela que se usan para su fabricación, no se debe sustituir el tapabocas por este tipo de prendas.
- ✓ No se recomienda el uso de doble tapabocas en niñas y niños, por las características anatómicas de su vía aérea.
- ✓ Es importante incluir dentro de las experiencias pedagógicas y acciones de formación con las familias, experiencias intencionadas para sensibilizar y apropiar el adecuado uso de la mascarilla (tapabocas).
- ✓ Mantener en áreas visibles información relativa a las técnicas de uso y disposición de la mascarilla (tapabocas).



Lavado de manos frecuente

El lavado de manos se debe realizar mínimo cada dos (2) horas

El lavado de manos con agua y jabón, entre otros, i) después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transportes) ii) cuando las manos están visiblemente sucias, iii) antes y después de ir al baño, iv) antes y después de comer, v) después de estornudar o toser, vi) antes y después de usar mascarilla (tapabocas), vii) antes de tocarse la cara, tocar o acariciar sus animales de compañía, recoger sus excretas, o realizar el manejo de sus alimentos, viii) al llegar a casa.

- ✓ Como primera actividad a la llegada a la UDS debe hacer el lavado de manos, también antes de salir de la UDS, antes y después del momento de alimentación.
- ✓ Lavar o higienizar las manos después de usar equipos para la toma de medidas antropométricas y elementos para toma de huella dactilar (cuando aplique) debido al riesgo de la transmisión del virus en esas actividades.
- ✓ Durante el desarrollo de experiencias pedagógicas, se deben generar pausas cada dos (2) horas para el desarrollo del lavado de manos, estableciendo unas horas específicas. Las agentes educativas, madres y padres comunitarios deben ayudar a las niñas y los niños para que realicen el lavado de manos de forma correcta.
- ✓ El lavado de manos debe durar entre 20 y 30 segundos.
- ✓ En cada punto de lavado de manos se debe garantizar de manera permanente: jabón líquido con dispensador (no en barra) y toallas de papel. Estos insumos deben estar dispuestos en todos los puntos de lavado de manos habilitados durante la prestación del servicio. Esta dotación debe ser suministrada por la EAS. Para las toallas de papel se recomienda que sea de material reciclado, para minimizar el impacto en el medio ambiente.
- ✓ Se deben organizar turnos o asignar lavamanos específicos por grupo, de forma que esta práctica se realice manteniendo el distanciamiento individual evitando aglomeraciones.
- ✓ Se debe realizar secado de manos evitando así la humedad que favorece la proliferación de microorganismos.
- ✓ Idealmente los lavamanos deben estar conectados a las redes de agua y alcantarillado. Se pueden utilizar las siguientes alternativas: jarra de agua y un recipiente (una persona puede verter el agua para que otra lave sus manos); tanque pequeño (por ejemplo, un tambor de aceite) equipado con un grifo, colocado en un soporte y lleno con un balde, con un pequeño sumidero o una cuenca debajo del grifo para recoger las aguas residuales; "grifo golpecito" hecho de una calabaza hueca o botella de plástico que se cuelga de una cuerda y vierte una pequeña corriente de agua cuando se inclina (ver diagrama 2); o tanques de agua elevados con cañerías plásticas que contienen varios grifos conectados.
- ✓ Instalar recordatorios de la técnica del lavado de manos teniendo en cuenta cada uno de sus pasos en la zona en la cual se realiza esta actividad, teniendo en cuenta las particularidades



Alcaldía de San Cristóbal Bolívar



culturales y de desarrollo de las niñas, niños y mujeres gestantes, tales como, su lengua materna, sistemas de apoyo, etc.

- ✓ Si no se dispone inmediatamente de agua y jabón para el lavado de manos, se puede realizar la higiene de manos con alcohol glicerinado siempre y cuando las manos estén visiblemente limpias. Para ello, se debe disponer y utilizar alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo al 95%.
- ✓ Disponer el alcohol glicerinado en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de las personas usuarias y trabajadoras de cada UDS.
- ✓ Limpiar y desinfectar con frecuencia los recipientes que dispensan el jabón y el alcohol glicerinado (cuando aplique).
- ✓ En el Banco de Recursos, en la carpeta de la practica 5 "lavarse las manos con agua y jabón en los momentos clave" pueden encontrar diferentes recursos para promocionar el lavado de manos a niñas, niños, mujeres gestantes, familias y talento humano. Por ejemplo, puede cantar una canción que dure entre 40 y 60 segundos



BIBLIOGRAFIA

Decreto 3075. Reglamenta parcialmente la ley 9 de 1979. Ministerio de Salud de Colombia. Diciembre 23 de 1997.

Resolución 2674. Reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012. Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. Julio 22 de 2013

Baldion, S. <http://lebinformatica1semestre.blogspot.com/2011/11/el-psb-y-bpm-en-los-jardines-infantiles.html>. Recuperado 15 de diciembre de 2013

http://www.procuraduria.gov.co/portal/media/file/descargas/publicaciones/parte3_agua.pdf. Recuperado 15 de diciembre de 2013

Foraquita, A. <http://www.monografias.com/trabajos96/plan-higiene-y-saneamiento-concesionarias-alimentos/plan-higiene-y-saneamiento-concesionarias-alimentos.shtml>. Recuperado 15 de diciembre de 2013

Flórez, N. http://prezi.com/_xrdluegq_g9/plan-de-saneamiento-basico/ Recuperado 13 de diciembre de 2013

Resolución 1096 del noviembre 17 de 2000 (adopta reglamento técnico para el sector de agua potable y saneamiento básico— RAS, Capítulo V Artículo 100 y 101).

