CORPORACIÓN -CONADE

OBJETO: PRESTAR LOS SERVICIOS PARA GARANTIZAR LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MODALIDAD PREPARADA EN SITIO, VIGENCIA 2026, DIRIGIDA A LOS ESTUDIANTES DEL NIVEL PREESCOLAR DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA DEL MUNICIPIO DE MANÍ, CASANARE.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO



MANÍ – CASANARE

2026

1. INTRODUCCIÓN

El siguiente Plan de Saneamiento Básico para el Programas de Alimentación Escolar (PAE) en las instituciones educativas oficiales del municipio de Mani, esta constituido por un conjunto de acciones orientadas a garantizar condiciones higiénico – sanitario adecuadas en la preparación, almacenamiento, distribución y consumo de los alimentos. Con la implementación de este plan se busca proteger la salud de los estudiantes, la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos y asegurar la calidad e inocuidad de los menus suministrados.

2. OBJETIVO

Establecer e implementar el Plan de Saneamiento Básico que permita disminuir los riesgos de contaminación en alimentos a través de mecanismos eficaces aplicando Buenas Prácticas de Manufactura que garanticen la inocuidad del producto y calidad del servicio en las sedes priorizadas del municipio de maní departamento de Casanare, bajo la modalidad de ración preparada en sitio del Programa de Alimentación Escolar PAE.

3. ALCANCE

El presente Plan de Saneamiento Básico aplica para los comedores de las instituciones educativas Luis Enrique Barón Leal Sede Principal y la Institución Educativa Jesús Bernal Pinzón Sede Travesuras Infantiles del municipio de maní donde se ejecuta el programa de alimentación escolar (PAE) bajo la modalidad preparado en sitio y supervisado por la alcaldía.

4. RESPONSABLES

La implementación y cumplimiento del presente Plan de Saneamiento Básico será responsabilidad del personal manipulador de alimentos, personal administrativo, coordinación operativa y demás personal que intervenga en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE.

El diligenciamiento de los formatos, registros y controles establecidos dentro de cada uno de los programas que conforman el presente Plan de Saneamiento Básico será realizado por las manipuladoras de alimentos asignadas en cada sede educativa, conforme a las funciones y responsabilidades establecidas en el anexo técnico y operativo del contrato, teniendo en cuenta la periodicidad y frecuencia definida para cada formato o actividad.

Así mismo, la revisión, verificación y seguimiento de los registros diligenciados estará a cargo del Coordinador General, quien validará el cumplimiento de los

procedimientos establecidos y realizarán seguimiento a las novedades evidenciadas durante la operación.

Todos los formatos deberán mantenerse debidamente diligenciados, legibles, firmados y disponibles como evidencia documental de las actividades ejecutadas dentro del programa.

5. DEFINICIONES

Agua potable: Agua que cumple con los requisitos físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, y que puede ser consumida por la población humana sin representar riesgos para la salud.

Alimento: Es cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano. Los alimentos se clasifican en: Perecederos, semiperecederos y no perecederos.

Alimentos perecederos: Son aquellos que al contacto con el aire se descomponen rápidamente debido a su alto contenido de agua y nutrientes (proteínas, hidratos de carbono y grasas). Por lo tanto, necesitan ser mantenidos en refrigeración o congelación. Estos alimentos representan el máximo riesgo de intoxicaciones alimentarias. Ejemplo: carnes rojas, pescado, pollo, lácteos.

Alimentos semiperecederos: Son los que tienen agua y proteínas en menor cantidad y su descomposición es más lenta. Ejemplo: dulces, pan, galletas.

Alimentos no perecederos: Son aquellos productos que ofrecen bajo riesgo de descomposición al contacto con el aire. Todos ellos han sido sometidos a algún tratamiento tecnológico como: salado, secado, altas temperaturas, etc. Ejemplo azúcar, harinas, fríjol.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Conjunto de principios y prácticas de higiene que deben aplicarse durante la manipulación, preparación, almacenamiento y distribución de alimentos con el fin de garantizar su inocuidad.

Contaminación de alimentos: Presencia de sustancias extrañas, microorganismos patógenos, sustancias químicas o cuerpos físicos en los alimentos, que pueden afectar su inocuidad y representar un riesgo para la salud del consumidor.

Contaminación cruzada: Es el proceso por el cual los microorganismos de un área son trasladados, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que estos microorganismos pueden contaminar alimentos, superficies o ambiente-

Control sanitario: Conjunto de actividades orientadas a verificar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Control de plagas: Conjunto de acciones preventivas y correctivas encaminadas a evitar la presencia y proliferación de vectores como insectos, roedores u otros animales que puedan contaminar los alimentos.

Desinfección: Proceso físico o químico mediante el cual se eliminan o reducen significativamente los microorganismos presentes en superficies, equipos, utensilios o agua.

Desinfectante: Son sustancias químicas (biocidas) que eliminan microorganismos en superficies y utensilios.

Desperdicio: Residuo orgánico generado durante la preparación, manipulación o consumo de alimentos, susceptible de descomposición.

Inocuidad alimentaria: Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con su uso previsto.

Infestación: Es la invasión y multiplicación de organismos parásitos (generalmente macroscópicos, como insectos o gusanos) en un ser vivo, hospedador o en un producto.

Limpieza: Proceso mediante el cual se elimina la suciedad visible, restos de alimentos, grasa o polvo presentes en superficies, equipos o utensilios.

Materia Prima: Es cualquier material o recurso natural extraído en su estado puro o semi-puro que se transforma, mediante procesos industriales, en bienes de consumo, insumos o energía.

Microorganismos: Organismos microscópicos como bacterias, virus, hongos o levaduras que pueden encontrarse en los alimentos, el agua o las superficies.

Operador PAE: Es la persona natural o jurídica contratada por alcaldías o gobernaciones para ejecutar el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en instituciones educativas.

Plaga: Organismo vivo que puede causar daños a los alimentos, a las instalaciones o representar riesgos para la salud humana, como roedores, insectos o aves.

Permiso Sanitario: Es una autorización obligatoria emitida por el INVIMA para la comercialización de alimentos de mediano riesgo.

Registro: Es un documento o soporte (físico o digital) utilizado para recopilar, organizar y dejar constancia de datos, hechos o transacciones específicas. Sirve como evidencia, control o historial de procesos.

Residuo sólido: Se centra en la segregación, aprovechamiento de orgánicos y reducción de desperdicios.

Residuo Liquido: Se enfoca en la correcta disposición de aceites de cocina usados y aguas residuales generadas durante la preparación de alimentos.

Sanitario: El componente sanitario/inocuidad asegura que los alimentos sean seguros, higiénicos y cumplan normas de calidad.

Separación en la fuente: Proceso mediante el cual los residuos sólidos se clasifican en el lugar donde se generan, con el fin de facilitar su manejo, aprovechamiento o disposición final.

Suciedad: Materia orgánica o inorgánica presente en superficies, equipos o utensilios que puede servir como medio de crecimiento para microorganismos.

Vector: Organismo que puede transmitir microorganismos patógenos desde una fuente de contaminación hacia los alimentos o hacia las personas.

6. MARCO TEORICO

En la actualidad, los procesos relacionados con la manipulación y preparación de alimentos requieren el cumplimiento de estrictas condiciones higiénico–sanitarias que permitan garantizar la inocuidad de los productos destinados al consumo humano. En este contexto, los Planes de Saneamiento Básico se han convertido en

una herramienta fundamental para la gestión de la calidad sanitaria en establecimientos donde se preparan, procesan o distribuyen alimentos.

La implementación de estos planes permite establecer procedimientos organizados orientados a prevenir la contaminación de los alimentos, reducir riesgos sanitarios y mantener condiciones adecuadas de higiene en las áreas donde se desarrollan las actividades relacionadas con la manipulación de alimentos. De esta manera, se contribuye no solo al cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, sino también al fortalecimiento de la confianza de los usuarios frente a la calidad del servicio prestado.

En el caso del Programa de Alimentación Escolar (PAE), la implementación de medidas de saneamiento adquiere una relevancia especial, dado que el servicio está dirigido a la población estudiantil, considerada un grupo prioritario en materia de salud pública. Por esta razón, las instituciones y entidades responsables de la operación del programa deben garantizar que los alimentos suministrados cumplan con las condiciones de higiene, calidad e inocuidad establecidas en la normativa sanitaria colombiana.

En este sentido, la Corporación CONADE, en calidad de operador del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Maní, Casanare, implementa el presente Plan de Saneamiento Básico como una herramienta de gestión sanitaria que permite orientar las actividades de control, prevención y monitoreo de los factores que pueden afectar la inocuidad de los alimentos durante su preparación y distribución en las sedes educativas donde se desarrolla el programa.

7. MARCO NORMATIVO

El presente Plan de Saneamiento Básico se fundamenta en el cumplimiento de la normatividad sanitaria y ambiental vigente en Colombia relacionada con la manipulación de alimentos, la inocuidad alimentaria, el control sanitario de establecimientos donde se preparan alimentos y la gestión de residuos.

Las disposiciones legales que soportan la implementación del presente plan establecen los lineamientos técnicos y sanitarios necesarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar.

A continuación, se presentan algunas de las principales normas que regulan los aspectos relacionados con el saneamiento básico y la manipulación de alimentos en Colombia.

NORMATIVIDAD	DESCRIPCIÓN	FECHA
Ley 9 de 1979	Código Sanitario Nacional, por medio del cual se establecen las normas generales para preservar, restaurar y mejorar las condiciones sanitarias relacionadas con la salud humana.	24 de enero de 1979
Decreto 745 de 1998	Normas de Calidad exigidas por el Ministerio de Salud	10 de marzo de 1998
Resolución 5109 de 2005	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas para consumo humano.	29 de diciembre de 2005
NTC 5465 de 2006	Requisitos para el rotulado o etiquetado de productos de aseo y limpieza.	2006
Resolución 2115 de 2007	Establece las características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.	22 de junio de 2007
GTC 24 de 2009	Guia para la separación en la fuente.	2009
Norma Técnica Colombiana GTC 24	Proporciona lineamientos para la correcta separación de residuos sólidos en la fuente, contribuyendo a su adecuado manejo ambiental.	20 de mayo de 2009
Resolución 2674 de 2013	Reglamenta las condiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos donde se fabriquen, procesen, preparen, almacenen, transporten y expendan alimentos para consumo humano, así como los requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).	22 de julio de 2013
Resolución 719 de 2015	Clasificación de alimentos para consumo humano según riesgo en salud pública.	2015
Resolución 2184 de 2019	Establece el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente a nivel nacional.	26 de diciembre de 2019
Lineamientos Técnicos del Programa de Alimentación Escolar – PAE	Establecen las condiciones técnicas, operativas y sanitarias para la implementación y funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en Colombia.	Vigentes

El cumplimiento de estas disposiciones permite establecer las condiciones necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos preparados y suministrados dentro del Programa de Alimentación Escolar, así como el adecuado manejo sanitario de las instalaciones, equipos y utensilios utilizados durante el proceso de manipulación de alimentos.

La Corporación CONADE, en su calidad de operador del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Maní, Casanare, adopta las disposiciones contenidas en la normativa anteriormente mencionada como fundamento para la implementación del presente Plan de Saneamiento Básico, garantizando el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para la prestación del servicio de alimentación escolar bajo la supervisión de la alcaldía de Mani.

8. DESARROLLO DEL PLAN DE SANEAMIENTO

El Plan de Saneamiento Básico corresponde a un conjunto de programas, procedimientos y actividades orientadas a garantizar condiciones adecuadas de higiene y control sanitario en los establecimientos donde se manipulan alimentos.
Su propósito principal es prevenir la contaminación biológica, física y química de los alimentos mediante la implementación de medidas de limpieza, desinfección, control de plagas, manejo de residuos y control de la calidad del agua utilizada en los procesos de preparación de alimentos.
El plan de saneamiento básico que establece CONADE es para ejecutarlo con el propósito de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos, promover seguridad y una adecuada aplicación de agentes en la limpieza, desinfección, control, prevención y eliminación de contaminación por microorganismos, el plan de saneamiento Básico incluye los siguientes programas:

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

9. BIBLIOGRAFIA

- Resolución 2674 de 2013 (Ministerio de Salud): Es la norma principal. El Capítulo VI establece los requisitos sanitarios para el plan de saneamiento en establecimientos que procesan o expenden alimentos, incluyendo comedores escolares.

- Lineamientos Técnicos-Administrativos del PAE (UApA): Documentos vigentes emitidos por la UApA, particularmente los que regulan la operación segura y la gestión de riesgos en sedes educativas.

- Ley 9 de 1979 (Código Sanitario Nacional): Base legal para la prevención y control de agentes físicos, químicos y biológicos.

- Resolución 2674 de 2013, el Ministerio de Salud de Colombia establece los requisitos sanitarios obligatorios para la fabricación, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas. Regula las buenas prácticas de manufactura (BPM) y los registros sanitarios para garantizar la inocuidad.

CORPORACIÓN -CONADE

OBJETO: PRESTAR LOS SERVICIOS PARA GARANTIZAR LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MODALIDAD PREPARADA EN SITIO, VIGENCIA 2026, DIRIGIDA A LOS ESTUDIANTES DEL NIVEL PREESCOLAR DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA DEL MUNICIPIO DE MANÍ, CASANARE.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



MANÍ – CASANARE

2026

1. INTRODUCCIÓN

El plan de Limpieza y desinfección que se implementara en las instituciones oficiales del municipio de maní esta diseñado como un componente fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados a los estudiantes, la aplicación del programa permite que CONADE establezca procedimientos sistemáticos orientados a eliminar suciedad visible, eliminar microorganismos y prevenir la contaminación en las diferentes áreas, utensilios y superficies que intervienen en la preparación y prestación del servicio.

2. OBJETIVO GENERAL

Establecer los lineamientos y procedimientos para la correcta ejecución de las actividades de limpieza y desinfección en las áreas, equipos, utensilios, menaje y superficies utilizadas en la preparación de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la sede Principal de la Institución Educativa Luis Enrique Barón Leal y Sede Travesuras Infantiles de la Institución Educativa Jesús Bernal Pinzón del municipio de maní, con el fin de garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas que prevengan la contaminación de los alimentos y protejan la salud de los estudiantes del programa.

3. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Garantizar la eliminación de suciedad y la reducción de microorganismos que pueda contaminar los alimentos.
- Establecer procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección para todas las áreas, equipos, utensilios y superficies de los comedores escolares.
- Definir la frecuencia y los responsables de las actividades de limpieza y desinfección.
- Utilizar adecuadamente los productos de limpieza y desinfección.
- Prevenir la contaminación cruzada durante el proceso.
- Implementar registros y controles que permitan verificar y hacer seguimiento.
- Mantener condiciones higiénicos sanitarias ópticas que protejan la salud de los estudiantes.
- Promover una cultura de orden y aseo en los comedores escolares.

4. ALCANCE

Aplica todo el personal, equipos, menaje, materias primas, áreas y superficies de los restaurantes escolares de la modalidad ración preparada en sitio del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

5. RESPONSABLE

Los responsables del programa son todo el personal tanto administrativo como operativo supervisión y coordinación general que intervienen en la preparación de alimentos.

6. DEFINICIONES:

- **Agua:** Aquella que cumple con las normas de calidad prescritas en la norma de agua de consumo o el agua que está aprobada para beber por el estado o la autoridad local competente.
- **Acciones Correctivas:** Cualquier tipo de acción que deba ser tomada cuando el resultado del monitoreo o vigilancia de un punto de control crítico esté por fuera de los límites establecidos.
- **Aspersión:** Aplicación de la solución desinfectante por medio de presión, ya sea con bombas aspersores, atomizadores u otros que la esparcen en forma de gotas o rocío directamente a las superficies o alimentos

- **Contaminación**: Transmisión directa o indirecta de contaminantes químicos, físicos o biológicos, o de materiales o sustancias objetables a productos alimenticios
- **Contaminación cruzada:** Significa la adopción de microorganismos de un alimento, una superficie o de cualquier otro medio a un alimento.
- **Desinfectar:** Controlar o reducir los microorganismos para asegurar los niveles de calidad requeridos
- **Desinfectante:** Agente químico capaz de reducir, a niveles insignificantes de tasa de patógenos y demás microorganismos.
- **Detergente:** Sustancia que limpia, separando la materia orgánica (suciedad) adherida a las superficies durante un proceso de elaboración de un alimento mediante disolución emulsión o simplemente dispersa con agua.
- **Limpieza:** Eliminación de suciedad visible como: restos de alimentos, grasa o suciedad de manera general presente en instalaciones, equipos, personal y alimentos.
- **Microorganismo:** Llamados también microbios o gérmenes, son seres vivos que no pueden ser observados a simple vista; para verlos se requiere de un microscopio.

- **POES:** Corresponden a los procedimientos de higiene a realizar en las superficies que tienen posibilidad de tener contacto con el alimento, en estos documentos están descritas las actividades de limpieza y desinfección, incluyendo los productos por utilizar y las frecuencias con que se deben realizar dichos procedimientos.

7. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

El programa de limpieza y desinfección define las actividades, métodos y controles necesarios para garantizar la adecuada higiene de las instalaciones y elementos utilizados en la manipulación de alimentos dentro de los comedores escolares donde se presta el servicio del Programa de Alimentación Escolar PAE.

Para su correcta implementación se contemplan los siguientes aspectos:

7.1 ¿Qué se limpia y desinfecta?

Se identifican todos los elementos y áreas que requieren actividades de limpieza y desinfección en los comedores escolares, tales como:

- ✓ Áreas de preparación de alimentos.
- ✓ Superficies de trabajo
- ✓ Equipos de cocina
- ✓ Utensilios y menaje
- ✓ Recipientes de almacenamiento
- ✓ Contenedores de residuos
- ✓ Pisos, paredes y techos
- ✓ Equipos de refrigeración y congelación
- ✓ Implementos de limpieza

7.2 ¿Cómo se realiza la limpieza y desinfección?