Plan de saneamiento- programa hogares comunitarios de Bienestar Regional ICBF Bogotá Grupo de Atención en Ciclos de Vida y Nutrición- Bogotá 2014

<http://www.calidadalimentaria.net/plaga.php>

<http://www.cepis.opsoms.org/bvsdeescuelas/fulltext/entornosdocente/unidad5.pdf>

<http://www.plagasydesinfeccion.com/plagas/>

Protocolo de bioseguridad para la prevención de la transmisión de covid-19

Estándar 18

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)



Higiene del manipulador

- Lavado de manos
- Górron y tapabocós
- Uniforme limpio



Manipulación de alimentos

- Separar alimentos
- Usar utensilios limpios



Limpieza y desinfección

- Superficies limpias
- Desinfectar equipos



Control de temperatura

- Conservación adecuada
- Refrigeración adecuada

Almacenamiento

- Rotular alimentos
- Controlar vencimientos





**Alcaldía de
San Cristóbal Bolívar**



MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA – BPM



**CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL SAN CRISTOBAL
BOLIVAR
DIAS FELICES
SAN CRISTOBAL, BOLIVAR
2026**

INTRODUCCION

En el presente MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA se establecen los criterios que



se deben considerar para garantizar la calidad sanitaria de los alimentos que se elaboran en los servicios de alimentación, 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 el Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997, 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 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).

ALCANCE

El manual de BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA está dirigido a todo el talento humano con el fin de garantizar la calidad en la prestación del servicio.

MARCO LEGAL

Para efectos de la elaboración del presente manual, se requiere el conocimiento y aplicación de la siguiente normatividad relacionada con alimentos.

- Alinorma Codex Alimentarius de OMS Versión 04 2003. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
- Ley 09 de 1979 Título V Min Salud Colombia, Decreto 3075 de 1997 de Min Salud Colombia, pro la cual se reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1270 de 17 de Julio de 2002, por medio del cual se adiciona un literal al artículo 50 del Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 5109 de diciembre 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



Alcaldía de San Cristóbal Bolívar



de alimentos para consumo humano.

- 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.
- Decreto 1575 de 2007

PERFIL SANITARIO

Es una inspección que se realiza en un establecimiento donde se producen alimentos a través de una lista de chequeo en la cual se verifica el porcentaje de cumplimiento de las condiciones sanitarias del establecimiento con respecto a la normatividad vigente.

Objetivo del Perfil Sanitario

Verificar el cumplimiento de los requisitos estipulados por marco legal según Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.

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:
- Todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.
- A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.
- 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 institución deberá levantar su Perfil Sanitario de acuerdo a los requerimientos establecidos en el decreto 3075 de 1997 y 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 pertinente



6-PROGRAMA DE CONTROL DE PROCESOS

		<ul style="list-style-type: none">• Registro de temperatura de los cuartos fríos.• Registro "verificación de la calidad de las materias primas". Recepción de materias primas.• Registro de temperaturas del proceso.• análisis organoléptico a las preparaciones por los consumidores 1 vez al mes.• Formato de acta de baja de materia prima o producto terminado.• tabla para el control de porciones de alimentos servidos y sus instrucciones de la guía metrológica.• Lista de chequeo para selección y seguimiento de proveedores.• Acta de registro de productos de baja.
PRODUCTO CONFORME	NO	Cuando un alimento, preparación o materia prima no cumpla con las especificaciones dadas, deberá ser reportado al responsable del componente de salud y nutrición para que este defina si puede reprocesarse o debe desecharse, lo cual deberá registrarse en el formato, <i>acta de baja de materia prima o producto terminado</i> .
DOCUMENTOS DE REFERENCIA		Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 de 2013 Guía Técnica Metrológica aplicable a los programas de los procesos misionales de prevención y protección del ICBF. Guía de almacenamiento en bodegas ICBF v2.

PRODUCTO NO CONFORME: Cuando un alimento, preparación o materia prima no cumpla con las especificaciones dadas, deberá ser reportado al responsable del componente de salud y nutrición para que este defina si puede reprocesarse o debe desecharse, lo cual deberá registrarse en el formato, acta de baja de materia prima o producto terminado.

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Decreto 3075 de 1997



- Resolución 2674 de 2013
- Guía Técnica Metroológica aplicable a los programas de los procesos misionales de prevención y protección del ICBF. Guía de almacenamiento en bodegas ICBF v2.

6.1 DEFINICIONES

Línea de producción: son los procesos realizados en el área de producción y su organización que fundamentalmente tienden a evitar la contaminación cruzada, seguir el orden lógico de la producción, las diferentes etapas de la técnica culinaria así como las etapas de limpieza y desinfección.

Inocuidad de alimentos: requisito básico de calidad, ausencia de contaminantes, adulterantes, toxinas, y otras sustancias que pueden hacer nocivo el alimento para la salud

Suministro en servicios de alimentación: proceso que consiste en recibir, almacenar, distribuir, los productos que llegan al servicio de tal manera que se garantice a los subsistemas de producción de que aquellos les llegaran al servicio en la cantidad y calidad que requiera.