Se establecen procedimientos estandarizados que incluyen:

- ✓ Productos utilizados
- ✓ Concentración de las soluciones detergentes y desinfectantes
- ✓ Métodos de aplicación
- ✓ Tiempos de contacto
- ✓ Materiales y equipos necesarios para cada actividad

7.3 ¿Quién realiza las actividades?

Las actividades de limpieza y desinfección son realizadas principalmente por el personal manipulador de alimentos responsable de la preparación de los alimentos.

7.4 ¿Cuándo se realizan las actividades?
Las actividades de limpieza y desinfección se realizan con diferentes frecuencias dependiendo del área o elemento a limpiar, tales como:

- Antes del inicio de la jornada
- Durante la operación cuando sea necesario
- Después de cada uso de equipos o utensilios
- Al finalizar la jornada laboral
- Según la frecuencia establecida en los procedimientos operativos estandarizados

8. CONSIDERACIONES GENERALES DEL PROGRAMA

Para garantizar la eficacia del programa de limpieza y desinfección se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- ✓ El personal manipulador de alimentos encargado de realizar las actividades de limpieza y desinfección deberá estar debidamente capacitado en los procedimientos establecidos para cada área de trabajo.
- ✓ Los productos de limpieza y desinfección utilizados deberán ser apropiados para la industria de alimentos.
- ✓ Los productos químicos utilizados no deberán impartir olores, sabores o residuos que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos.
- ✓ Los detergentes y desinfectantes deberán almacenarse en un lugar específico destinado para tal fin, separado de las áreas de preparación de alimentos y debidamente identificado.
- ✓ Todos los productos de limpieza y desinfección deberán mantenerse rotulados en sus respectivos recipientes y no deberán almacenarse en envases utilizados para alimentos o bebidas.
- ✓ Los equipos y utensilios que se desmonten para su limpieza deberán colocarse sobre superficies limpias y nunca directamente sobre el piso.
- ✓ Los implementos de limpieza tales como escobas, cepillos y traperos deberán mantenerse limpios y almacenarse en un lugar destinado para tal fin.
- ✓ Los implementos de limpieza deberán ser de uso exclusivo para las áreas a las que han sido asignados, evitando su utilización en diferentes zonas que puedan generar contaminación cruzada.
- ✓ Las soluciones desinfectantes deberán prepararse en las concentraciones recomendadas y utilizarse dentro del tiempo indicado para garantizar su eficacia.

9. FACTORES QUE AFECTAN LA EFICACIA DE LA DESINFECCIÓN:

La efectividad de los procesos de desinfección puede verse afectada por diferentes factores, entre los cuales se encuentran:

- ✓ **Suciedad presente en las superficies**
  La presencia de materia orgánica como restos de alimentos, grasas o polvo reduce significativamente la acción de los desinfectantes químicos.
- ✓ **Temperatura**
  Las soluciones desinfectantes generalmente presentan mayor eficacia a temperaturas moderadas. Temperaturas muy bajas pueden disminuir su capacidad de acción.
- ✓ **Tiempo de contacto**
  Los desinfectantes requieren un tiempo mínimo de contacto con la superficie para eliminar o reducir la carga microbiana.
- ✓ **Concentración de la solución**
  La concentración del desinfectante debe prepararse de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.
- ✓ **Estabilidad de la solución**
  Las soluciones desinfectantes deben prepararse en el momento de su uso o con poca antelación para evitar la pérdida de su capacidad desinfectante.

10. PRODUCTOS QUIMICOS:

Para el desarrollo de las actividades de limpieza y desinfección se emplearán productos autorizados para uso en la industria de alimentos.

Entre los productos utilizados se encuentran:

- ✓ Jabón lavaloza: Utilizado para el lavado de utensilios, menaje y equipos de cocina.
- ✓ Detergente en polvo biodegradable: Utilizado para la limpieza general de áreas, pisos y superficies.
- ✓ Jabón antibacterial líquido: Utilizado para el lavado de manos del personal manipulador de alimentos.
- ✓ Hipoclorito de sodio AL 5,25%: Utilizado como agente desinfectante en superficies, utensilios y áreas de preparación de alimentos.

11. PROCEDIMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

11.1 ESTADO DE SALUD.

El personal que ingrese a realizar las labores de manipulador de alimentos en el programa, debe cumplir con los siguientes requisitos.

1. Contar con certificación médica, en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos.
2. Los exámenes médicos deben ser tomados en el centro de salud más cercano de cada municipio.
3. En caso de que el empleado presente algún padecimiento respiratorio (resfriado, sinusitis, amigdalitis, alteraciones bronquiales, entre otras) y padecimientos intestinales como la diarrea o vómitos, deberá informarlo al **Coordinador General**.
4. Ninguna persona que sufra de heridas o lesiones deberá seguir manipulando productos ni superficies en contacto con los alimentos mientras la herida no haya sido completamente protegida mediante vendajes impermeables.

11.2 DOTACIÓN

La dotación del personal manipulador de alimentos consta de los siguientes elementos.

1. Camisa anti fluidos color blanco; sin cierres, sin bolsillos, sin broches, sin cremalleras.
2. Pantalón anti fluidos color blanco, sin cierres, sin bolsillos, sin broches, sin cremalleras.
3. Delantal anti fluidos color blanco.
4. Cofia color blanco.
5. Tapabocas color blanco.
6. Zapato blanco cerrado antideslizante.

El personal manipulador de alimentos, deberá llevar diariamente a la unidad de servicio su dotación completa, Además, el personal no deberá usar la dotación suministrada fuera de los restaurantes escolares, de igual manera tampoco podrá usar las prendas particulares dentro de las unidades de servicio.

11.3 PRACTICAS HIGIÉNICAS

El personal manipulador de alimentos, deberá conservar una estricta limpieza e higiene personal, y deberá aplicar en sus labores las Buenas Prácticas Higiénicas, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con este.

1. Las uñas deberán usarse cortas, limpias y sin esmalte
2. Las barbas y / o pelo facial largo, quedan estrictamente prohibidos para el personal.
3. No usar cremas, perfumes u otro elemento que pueda transmitir olores a los alimentos.
4. No comer, estornudar, o toser dentro de las áreas del comedor escolar.
5. No rascarse la cabeza, nariz u otra parte del cuerpo dentro de las áreas del comedor escolar.
6. Se encuentra rotundamente prohibido el uso de maquillaje.
7. Se Prohíbe totalmente el uso de aretes, cadenas, anillos u otra alaja que pueda ser fuente de contaminación del alimento o causal de accidente.

12. PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION EN LA OPERACIÓN:

- Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra suave.
- Trapero redondo en microfibra, absorbente, con cabo de madera.
- Cepillo largo cerdas duras con mango de madera para limpieza de pisos.
- Recogedor de basura platico.
- Cepillo sanitario con base.
- Esponja de fibra abrasiva multiusos.
- Esponja espiral en acero para lavado de ollas.
- Esponjillón brilla ollas.
- Jabón lavaloza en crema.
- Desengrasante líquido.
- Desinfectante líquido.
- Detergente en polvo.
- Jabón antibacterial líquido.
- Toallas de cocina absorbente,
- Tapabocas desechables tipo quirúrgicos.
- Guantes de nitrilo.
- Guantes de caucho.

- Gorros desechables.
- Bolsas de basura de 70 x 90 cms.

13. PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS.

Todo el personal manipulador de alimentos que labore en los comedores escolares, deberá ejecutar el lavado de manos con la siguiente frecuencia.

1. Diariamente, al inicio de labores.
2. Siempre que exista una situación o cambio de actividad.
3. Después de prácticas antihigiénicas como utilizar el baño, luego de rascarse la cabeza, tocarse el pelo, la cara, la nariz, de estornudar o toser.

Imagen 1. Pasos para lavado de Manos.



Fuente: Diseño Comunicaciones Unisalud

14. DOCUMENTOS Y REGISTROS MÍNIMOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Anexo: Instructivo de lavado de manos
Anexo: POES

FICHAS TECNICAS: PRODUCTOS DE ASEO Y DESINFECCION

LIMPIA HOGAR AP			
FDS Hipoclorito de sodio 5.25%	Fecha de emisión ENERO 2026	Fecha de versión ENERO 2026	Versión 05

FICHA DE SEGURIDAD

CLOROX 5.25% A BASE DE HIPOCLORITO DE SODIO

SECCION 1: Identificación.

1.1 Nombre de la sustancia: Clorox blanqueador al 5.25% a base de Hipoclorito de sodio.

Fórmula química: NaClO . Masa molar: 74,455 g/mol.

- Sinónimos: Agua de javea, cloro líquido, agua de labarraque, soda clorada, clorax, chloros, chloro, clorox 5.25%, deosan, javex, klorocin, parozone, purinB.
- Usos recomendados: Blanqueador, bactericida, virucida, oxidante, análisis de amonio, diseñado exclusivamente para eliminar virus y bacterias en superficies inhertes y telas APTO PARA USO HOSPITALARIO.

1.2 Detalles del fabricante:

Nombre: LIMPIA HOGAR AP.
NIT: 74862309-8
Dirección: Calle 11 # 21-20
Ciudad: Yopal Casanare
Teléfono: 3202702505
Email: limpiahogarap@gmail.com
LOTE: LTDI9697
F.V: 01- 2029

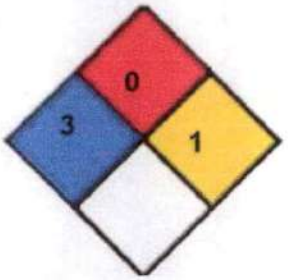
SECCION 2: Identificación de peligros.

Información pertinente a los peligros para el hombre y el ambiente: Irritante y corrosivo. Produce sensibilización cutánea. Considerado mutagénico. Tóxico para los pulmones, membranas mucosas, piel y ojos. La sustancia es tóxica para los organismos acuáticos.

LIMPIA HOGAR AP			
FDS Hipoclorito de sodio 5.25%	Fecha de emisión Noviembre 2024	Fecha de versión Noviembre 2024	Versión 04

Sistemas de clasificación:

NFPA(escala 0-4):



HMIS: (escala 0-4)

SALUD	3
INFLAMABILIDAD	0
REACTIVIDAD	1

2.2 Elementos de la etiqueta.

Palabra de señal: ¡PELIGRO!

Pictogramas:



Indicaciones de peligro:

H314 Provoca graves quemaduras en la piel y lesiones oculares graves

H400 Muy tóxico para los organismos acuáticos

Consejo(s) de prudencia:

P273 Evitar su liberación al medio ambiente.

P280 Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección.

P305 + P351 + P338 en caso de contacto con los ojos: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto, si lleva y resulta fácil. Seguir aclarando.

H225: Líquido y vapores muy inflamables.

H319: Provoca irritación ocular grave.

H336: Puede provocar somnolencia o vértigo.

P310 En caso de exposición manifiesta o presunta: Llamar inmediatamente a un centro de toxicología o a un médico. (Ver capítulo de Primeros Auxilios)

Consejos Adicionales:

- No manipular antes de haber leído y comprendido todas las precauciones de Seguridad
- Manipular el producto con Guantes de caucho y lentes de seguridad.
  Dependiendo de la tarea, condiciones y exposición concreta use protección corporal resistente a químicos y mascarilla con filtros para gases ácidos
- No reemplace los envases vacíos para almacenar alimentos. Enjugue y Destruya. - NO MEZCLAR CON PRODUCTOS ÁCIDOS O AMONIACALES. ¡GENERA GASES TÓXICOS!
- Almacenar y manipular en lugar con buena ventilación, fresco y protegido del sol y alejado de alimentos, radicación solar y fuentes generadoras de calor.
- Mantenga fuera del alcance de los niños y alejado de animales domésticos

¡CORROSIVO!
El contacto con productos ácidos o amoniacales libera gas de cloro tóxico. Causa quemaduras en la piel, ojos, tracto respiratorio y membranas mucosas. Dañino o fatal si se ingiere. Puede provocar sensibilización por contacto con la piel. Tóxico para organismos acuáticos. Para una información con mayor detalle lea toda la Hoja de Seguridad.

EFECTOS AGUDOS: El Hipoclorito de Sodio en estado natural es una sal inestable, por esta razón se comercializa como solución en agua. Las rutas más importantes de exposición son la ingestión, el contacto directo con la piel, ojos y la inhalación de vapores. Su severidad depende de la concentración y del tiempo de exposición. Vías de exposición: contacto con los ojos, inhalación, contacto con la piel e ingestión. Inhalación: La inhalación de vapores o rocío causa irritación del sistema respiratorio, produciendo dolor y tos. Si se mezcla con ácidos, las soluciones de hipoclorito pueden liberar grandes cantidades de gas de cloro. Este gas puede causar irritación severa de nariz y garganta. La exposición a niveles elevados de gas de cloro puede dar como resultado un daño pulmonar severo o la muerte.
Contacto con la piel: ¡CORROSIVO! Las soluciones de hipoclorito de sodio pueden causar irritación en la piel. El contacto de forma directa, de manera frecuente con el producto puede causar destrucción de la dermis con dificultad para su regeneración dermatitis.
Contacto con los ojos: ¡EXTREMADAMENTE CORROSIVO! Puede causar quemaduras severas y daños en los ojos, lo cual puede resultar en ceguera permanente, dependiendo de la concentración y del tiempo de exposición.
Ingestión: Puede causar irritación y dolor, inflamación y corrosión de las membranas mucosas, boca y estómago, vómito y edema de la faringe y laringe; puede ocurrir una disminución de la presión sanguínea, delirio, coma, y en casos severos hasta la muerte. Puede causar perforación del esófago y del estómago.

Condiciones médicas existentes que posiblemente se agraven por la exposición: La irritación de la piel puede agravarse en personas con lesiones existentes en la piel. Respirar los vapores o rocíos puede agravar el asma agudo o crónico y las enfermedades pulmonares crónicas, como el enfisema y la bronquitis.
Información sobre irritación:
Ojos: Una gota de una solución al 13% causa un inmediato y fuerte dolor. Si no es rápidamente lavado con agua, causa sangrado, irritación e inflamación del tejido blando (conjuntiva) y daño con inflamación de la córnea. En algunas oportunidades después de dos o tres semanas se presenta curación con una leve (o no presente) cicatrización de la córnea. En los ojos de un conejo una solución al 12% causo daños totales
Piel: Una solución al 3.5% de Hipoclorito de Sodio aplicado a la piel de un conejo por 15 a 30 min causó daños severos al a piel.
EFECTOS CRÓNICOS: El contacto prolongado o repetido de la piel con soluciones tan diluidas como un 4 a 6% de hipoclorito de sodio puede provocar una dermatitis alérgica al contacto. Los síntomas incluyen eczema crónico que produce comezón. La gente sensibilizada puede reaccionar a soluciones muy diluidas (0.04-0.06% NaOCl) en contacto con la piel. Riesgo de ulceración de la piel. La inhalación repetida puede causar irritación de la garganta con dolor, sangrado de la nariz, bronquitis crónica o neumonitis química
Carcinogenicidad: El hipoclorito de sodio no está clasificado como carcinógeno en la ACGIH (Conferencia americana de higienistas industriales gubernamentales) o la IARC (Agencia internacional de investigación sobre el cáncer), no está regulado como carcinógeno por OSHA (Administración de seguridad y salud ocupacional) y NO está enlistado como carcinógeno por el NTP (Programa Nacional de Toxicología).

SECCION 3: Composición/ Identificación de componentes.

Este producto es una mezcla de:

Materia Prima	N° CAS	% En Peso
Hipoclorito de Sodio	7681 – 52 - 9	15% PM:N/A
Hidróxido de Sodio	1310 – 73 – 2	1% PM: 2mg/m3

SECCION 4: Medidas de primeros auxilios.

4.1 Descripción de las medidas de primeros auxilios

General: Si no se siente bien busque atención médica (si es posible muestre la Hoja de Seguridad).
Sustancia corrosiva a los tejidos por contacto, inhalación o ingestión.
Inhalación: Llevar al aire libre. Proporcione respiración artificial SOLAMENTE si la respiración ha cesado. No utilice el método de boca a boca si la victima ingirió o inhaló la sustancia: induzca la respiración artificial con ayuda de un instrumento respiratorio médico adecuado. Proporcione
Resucitación Cardiopulmonar (RCP) solamente si no hay pulso ni respiración. Busque atención médica INMEDIATAMENTE.

Contacto con la piel: Inmediatamente enjuague la piel con una corriente de agua durante un mínimo de 15 a 20 minutos. Quite la ropa contaminada, joyas y zapatos bajo el agua. Si persiste la irritación, repita el enjuague. Para quemaduras consiga atención médica. Deseche la ropa y los zapatos altamente contaminados de forma que limite una mayor exposición. De lo contrario, lave la ropa por separado antes de volver a utilizarla.
Contacto con los ojos: Enjuague los ojos inmediatamente con agua por un mínimo de 15 minutos.
Mantenga los párpados abiertos durante el enjuague. Si persiste la irritación, repita el enjuague. Busque atención médica INMEDIATAMENTE. No transporte a la víctima hasta que el periodo de enju
ague recomendado haya terminado, a menos que pueda continuar el enjuague durante el transporte.
Ingestión: NO INDUZCA AL VÓMITO. Si la victima está alerta y no está convulsionando, enjuáguele la boca y proporciónele tanta agua como sea posible para diluir el producto. Si ocurre un vómito espontáneo, haga que la víctima se incline hacia adelante con la cabeza hacia abajo para evitar que inhale el vómito (Broncoaspirar), enjuáguele la boca y adminístrele más agua. Transporte a la víctima NMEDIATAMENTE a un médico.
Nota para los médicos: Sintomático. Tratamiento y terapia de apoyo como se indica. NO PROPORCIONE antídotos ácidos como jugos, refrescos, vinagre, etc. Este producto contiene materiales que pueden causar neumonía severa si se aspira. Algunos tratamientos exitosos encontrados en las referencias fueron los siguientes, sin embargo, siga siempre su criterio. Si la ingestión ocurrió hace

menos de 2 horas, realice un lavado gástrico cuidadoso (riesgo de perforación); utilice un tubo endotraqueal si está disponible para evitar la aspiración. Vigile que el paciente no tenga dificultad respiratoria debida a una neumonitis por aspiración. Proporcione resucitación artificial y una quimioterapia adecuada si se deprime la respiración. Después de la exposición, el paciente debe permanecer bajo supervisión médica durante un mínimo de 48 horas ya que puede ocurrir una neumonitis tardía. Es probable que se cause un edema pulmonar y sus efectos pueden ser retrasados.

Si se proporciona a tiempo, la terapia con esteroides puede ser efectiva para prevenir o aliviar el edema.

¡EN TODOS LOS CASOS LA PERSONA AFECTADA REQUIERE ATENCIÓN MEDICA INMEDIATA!

SECCION 5: Medidas de lucha contra incendios.

Riesgo de fuego y explosión: El hipoclorito de sodio es un fuerte oxidante químico, pero las soluciones no apoyan la combustión. La reacción con compuestos de nitrógeno, compuestos cloro orgánicos o compuestos fácilmente oxidables (agentes reductores) puede ser explosiva. Este material no es inflamable, pero se descompone con el calor y la luz, causando una acumulación de presión que puede causar una explosión del recipiente. Cuando se calienta, puede liberar gas de cloro. Una fuerte reacción con materiales oxidantes u orgánicos puede dar como resultado un incendio. Vea la Sección 10.

Medio extintor: Para incendios grandes utilice una espuma de expansión media resistente al alcohol tipo AFFF para todo uso, de acuerdo con las técnicas recomendadas por el fabricante de la espuma.

Debe consultarse al proveedor de la espuma para obtener recomendaciones respecto a los tipos de espuma y la velocidad de dispersión en aplicaciones específicas. Utilice bióxido de carbono o medios químicos secos para incendios pequeños. Si solamente hay disponibilidad de agua, utilícela en forma de niebla.

Procedimientos especiales para bomberos: Puede usarse agua para enfriar los recipientes de solución de hipoclorito expuestos al calor de un incendio. Esto debe hacerse desde una distancia segura debido a que los recipientes se pueden romper. Los bomberos deben usar equipo de protección y algún aparato autónomo de respiración con una mascarilla de cara completa de presión positiva. Retire los recipientes del área del incendio si lo puede hacer sin riesgo. Haga un dique para el agua que controle el incendio para su disposición posterior

en el caso que este en contacto con producto; no disperse el material. Incendio durante cargas de tanques o pipas: Controle el incendio desde una distancia máxima o use sujetadores automáticos para las mangueras o boquillas con monitor. No introduzca agua a los recipientes. Enfríe los recipientes con cantidades de agua que inunden hasta cuando el incendio haya sido apagado. Equipo protector para combatir incendios: Debe usarse ropa protectora resistente completa, incluyendo un aparato de respiración autónomo, en un incendio donde éste material esté involucrado.
El gas y los vapores tóxicos se producen por la descomposición.
Evacuación: Si un camión carrotanque o un tanque participa en un incendio, AÍSLELO y considere la evacuación en un radio de 800 m.
NOTA: Ver la sección 10 Estabilidad y reactividad

SECCION 6: Medidas en caso de vertimiento accidental.

6.1 Derrames, fugas o descargas:

- Restrinja el acceso al área hasta que se termine la limpieza. Asegúrese de que la limpieza sea efectuada por personal capacitado. Ventile el área.
- Elimine todas las fuentes de ignición (fumar, quemadores, chispas o llamas). Todo el equipo debe estar conectado a tierra y no provocar chispas.
- Utilice equipo de protección personal adecuado (vea la Sección 8). No toque el material derramado.
- Evite la entrada al drenaje o las vías de agua de ser posible.
- Detenga la fuga si no implica riesgo para el personal.
- Derrames pequeños: Cúbralo con tierra SECA, arena u otro material no combustible. Utilice herramientas limpias que no generen chispas para recolectar el material y colocarlo en recipientes de plástico con cubiertas no muy apretadas para su disposición posterior. Enjuague el área con agua.
- Derrames grandes: Evite la entrada a drenajes y áreas confinadas. Haga un dique con material inerte (arena, tierra, etc.). Póngase en contacto con los servicios de bomberos y emergencias y con el proveedor para pedirle consejo. Recolecte el producto para recuperarlo o disponer de él bombeándolo en recipientes de plástico. Considere la neutralización y disposición en el sitio. Asegúrese de que todas las herramientas y el equipo queden adecuadamente descontaminados después de la limpieza.
- Recolecte el suelo y agua contaminados, así como el absorbente para su adecuada disposición.

Cumpla con los reglamentos gubernamentales, departamentales y locales sobre el reporte de descargas.

Neutralización de derrames pequeños: El hipoclorito puede descomponerse cubriéndolo con un agente reductor como el sulfito de sodio o el tiosulfato de sodio. Químicos de neutralización: Utilice sulfito de sodio o peróxido de hidrógeno diluido para reducir el material. Posteriormente puede verificar la neutralización si al aplicar pequeñas cantidades de una solución débil de ácido clorhídrico o sulfúrico no hay liberación de cloro.
Eliminación de residuos: Disponga del material de desecho en una instalación aprobada para el tratamiento y disposición de desechos, de acuerdo con los reglamentos aplicables. No disponga del desecho en la basura normal ni en los sistemas de drenaje.
Nota: El material utilizado para la limpieza puede considerarse como desecho peligroso de acuerdo con RCRA. Los derrames están sujetos a los requisitos de reporte de CERCLA: RQ = 100 lb. (45 Kg).

SECCION 7: Manipulación y almacenamiento.

Precauciones: Tenga disponible y a la mano el equipo de atención de emergencias (para incendios, derrames, fugas, etc.) Asegúrese que todos los recipientes estén etiquetados. Use equipo de protección personal adecuado. La gente que trabaja con este producto químico debe estar adecuadamente capacitada con respecto a sus riesgos y su uso seguro.
Manejo: Evite generar rocío. Use las menores cantidades posibles, en áreas designadas y con ventilación adecuada. Mantenga los recipientes cerrados mientras no estén en uso. Los recipientes vacíos pueden contener residuos peligrosos. Utilice equipo de transferencia (bombas, tubería, mangueras, etc.) resistente a la corrosión. No utilice elementos metálicos.
Almacenamiento: Almacénelo en un área fresca, seca, bien ventilada y alejada de la luz solar directa.
Almacene los recipientes a una temperatura de 15 a 29°C (59 a 84°F). No lo almacene a más de 30°C (86°F) ni por debajo del punto de congelación. Mantenga los recipientes bien cerrados cuando no los esté utilizando y cuando estén vacíos. Protéjalos contra daños. Almacénelo lejos de materiales incompatibles como los materiales reductores, ácidos fuertes, compuestos de nitrógeno, cobre, níquel y cobalto. Utilice materiales estructurales resistentes a la corrosión y sistemas de iluminación y ventilación en el área de almacenamiento.

Temperatura de almacenamiento: Se recomienda almacenar a temperaturas entre 15 y 29°C (59 a 84°F).

SECCION 8: Controles de exposición y protección personal.

MEDIDAS PREVENTIVAS

Las recomendaciones de esta sección indican el tipo de equipo que proporciona protección contra la sobre exposición a este producto. Las condiciones de uso, lo adecuado de la ingeniería u otras medidas de control, así como las exposiciones reales, dictarán la necesidad de elementos protectores especiales en su lugar de trabajo.

CONTROLES DE INGENIERÍA

Se debe contar con sistemas de ventilación adecuados donde haya incidencia de emisiones o dispersión de contaminantes en el área de trabajo. El control de la ventilación debe ubicarse tan cercano como sea posible a su punto de generación. Para evitar el contacto con el personal se puede manejar en un recinto cerrado y mediante procesos automatizados de control. Debe prohibirse fumar en áreas en las cuales se almacene o maneje una solución de hipoclorito de sodio.

EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL

Se deben tener DUCHAS Y LAVAOJOS DE SEGURIDAD cerca al lugar de trabajo. De acuerdo con el lugar y las condiciones de trabajo se deben establecer los requisitos específicos para el equipo de protección personal. Evalúe su uso y determine, junto con el proveedor del equipo, las condiciones adecuadas, tiempo de servicio, cuidados y mantenimiento que garanticen su seguridad.

Protección para los ojos: Use protección facial completa o lentes de seguridad resistentes a salpicaduras de productos químicos. Identifique el sitio para el lavado de los ojos o duchas de seguridad más cercanas a su área de trabajo para que pueda acceder, inclusive con los ojos cerrados.

Protección de la piel: Utilice ropa impermeable de protección personal adecuada para evitar el contacto con la piel, incluyendo botas, guantes, bata, delantal, impermeable, pantalones u overoles que protejan del contacto con la piel. RECOMENDADOS (más de ocho horas de resistencia a la penetración): Hule butílico; hule natural, neopreno, caucho de nitrilo, polietileno, Viton (MR), Saranex (MR), 4H (MR) y Responder (MR), PVC.

• Las recomendaciones son válidas para índices de permeación que lleguen a 0.1 µg/cm2/min o 1 mg/m2/min o más. La resistencia a materiales específicos puede variar de un producto a otro.

• Los tiempos de penetración se obtienen bajo condiciones de contacto continuo, generalmente a temperatura ambiente. Evalúe la resistencia bajo sus condiciones de uso y mantenga cuidadosamente la ropa.

Protección respiratoria: Un respirador purificador de aire aprobado por NIOSH/MSHA equipado con cartuchos para rocío ácido en concentraciones de hasta 10 veces el TLV o para gases de cloro. Use un respirador de aire si las concentraciones son más elevadas o desconocidas.

DIRECTRICES PARA LA EXPOSICIÓN

PRODUCTO: Hipoclorito de Sodio

Directrices para el nivel de exposición ambiental en el lugar de trabajo (WEELS)/Asociación Americana de Higiene Industrial (AIHA)/promedio de tiempo a corto plazo 1996; 2 mg/m3: 15 minutos.

SECCION 9: Propiedades Físico/ Químicas.

Nombre Químico	Hipoclorito de sodio
Nombre alternativo	Hipoclorito de sodio en solución, agua de javel, blanqueador.
Familia Química	Sal inorgánica
Formula Molecular	NaOCl
Peso Molecular	74.4 g/mol (100%)
Apariencia	Solución acuosa, clara, ligeramente amarillo verdosa
Olor	Olor penetrante e irritante a cloro
Presión de vapor	12 mm de Hg a 21 °C
Punto de ebullición	Se descompone por encima de los 40 °C
Punto de Fusión o congelación	-27 °C (17 °F) a 1 atm, solución al 16%
Densidad a 20°C	1,10 g/ml
Solubilidad en agua	Soluble (293 g/L)
Peso específico o densidad relativa como líquido	1.2 (solución al 12.5%) 20°C (60 °F) a 1 atm

PRODUCTO BIODEGRADABLE AMIGABLE CON EL AMBIENTE

SECCION 10: Estabilidad y Reactividad.

Estabilidad química: Estable a temperatura ambiente y en ausencia de luz.

Productos de descomposición peligrosos: Por descomposición térmica: Cloro, Oxido de Sodio,

Oxígeno, Óxidos de Cloro, Clorato de Sodio e Hidrógeno.

Dilución: Para llevar a una concentración de 3% peso, por cada 100ml de hipoclorito de sodio al 8% mezclar con 300ml de agua, para llevar a una concentración de 5% peso, por cada 100ml de hipoclorito de sodio al 8% mezclar con 90ml de agua.

Condiciones a evitar: Manténgalo alejado de las altas temperaturas y la luz solar o ultravioleta. No lo almacene a más de 30°C (86°F). No permita que las soluciones se evaporen hasta secarse. Manténgase lejos de incompatibles.

Incompatibilidad con otras sustancias: Puede reaccionar violentamente con ácidos fuertes y con productos de limpieza de base ácida como ácido clorhídrico o muriático, liberando gas de cloro tóxico.
Otros incompatibles incluyen materiales orgánicos, como solventes o productos de limpieza que usen solventes, combustibles y aceites combustibles, celulosa, materiales oxidables, amoniaco, urea, sales de amonio, etilenemina, cianuros, compuestos de nitrógeno, alcoholes, metales y óxidos de metal, liberando cloro o produciendo mezclas explosivas. Reacciona con metales, sus aleaciones y algunas sales, para producir gas de hidrógeno y oxígeno inflamable. El metal y los catalizadores de óxido de metal descomponen los hipocloritos, lo cual desarrolla oxígeno y frecuentemente causa explosiones. Puede reaccionar explosivamente con compuestos que contengan nitrógeno, o formar cloroaminas, las cuales son explosivas. Mantener alejado de productos químicos y de limpieza que contengan amonio como sales de amonio cuaternario, hidróxido de amonio, ya que genera gases tóxicos y/o mezclas explosivas. Las soluciones alcalinas de hipoclorito pueden reaccionar explosivamente con algunos compuestos cloro orgánicos. Para mayor información puede referirse a la tabla de incompatibilidad química del Instituto del Cloro.

Corrosividad para metales: Las soluciones son corrosivas a muchos metales como el cobre, níquel, cobalto y hierro. Comentarios sobre la estabilidad y reactividad: Se descompone rápidamente por temperatura y/o luz.

Polimerización peligrosa: No ocurrirá.

SECCION 11: Información Toxicológica

Datos sobre toxicidad:

- TDLO – Concentración más baja letal publicada oral en mujer 1 g /kg
- TDLO – Intravenoso en Hombre 45 mg/kg
- LD50 – Oral en rata 8910 mg/kg
- LD50 – Oral en ratón 5800 mg/kg
- LD50 – Dermal en rata 2000 mg/kg
- LC50 – Rata >10500 mg/m3 (1 hora)

Mutagenicidad: El Hipoclorito de Sodio provocó mutaciones en varios estudios de corto plazo donde se usaron bacterias cultivadas y células de mamífero. Las conclusiones de estas pruebas no fueron claras.

No resultó mutagénico en pruebas (aberración cromosómica o del micronúcleo) con animales vivos.
Efectos reproductivos: Altas dosis de Hipoclorito de sodio en el agua suministrada causa un pequeño pero significativo aumento anormal en el esperma de los ratones. Teratogenicidad y Fetotoxicidad: No existe evidencia disponible. Materiales sinérgicos: No hay información disponible

Sensibilización cutánea y respiratoria: Cerdo de Guinea, no sensibilizante en piel.
Irritación: EXTREMADAMENTE IRRITANTE para piel y ojos.

Para más información toxicológica refiérase a la Sección 3 y para Hidróxido de Sodio a la Hoja de Seguridad.

SECCION 12: Información Ecológica.

Información Ecotoxicológica: Tóxico para peces y organismos acuáticos.

Toxicidad en pescados:

- LC50 (48 h) trucha arcoiris 0.07 mg/l

- LC50 (96 h) Ciprino de cabeza gorda 5.9 mg/l Toxicidad en invertebrados y microbios
- LOEC Oncorhynchus kisutch 0.02 mg/l
- EC50 Varias especies de crustáceos 5 mg/l en 48 h
- EC50 Varias especies de algas 0.2 mg/l en 20 h

SECCION 13: Consideración sobre eliminación.

Se recomienda la revisión de la legislación vigente, tanto nacional como internacional, antes de su disposición final.

No disponga de los desechos con la basura normal, ni en los sistemas de drenaje o alcantarillado. Lo que no se pueda recuperar para reproceso o reciclaje, incluyendo los recipientes de almacenamiento, deben manejarse por personal capacitado en instalaciones para tal fin, adecuadas y aprobadas para la disposición de desechos. El procesamiento, uso, o contaminación de este producto puede cambiar las opciones de manejo de desechos.

SECCION 14: Información sobre Transporte.

	TDG	DOT	Mintransporte Colombia
Nombre del Embarque	Solución de Hipoclorito de Sodio	Solución de Hipoclorito de Sodio	Solución de Hipoclorito de Sodio
Clase o división de riesgo	8 (Corrosivo)	8 (Corrosivo)	8 (Corrosivo)
Número Identificación	UN 1791	UN1791	UN1791
Grupo de empaque (PG)	III	III	III
Cantidad reportable (RQ)	No aplica	No aplica	No se especifica

Norma Técnica Colombiana NTC 1692 (De acuerdo con el Decreto 1609 de Julio de 2002) hoy inmerso en el Decreto 1079 de 2015 "Decreto único Reglamentario del sector transporte".

Clasificación, Etiquetado y Rotulado: Esta sustancia y sus desechos está clasificada en la división 8

Corrosivo. También se deben seguir las recomendaciones de transporte de NTC 3971, Transporte de

Mercancías Peligrosas Clase 8, 4702-8, Envases y embalajes para transporte de Mercancías

Peligrosas Clase 8, y las recomendaciones del Instituto del Cloro.

IATA/ICAO Descripción de Transporte: Solución de Hipoclorito de Sodio, Clase de riesgo 8, UN1791, PG III es aceptada para transporte aéreo.

SECCION 15: Información Reglamentaria.

CLASIFICACIÓN EN COLOMBIA.

Norma Técnica Colombiana NTC 1692 (De acuerdo con el Decreto 1609 de Julio de 2002) hoy compilado en el Decreto 1079 de 2015 "Decreto único

Clasificación, Etiquetado y Rotulado: Esta sustancia y sus desechos está clasificada en la división 8:

Sustancias Corrosivas. Además de lo anterior puede tener riesgos secundarios así: Contaminante acuático. También se deben seguir las recomendaciones de transporte de NTC 3971, Transporte de

Mercancías Peligrosas Clase 8, 4702-8, Envases y embalajes para transporte de Mercancías Peligrosas

Clase 8, y las recomendaciones del Instituto del Cloro.