Almacenamiento: conjunto de actividades relacionadas con la ubicación temporal de los alimentos, en un espacio físico adecuado y condicionado.

Despacho del almacén: comprende la salida de productos alimenticios del almacén en buenas condiciones de peso y calidad, sin problemas de infestación o probable deterioro, con la respectiva documentación de despacho. Se despacharan: alimentos y productos no comestibles.

Trazabilidad: Según el Comité de Seguridad Alimentaria de AECOC: "Se entiende trazabilidad como el conjunto de aquellos procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado, a través de unas herramientas determinadas."

Metrología: "La Metrología es la ciencia de la medición, y comprende todos los aspectos tanto teóricos como prácticos referentes a las mediciones" (Vocabulario Internacional de Términos Básicos y Generales en Metrología, VIM).

Control de calidad: El control de calidad consiste en la implantación de programas, mecanismos, herramientas y/o técnicas en una empresa para la mejora de la calidad de sus productos, servicios y productividad. El control de la calidad es una estrategia para asegurar el cuidado y mejora continua en la calidad ofrecida.

Características organolépticas: se refieren al conjunto de estímulos que interactúan con los receptores del analizador (órganos de los sentidos). El receptor transforma la energía que actúa sobre él, en un proceso nervioso que se transmite a través de los nervios aferentes o centrípetos, hasta los sectores corticales del cerebro, donde se producen las diferentes sensaciones: color, forma, tamaño, aroma, textura y sabor.

Contaminación cruzada: Es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud. Un ejemplo típico de contaminación cruzada es el contacto de la sangre de la carne con alimentos cocidos

Calibración: es el proceso de comparar los valores obtenidos por un instrumento de medición con la medida correspondiente de un patrón de referencia (o estándar).



Figura: Controles de calidad que se realizarán durante el proceso



Se decidirá quién será la persona del establecimiento responsable de realizar el control y seguimiento del plan, y la persona/s que realizarán las actividades de elaboración, manipulación y conservación. Se deben describir claramente y de forma concreta las manipulaciones y las instrucciones de trabajo que se consideren necesarias, teniendo en cuenta las posibles limitaciones del personal asociadas al nivel educativo de forma que todas las manipuladoras conozcan cómo deben actuar en cualquier fase del proceso en la que intervengan o puedan intervenir. Lo anterior incluye, además de pautas para realizar las actividades de forma higiénica y determinadas comprobaciones sobre productos y procesos, los criterios para efectuar acciones correctivas ante determinadas incidencias que puedan surgir. Las descripciones se realizarán para todas las etapas desde la recepción de materias primas, otros ingredientes y materiales, hasta la distribución de los alimentos a los consumidores finales (niños y personal de las Unidades de Servicio).

Plan de buenas prácticas de elaboración y manipulación



Alcaldía de San Cristóbal Bolívar



"Bajo la denominación de Buenas Prácticas de Elaboración y Manipulación se considera el conjunto de medidas establecidas para garantizar, por un lado, que quienes tienen contacto directo o indirecto con los productos alimenticios no tengan posibilidad de contaminarlos y, por otro, que estas prácticas y todos los productos que intervienen en la elaboración de las comidas preparadas sean idóneos y seguros".

Las medidas deben estar encaminadas a:

- El mantener en grado apropiado el aseo personal y estado de salud, así como un adecuado comportamiento y actuación de las manipuladoras según los procedimientos e instrucciones recibidas.
- Determinar, conocer y aplicar instrucciones de elaboración, manipulación y conservación que garanticen la producción de alimentos seguros.
- La conservación a temperatura regulada de aquellos alimentos que lo precisen, incluyendo el mantenimiento de la cadena de frío.
- La adecuada gestión de los desperdicios y subproductos de forma que no plantee un riesgo para la salud pública.
- Garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en el transporte de materias primas y productos elaborados

RESPONSABLE DE LA APLICACIÓN DEL MANUAL

Profesional de Nutrición, apoyos de salud y nutrición, agentes educativos, apoyos pedagógicos, funcionarios administrativos, psicosociales, coordinador responsable de la unidad y el talento humano en general.

• FUNCIONES DEL PROFESIONAL DE APOYO EN SALUD Y NUTRICIÓN

1. Capacitar al talento humano en manual de BPM y plan de saneamiento.
2. Capacitar al talento humano en protocolo de bioseguridad y su aplicación en la unidad.
3. Velar por el cumplimiento de los procedimientos establecidos en el manual de BPM.
4. Verificar el correcto diligenciamiento de formatos de BPM por parte del personal.
5. Realizar monitoreo de posibles casos COVID-19 y reportarlo a las IPS/EPS
6. Generar estrategias que permitan conocer los procedimientos establecidos en el protocolo de bioseguridad por parte del talento humano y beneficiarios.

• FUNCIONES DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

1. Verificar fecha de vencimiento, estado físico y condiciones generales de los alimentos recibidos en la unidad.



2. Realizar la limpieza y desinfección de insumos y alimentos que ingresen en la unidad de servicio.
3. Velar por la limpieza y desinfección del lugar de almacenamiento.
4. Diligenciar los formatos establecidos en el manual de BPM y protocolo de bioseguridad dirigido a personal manipulador.
5. Hacer uso de todos los implementos de bioseguridad como gorro, tapabocas y uniforme.
6. Lavar las manos al ingreso de la Unidad de servicios, cada dos horas iniciada la atención, después de ir al sanitario, al finalizar las actividades y cada vez que sea requerido.
7. Preparar y servir los alimentos de acuerdo a lo establecido en la minuta, ciclos de menú y guías de preparación.
8. Realizar el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido en el protocolo de limpieza y desinfección del plan de saneamiento básico (PSB).