SECCION 16: Información Adicional.

La información presente en este documento la suministra LIMPIA HOGAR AP, basada en la información suministrada por los proveedores de materias primas y con base en los conocimientos y consultas bibliográficas del personal técnico, dando por entendido que dicha información es una guía para el manejo del producto, por tanto ni la empresa ni sus representantes se hacen responsables por el uso erróneo o por la interpretación incorrecta de la información aquí contenida. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es responsabilidad del usuario. Esta información es válida solo para el producto que se define en las especificaciones.

Los cambios en datos, estándares, regulaciones, y condiciones de uso y manipulación, se encuentran fuera de su control.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD

SECCIÓN 1: IDENTIFICACION DEL PRODUCTO QUIMICO Y LA COMPAÑÍA

Nombre del producto CREMA LAVALOZA- NSOH09012-20CO
Numero UN: N/A
CAS: Es una mezcla de varios componentes.
Identificación de la compañía: ALIANZAS Y/O INDUSTRIAS ALTA PUREZA S.A.S
Planta Montevideo 1 calle 18 # 69f 05/15
/ Planta Montevideo 2 calle 18 # 69f 65/75
Bogotá - Colombia
PBX: (571) 7436749
Email: calidadalianzas@hotmail.com ; subgerenteadmon@plastiaroma.com

SECCION 2: IDENTIFICACION DE PELIGROS

Potenciales efectos adversos para la salud: Posibles vías de ingreso

OJOS: Puede causar irritación severa cuando este es muy concentrado, en las diluciones se reduce el riesgo.

PIEL: Por uso muy frecuente puede producir irritación en la zona expuesta o en pieles delicadas.

INGESTA: En caso de ingestión puede provocar irritación al aparato digestivo.

INHALACION: No presenta riesgo.

3.1. CLASIFICACIÓN SEGÚN SGA

CLASIFICACIÓN DE PELIGRO	CATEGORIA
Irritante para la piel	2
Irritación ocular	2

3.2. ELEMENTOS DE LAS ETIQUETAS

PICTOGRAMAS:



PALABRA DE ADVERTENCIA: **ATENCIÓN**

INDICACIONESDEPELIGRO: **H319:** Provoca irritación ocular

R36: Irritante a los ojos
R22: Nocivo por ingestión

CONSEJOS DE PRUDENCIA:

P102: Manténgase lejos del alcance de los niños.
P270: No comer o beber mientras se manipula.
P280: Usar equipos de protección personal.
P262: Evitar el contacto con los ojos, la piel.
P310: Llamar inmediatamente a un médico.
P305+P353+P338: En caso de contacto con los ojos, lavar cuidadosamente con agua durante varios minutos, Retirar lentes de contacto.
P501: Eliminar el contenido/recipiente conforme a la reglamentación nacional.

SECCION 3: COMPOSICION/INFORMACION SOBRE LOS COMPONENTES

NOMBRE DE LA SUSTANCIA ACTIVA	CAS
Dodecin Benceno Sulfonato De Sodio	27176-87-0
Carbonato De Sodio	497-19-8
Carbonato De Calcio	471-34-1
Copolimero Acrilico Dispersante	9003-04-7
Hidrogenocarbonato (Iv) De Sodio	144-55-8
Propane-1,2,3-Triol	56-81-5
Amido Propil Amine Oxyde	N/A*
Silicato De Sodio	1344-09-8
Pigmento	107- 21- 1
Cloruro De Sodio	7647 – 14 – 5
Fragancia	N/A*
Hidroxido De Hidrogeno	N/A*

*N/A: no aplica.

SECCION 4: MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

En caso de inhalación: No tiene riesgo.

En caso de contacto con la piel: Aclararse la piel con agua/ducharse. Si aparece malestar o en caso de duda consultar a un médico.
En caso de contacto con los ojos: En caso de contacto con los ojos aclarar inmediatamente los ojos abiertos bajo agua corriente durante 10 o 15 minutos y consultar al oftalmólogo.

En caso de ingestión: Enjuáguese la boca con agua (solamente si la persona está consciente). Llamar a un médico. No inducir al vómito.

4.2 Principales síntomas y efectos, agudos y retardados Irritación en piles sensibles, Vómitos, Riesgo de lesiones oculares graves.

4.3 Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que deban dispensarse inmediatamente: Ninguno

¡EN TODOS LOS CASOS CONSULTE DE INMEDIATO AL MEDICO!

SECCION 5: MEDIDAS EN CASO DE INCENDIOS

5.1. MEDIDAS GENERALES

TIPO DE RIESGO	PELIGRO ESPECIFICO	PREVENCIÓN	MEDIOS DE EXTINCIÓN
INCENDIO	Ninguno en condiciones normales.	Evitar exponerlo a temperaturas superiores a 40°C	En caso de Incendio, utilizar polvos, espuma resistente al alcohol, agua pulverizada, dióxido de carbono.
EXPLOCION	Ninguno en condiciones normales.	N/A	N/A

5.2. RIESGOS Y EQUIPOS ESPECIALES

Vapores tóxicos y corrosivos pueden ser producidos en incendios, incluyendo hidrógeno, dióxido y monóxido de carbono.

Instrucciones para combatir el fuego: Mantenga al personal alejado
Del fuego, restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Retirar los contenedores del lugar si no hay peligro.
Use equipo de protección personal, guantes, trajes resistentes al calor.



SECCION 6: MEDIDAS EN CASO DE ESCAPE ACCIDENTAL O VERTIMIENTOS

Para el personal que no forma parte de los servicios de emergencia:

•Usar equipo de protección estipulado.
•Detener el escape y mantener ventilación.
•Recoger los derrames con pala de plástico colocar en un recipiente adecuado.
•Use un agente desecante o material absorbente, enjuague a fondo con agua el área afectada.
•No es necesario evacuar
Recupere el material utilizable con un medio conveniente.

SECCION 7: MANEJO Y ALMACENAMIENTO

Precauciones de manejo: No requiere precauciones especiales.
No es peligroso su almacenamiento y transporte.
Usar siempre protección personal así sea corta la exposición o la actividad que realice con el producto.
Almacenar a temperatura ambiente.

Requerimientos de almacenamiento: Almacenar en lugar fresco, alejado de la luz solar y a temperatura inferior a 40°C.
Conocer en donde está el equipo para la atención de emergencias

Materiales incompatibles: Evite temperaturas altas, retirado de ácidos fuertes o agentes oxidantes.

Material de empaque: Polipropileno, PEAD polietileno de alta densidad.

Vida útil del producto: dieciocho meses (18).

SECCION 8: CONTROLES DE EXPOSICION Y PROTECCION PERSONAL

****No se requiere controles especiales****

8.1 Controles de Ingeniería: Ventilación local y general, para asegurar que la concentración no exceda los límites de exposición ocupacional. Debe disponerse de duchas y estaciones lavaojos.

8.2 Equipo de protección personal:

Protección Respiratoria: No requiere

Protección de Piel: Guantes doméstico y/o de trabajo para uso prolongado.



Protección visual: No requiere, manipulación cuidadosa para evitar salpicaduras.

Protección de pies: No requiere.

8.3 Parámetros de exposición:

Concentración promedio ponderada en el tiempo para una jornada laboral de 8 horas a la cual casi todos los trabajadores pueden estar expuestos repetidamente sin sufrir efectos adversos.

SECCION 9: PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD	INTERVALO
pH	10-12
ASPECTO	Sólido untuoso
% Materia activa (Tenso activo)	Min. 9.3 %
OLOR	Según corresponda la fragancia
COLOR:	Acorde a la característica de la fragancia (Ver muestra patrón)
SOLUBILIDAD	Sólido soluble en agua

SECCION 10: ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad e Incompatibilidad: Material estable bajo condiciones normales de uso y almacenamiento, evite temperaturas altas.

Es inestable bajo la luz solar. Almacenar en envases opacos.

Incompatibilidad con otros materiales: Evite agentes oxidantes fuertes.

- **Condiciones peligrosas:** No permitir temperaturas superiores a 40°C.

- •**Productos de descomposición peligrosa:** Las temperaturas superiores a 54°C produce gases tóxicos.

SECCION 11: INFORMACION TOXICOLOGICA

Como Mezcla no se tienen registros, pero si como sustancias individuales.

Toxicidad acuática aguda	Parámetro	Base	Dosis	Escala
Dodecilbencenosulfonato de sodio	LD50	Ratas	500-2000mg/kg	Ligeramente tóxico
Carbonato de sodio	LD50	Por ingestión	>2800mg/kg	Ligeramente toxico
Carbonato de calcio	LD50	Por ingestión/cutánea	>2000mg/kg	Ligeramente toxico

SECCION 12: INFORMACION ECOLOGICA:

No es un producto nocivo para el medio ambiente.

Toxicidad acuática aguda	Parámetro	Base	Dosis	Escala
Dodecilbencenosulfonato de sodio	LC50	Pez -96h	1.67 mg/l	Altamente toxico
Carbonato de sodio	LC50	Pez-96h	300 mg/l	Categoría 4. Prácticamente no toxico
Carbonato de calcio	EC50	Algas/72 h	>14 mg/L	Categoría 3 Ligeramente toxico

12.2 DEGRADACIÓN Y PERSISTENCIA

Si el producto es usado pertinentemente no causa efectos adversos en el medio ambiente.

Es considerado biodegradable.

SECCION 13: CONSIDERACIONES SOBRE DISPOSICION DEL PRODUCTO:

Se recomienda disponer de un vertedero de residuos líquidos, la disposición debe ser de acuerdo con las regulaciones locales.

El usuario se debe comprometerse con las normas regionales de manejo de desechos no tóxicos.

•No verter el producto sin diluir o neutralizar por el desagüe.

•No se ha identificado ningún método especial

*Envase contaminado: Embalajes no contaminados pueden volver a utilizarse.

SECCION 14: INFORMACION SOBRE EL TRANSPORTE

Este producto no representa ninguna restricción para su transporte a nivel nacional, sin embargo no transporte con productos alimenticios.

SECCION 15: INFORMACION REGLAMENTARIA;

Registro INVIMA NSOH09012-20CO

15.1 REGULACIÓN REGIONAL Y NACIONAL

Resolución 0631 del 2015 por el cual se establecen parámetros y los valores máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado

•Está regida por la decisión 706 de la comunidad andina, registrada ante el Invima con notificación sanitaria **NSOH09012-20CO**

15.2 REGULACIONES FEDERALES DE LOS ESTADOS UNIDOS

1. Ley 55 de 1993 de la presidencia de la república, por medio de la cual se aprueba el convenio 170 y la recomendación 177 sobre la seguridad y la utilización de los productos químicos en el trabajo.
2. Decreto 1609 /2002, Ministerio de transporte, por el cual reglamenta el manejo y transporte terrestre de mercancías peligrosas por carretera.
3. Decreto 4741 de 2005, por el cual reglamenta parcialmente, la prevención y manejo de residuos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.
4. Resolución 1023 de 2005, por el cual se adoptan las guías ambientales como instrumento de autogestión y autorregulación. En las cuales se incluye, la guía ambientales para el almacenamiento y transporte por carretera de sustancias químicas peligrosas y residuos peligrosos.
5. La norma de la OSHA (29CFR1910.1200) requiere que la información se suministre a los empleados de acuerdo con los riesgos de los productos químicos por medio de un programa de comunicación de riesgos incluyendo rotulado, hojas de seguridad, entrenamiento y acceso a los registros escritos. Se requiere que

usted, como es su obligación legal, haga que toda la información en esta hoja de seguridad esté disponible a sus empleados.

Esta hoja de seguridad cumple con lo estipulado en la regulación del RTCA 71.03.37:07 Productos Higiénicos, registro e inscripción sanitaria y el RTCA 71.03.38:07 Productos Higiénicos.

SECCION 16: INFORMACION ADICIONAL

La información relacionada con este producto puede no ser válida si éste es usado en combinación con otros materiales o en otros procesos. Es responsabilidad del usuario la interpretación y aplicación de esta información para su uso particular.

Danilsa Caraballo B

DANILSA CARABALLO
Ingeniera Química
Registro profesional: 27616

7. CONTROLES DE EXPOSICION FISICAS Y QUIMICAS

8.1 Parámetros de control

No disponible.

8.2 Controles de exposición

Este producto, tal como se suministra, no contiene ningún material peligroso con límites de exposición ocupacional establecidos por los organismos reguladores específicos de la región.

8.2.1 Controles técnicos apropiados

Mantener ventilado el lugar de trabajo. La ventilación normal para operaciones habituales de manufacturas es generalmente adecuada. En áreas bajas o confinadas debe proveerse ventilación mecánica.
Disponer de duchas y estaciones lavaojos.

8.2.2 Equipos de protección personal

Protección de los ojos y la cara:	Normalmente no es necesario.
Protección de la piel:	Normalmente no es necesario. En caso de contacto prolongado o repetido con la piel, utilice guantes protectores adecuados.
Protección respiratoria:	Normalmente no es necesario. En los casos necesarios, utilizar protección respiratoria para polvo (N95). Debe prestarse especial atención a los niveles de oxígeno presentes en el aire. Si ocurren grandes liberaciones, utilizar equipo de respiración autónomo (SCBA).
Consideraciones generales de higiene:	Manipular de acuerdo con las buenas prácticas de seguridad e higiene industrial.

8. PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

9.1 Información sobre propiedades físicas y químicas básicas

Estado físico:	Polvo.
Color:	Según estándar de referencia.

Temperatura de autoignición:	N/D
Temperatura de descomposición:	N/D
Viscosidad cinemática (cSt a 25°C):	N/D
Constante de Henry (20°C):	N/D
Log Koc:	N/D
Propiedades explosivas:	N/D
Propiedades comburentes:	El producto no es comburente.

9.2 Información adicional

Otras propiedades: N/A

9. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

10.1 Reactividad

No se espera que se produzcan reacciones o descomposiciones del producto en condiciones normales de almacenamiento.

10.2 Estabilidad química

El producto es químicamente estable y no requiere estabilizantes.

10.3 Posibilidad de reacciones peligrosas

No se espera polimerización peligrosa. No contiene peróxidos orgánicos.

10.4 Condiciones que deben evitarse

Evitar altas temperaturas. Proteger de la humedad.

10.5 Materiales incompatibles

No aplica.

10.6 Productos de descomposición peligrosos

No aplica.

10. INFORMACION TOXICOLOGICA

11.1 Información sobre los efectos toxicológicos

Toxicidad aguda:	No se dispone de información.
Irritación o corrosión cutáneas:	No se dispone de información.
Lesiones o irritación ocular graves:	No se Dispone de Información.
Sensibilización respiratoria o cutánea:	No se dispone de información.

Mutagenicidad, Cancerogenicidad y toxicidad para la reproducción:

No se dispone de información sobre ningún componente de este producto, que presente niveles mayores o iguales que 0,1%, como carcinógeno humano probable, posible o confirmado por la IARC (Agencia Internacional de Investigaciones sobre Carcinógenos).

NO CONTROLADO

Efectos agudos y retardados:

Vías de exposición:	Inhalatoria, contacto dérmico y ocular.
Inhalación: Contacto con la piel: Contacto con los ojos: Ingestión:	No se esperan efectos adversos cuando se usa según las instrucciones. El contacto frecuente o prolongado puede producir una reacción cutánea alérgica en la piel. Irritante para los ojos. No se esperan efectos adversos cuando se usa según las instrucciones.

11. INFORMACION ECOLOGICA

12.1 Efectos ambientales

Según los datos de ecotoxicidad y destino de los ingredientes individuales de esta formulación específica y de las formulaciones de productos de limpieza domésticos de consumo relacionados, este producto no se considera nocivo para los organismos acuáticos ni causa efectos adversos a largo plazo en el medio ambiente a concentraciones ambientales relevantes. Este producto está diseñado para uso dispersivo y no debe desecharse directamente en el medio ambiente.

12.2 Persistencia y degradabilidad

BIODEGRADABILIDAD (estimada):> 60% según método OCDE 301D Frasco cerrado. Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE). Ninguno de sus componentes aporta fosfato.

12. CONSIDERACIONES PARA DESECHO

Tanto el sobrante de producto como los envases vacíos deberán eliminarse según la legislación vigente en materia de protección del medio ambiente y, en particular de residuos peligrosos (Ley 1252 de 2008; Decreto 1076 de 2015; resolución 1362 de 2007; resolución 222 de 2011). Deberá clasificar el residuo y disponer del mismo mediante una empresa autorizada y que otorgue el respectivo certificado de disposición.

13. INFORMACIÓN PARA EL TRANSPORTE

14.1 Transporte terrestre

DOT	No regulado como mercancía peligrosa.
IMDG	No regulado como mercancía peligrosa.
IATA	No regulado como mercancía peligrosa.

14. INFORMACION SOBRE LA REGLAMENTACION

1. Sustancia no peligrosa para la capa de ozono (1005/2009/CE).

2. Contenidos orgánicos volátiles de los compuestos (COV) (2004/42/CE): N/D

15. OTRAS INFORMACIONES

16.1 Abreviaturas y acrónimos

N/A: no aplicable.
N/D: sin información disponible.
CAS: Servicio de Resúmenes Químicos
IARC: Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer
ACGIH: American Conference of Governmental Industrial Hygienists.

NO CONTROLADO

TLV: Valor Límite Umbral
TWA: Media Ponderada en el tiempo
STEL: Límite de Exposición de Corta Duración
REL: Límite de Exposición Recomendada. PEL: Límite de Exposición Permitido.
INSHT: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.

ETA: estimación de la toxicidad aguda.
DL_{50}: Dosis Letal Media.
CL_{50}: Concentración Letal Media.
CE_{50}: Concentración Efectiva Media.
CI_{50}: Concentración Inhibitoria Media.

16.2 Principales referencias bibliográficas y fuentes de datos

Colombia: NTC 4435, 22 de Julio de 1998 TRANSPORTE PARA MERCANCIAS. MSDS PARA MATERIALES.
Reglamento (CE) 1272/2008 sobre Clasificación, etiquetado y envasado de las sustancias químicas y sus mezclas, y sus modificatorias.
Reglamento (CE) 1907/2006 relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH), y sus modificatorias.
Dir. 91/689/CEE de residuos peligrosos y Dir. 91/156/CEE de gestión de residuos.
Acuerdo europeo sobre Transporte Internacional de Mercancías peligrosas por carretera (ADR 2015). Reglamento relativo al Transporte Internacional de Mercancías Peligrosas por Ferrocarril (RID 2015). Código Marítimo Internacional de Mercancías Peligrosas (IMDG 34 ed.), IMO, Resolución MSC 90/28/Add.2. Código IBC/MARPOL, IMO, Resolución MEPC 64/23/Add.1.
Regulaciones de la Asociación de Transporte Aéreo Internacional (IATA 56 ed., 2015) relativas al transporte de mercancías peligrosas por vía aérea.
Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos, quinta edición revisa- da, 2015 (SGA 2015).
International Agency for Research on Cancer (IARC), clasificación de carcinógenos. Revisión: 23/03/2015.

16.3 Clasificación y procedimiento utilizado para determinan la clasificación de la mezcla.

Procedimientos de acuerdo al SGA/GHS Rev. 5.
La clasificación se ha efectuado en base a análogos químicos y a información del producto.
SECCIÓN 2: clasificación por analogía con otros productos, y en base a datos del producto.
SECCIÓN 9: datos del producto.
Inflamabilidad: conforme a datos de ensayos.
SECCIÓN 11 y 12: analogía con otros productos.
Toxicidad aguda: método de cálculo de estimación de toxicidad aguda.

16.4 Exención de responsabilidad.

La información indicada en esta Hoja de Seguridad fue recopilada e integrada con la información suministrada en las Hojas de Seguridad de otros proveedores de materia prima. La información relacionada con este producto puede variar, si éste es usado en combinación con otros materiales o en otros procesos. Es responsabilidad del usuario la interpretación y aplicación de esta información para su uso particular en procesos específicos. La información contenida aquí se ofrece solamente como guía para la manipulación de este producto específico y ha sido elaborada de buena fe por personal técnico capacitado. Esta hoja de seguridad no pretende ser completa o exhaustiva, incluso la manera y condiciones de uso y de manipulación pueden implicar otras consideraciones adicionales no contempladas en este documento.

NO CONTROLADO

16.5 Control de cambios.

Febrero de 2021. Se crea ficha de datos de seguridad según el sistema globalmente armonizado. Versión 04.

Enero 2025. se incluye fecha de actualización en pie de página. Versión 05.

NO CONTROLADO

HOJA DE SEGURIDAD DEL PRODUCTO

Nombre del Producto	JABÓN LÍQUIDO TERAPI XTREME ANTIBACTERIAL FLOR DE VAINILLA Y AGUA DE COCO
FECHA	Septiembre de 2023

I. Identificación

Nombre del producto	JABÓN LÍQUIDO
Nombre Comercial	JABÓN LÍQUIDO TERAPI SPA FLOR DE VAINILLA Y AGUA DE COCO
Nombre INCI	Water, Sodium Laureth Sulfate, Cocamide DEA, Glycol Distearate / Laureth-4 / Cocamidopropyl Betaine, Sodium Chloride, Cocamidopropyl Betaine, Glycerin, Fragrance, PEG 75 Lanolin, Benzalkonium Chloride, Tetrasodium EDTA, Sodium Trideceth Sulfate, Magnesium Nitrate / Methylchloroisothiazolinone / Methylisothiazolinone / Magnesium Chloride, PEG-150, Citric Acid, Propylene Glycol/ Pyrus Communis Fruit Extract/ Prunus Armeniaca Fruit Extract/ Pyrus Malus Fruit Extract/ Prunus Persica Fruit Extract/ Carica Papaya Fruit Extract/ Citrus Nobilis/ Persea Gratissima Fruit Extract/ Cucumis Melo Fruit Extract/ Cocos Nucif, Avena Sativa Kernel Extract
Uso Recomendado	Cosmético
Restricciones de uso	No Aplica
Código de Manufactura	No Aplica

Identificación de la compañía y personas de contacto

Nombre de la empresa	Hada International s.a.
Dirección	Zona Franca La Cayena, Km 8 Vía Barranquilla Tubará Lote 7 Manzana B (Barranquilla-Colombia)
Telefono	+57 (5) 331 40 05
Telefono de emergencia	+57 (5) 331 40 05
Personas para contacto	1. Gerente técnico y de calidad 2. Gerente de Innovación

II. Identificación de Peligros

Peligros importantes No Aplica

III. Composición / Información de Ingredientes

	INCI NAME	TRADE NAME	CAS NUMBER	%
1	Water	Agua Desionizada	7732-18-5	70.0-90.0
2	Sodium Laureth Sulfate	Lauril Eter Sulfato Sodico	3088-31-1 / 9004-82-4 / 68891-38-3 / 1335-72-4 / 68585-34-2 / 91648-56-5	7.0 - 15.0
3	Cocamide DEA	Cocamida DEA	68603-42-9	1.0 - 4.0
4	Glycol Distearate / Laureth-4 / Cocamidopropyl Betaine	Glicol Diestearato / Laureth-4 / Cocamidopropil Betaina	627-83-8 / 5274-68-0 / 9002-92-0 / 68439-50-9 / 61789-40-0	1.0 - 4.0
5	Sodium Chloride	Sal	7647-14-5	1.0 - 4.0
6	Cocamidopropyl Betaine	Cocamidopropil Betaina	61789-40-0	1.0 - 4.0
7	Glycerin	Glicerina	56-81-5	1.0 - 4.0
8	Fragrance	Fragancia	Not applicable	0.1 - 1.0
9	PEG 75- Lanolin	PEG 75- Lanolin	61790-81-6 / 8039-09-6	0.1 - 1.0
10	Benzalkonium Chloride	Cloruro de Benzalconio	63449-41-2 / 68391-01-5 / 68424-85-1 / 85409-22-9	0.1 - 1.0
11	Tetrasodium EDTA	EDTA Tetrasódico	64-2-8	0.1 - 1.0
12	Sodium Trideceth Sulfate	Trideceth Sulfato de Sodio	25446-78-0	0.1 - 1.0
13	PEG 150	PEG 150	25322-68-3	0.1 - 1.0
14	Magnesium Nitrate/ Methylchloroisothiazolinone/ Methylisothiazolinone/ Magnesium Chloride	Nitrato de Magnesio / Metilcloroisotiazolinona / Metilisotiazolinona / Cloruro de Magnesio	10377-60-3 / 26172-55-4 / 2682-20-4 / 7786-30-3	0.01 - 0.1
15	Citric Acid	Acido Citrico Anhidro	77-92-9	0.01 - 0.1
16	Propylene Glycol/ Pyrus Communis Fruit Extract/ Prunus Armeniaca Fruit Extract/ Pyrus Malus Fruit Extract/ Prunus Persica Fruit Extract/ Carica Papaya Fruit Extract/ Citrus Nobilis/ Persea Gratissima Fruit Extract/ Cucumis Melo Fruit Extract/ Cocos Nucif	Extracto frutal	90082-43-2 / 68650-44-2 / 85251-63-4 / 84012-34-0 / 84012-30-6 / 8008-31-9 / 8024-32-6 / 90063-94-8 / 8001-31-8	0.001 - 0.1
17	Propylene Glycol / Avena Sativa (Oat) Kernel Extract	Extracto de avena	84012-26-0 /	0.001 - 0.1

IV. Primeros Auxilios

Ingestión	Tomar abundante agua y buscar atención médica de ser necesario
Ojos	Enjuagar con agua abundante hasta que la irritación disminuya (quitar los lentes de contacto si puede hacerse con facilidad)
Contacto con la piel	En caso de hipersensibilidad a los componentes, remover las prendas contaminadas y enjuagar con abundante agua
Inhalación	Trasladar a la persona afectada a un área bien ventilada
Síntomas o efectos	No se conoce o espera que sea peligroso para la salud bajo condiciones normales de uso

V. Medidas en caso de incendio

Medio Adecuado de extinción	Fuego normal Clase A, químicos secos, Dióxido de Carbono, espuma o agua
Precauciones	El uso de agua puede generar condiciones de suelo resbaloso
Peligros especiales	Proteger de agentes fuertemente oxidantes

VI. Medidas en caso de vertido accidental

Fuga / Derrame	Limpiar y enjuagar el área con agua.
Métodos de contención	Contener el derrame con material absorbente. Juntar en un envase limpio, rotular y colocar en un lugar para su disposición final de acuerdo con la legislación local

VII. Manipulación y almacenamiento

Manipulación	Evite el contacto con los ojos
Almacenamiento	Almacenar a temperatura ambiente y alejado de la luz directa y de agentes fuertemente oxidantes
Prácticas de higiene	Esta prohibido comer, beber o fumar en áreas de trabajo

VIII. Controles de exposición y protección personal

Límites de exposición	No conocidos
Controles de ingeniería	No se requieren controles específicos
Protección personal	No se requiere

IX. Características fisicoquímicas del producto

Aspecto	Líquido
Estado	Líquido
Olor	Característico
Punto de Fusión	No Aplica
Punto de Ebullición	No Aplica
Solubilidad en agua	Totalmente soluble
pH	4 - 7
Punto de Inflamación	No Aplica
Punto de Autoignición	No Aplica

X. Estabilidad y Reactividad

Inestabilidad	Este producto se considera estable en condiciones adecuadas de almacenamiento
Productos de Descomposición Peligrosa	No aplica
Polimerización	No aplica

XI. Información Toxicológica

Toxicidad	LD_{50} (humanos) = >10000 mg/kg
Carcinogenicidad	Ninguna
Efectos por sobreexposición	No se esperan efectos dañinos
Efectos Crónicos	No se esperan efectos dañinos
Organos específicos	El contacto con los ojos puede ocasionar irritación leve y transitoria
Síntomas o efectos	No se conoce o espera que sea peligroso para la salud bajo condiciones normales de uso

XII. Información Ecológica

Movilidad	No conocida
Bioacumulación	No conocida
Biodegradabilidad	Biodegradable
Toxicidad sobre organismos terrestres y acuáticos	No conocida

XIII. Consideraciones de disposición

Disponer de acuerdo con las regulaciones locales y normas ambientales aplicables

XIV. Información sobre el transporte

Este producto no se considera como material peligroso, por lo tanto, su transporte no se encuentra regulado por el decreto 1609 de 2002 ("Transporte por carretera de sustancias químicas nocivas y residuos peligrosos") y no requiere de etiquetas y rótulos especiales.
No se considera como material peligroso según to RID/ADR, GGVS/GGVE, ADNR, IMDG, ICAO-TI/IATA-DGR

XV. Información Reglamentaria

Este producto no se considera peligroso para el uso humano.
Producto cosmético bajo regulación sanitaria nacional INVIMA

XVI. Otra Información

Descargo de responsabilidad

Los datos contenidos en esta Ficha de Seguridad son una guía para el usuario y están basados en datos provenientes del fabricante, fuentes bibliográficas y hojas de seguridad de sus componentes. La información suministrada no pretende garantizar las propiedades o características del producto, describe el producto

desde el punto de vista de los requisitos de seguridad. Las condiciones de uso seguro del producto son obligación del usuario.

PROTOCOLOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) HIGIENIZACIÓN, DESINFECCIÓN Y BPM

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS		
Código: **POES-LD-01**	Versión: **01**	Fecha: **14/03/2026**

Ítem	Descripción
Objetivo	Establecer el procedimiento para la limpieza y desinfección de los pisos en las áreas de preparación, almacenamiento y servicio de alimentos del Programa de Alimentación Escolar, con el fin de prevenir la acumulación de suciedad, residuos orgánicos y microorganismos que puedan generar contaminación cruzada.
Alcance	Aplica a todos los pisos de las áreas utilizadas para la operación del Programa de Alimentación Escolar en las sedes educativas donde la Corporación CONADE desarrolla la modalidad de ración preparada en sitio en el municipio de Maní, Casanare.
Frecuencia	Diaria y cada vez que sea necesario durante la jornada de operación.
Responsable de ejecución	Manipulador de alimentos
Supervisión	Coordinador General
Elementos e insumos	Escoba, recogedor, balde, trapeador, cepillo, detergente biodegradable, agua potable, hipoclorito de sodio al 5.25 %, guantes de aseo.
Producto desinfectante	Hipoclorito de sodio al 5.25 %
Dosificación	Preparar solución desinfectante utilizando 2 ml de hipoclorito por cada litro de agua potable.
Registro asociado	Formato de control de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTO

Paso	Actividad	Descripción / Observaciones
1	Preparación del área	Retirar residuos de alimentos, polvo o basura presentes en el piso antes de iniciar el proceso de limpieza.
2	Barrido	Barrer completamente el área para eliminar partículas sólidas acumuladas.
3	Preparar solución detergente	Preparar solución de detergente en agua potable de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

4	Aplicar detergente	Aplicar la solución detergente sobre el piso utilizando trapeador o cepillo, asegurando cubrir toda la superficie.
5	Restregar	Frotar el piso ejerciendo acción mecánica para remover suciedad, grasas o residuos adheridos.
6	Enjuagar	Enjuagar con suficiente agua potable hasta eliminar completamente los residuos de detergente.
7	Preparar solución desinfectante	Preparar solución con hipoclorito de sodio al 5.25 % en la concentración establecida.
8	Desinfectar	Aplicar la solución desinfectante sobre el piso utilizando trapeador limpio, dejando actuar entre 5 y 10 minutos.
9	Secado	Permitir el secado natural o utilizar trapeador limpio para retirar el exceso de humedad.
10	Limpieza de implementos	Lavar y desinfectar los implementos utilizados (trapeadores, cepillos y baldes) con detergente y solución desinfectante.
11	Ubicación de implementos	Colocar los implementos en el área destinada para almacenamiento de productos de aseo.
12	Registro y verificación	Registrar la actividad realizada en el formato correspondiente y verificar su cumplimiento por parte del personal delegado por el operador.

Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**
Cecilia Torres	Norma Sofia Plazas Mahecha	Rodolfo Andrey Plazas Mahecha

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES		
Código: **POES-LD-02**	Versión: **01**	Fecha: **14/03/2026**

Ítem	**Descripción**
Objetivo	Establecer el procedimiento para la limpieza y desinfección de las paredes en las áreas de preparación, almacenamiento y servicio de alimentos del Programa de Alimentación Escolar, con el fin de prevenir acumulación de suciedad, salpicaduras de alimentos y proliferación de microorganismos que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.
Alcance	Aplica a todas las paredes de las áreas utilizadas para la operación del Programa de Alimentación Escolar en las sedes educativas donde la Corporación CONADE desarrolla la modalidad de ración preparada en sitio en el municipio de Maní, Casanare.

Frecuencia	Diaria en zonas de preparación y cuando se evidencie suciedad. Limpieza general profunda mínimo una vez por semana.
Responsable ejecución	Manipulador de alimentos
Supervisión	Coordinador General
Elementos e insumos	Balde, esponja, cepillo, paño limpio, detergente biodegradable, agua potable, hipoclorito de sodio al 5.25 %, guantes de aseo.
Producto desinfectante	Hipoclorito de sodio al 5.25 %
Dosificación	Preparar solución desinfectante utilizando 2 ml de hipoclorito por cada litro de agua potable.
Registro asociado	Formato de control de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTO

Paso	Actividad	Descripción / Observaciones
1	Preparación del área	Retirar objetos cercanos a la pared que puedan dificultar el proceso de limpieza.
2	Inspección	Verificar presencia de suciedad visible, grasa, salpicaduras de alimentos o polvo en la superficie de la pared.
3	Preparar solución detergente	Preparar solución de detergente en agua potable según indicaciones del fabricante.
4	Aplicar detergente	Aplicar la solución detergente sobre la pared utilizando esponja o cepillo suave.
5	Restregar	Frotar la superficie de la pared realizando movimientos de arriba hacia abajo para remover la suciedad adherida.
6	Enjuagar	Enjuagar con paño húmedo o agua potable hasta retirar completamente el detergente.
7	Preparar solución desinfectante	Preparar solución con hipoclorito de sodio al 5.25 % en la concentración establecida.
8	Desinfectar	Aplicar la solución desinfectante sobre la pared utilizando paño limpio o por aspersión y dejar actuar entre 5 y 10 minutos.
9	Secado	Permitir el secado natural de la superficie.
10	Registro y verificación	Registrar la actividad realizada en el formato correspondiente y verificar su cumplimiento por el personal delegado por el operador.

Elaboró	Revisó	Aprobó
Cecilia Torres	Norma Sofia Plazas Mahecha	Rodolfo Andrey Plazas Mahecha

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TECHOS		
Código: **POES-LD-03**	Versión: **01**	Fecha: **14/03/2026**

Ítem	**Descripción**
Objetivo	Establecer el procedimiento para la limpieza y desinfección de los techos en las áreas de preparación, almacenamiento y servicio de alimentos del Programa de Alimentación Escolar, con el fin de evitar acumulación de polvo, telarañas y partículas que puedan generar contaminación física de los alimentos.
Alcance	Aplica a los techos de las áreas utilizadas para la operación del Programa de Alimentación Escolar en las sedes educativas donde la Corporación CONADE desarrolla la modalidad de ración preparada en sitio en el municipio de Maní, Casanare.
Frecuencia	Limpieza preventiva mínimo una vez por semana y cada vez que se evidencie acumulación de polvo o telarañas.
Responsable ejecución	Manipulador de alimentos
Supervisión	Coordinador General
Elementos e insumos	Escoba de mango largo, cepillo, paño limpio, detergente biodegradable, agua potable, hipoclorito de sodio al 5.25 %, guantes de aseo.
Producto desinfectante	Hipoclorito de sodio al 5.25 %
Dosificación	Preparar solución desinfectante utilizando 2 ml de hipoclorito por cada litro de agua potable.
Registro asociado	Formato de control de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTO

Paso	**Actividad**	**Descripción / Observaciones**
1	Preparación del área	Retirar o cubrir equipos, utensilios y alimentos cercanos al área donde se realizará la limpieza para evitar contaminación.
2	Inspección	Verificar presencia de polvo, telarañas o suciedad acumulada en el techo.
3	Remoción de polvo	Utilizar escoba o cepillo de mango largo para retirar polvo y telarañas del techo.
4	Preparar solución detergente	Preparar solución detergente en agua potable según indicaciones del fabricante.