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

No.	TEMA	FECHA	INTENSIDAD HORARIA
1.	Buenas prácticas de manufactura	Febrero	1 hora
2.	Enfermedades Transmitida por Alimentos ETA.	Marzo	1 hora
3.	Manejo higiénico en el proceso de recibo, preparación y servida de los alimentos	Abril	1 hora
4.	Adecuado uso de implementos para la preparación y el servido de alimentos	Mayo	1 hora
5.	Saneamiento Básico	Junio	1 hora
6.	Limpieza y Desinfección de Áreas, Utensilios y Equipos.	Julio	1 hora
7.	Microbiología de Alimentos	Agosto	1 hora
8.	Almacenamiento seco y frio de alimentos	Septiembre	1 hora
9.	Reglas de Seguridad	Octubre	1 hora
10.	Formatos de Verificación y control de los procesos del BPM	Noviembre	1 hora



REQUISITOS SANITARIOS Y DE HIGIENE PARA EL PERSONAL MANIPULADOR

El personal manipulador de las unidades de servicio debe cumplir con las siguientes prácticas higiénicas y medidas de protección:

- 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.
- Contar con los exámenes de laboratorio que deben acompañar el certificado médico de ingreso y reconocimiento médico como son el coprológico, frotis de garganta y cultivo de uñas (KOH). En caso de resultado positivo en los exámenes de laboratorio es requisito que en el punto exista copia del tratamiento efectuado y exámenes de control posterior según patología.
- Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas de higiene en sus labores, de manera que se evite la contaminación de los alimentos y de las superficies de contacto con éste.
- Usar vestimenta de trabajo que cumpla con los siguientes requisitos: sin botones, de color claro que permita visualizar fácilmente su estado de limpieza, y si se usa delantal debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento o accidentes de trabajo. La vestimenta no debe tener bolsillos por encima de la cintura.
- Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante una malla, gorro u otro medio efectivo. Será obligatorio el uso de tapabocas mientras manipula los alimentos; y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas, se deben usar cubiertas para estas.
- Medidas para el uso de la mascarilla (tapabocas)

“Los tapabocas ayudan a frenar la transmisión del COVID-19, pero eso no significa que sea fácil acostumbrar a niños, niñas y adolescentes a usarlos. La práctica de usar tapabocas para reducir la



transmisión de gérmenes tiene una larga historia en algunos países. Sin embargo, muchas familias recordarán el año 2020 como la primera vez que tuvieron que ponerse uno. Tapabocas higiénicos (también llamados "tapabocas de tela"): se recomiendan para personas que no presentan síntomas de la enfermedad. Tapabocas médicos: como su disponibilidad en el mundo es reducida a causa de la pandemia, se recomiendan usar si vos o un miembro de tu familia tiene un mayor riesgo de contraer una enfermedad grave como consecuencia de la COVID-19 (es el caso, por ejemplo, de las personas mayores de 60 años o las que padecen otras patologías) o si eres el responsable de cuidar a una persona infectada con COVID-19. También, la mascarilla médica debe usarse para proteger a los demás si tienes síntomas de COVID-19." (OPS)



• Uso correcto del Gorro y Tapa boca.

Pasos para el uso de la mascarilla (tapabocas)

- Lavarse las manos antes de colocarse la mascarilla (tapabocas).
- Colocar la parte de color para el exterior y la parte blanca hacia nosotros.
- Enganchar una goma a una oreja y después la segunda a la otra oreja.
- Sujetar el clip nasal ajustándolo correctamente a la nariz con una mano y con la otra desplegar la mascarilla hasta debajo de la barbilla.
- Comprobar ajuste con las dos manos.
- Lavarse de nuevo las manos.
- Retirarlo por las tiras laterales y alejarlo del rostro.
- Si es de tela, se debe lavar con agua y jabón o detergente.
- Si es desechable arrojarlo a la cesta destinada para este fin.
- Lavarse las manos con agua y jabón una vez se retire la mascarilla (Tapabocas).

Generalidades del uso de la mascarilla (tapabocas)



Alcaldía de San Cristóbal Bolívar



El material de las mascarillas (tapabocas) debe minimizar la expulsión de gotas de saliva o salpicaduras del usuario al exterior al hablar, estornudar o toser, de igual forma debe permitir la respiración.

Una mascarilla (tapabocas) puede ser usado durante máximo 8 horas o hasta que se humedezca, en este caso se deben realizar cambios frecuentes al día.

Las mascarillas (tapabocas) no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie (ej. Mesas, repisas, entre otros) por el riesgo de contaminarse.

Deben ser de un tamaño adecuado, los tamaños sugeridos:

Para adulto: mínimo de 20 cm x 15 cm

Para niño: mínimo de 18 cm x 12 cm

La mascarilla (tapabocas) de tela después de usarlo se debe mantener en una bolsa cerrada hasta el momento de lavarlo.

Se debe retirar durante la alimentación en la UDS y guardar la mascarilla (tapabocas) en una bolsa de papel o bolsa resellable disponiendo de un espacio con las medidas higiénico-sanitarias para disponer la mascarilla (tapabocas) en el momento de la alimentación.

Cuando reemplazar la mascarilla (tapabocas)

Cuando está húmedo.

Cuando esté deteriorado o sucio.

Cuando esté contaminado o con secreciones nasales.

Después del contacto cercano con cualquier persona que presente alguna infección respiratoria

- Forma correcta de lavarse las manos

Para eliminar cualquier rastro de microorganismos de las manos, no basta con frotar y aclarar rápidamente. Este es el proceso para lavarse las manos de manera eficaz, paso a paso.

- Paso 1: Mojar las manos con agua corriente
- Paso 2: Aplicar una cantidad suficiente de jabón para cubrir las manos mojadas
- Paso 3: Frotar por toda la superficie de las manos (el dorso, el espacio entre los dedos y debajo de las uñas) durante, al menos, 20 segundos
- Paso 4: Aclarar bien con agua corriente
- Paso 5: Secarse las manos con un paño limpio o una toalla de un solo uso

Tiempo aproximado para lavado de manos



- Dedicar entre 20 y 30 segundos para el lavado de las manos. Una manera sencilla de calcularlo es cantar la canción del cumpleaños feliz entera dos veces.
- Es igual para el desinfectante de manos: utiliza un desinfectante que tenga un contenido mínimo de alcohol del 60% y frótate las manos durante al menos 20 segundos para asegurarte de cubrir toda la superficie.

Cuándo se deben lavar las manos

En el contexto de la prevención del COVID-19, se debe lavar las manos en las siguientes ocasiones:

- Después de sonar la nariz, toser o estornudar.
- Antes y después de comer.

En general, siempre se deben lavar las manos en los siguientes casos:

- Al ingreso a la UDS y antes de salir de la UDS.
- Después de ir al baño.
- Antes y después de comer.
- Después de retirarse la mascarilla (Tapabocas).
- Siempre que se tengan las manos visiblemente sucias.
- Durante el desarrollo de experiencias pedagógicas, se deben generar pausas cada dos (2) horas para el desarrollo del lavado de manos, estableciendo unas horas específicas. Los agentes educativos y madres comunitarias deben ayudar a las niñas y los niños para que realicen el lavado de manos de forma correcta.
- En cada punto de lavado de manos se debe asegurar la disponibilidad de jabón líquido y toallas de papel. Esta dotación debe ser suministrada por la EAS. Para las toallas de papel se recomienda que sea de material reciclado, para minimizar el impacto en el medio ambiente.
- Se deben organizar turnos o asignar lavamanos específicos por grupo, de forma que esta práctica se realice manteniendo el distanciamiento visual evitando aglomeraciones.
- Se debe realizar secado de manos evitando así la humedad que favorece la proliferación de microorganismos.



- Idealmente los lavamanos deben estar conectados a las redes de agua y alcantarillado. Se pueden utilizar las siguientes alternativas: jarra de agua y un recipiente (una persona puede verter el agua para que otra lave sus manos); tanque pequeño (por ejemplo, un tambor de aceite) equipado con un grifo, colocado en un soporte y lleno con un balde, con un pequeño sumidero o una cuenca debajo del grifo para recoger las aguas residuales; "grifo golpecito" hecho de una calabaza hueca o botella de plástico que se cuelga de una cuerda y vierte una pequeña corriente de agua cuando se inclina; o tanques de agua elevados con cañerías plásticas que contienen varios grifos conectados.

Insumos para el lavado de manos

- Jabón líquido
- Toallas desechables
- Lavamanos
- Agua potable
- Alcohol glicerinado 60%-95%
- Indicaciones sobre el lavado de manos cerca al lavamanos.

Nota: Para más información consulte el protocolo de lavado de manos contenido en el protocolo de bioseguridad diseñado para la unidad.

La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificara el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se deben ubicar avisos alusivos al tema en sitios estratégicos dentro de las unidades de servicio.

El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

0 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

0



Moja las manos con agua.

1



Deposita en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos.

2



Frótase las palmas de las manos entre sí.

3



Frótase la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.

4



Frótase las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.

5



Frótase el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.

6



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

7



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

8



Enjuáguese las manos con agua.

9



Séquese con una toalla desechable.

10



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo.

11



Sus manos son seguras.



ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA PREVENIR EL COVID-19

En relación con los elementos de protección personal se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Se recomienda el uso de guantes solo en las actividades de aseo, manipulación de residuos o cuando la tarea así lo requiera. Para el resto de actividades se debe realizar el lavado frecuente de manos con agua y jabón y secado con toallas desechables o de un solo uso.
- Lo EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca y recordar que son de uso personal.
- Se deben instalar recipientes para la disposición final de los elementos de protección usados, tales como la doble bolsa de color negro establecida en el protocolo de bioseguridad.
- Ningún trabajador deberá usar la dotación de EPP empleados en la actividad laboral fuera de sus actividades laborales.
- Los trabajadores deberán abstenerse de compartir sus EPP.