5	Limpieza	Aplicar la solución detergente utilizando paño o cepillo cuando la superficie lo permita.
6	Enjuague	Retirar residuos de detergente con paño húmedo o agua potable cuando sea necesario.
7	Preparar solución desinfectante	Preparar solución con hipoclorito de sodio al 5.25 % en la concentración establecida.
8	Desinfección	Aplicar la solución desinfectante por aspersión o con paño limpio sobre la superficie del techo.
9	Secado	Permitir el secado natural de la superficie.
10	Registro y verificación	Registrar la actividad realizada en el formato correspondiente y verificar su cumplimiento por el personal delegado por el operador.

Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**
Cecilia Torres	Norma Sofia Plazas Mahecha	Rodolfo Andrey Plazas Mahecha

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES SANITARIAS (BAÑOS)		
Código: **POES-LD-04**	Versión: **01**	Fecha: **14/03/2026**

Ítem	**Descripción**
Objetivo	Establecer el procedimiento para la limpieza y desinfección de las instalaciones sanitarias utilizadas por el personal manipulador de alimentos, con el fin de mantener condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y prevenir la contaminación de los alimentos.
Alcance	Aplica a los baños y lavamanos utilizados por el personal manipulador de alimentos en las sedes educativas donde la Corporación CONADE desarrolla la operación del Programa de Alimentación Escolar en modalidad preparada en sitio en el municipio de Maní, Casanare.
Frecuencia	Limpieza diaria antes de iniciar la jornada, durante la jornada cuando sea necesario y al finalizar la operación.
Responsable ejecución	Manipulador de alimentos
Supervisión	Coordinador General
Elementos e insumos	Escoba, trapero, cepillo sanitario, esponja, detergente biodegradable, agua potable, hipoclorito de sodio al 5.25 %, guantes de aseo.
Producto desinfectante	Hipoclorito de sodio al 5.25 %

Dosificación	Preparar solución desinfectante utilizando 2 ml de hipoclorito por cada litro de agua potable.
Registro asociado	Formato de control de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTO

Paso	Actividad	Descripción / Observaciones
1	Preparación del área	Retirar residuos sólidos visibles del área sanitaria y vaciar las canecas de residuos si es necesario.
2	Barrido	Barrer completamente el piso del baño para eliminar partículas sólidas y suciedad acumulada.
3	Preparar solución detergente	Preparar solución de detergente en agua potable según indicaciones del fabricante.
4	Limpieza de sanitarios	Aplicar detergente en sanitarios, lavamanos y superficies del baño utilizando cepillo o esponja.
5	Restregar	Frotar las superficies para remover suciedad, manchas y residuos orgánicos.
6	Enjuagar	Enjuagar con agua potable hasta retirar completamente el detergente.
7	Preparar solución desinfectante	Preparar solución con hipoclorito de sodio al 5.25 % en la concentración establecida.
8	Desinfectar	Aplicar solución desinfectante en sanitarios, lavamanos, pisos y superficies del baño, dejando actuar entre 5 y 10 minutos.
9	Secado	Permitir el secado natural del área o retirar exceso de humedad con trapero limpio.
10	Limpieza de implementos	Lavar y desinfectar los utensilios utilizados en la limpieza.
11	Ubicación de implementos	Colocar los implementos de aseo en el área destinada para su almacenamiento.
12	Registro y verificación	Registrar la actividad realizada en el formato correspondiente y verificar su cumplimiento por el personal delegado por el operador.

Elaboró	Revisó	Aprobó
Cecilia Torres	Norma Sofia Plazas Mahecha	Rodolfo Andrey Plazas Mahecha

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PUNTOS ECOLÓGICOS Y CANECAS DE RESIDUOS		
Código: **POES-LD-05**	Versión: **01**	Fecha: **14/03/2026**

Ítem	Descripción
Objetivo	Establecer el procedimiento para la limpieza y desinfección de los puntos ecológicos y canecas utilizadas para la disposición de residuos generados durante la operación del Programa de Alimentación Escolar, con el fin de prevenir la proliferación de microorganismos, malos olores y presencia de plagas.
Alcance	Aplica a las canecas, recipientes y puntos ecológicos utilizados para la recolección de residuos sólidos en las áreas de preparación, almacenamiento y servicio de alimentos en las sedes educativas donde la Corporación CONADE desarrolla la modalidad de ración preparada en sitio en el municipio de Maní, Casanare.
Frecuencia	Limpieza diaria y cada vez que se realice el vaciado de residuos o cuando se evidencie suciedad.
Responsable ejecución	Manipulador de alimentos
Supervisión	Coordinador General
Elementos e insumos	Escoba, cepillo, esponja, detergente biodegradable, agua potable, hipoclorito de sodio al 5.25 %, guantes de aseo, bolsas para residuos.
Producto desinfectante	Hipoclorito de sodio al 5.25 %
Dosificación	Preparar solución desinfectante utilizando 2 ml de hipoclorito por cada litro de agua potable.
Registro asociado	Formato de control de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTO

Paso	Actividad	Descripción / Observaciones
1	Retiro de residuos	Retirar las bolsas con residuos depositadas en las canecas y trasladarlas al sitio de almacenamiento temporal de residuos.
2	Preparación del área	Verificar que las canecas se encuentren vacías antes de iniciar el proceso de limpieza.
3	Preparar solución detergente	Preparar solución de detergente en agua potable según indicaciones del fabricante.

4	Aplicar detergente	Aplicar la solución detergente en el interior y exterior de la caneca utilizando cepillo o esponja.
5	Restregar	Frotar las superficies para remover residuos adheridos, grasas o suciedad acumulada.
6	Enjuagar	Enjuagar con agua potable hasta eliminar completamente el detergente.
7	Preparar solución desinfectante	Preparar solución con hipoclorito de sodio al 5.25 % en la concentración establecida.
8	Desinfectar	Aplicar la solución desinfectante en el interior y exterior de la caneca y dejar actuar entre 5 y 10 minutos.
9	Secado	Permitir el secado natural del recipiente antes de colocar nuevamente la bolsa para residuos.
10	Ubicación	Colocar nuevamente las canecas en el punto ecológico correspondiente según el tipo de residuo.
11	Limpieza de implementos	Lavar y desinfectar los utensilios utilizados durante el proceso de limpieza.
12	Registro y verificación	Registrar la actividad realizada en el formato correspondiente y verificar su cumplimiento por el personal delegado por el operador.

Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**
Cecilia Torres	Norma Sofia Plazas Mahecha	Rodolfo Andrey Plazas Mahecha

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES, MESAS Y MESONES		
Código: **POES-LD-06**	Versión: **01**	Fecha: **14/03/2026**

Ítem	**Descripción**
Objetivo	Establecer el procedimiento para la limpieza y desinfección de superficies, mesas y mesones utilizados en la preparación y manipulación de alimentos, con el fin de prevenir la contaminación cruzada y garantizar condiciones adecuadas de higiene en la operación del Programa de Alimentación Escolar.
Alcance	Aplica a todas las mesas, mesones, superficies de trabajo y áreas utilizadas para la preparación y manipulación de alimentos en las sedes educativas donde la Corporación CONADE desarrolla la modalidad de ración preparada en sitio en el municipio de Maní, Casanare.
Frecuencia	Antes de iniciar la preparación de alimentos, durante la jornada cuando sea necesario y al finalizar la operación.

60

Responsable ejecución	Manipulador de alimentos
Supervisión	Coordinador General
Elementos e insumos	Paños limpios, esponja, cepillo, detergente biodegradable, agua potable, hipoclorito de sodio al 5.25 %, guantes de aseo.
Producto desinfectante	Hipoclorito de sodio al 5.25 %
Dosificación	Preparar solución desinfectante utilizando 2 ml de hipoclorito por cada litro de agua potable.
Registro asociado	Formato de control de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTO

Paso	Actividad	Descripción / Observaciones
1	Preparación del área	Retirar utensilios, equipos o residuos presentes sobre la superficie de trabajo.
2	Inspección	Verificar presencia de residuos de alimentos, grasa o suciedad acumulada.
3	Preparar solución detergente	Preparar solución de detergente en agua potable según indicaciones del fabricante.
4	Aplicar detergente	Aplicar la solución detergente sobre la superficie utilizando esponja o paño limpio.
5	Restregar	Frotar la superficie para remover suciedad, grasa y residuos de alimentos adheridos.
6	Enjuagar	Enjuagar con agua potable o retirar el detergente con paño húmedo limpio.
7	Preparar solución desinfectante	Preparar solución con hipoclorito de sodio al 5.25 % en la concentración establecida.
8	Desinfectar	Aplicar la solución desinfectante sobre la superficie utilizando paño limpio y dejar actuar entre 5 y 10 minutos.
9	Secado	Permitir el secado natural de la superficie antes de iniciar nuevamente la manipulación de alimentos.
10	Limpieza de implementos	Lavar y desinfectar los utensilios utilizados en el proceso de limpieza.
11	Ubicación de implementos	Guardar los implementos de limpieza en el área destinada para tal fin.

12	Registro y verificación	Registrar la actividad realizada en el formato correspondiente y verificar su cumplimiento por el personal delegado por el operador.

Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**
Cecilia Torres	Norma Sofia Plazas Mahecha	Rodolfo Andrey Plazas Mahecha

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS DE COCINA

Código: **POES-LD-07**	Versión: **01**	Fecha: **14/03/2026**

Ítem	**Descripción**
Objetivo	Establecer el procedimiento para la limpieza y desinfección de los equipos utilizados en la preparación de alimentos, con el fin de prevenir la acumulación de suciedad, grasa y microorganismos que puedan generar contaminación de los alimentos.
Alcance	Aplica a todos los equipos utilizados en la preparación de alimentos dentro del Programa de Alimentación Escolar, tales como estufas, hornos, licuadoras, planchas, freidoras y demás equipos presentes en las áreas de cocina de las sedes educativas donde opera la Corporación CONADE en el municipio de Maní, Casanare.
Frecuencia	Diaria después de cada uso y al finalizar la jornada de preparación de alimentos.
Responsable ejecución	Manipulador de alimentos
Supervisión	Coordinador General
Elementos e insumos	Esponja, cepillo, paños limpios, detergente biodegradable, agua potable, hipoclorito de sodio al 5.25 %, guantes de aseo.
Producto desinfectante	Hipoclorito de sodio al 5.25 %
Dosificación	Preparar solución desinfectante utilizando 2 ml de hipoclorito por cada litro de agua potable.
Registro asociado	Formato de control de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTO

Paso	Actividad	Descripción / Observaciones
1	Apagar equipo	Verificar que el equipo esté apagado y completamente frío antes de iniciar la limpieza.
2	Desconexión	Cuando aplique, desconectar el equipo para evitar riesgos eléctricos.
3	Retiro de residuos	Retirar restos de alimentos o suciedad visible presentes en el equipo.
4	Preparar solución detergente	Preparar solución detergente en agua potable según las indicaciones del fabricante.
5	Limpieza	Aplicar la solución detergente utilizando esponja o cepillo para remover grasa y residuos adheridos.
6	Enjuague	Enjuagar con agua potable o retirar el detergente con paño húmedo limpio.
7	Preparar solución desinfectante	Preparar la solución de hipoclorito de sodio al 5.25 % según la dosificación establecida.
8	Desinfección	Aplicar la solución desinfectante sobre las superficies del equipo utilizando paño limpio o atomizador.
9	Tiempo de contacto	Dejar actuar la solución desinfectante entre 5 y 10 minutos.
10	Secado	Permitir el secado natural del equipo antes de utilizarlo nuevamente.
11	Limpieza de implementos	Lavar y desinfectar los utensilios utilizados en el proceso de limpieza.
12	Registro y verificación	Registrar la actividad realizada en el formato correspondiente y verificar su cumplimiento por el personal delegado por el operador.

Elaboró	Revisó	Aprobó
Cecilia Torres	Norma Sofia Plazas Mahecha	Rodolfo Andrey Plazas Mahecha

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VAJILLA, CUBIERTOS Y VASOS		
Código: **POES-LD-08**	Versión: **01**	Fecha: **14/03/2026**

Ítem	Descripción
Objetivo	Establecer el procedimiento para el lavado y desinfección de la vajilla, cubiertos, vasos y bandejas utilizados en el servicio de alimentación escolar, con el fin de prevenir la contaminación

	cruzada y garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar.
Alcance	Aplica a todos los elementos de menaje utilizados para servir los alimentos, tales como platos, vasos, bandejas, cucharas, tenedores y cuchillos en las sedes educativas donde la Corporación CONADE desarrolla la modalidad de ración preparada en sitio en el municipio de Maní, Casanare.
Frecuencia	Después de cada uso y al finalizar la jornada de servicio de alimentación.
Responsable ejecución	Manipulador de alimentos
Supervisión	Coordinador General
Elementos e insumos	Esponjas, cepillos, recipientes plásticos, detergente biodegradable, agua potable, hipoclorito de sodio al 5.25 %, guantes de aseo.
Producto desinfectante	Hipoclorito de sodio al 5.25 %
Dosificación	Preparar solución desinfectante utilizando 2 ml de hipoclorito por cada litro de agua potable.
Registro asociado	Formato de control de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTO

Paso	Actividad	Descripción / Observaciones
1	Descomidado	Retirar los residuos de alimentos presentes en platos, vasos y cubiertos antes de iniciar el lavado.
2	Clasificación	Separar los utensilios según su tipo para facilitar el proceso de lavado.
3	Preparar solución detergente	Preparar solución detergente en agua potable según indicaciones del fabricante.
4	Lavado	Sumergir los utensilios en la solución detergente y restregar con esponja o cepillo para remover suciedad y grasa.
5	Enjuague	Enjuagar con abundante agua potable hasta retirar completamente los residuos de detergente.
6	Preparar solución desinfectante	Preparar solución de hipoclorito de sodio al 5.25 % según la dosificación establecida.
7	Desinfección	Sumergir los utensilios en la solución desinfectante o aplicar mediante aspersión.
8	Tiempo de contacto	Dejar actuar la solución desinfectante entre 5 y 10 minutos.

9	Escurrido	Ubicar los utensilios en escurridores limpios para permitir el secado natural.
10	Almacenamiento	Guardar la vajilla y utensilios en lugares limpios y protegidos de contaminación.
11	Limpieza de implementos	Lavar y desinfectar los elementos utilizados durante el proceso de lavado.
12	Registro y verificación	Registrar la actividad realizada en el formato correspondiente y verificar su cumplimiento por el personal delegado por el operador.

Elaboró	Revisó	Aprobó
Cecilia Torres	Norma Sofia Plazas Mahecha	Rodolfo Andrey Plazas Mahecha

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE OLLAS, SARTENES Y UTENSILIOS DE COCINA		
Código: **POES-LD-09**	Versión: **01**	Fecha: **14/03/2026**

Ítem	Descripción
Objetivo	Establecer el procedimiento para el lavado y desinfección de ollas, sartenes y utensilios utilizados durante la preparación de alimentos, con el fin de eliminar residuos de alimentos, grasas y microorganismos que puedan afectar la inocuidad de las preparaciones.
Alcance	Aplica a todos los utensilios utilizados en la preparación de alimentos, tales como ollas, sartenes, olletas, bandejas metálicas, cucharones y demás utensilios empleados en las cocinas del Programa de Alimentación Escolar operado por la Corporación CONADE en el municipio de Maní, Casanare.
Frecuencia	Después de cada uso y durante la jornada cuando sea necesario.
Responsable ejecución	Manipulador de alimentos
Supervisión	Coordinador General
Elementos e insumos	Esponjas, sabras o esponjas abrasivas, espátulas, recipientes plásticos, detergente biodegradable, agua potable, hipoclorito de sodio al 5.25 %, guantes de aseo.
Producto desinfectante	Hipoclorito de sodio al 5.25 %
Dosificación	Preparar solución desinfectante utilizando 2 ml de hipoclorito por cada litro de agua potable.

Registro asociado	Formato de control de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTO

Paso	Actividad	Descripción / Observaciones
1	Verificación	Asegurar que las ollas y utensilios se encuentren fríos antes de iniciar el proceso de lavado.
2	Descomidado	Retirar los residuos de alimentos adheridos utilizando espátula o esponja.
3	Preparar solución detergente	Preparar solución detergente en agua potable según indicaciones del fabricante.
4	Lavado	Aplicar la solución detergente utilizando esponja o sabra para remover suciedad y grasa adherida.
5	Restregado	Frotar las superficies internas y externas de los utensilios hasta eliminar completamente los residuos.
6	Enjuague	Enjuagar con abundante agua potable hasta retirar totalmente el detergente.
7	Preparar solución desinfectante	Preparar solución de hipoclorito de sodio al 5.25 % según la dosificación establecida.
8	Desinfección	Aplicar la solución desinfectante mediante aspersión o inmersión sobre los utensilios limpios.
9	Tiempo de contacto	Dejar actuar la solución desinfectante entre 5 y 10 minutos.
10	Escurrido	Colocar los utensilios en escurridores o superficies limpias para permitir el secado natural.
11	Almacenamiento	Guardar los utensilios en lugares limpios y protegidos de contaminación.
12	Registro y verificación	Registrar la actividad realizada en el formato correspondiente y verificar su cumplimiento por el personal delegado por el operador.