MEDIDAS PARA LA VENTILACIÓN ADECUADA

- Optimizar la circulación natural del aire, en todos los espacios de la UDS, los cuales deben tener, en la medida de lo posible, un alto flujo de aire natural, sino garantizarlo de forma artificial, para lo cual se deben realizar las adaptaciones necesarias para garantizar una adecuada ventilación.
- Contar con una adecuada ventilación en los espacios cerrados.
- Mantener abiertas puertas y ventanas exteriores, tanto como sea posible, sin poner en riesgo a los usuarios. Para aumentar la circulación de aire exterior se puede hacer uso de ventiladores asegurando que no exista recirculación de aire.
- Garantizar la correcta circulación del aire, en caso de requerir sistema de ventilación artificial, se recomienda que el sistema trabaje en el modo de máxima renovación de aire y mínima recirculación y en lo posible garantice por lo menos 4 renovaciones del volumen ventilado cada hora. Además, que se inspeccione periódicamente, que los filtros utilizados se cambien de acuerdo con las recomendaciones del fabricante y los sistemas de conductos se limpien periódicamente.
- Considerar y privilegiar la utilización del área recreativa a cielo abierto interno para el desarrollo de actividades, que permiten disminuir el riesgo de contagio y favorecer el distanciamiento físico y la adecuada ventilación.
- Reducir la ocupación en las áreas en las que no se puede garantizar la ventilación.
- No se recomienda permanecer por largos periodos de tiempo en espacios cerrados sin adecuada ventilación.



MEDIDAS PARA MANEJO DE RESIDUOS

- La Informar al talento humano las medidas para la correcta separación de residuos producto de la implementación de los protocolos de bioseguridad.
- Los tapabocas y guantes deben ir separados en doble bolsa de color negro que no debe ser abierta por el personal que realiza el reciclaje de oficio. Además, deben estar separados de los residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico y metal desocupados y secos, que van en bolsa blanca.

INFRAESTRUCTURA

CONDICIONES BÁSICAS EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

Los objetivos del mantenimiento son conservar los alimentos seguros, limpios y secos. Para lograrlo se requiere que los sitios de almacenamiento cumplan con las siguientes características físicas y de la aplicación de medidas preventivas y medidas correctivas.

Localización y accesos

- Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.
- Su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad
- Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

Diseño y construcción

- La edificación debe poseer una adecuada separación física y/o funcional de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación.
- Los ambientes deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, además estos deben estar ubicados en una secuencia lógica



del proceso desde la recepción de la materia prima hasta el despacho del producto terminado circulación del personal, traslado de materiales o productos.

- La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza y desinfección.
- Áreas separadas de cualquier tipo de vivienda y no podrán ser utilizadas como dormitorios.
- No se permite la presencia de animales.
- Todas las instalaciones deben contribuir a la eliminación de riesgos.
- Ofrecer comodidades para realizar mantenimiento y aplicar medidas preventivas.
- Tener barreras que eviten condiciones que puedan contaminar las materias primas y el producto.

Abastecimiento de agua

- Debe ser potable.
- Disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el correspondiente proceso, para efectuar una limpieza y desinfección efectiva.
- Disponer de tanques de almacenamiento y verificar el consumo periódico.
- Debe existir un programa de mantenimiento y aseo del tanque de almacenamiento el cual debe ser semestral.
- Control microbiológico de acuerdo a la periodicidad establecida. (Coliformes totales y fecales).
- Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios.





DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Según sea el tamaño de la operación de la unidad de servicio así mismo será el volumen de residuos generados, un buen manejo de estos comprende:

- Remover frecuentemente las áreas de producción los residuos sólidos, debidamente clasificados en: Orgánicos, plásticos y vidrio, papel y cartón y disponerlos de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.
- Disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.
- Par las aguas residuales disponer de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de estas, aprobadas por la autoridad competente.
- Los restos de alimentos permiten la multiplicación de microorganismos y atraen insectos y roedores.

Que Se Debe Hacer:

- La basura se debe recoger en recipientes de materiales fáciles de limpiar e impermeables que dispongan de tapa que cierre herméticamente de manera automática.
- En el interior del recipiente hay que poner una bolsa de plástico de un solo uso fijada en la boca.
- Las bolsas de basura se deben sacar cada vez que estén llenas y en todo caso, diariamente.
- Los recipientes se deben limpiar y desinfectar cada vez que se vacíen y, como mínimo, una vez al día.
- Después de manipular o sacar la basura debemos lavarnos las manos.

Como Se Debe Hacer:



- Los recipientes se deben colocar en puntos de fácil acceso, pero que no supongan un riesgo de contacto con los alimentos.
- Una vez llenas las bolsas se deben retirar y depositar en un espacio destinado específicamente a almacenarlas provisionalmente hasta que sean recogidas por los servicios de residuos sólidos.
- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.
- Disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.



Instalaciones sanitarias



- Disponer en cantidad suficiente de servicios sanitarios, separados de las áreas de elaboración.
- Los servicios deben mantenerse limpios y proveerse de:
Papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras.
- Se deben instalar lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de alimentos. Los grifos, en lo posible, no deben requerir accionamiento manual
- Colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de utilizar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.
- Disponer en las áreas de elaboración instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo.

Prevención de la contaminación cruzada

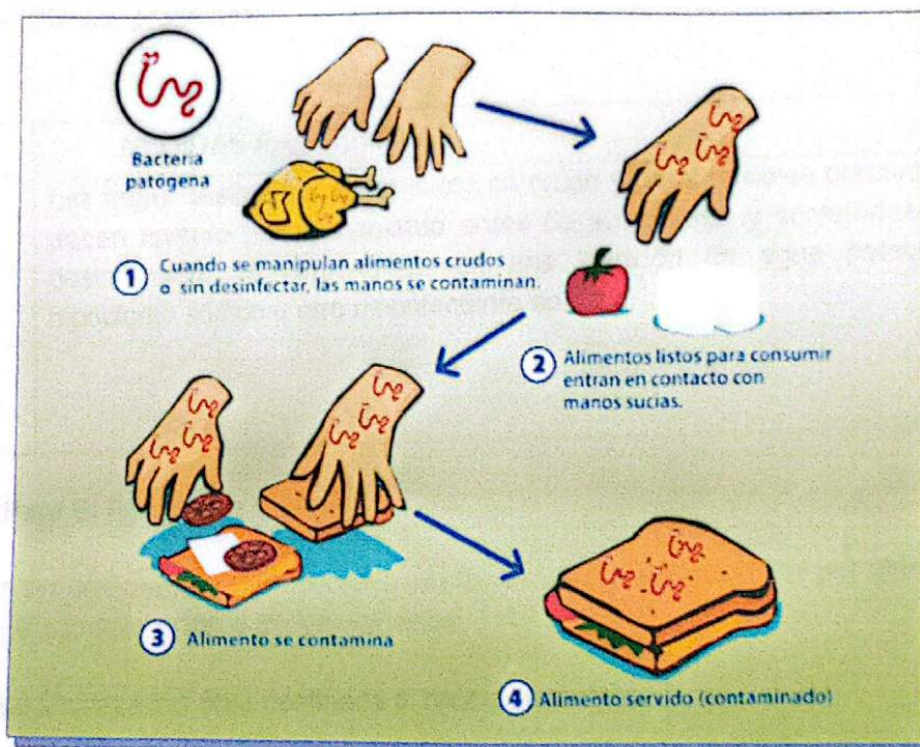
Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Durante las operaciones de procesamiento, envasado y almacenamiento se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con materias primas que se encuentre en las fases iniciales del proceso.
- Las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados susceptibles de contaminar el producto final no deberá entrar en contacto con ningún producto final, mientras no se cambien de indumentaria y adopten las debidas precauciones higiénicas y medidas de protección.



- Cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas operaciones del proceso de fabricación, el personal deberá lavarse las manos entre una y otra manipulación de alimentos.
- Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado deberá limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado.

CONTAMINACION CRUZADA



CONDICIONES ESPECIFICAS DE MANIPULACIÓN

- Manipulación de alimentos crudos

Los alimentos cuando llegan a las unidades de servicio pueden contener microorganismos procedentes de su origen o de los procesos a los que fueron sometidos posteriormente: los huevos con roturas y las propias cáscaras han sido en muchas ocasiones vehículo de salmonelosis; las verduras y hortalizas que han sido regadas con aguas residuales o lavadas con agua contaminada pueden contener virus,



bacterias o parásitos.

Estos microorganismos pueden sobrevivir si los alimentos son mal cocinado o consumidos crudos, y también pueden ser transferidos durante su manipulación y preparación a otros alimentos.

Cuando la disposición de los locales no permita esta diferenciación de zonas, debe efectuarse una separación en el tiempo de dichas operaciones, después de una fase de limpieza y desinfección, tanto de manos de los operarios, como de equipos y utensilios. Especialmente se deben adoptar medidas preventivas en los siguientes productos:

PRODUCTOS	MEDIDAS PREVENTIVAS
Frutas	Las frutas destinadas al consumo en crudo y otras posibles preparaciones deben lavarse inmediatamente antes de su entrega y someterlas a una desinfección, sumergiéndolas en una solución de agua potable con hipoclorito sódico u otro desinfectante apto.

Especificaciones Para El Recibo De Víveres:

Para garantizar que las acciones que ocurren una vez los alimentos son recibidos por quien asume la responsabilidad de la administración a los beneficiarios:

- ✓ Realizar limpieza del área destinada al recibo de víveres.
- ✓ Se realizarán inspecciones periódicas a los vehículos, canastillas, y demás elementos usados por el proveedor para controlar riesgos potenciales de contaminación de los productos recibidos.
- ✓ Se realizará inspección ocular de los alimentos de se reciben y en el establecimiento no se procederá a recibir, almacenar o usar ninguna materia prima que se encuentren en periodo de descomposición, contenga parásitos, microorganismos o sustancia tóxicas u otras sustancias extrañas que no pueden ser reducidas a niveles aceptables por los procedimientos normales de clasificación, preparación o elaboración.
- ✓ Tampoco se permitirá el ingreso de alimentos sin registro sanitario, fecha de vencimiento y demás requisitos establecidos por ley.



- ✓ Los sacos con víveres no podrán ser arrastrados y se evitarán golpes por descargas inapropiadas de los mismos.
- ✓ Las pérdidas de productos durante el descargue se deberán recolectar mediante barrido y llevar al sitio destinado para su desecho.
- ✓ Los alimentos que evidencien alteración (empaques rotos, fechas vencidas, o en descomposición) se deberán separar y cuantificar para su devolución.
- ✓ Se debe verificar las condiciones de los alimentos recibidos comparando con el listado de especificaciones para el recibo de los mismos.