Elaboró	Revisó	Aprobó
Cecilia Torres	Norma Sofia Plazas Mahecha	Rodolfo Andrey Plazas Mahecha

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE NEVERAS Y CONGELADORES		
Código: **POES-LD-10**	Versión: **01**	Fecha: **14/03/2026**

Ítem	Descripción
Objetivo	Establecer el procedimiento para la limpieza y desinfección de neveras y congeladores utilizados para el almacenamiento de alimentos, con el fin de mantener condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y prevenir la contaminación de los alimentos.
Alcance	Aplica a todos los equipos de refrigeración y congelación utilizados en la operación del Programa de Alimentación Escolar en las sedes educativas donde la Corporación CONADE desarrolla la modalidad de ración preparada en sitio en el municipio de Maní, Casanare.
Frecuencia	Una vez por semana o cada vez que se evidencie suciedad o derrame de alimentos.
Responsable ejecución	Manipulador de alimentos
Supervisión	Coordinador General
Elementos e insumos	Esponja, paño limpio, cepillo, detergente biodegradable, agua potable, hipoclorito de sodio al 5.25 %, guantes de aseo.
Producto desinfectante	Hipoclorito de sodio al 5.25 %
Dosificación	Preparar solución desinfectante utilizando 2 ml de hipoclorito por cada litro de agua potable.
Registro asociado	Formato de control de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTO

Paso	Actividad	Descripción / Observaciones
1	Retiro de alimentos	Retirar todos los alimentos almacenados en la nevera o congelador y ubicarlos temporalmente en otro equipo de refrigeración o recipiente térmico.
2	Apagar equipo	Apagar y desconectar el equipo antes de iniciar el proceso de limpieza.
3	Retirar accesorios	Retirar parrillas, bandejas y demás elementos desmontables del equipo.
4	Preparar solución detergente	Preparar solución detergente en agua potable según indicaciones del fabricante.

5	Limpieza	Aplicar la solución detergente en las superficies internas y externas utilizando esponja o cepillo.
6	Restregado	Frotar las superficies para eliminar suciedad, grasa o residuos de alimentos.
7	Enjuague	Retirar el detergente con agua potable o con paño húmedo limpio.
8	Preparar solución desinfectante	Preparar solución de hipoclorito de sodio al 5.25 % según la dosificación establecida.
9	Desinfección	Aplicar la solución desinfectante en las superficies internas del equipo utilizando paño limpio o atomizador.
10	Secado	Permitir el secado natural del equipo antes de colocar nuevamente los alimentos.
11	Organización	Colocar nuevamente los accesorios y organizar los alimentos dentro del equipo.
12	Registro y verificación	Registrar la actividad realizada en el formato correspondiente y verificar su cumplimiento por el personal delegado por el operador.

Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**
Cecilia Torres	Norma Sofia Plazas Mahecha	Rodolfo Andrey Plazas Mahecha

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANASTILLAS Y ESTIBAS		
Código: **POES-LD-11**	Versión: **01**	Fecha: **14/03/2026**

Ítem	**Descripción**
Objetivo	Establecer el procedimiento para la limpieza y desinfección de canastillas y estibas utilizadas para el almacenamiento y transporte de alimentos, con el fin de evitar la contaminación de las materias primas y mantener condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.
Alcance	Aplica a todas las canastillas plásticas, estibas y recipientes utilizados para el almacenamiento y transporte de alimentos dentro de la operación del Programa de Alimentación Escolar en las sedes educativas donde la Corporación CONADE desarrolla la modalidad de ración preparada en sitio en el municipio de Maní, Casanare.
Frecuencia	Cada quince días o cada vez que se evidencie suciedad antes de la recepción o despacho de alimentos.
Responsable ejecución	Manipulador de alimentos

Supervisión	Coordinador General
Elementos e insumos	Cepillo, escoba, esponja, balde, detergente biodegradable, agua potable, hipoclorito de sodio al 5.25 %, guantes de aseo.
Producto desinfectante	Hipoclorito de sodio al 5.25 %
Dosificación	Preparar solución desinfectante utilizando 2 ml de hipoclorito por cada litro de agua potable.
Registro asociado	Formato de control de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTO

Paso	Actividad	Descripción / Observaciones
1	Preparación del área	Verificar que el área destinada para el lavado de canastillas se encuentre limpia y libre de residuos.
2	Inspección	Revisar las canastillas y estibas para identificar residuos de alimentos, polvo o suciedad acumulada.
3	Remoción de residuos	Retirar manualmente los residuos visibles presentes en las canastillas y estibas.
4	Preparar solución detergente	Preparar solución detergente en agua potable según indicaciones del fabricante.
5	Lavado	Aplicar la solución detergente utilizando cepillo o escoba para remover suciedad adherida en todas las superficies.
6	Restregado	Frotar las superficies internas y externas de las canastillas y estibas para eliminar completamente la suciedad.
7	Enjuague	Enjuagar con abundante agua potable hasta retirar totalmente los residuos de detergente.
8	Preparar solución desinfectante	Preparar solución de hipoclorito de sodio al 5.25 % según la dosificación establecida.
9	Desinfección	Aplicar la solución desinfectante por aspersión o con paño limpio sobre toda la superficie de las canastillas y estibas.
10	Tiempo de contacto	Dejar actuar la solución desinfectante entre 5 y 10 minutos.
11	Secado	Permitir el secado natural antes de almacenar o utilizar nuevamente las canastillas y estibas.
12	Registro y verificación	Registrar la actividad realizada en el formato correspondiente y verificar su cumplimiento por el personal delegado por el operador.

Elaboró	Revisó	Aprobó
Cecilia Torres	Norma Sofia Plazas Mahecha	Rodolfo Andrey Plazas Mahecha

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS		
Código: **POES-LD-12**	Versión: **01**	Fecha: **14/03/2026**

Ítem	Descripción
Objetivo	Establecer el procedimiento para el lavado y desinfección de frutas y verduras utilizadas en la preparación de alimentos, con el fin de eliminar suciedad, residuos de tierra y microorganismos que puedan afectar la inocuidad de los alimentos suministrados a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar.
Alcance	Aplica a todas las frutas y verduras utilizadas en la preparación de alimentos dentro de la operación del Programa de Alimentación Escolar en las sedes educativas donde la Corporación CONADE desarrolla la modalidad de ración preparada en sitio en el municipio de Maní, Casanare.
Frecuencia	Cada vez que se realice el prealistamiento de frutas y verduras antes de la preparación o servicio de alimentos.
Responsable ejecución	Manipulador de alimentos
Supervisión	Coordinador General
Elementos e insumos	Recipientes plásticos, agua potable, hipoclorito de sodio al 5.25 %, guantes de aseo.
Producto desinfectante	Hipoclorito de sodio al 5.25 %
Dosificación	Preparar solución desinfectante utilizando 1 ml de hipoclorito por cada litro de agua potable para desinfección de alimentos.
Registro asociado	Formato de control de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTO

Paso	Actividad	Descripción / Observaciones
1	Selección	Seleccionar las frutas y verduras retirando aquellas que presenten deterioro, magulladuras o signos de descomposición.
2	Retiro de residuos	Eliminar hojas, tallos, tierra u otras partículas visibles presentes en los alimentos.
3	Lavado inicial	Lavar las frutas y verduras con abundante agua potable para retirar suciedad adherida.

4	Preparar solución desinfectante	Preparar solución de hipoclorito de sodio al 5.25 % según la dosificación establecida.
5	Inmersión	Sumergir las frutas y verduras en la solución desinfectante preparada.
6	Tiempo de contacto	Dejar actuar la solución desinfectante durante 3 a 5 minutos.
7	Enjuague	Enjuagar con agua potable para retirar residuos del desinfectante.
8	Escurrido	Colocar los alimentos en recipientes limpios o bandejas para permitir el escurrido del agua.
9	Secado	Cuando aplique, secar las frutas de consumo directo con toallas de papel desechables.
10	Almacenamiento	Ubicar los alimentos desinfectados en recipientes limpios y protegidos de contaminación.
11	Limpieza de implementos	Lavar y desinfectar los utensilios y recipientes utilizados durante el proceso.
12	Registro y verificación	Registrar la actividad realizada en el formato correspondiente y verificar su cumplimiento por el personal delegado por el operador.

Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**
Cecilia Torres	Norma Sofia Plazas Mahecha	Rodolfo Andrey Plazas Mahecha

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE HUEVOS		
Código: **POES-LD-13**	Versión: **01**	Fecha: **14/03/2026**

Ítem	**Descripción**
Objetivo	Establecer el procedimiento para la limpieza y desinfección de huevos utilizados en la preparación de alimentos, con el fin de eliminar suciedad y reducir la presencia de microorganismos en la superficie del producto, garantizando condiciones adecuadas de inocuidad alimentaria.
Alcance	Aplica a todos los huevos utilizados en la preparación de alimentos dentro de la operación del Programa de Alimentación Escolar en las sedes educativas donde la Corporación CONADE desarrolla la modalidad de ración preparada en sitio en el municipio de Maní, Casanare.
Frecuencia	Cada vez que se utilicen huevos en la preparación de alimentos.
Responsable ejecución	Manipulador de alimentos

Supervisión	Coordinador General
Elementos e insumos	Recipiente plástico, agua potable, hipoclorito de sodio al 5.25 %, guantes de aseo.
Producto desinfectante	Hipoclorito de sodio al 5.25 %
Dosificación	Preparar solución desinfectante utilizando 1 ml de hipoclorito por cada litro de agua potable.
Registro asociado	Formato de control de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTO

Paso	Actividad	Descripción / Observaciones
1	Inspección	Verificar que los huevos no presenten fisuras, suciedad excesiva o signos de deterioro.
2	Selección	Retirar aquellos huevos que presenten daños en la cáscara o condiciones no aptas para el consumo.
3	Lavado inicial	Lavar los huevos con agua potable para retirar residuos de suciedad presentes en la cáscara.
4	Preparar solución desinfectante	Preparar solución de hipoclorito de sodio al 5.25 % según la dosificación establecida.
5	Inmersión	Sumergir los huevos en la solución desinfectante preparada.
6	Tiempo de contacto	Dejar actuar la solución desinfectante durante aproximadamente 3 minutos.
7	Enjuague	Enjuagar los huevos con agua potable para retirar el exceso de desinfectante.
8	Escurrido	Colocar los huevos sobre superficie limpia para permitir el escurrido del agua.
9	Secado	Secar suavemente cuando sea necesario con toallas de papel desechables.
10	Uso inmediato	Utilizar los huevos inmediatamente en la preparación de alimentos.
11	Limpieza de implementos	Lavar y desinfectar los utensilios utilizados durante el proceso.
12	Registro y verificación	Registrar la actividad realizada en el formato correspondiente y verificar su cumplimiento por el personal delegado por el operador.

Elaboró	Revisó	Aprobó
Cecilia Torres	Norma Sofia Plazas Mahecha	Rodolfo Andrey Plazas Mahecha

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS		
Código: **POES-LD-14**	Versión: **01**	Fecha: **14/03/2026**

Ítem	Descripción
Objetivo	Establecer el procedimiento para el adecuado lavado y desinfección de manos del personal manipulador de alimentos, con el fin de prevenir la contaminación de los alimentos durante las actividades de preparación y servicio dentro del Programa de Alimentación Escolar.
Alcance	Aplica a todo el personal manipulador de alimentos que participe en la preparación, manipulación y servicio de alimentos en las sedes educativas donde la Corporación CONADE desarrolla la modalidad de ración preparada en sitio en el municipio de Maní, Casanare.
Frecuencia	Antes de iniciar labores, después de utilizar el baño, después de manipular residuos o alimentos crudos y cada vez que sea necesario durante la jornada laboral.
Responsable ejecución	Manipulador de alimentos
Supervisión	Coordinador General
Elementos e insumos	Lavamanos, jabón líquido antibacterial, agua potable, toallas de papel desechables, recipiente para residuos.
Producto desinfectante	Jabón líquido antibacterial
Dosificación	Uso directo según indicaciones del fabricante.
Registro asociado	Formato de control de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTO

Paso	Actividad	Descripción / Observaciones
1	Mojar las manos	Humedecer completamente las manos con agua potable.
2	Aplicar jabón	Aplicar suficiente jabón líquido antibacterial sobre las manos.
3	Frotar palmas	Frotar las palmas de las manos entre sí para generar espuma.
4	Frotar dorsos	Frotar el dorso de cada mano con la palma de la mano contraria.

5	Frotar entre dedos	Frotar entre los dedos para eliminar suciedad acumulada.
6	Limpieza de uñas	Frotar las uñas contra la palma de la mano para remover suciedad.
7	Limpieza de pulgares	Frotar cada pulgar con la mano contraria mediante movimiento rotatorio.
8	Enjuague	Enjuagar completamente las manos con agua potable hasta retirar el jabón.
9	Secado	Secar las manos con toallas de papel desechables.
10	Cierre del grifo	Utilizar la misma toalla de papel para cerrar el grifo cuando sea manual.
11	Disposición de residuos	Depositar la toalla utilizada en el recipiente destinado para residuos.
12	Verificación	Verificar que las manos se encuentren limpias antes de iniciar la manipulación de alimentos.

Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**
Cecilia Torres	Norma Sofia Plazas Mahecha	Rodolfo Andrey Plazas Mahecha

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES		
Código: **POES-LD-15**	Versión: **01**	Fecha: **14/03/2026**

Ítem	**Descripción**
Objetivo	Establecer el procedimiento para la limpieza y desinfección de los ambientes en las áreas de preparación, almacenamiento y servicio de alimentos, con el fin de mantener condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y prevenir la proliferación de microorganismos y plagas.
Alcance	Aplica a las áreas internas del servicio de alimentación tales como cocina, comedor, áreas de almacenamiento y zonas de preparación de alimentos en las sedes educativas donde la Corporación CONADE desarrolla la operación del Programa de Alimentación Escolar en modalidad preparada en sitio en el municipio de Maní, Casanare.
Frecuencia	Diaria al finalizar la jornada y cada vez que se considere necesario durante la operación.
Responsable ejecución	Manipulador de alimentos
Supervisión	Coordinador General

Elementos e insumos	Atomizador, paños limpios, detergente biodegradable, agua potable, hipoclorito de sodio al 5.25 %, guantes de aseo.
Producto desinfectante	Hipoclorito de sodio al 5.25 %
Dosificación	Preparar solución desinfectante utilizando 2 ml de hipoclorito por cada litro de agua potable.
Registro asociado	Formato de control de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTO

Paso	Actividad	Descripción / Observaciones
1	Preparación del área	Retirar residuos visibles, restos de alimentos y basura presentes en el área.
2	Ventilación	Permitir la ventilación natural del área antes de iniciar el proceso de desinfección.
3	Preparar solución detergente	Preparar solución detergente en agua potable según las indicaciones del fabricante.
4	Limpieza de superficies	Limpiar las superficies del área utilizando paño limpio impregnado con solución detergente.
5	Retiro de detergente	Retirar el detergente con paño húmedo limpio.
6	Preparar solución desinfectante	Preparar solución de hipoclorito de sodio al 5.25 % según la dosificación establecida.
7	Aplicación del desinfectante	Aplicar la solución desinfectante mediante aspersión o con paño limpio en las superficies del área.
8	Tiempo de contacto	Dejar actuar la solución desinfectante entre 5 y 10 minutos.
9	Secado	Permitir el secado natural de las superficies tratadas.
10	Organización del área	Organizar nuevamente los equipos y utensilios en sus lugares correspondientes.
11	Limpieza de implementos	Lavar y desinfectar los utensilios utilizados durante el proceso de limpieza.
12	Registro y verificación	Registrar la actividad realizada en el formato correspondiente y verificar su cumplimiento por el personal delegado por el operador.

Elaboró	Revisó	Aprobó
Cecilia Torres	Norma Sofia Plazas Mahecha	Rodolfo Andrey Plazas Mahecha

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS EXTERNAS		
Código: **POES-LD-16**	Versión: **01**	Fecha: **14/03/2026**

Ítem	Descripción
Objetivo	Garantizar que las áreas externas cercanas al servicio de alimentación se mantengan limpias y libres de residuos que puedan generar contaminación o presencia de plagas.
Alcance	Aplica a patios, accesos, zonas cercanas al área de cocina y comedor del Programa de Alimentación Escolar operado por la Corporación CONADE en el municipio de Maní, Casanare.
Frecuencia	Diaria o cada vez que se evidencie acumulación de residuos.
Responsable ejecución	Manipulador de alimentos
Supervisión	Coordinador General
Elementos e insumos	Escoba, recogedor, balde, cepillo, detergente, agua potable, hipoclorito de sodio al 5.25 %, guantes de aseo.
Producto desinfectante	Hipoclorito de sodio al 5.25 %
Dosificación	Preparar solución desinfectante utilizando 2 ml de hipoclorito por cada litro de agua potable.
Registro asociado	Formato de control de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTO

Paso	Actividad	Descripción / Observaciones
1	Barrido	Barrer el área para retirar polvo, hojas y residuos sólidos.
2	Recolección	Recoger los residuos y depositarlos en los recipientes correspondientes.
3	Preparar solución detergente	Preparar solución detergente en agua potable.
4	Lavado	Aplicar la solución detergente en el área externa cuando sea necesario.
5	Restregado	Frotar las superficies con cepillo para remover suciedad adherida.
6	Enjuague	Enjuagar con abundante agua potable.
7	Preparar solución desinfectante	Preparar solución desinfectante según dosificación establecida.
8	Desinfección	Aplicar la solución desinfectante en el área tratada.