La recepción de alimentos, se debe llevar a cabo la inspección de las características organolépticas de los alimentos que ingresan con el listado de especificaciones establecidas para determinar la frescura, color, textura y olor característicos de los productos, a fin de aceptar o rechazar los alimentos que presenten cualquiera de las siguientes características inaceptables:

GRUPO DE ALIMENTOS	CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	ACEPTE	RECHACE
LACTEOS	<ul style="list-style-type: none">- Inspeccionar visualmente el rótulo del envase, fecha de expedición y fecha de vencimiento.- El rótulo debe especificar el tipo de producto contenido (ej. Leche entera, etc).- El envase o empaque debe estar limpio y en perfecto estado.	Productos que tengan información de las condiciones adecuadas del producto.	Fechas de vencimiento expiradas
CEREALES	<ul style="list-style-type: none">- Inspeccionar visualmente el rótulo, fecha de expedición y fecha de vencimiento.- El rótulo debe especificar el tipo de producto contenido (ej. Pan blanco, etc).- El envase o empaque debe estar limpio y en perfecto estado.	Productos que tengan información de las condiciones adecuadas del producto.	Fechas de vencimiento expiradas



FRUTAS,	Hortalizas de hoja: lechuga, acelga, espinaca, perejil. Las hojas deben ser sanas, frescas, sin hojas amarillas, libres de lesiones, insectos o cualquier sustancia extraña.	Adecuado tiempo de maduración y tamaño.	Presencia de moho, material extraño, magulladuras o mal olor.
	Verduras: Tomate, zanahoria, ahuyama. Deben estar sanos, firmes, bien formados y desarrollados de buen color, no muy maduros, en perfecto estado sin lesiones, sin mancha.	Textura uniforme	
	Frutas: Sanas, limpias, de madurez apropiada, bien desarrolladas y formadas, de tamaño uniforme, sin manchas ni heridas o lesiones producidas por insectos, buen color, firmes, sin golpes ni magulladuras, bien coloreadas de acuerdo a la característica de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie.		

ALMACENAMIENTO, SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN

ALMACENAMIENTO

Las operaciones de almacenamiento deberán cumplir con las siguientes condiciones:

- Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras en salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles.
- El almacenamiento de los insumos y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar



la higiene, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deberán identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida.

- En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, envases y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a éstas.
- El almacenamiento de los alimentos devueltos a la empresa por fecha de vencimiento caducada deberá realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este depósito deberá identificarse, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto devuelto, las salidas parciales y su deterioro y su destino final. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS NO COMESTIBLES

- Los elementos de limpieza deben almacenarse en un lugar específico, alejados de los alimentos.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del lugar, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo.
- Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos.
- Es necesario que la persona encargada del lugar de almacenamiento realice un inventario de productos almacenados a través de conteo físico, para tener un control de las existencias y servir de base para el proceso de compras.



- Adicionalmente, es necesario que periódicamente se dé salida a productos y materiales inútiles o dañados para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación

SERVIDO

Todo material que se emplee para servir los alimentos deberá almacenarse en condiciones de limpieza. Los implementos en los que se sirve los alimentos no deben transmitir al producto sustancias objetables que lo alteren y lo hagan riesgoso.



Los utensilios no deben utilizarse con fines diferentes a lo que respecta a la alimentación de los usuarios del servicio alimentario.

Siempre que sea posible, el menaje deberá inspeccionarse inmediatamente antes de su uso a fin de tener la seguridad de que se encuentra en buen estado y, en caso necesario limpio y saneado. Cuando se laven, deberán desinfectarse con agua caliente para garantizar una mayor asepsia de la misma y escurrirse bien antes de almacenarla, secándola si es necesario.

DISTRIBUCIÓN

Organizar el área destinada al servido de los alimentos con el fin de disponer del espacio suficiente para organizar los recipientes con los alimentos y el menaje. Las mesas o estantes deben estar limpios.

Procurar que la distribución de los alimentos se realice en el menor tiempo posible para conservar su temperatura y evitar la proliferación de microorganismos o la contaminación de los alimentos.

PROTOCOLO PARA ANTES DEL CONSUMO DE ALIMENTOS EN LA UNIDAD

1. Lavar las manos con agua, jabón y toallas desechables.
2. Retirar el tapabocas.
3. Lavar nuevamente las manos con agua y jabón.



Alcaldía de San Cristóbal Bolívar



4. Disponer las mesas con una distancia entre las mismas de 1 metro y colocar solamente el número de sillas que permita asegurar una distancia mínima entre los trabajadores de 1 metro a la hora de la alimentación y entre cada turno realizar los procesos de desinfección.
5. Al finalizar el consumo de alimentos es necesario realizar el lavado de manos con agua y jabón.
6. Realizar la limpieza y desinfección frecuente del horno microondas.
7. No compartir los utensilios de comida con los demás trabajadores.



10-REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997- Ref: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Ministerio de Salud, Bogotá, Colombia.
- Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013
- 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 Críticos de Control aplicado paso a paso al aseguramiento de la calidad de productos alimenticios, Editorila Corporación Colombia Internacional, Bogota Colombia 1996.
- GUIA TECNICA METROLOGICA APLICABLE A LOS PROGRAMAS DE LOS PROCESOS MISIONALES DE PREVENCION Y PROTECCION DE ICBF. V1