9	Tiempo de contacto	Dejar actuar entre 5 y 10 minutos.	
10	Secado	Permitir el secado natural del área.	
11	Organización	Mantener el área libre de residuos.	
12	Registro y verificación	Registrar la actividad realizada en el formato correspondiente.	
Elaboró		**Revisó**	**Aprobó**
Cecilia Torres		Norma Sofia Plazas Mahecha	Rodolfo Andrey Plazas Mahecha

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CUCHILLOS Y TABLAS DE CORTE		
Código: **POES-LD-17**	Versión: **01**	Fecha: **14/03/2026**

Ítem	**Descripción**
Objetivo	Establecer el procedimiento para la limpieza y desinfección de cuchillos y tablas de corte utilizados en la preparación de alimentos, con el fin de evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos.
Alcance	Aplica a todos los cuchillos, tablas de corte y utensilios similares utilizados en la preparación de alimentos dentro de la operación del Programa de Alimentación Escolar en las sedes educativas donde la Corporación CONADE desarrolla la modalidad preparada en sitio en el municipio de Maní, Casanare.
Frecuencia	Antes de iniciar labores, después de cada uso y cada vez que se cambie de tipo de alimento.
Responsable ejecución	Manipulador de alimentos
Supervisión	Coordinador General
Elementos e insumos	Esponja, cepillo, detergente biodegradable, agua potable, hipoclorito de sodio al 5.25 %, guantes de aseo.
Producto desinfectante	Hipoclorito de sodio al 5.25 %
Dosificación	Preparar solución desinfectante utilizando 2 ml de hipoclorito por cada litro de agua potable.
Registro asociado	Formato de control de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTO

Paso	Actividad	Descripción / Observaciones
1	Retiro de residuos	Eliminar restos de alimentos presentes en cuchillos y tablas.
2	Preparar solución detergente	Preparar detergente en agua potable según ficha técnica.
3	Lavado	Aplicar detergente con esponja o cepillo sobre toda la superficie.
4	Restregado	Frotar especialmente en ranuras o zonas con residuos.
5	Enjuague	Enjuagar con abundante agua potable.
6	Preparar solución desinfectante	Preparar solución de hipoclorito según dosificación establecida.
7	Desinfección	Aplicar la solución desinfectante por aspersión o inmersión.
8	Tiempo de contacto	Dejar actuar entre 5 y 10 minutos.
9	Secado	Permitir secado natural.
10	Almacenamiento	Ubicar los utensilios en superficies limpias y protegidas.

Elaboró	Revisó	Aprobó
Cecilia Torres	Norma Sofia Plazas Mahecha	Rodolfo Andrey Plazas Mahecha

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)		
Código: **POES-LD-18**	Versión: **01**	Fecha: **14/03/2026**

Ítem	Descripción
Objetivo	Establecer el procedimiento para la limpieza y desinfección de los elementos de protección personal utilizados por el manipulador de alimentos, con el fin de mantener condiciones higiénicas adecuadas durante la manipulación de alimentos.
Alcance	Aplica a botas, delantales, guantes, gafas y demás elementos de protección personal utilizados en la operación del Programa de Alimentación Escolar.
Frecuencia	Diaria al finalizar la jornada laboral o cuando se evidencie suciedad.

Responsable ejecución	Manipulador de alimentos
Supervisión	Coordinador General
Elementos e insumos	Agua potable, detergente biodegradable, paños limpios, hipoclorito de sodio al 5.25 %, guantes.
Producto desinfectante	Hipoclorito de sodio al 5.25 %
Dosificación	Preparar solución desinfectante utilizando 2 ml de hipoclorito por cada litro de agua potable.
Registro asociado	Formato de control de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTO

Paso	Actividad	Descripción / Observaciones
1	Preparación	Retirar los EPP utilizados durante la jornada.
2	Lavado inicial	Lavar con agua potable para retirar suciedad visible.
3	Preparar solución detergente	Preparar detergente según indicaciones del fabricante.
4	Lavado	Aplicar detergente con paño o cepillo.
5	Enjuague	Enjuagar con abundante agua potable.
6	Preparar solución desinfectante	Preparar solución de hipoclorito según dosificación establecida.
7	Desinfección	Aplicar solución desinfectante sobre los EPP.
8	Tiempo de contacto	Dejar actuar entre 5 y 10 minutos.
9	Secado	Permitir secado natural.
10	Almacenamiento	Guardar en área limpia destinada para dotación.

Elaboró	Revisó	Aprobó
Cecilia Torres	Norma Sofia Plazas Mahecha	Rodolfo Andrey Plazas Mahecha

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DESINFECTANTES		
Código: **POES-LD-19**	Versión: **01**	Fecha: **14/03/2026**

Ítem	Descripción
Objetivo	Establecer el procedimiento para la correcta preparación de soluciones desinfectantes a base de hipoclorito de sodio utilizadas en las actividades de limpieza y desinfección dentro

29

	de las unidades de servicio del Programa de Alimentación Escolar.
Alcance	Aplica a todo el personal manipulador de alimentos encargado de realizar las actividades de limpieza y desinfección en las sedes educativas donde se desarrolla la operación del PAE en el municipio de Maní, Casanare.
Frecuencia	Cada vez que se prepare solución desinfectante para actividades de limpieza y desinfección.
Responsable ejecución	Manipulador de alimentos
Supervisión	Coordinador General
Elementos e insumos	Recipientes plásticos limpios, agua potable, hipoclorito de sodio al 5.25 %, cucharas o medidores, guantes.
Registro asociado	Formato de control de limpieza y desinfección
Objetivo	Establecer el procedimiento para la correcta preparación de soluciones desinfectantes a base de hipoclorito de sodio utilizadas en las actividades de limpieza y desinfección dentro de las unidades de servicio del Programa de Alimentación Escolar.
Alcance	Aplica a todo el personal manipulador de alimentos encargado de realizar las actividades de limpieza y desinfección en las sedes educativas donde se desarrolla la operación del PAE en el municipio de Maní, Casanare.

PROCEDIMIENTO

Paso	Actividad	Descripción / Observaciones
1	Lavado del recipiente	Verificar que el recipiente donde se preparará la solución esté limpio.
2	Adición de agua	Agregar la cantidad requerida de agua potable.
3	Dosificación del desinfectante	Adicionar la cantidad correspondiente de hipoclorito según la concentración requerida.
4	Mezcla	Mezclar suavemente la solución para lograr homogeneidad.
5	Rotulación	Identificar el recipiente con el nombre de la solución y la fecha de preparación.
6	Uso inmediato	Utilizar la solución el mismo día de preparación.
7	Desecho	Desechar la solución sobrante al finalizar la jornada.
8	Registro	Registrar la actividad cuando aplique.

Elaboró	Revisó	Aprobó
Cecilia Torres	Norma Sofia Plazas Mahecha	Rodolfo Andrey Plazas Mahecha

FORMATOS

- CND-F-LD-001 Control Diario De Limpieza Y Desinfección
- CND- INST-LD-001 Tabla De Dosificación De Productos Utilizados En Limpieza Y Desinfección
- CND- INST-LD-002 Instructivo lavado de Manos

Educación | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA MUNICIPAL MANÍ - CASANARE | CONADE

CONTROL DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CND-F-LD-001
Rev 01
14-feb-26

MUNICIPIO: MANI | **MES:** | **AÑO: 2026**

I.E: | **MUNICIPIO:** | **SEDE:**

	AREA:	FREC.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	RESPONSABLE
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																	
	COCINA:																																	
1	Utensilios y menaje	Diario																																
2	Pisos	Diario																																
3	Neveras/ Refrigerador	Diario																																
4	Licuadora	Diario																																
5	Mesas y Mesones	Diario																																
	ALMACENAMIENTO:																																	
6	Canecas Basura	Diario																																
7	Estibas y canastillas	Semanal																																
8	Pisos	Diario																																
9	Estante	semana																																
	COMEDOR:																																	
10	Mesas y sillas	Diario																																
11	Pisos	Diario																																
12	Paredes, ventanas y puertas	Semanal																																
13	Techos (limpieza de telarañas)	Semanal																																
	BAÑO - VESTIER:																																	
14	Instalaciones sanitarias	Diario																																
15	Vestier	Diario																																
	CONTROL DE HIGIENE PERSONAL																																	
16	Uniforme Completo (calzado, cofia, tapabocas)	Diario																																
17	Presentación personal manipuladora (uñas cortes, sin accesorios)	Diario																																

OBSERVACIONES:

Vo.Bo. Coordinador General

Nota: Marcar con una "X" la ejecución de los procedimientos de limpieza, desinfección y recolección de residuos, conforme a la frecuencia establecida. Productos utilizados para L&D: detergente en polvo e hipoclorito de sodio al 5,25%. Higiene personal: C = Cumple; NC = No cumple. Registrar observaciones cuando aplique.

83

Educación	Alimentos para Aprender	ALCALDÍA MUNICIPAL MANÍ - CASANARE	CONADE
TABLA DE DOSIFICACION DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN LIMPIEZA Y DESINFECCION			
CND-F-LD-002	FECHA: 03-03-2026	VERSIÓN 1	PAGINA 1 de 1

TABLA DE DOSIFICACION CON DETERGENTE EN POLVO

PROCESO DE LIMPIEZA			
PRODUCTO	**DOSIFICACIÓN**	**TIEMPO DE CONTACTO.**	**PRODUCTO/AREA A LAVAR.**
DETERGENTE EN POLVO	10gr x 1 litro de agua	Hasta que se retire la suciedad	Canastillas-mesas y mesones.
	15 gr X 1 litro de agua	Hasta que se retire la suciedad	Escobas- traperos y recogedores.
	20 gr X 1 litro de agua	Hasta que se retire la suciedad	Canecas de residuos, pisos, paredes, ventanas, instalaciones sanitarias.

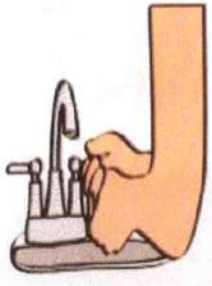
TABLA DE DOSIFICACIÓN CON HIPOCLORITO DE SODIO AL 5,25%

PROCESO DE DESINFECCIÓN				
ELEMENTOS A DESINFECTAR	**CANTIDAD DE AGUA**	**CANTIDAD DE DESINFECTANTE**	**TIEMPO DE ACCIÓN**	**FORMA DE APLICACIÓN**
Alimentos (frutas, verduras)	1 litro	1 ml	3 a 5 min	Inmersión
Utensilios y equipos	1 litro	2 ml – 4 ml	5 a 10 min	Inmersión o por aspersión
Superficies y paredes	1 litro	4ml	10 a 15 min	Directo
Pisos	1 litro	4ml – 6 ml	10 a 15 min	Directo
Baños	1 litro	7 ml – 8 ml	10 a 15 min	Directo o por aspersión
Dotación	1 litro	4 ml	10 a 15 min	Inmersión

Educación Alimentos para Aprender CONADE ALCALDÍA MUNICIPAL MANÍ - CASANARE	**INSTRUCTIVO LAVADO DE MANOS**	CND-F-LD-003 Rev 01 14-feb-26

LIMPIOS Y SANOS, SI LAVAMOS NUESTRAS MANOS

1



Humedezca las manos con agua.

2



Aplique suficiente jabón. Para cubrir toda la superficie de las manos.

3



Frote sus manos palma a palma.

4



Frote circularmente hacia atrás y hacia delante con la yema de los dedos de la derecha para con la izquierda y viceversa.

5



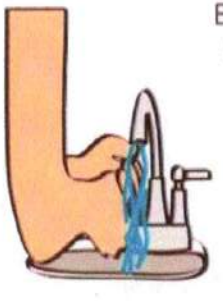
Coloque la mano derecha encima del dorso de la mano izquierda, los dedos y viceversa.

6



Aprete el pulgar izquierdo con la mano derecha, frote circularmente y haga lo mismo en la otra mano.

7



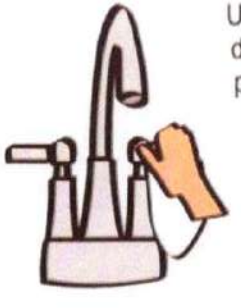
Enjuague con agua desde los dedos hasta la muñeca.

8



Seque las manos con una toalla desechable o secador.

9



Use la toalla desechable para cerrar la llave.

10



Manos limpias protegen nuestra SALUD.

CORPORACIÓN -CONADE

OBJETO: PRESTAR LOS SERVICIOS PARA GARANTIZAR LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MODALIDAD PREPARADA EN SITIO, VIGENCIA 2026, DIRIGIDA A LOS ESTUDIANTES DEL NIVEL PREESCOLAR DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA DEL MUNICIPIO DE MANÍ, CASANARE.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO



MANÍ – CASANARE

2026

1. INTRODUCCIÓN

El siguiente Plan de Saneamiento Básico para el Programas de Alimentación Escolar (PAE) en las instituciones educativas oficiales del municipio de Mani, esta constituido por un conjunto de acciones orientadas a garantizar condiciones higiénico – sanitario adecuadas en la preparación, almacenamiento, distribución y consumo de los alimentos. Con la implementación de este plan se busca proteger la salud de los estudiantes, la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos y asegurar la calidad e inocuidad de los menus suministrados.

2. OBJETIVO

Establecer e implementar el Plan de Saneamiento Básico que permita disminuir los riesgos de contaminación en alimentos a través de mecanismos eficaces aplicando Buenas Prácticas de Manufactura que garanticen la inocuidad del producto y calidad del servicio en las sedes priorizadas del municipio de maní departamento de Casanare, bajo la modalidad de ración preparada en sitio del Programa de Alimentación Escolar PAE.

3. ALCANCE

El presente Plan de Saneamiento Básico aplica para los comedores de las instituciones educativas Luis Enrique Barón Leal Sede Principal y la Institución Educativa Jesús Bernal Pinzón Sede Travesuras Infantiles del municipio de maní donde se ejecuta el programa de alimentación escolar (PAE) bajo la modalidad preparado en sitio y supervisado por la alcaldía.

4. RESPONSABLES

La implementación y cumplimiento del presente Plan de Saneamiento Básico será responsabilidad del personal manipulador de alimentos, personal administrativo, coordinación operativa y demás personal que intervenga en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE.

El diligenciamiento de los formatos, registros y controles establecidos dentro de cada uno de los programas que conforman el presente Plan de Saneamiento Básico será realizado por las manipuladoras de alimentos asignadas en cada sede educativa, conforme a las funciones y responsabilidades establecidas en el anexo técnico y operativo del contrato, teniendo en cuenta la periodicidad y frecuencia definida para cada formato o actividad.

Así mismo, la revisión, verificación y seguimiento de los registros diligenciados estará a cargo del Coordinador General, quien validará el cumplimiento de los

procedimientos establecidos y realizarán seguimiento a las novedades evidenciadas durante la operación.

Todos los formatos deberán mantenerse debidamente diligenciados, legibles, firmados y disponibles como evidencia documental de las actividades ejecutadas dentro del programa.

5. DEFINICIONES

Agua potable: Agua que cumple con los requisitos físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, y que puede ser consumida por la población humana sin representar riesgos para la salud.

Alimento: Es cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano. Los alimentos se clasifican en: Perecederos, semiperecederos y no perecederos.

Alimentos perecederos: Son aquellos que al contacto con el aire se descomponen rápidamente debido a su alto contenido de agua y nutrientes (proteínas, hidratos de carbono y grasas). Por lo tanto, necesitan ser mantenidos en refrigeración o congelación. Estos alimentos representan el máximo riesgo de intoxicaciones alimentarias. Ejemplo: carnes rojas, pescado, pollo, lácteos.

Alimentos semiperecederos: Son los que tienen agua y proteínas en menor cantidad y su descomposición es más lenta. Ejemplo: dulces, pan, galletas.

Alimentos no perecederos: Son aquellos productos que ofrecen bajo riesgo de descomposición al contacto con el aire. Todos ellos han sido sometidos a algún tratamiento tecnológico como: salado, secado, altas temperaturas, etc. Ejemplo azúcar, harinas, fríjol.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Conjunto de principios y prácticas de higiene que deben aplicarse durante la manipulación, preparación, almacenamiento y distribución de alimentos con el fin de garantizar su inocuidad.

Contaminación de alimentos: Presencia de sustancias extrañas, microorganismos patógenos, sustancias químicas o cuerpos físicos en los alimentos, que pueden afectar su inocuidad y representar un riesgo para la salud del consumidor.

Contaminación cruzada: Es el proceso por el cual los microorganismos de un área son trasladados, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que estos microorganismos pueden contaminar alimentos, superficies o ambiente-

Control sanitario: Conjunto de actividades orientadas a verificar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Control de plagas: Conjunto de acciones preventivas y correctivas encaminadas a evitar la presencia y proliferación de vectores como insectos, roedores u otros animales que puedan contaminar los alimentos.

Desinfección: Proceso físico o químico mediante el cual se eliminan o reducen significativamente los microorganismos presentes en superficies, equipos, utensilios o agua.

Desinfectante: Son sustancias químicas (biocidas) que eliminan microorganismos en superficies y utensilios.

Desperdicio: Residuo orgánico generado durante la preparación, manipulación o consumo de alimentos, susceptible de descomposición.

Inocuidad alimentaria: Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con su uso previsto.

Infestación: Es la invasión y multiplicación de organismos parásitos (generalmente macroscópicos, como insectos o gusanos) en un ser vivo, hospedador o en un producto.

Limpieza: Proceso mediante el cual se elimina la suciedad visible, restos de alimentos, grasa o polvo presentes en superficies, equipos o utensilios.

Materia Prima: Es cualquier material o recurso natural extraído en su estado puro o semi-puro que se transforma, mediante procesos industriales, en bienes de consumo, insumos o energía.

Microorganismos: Organismos microscópicos como bacterias, virus, hongos o levaduras que pueden encontrarse en los alimentos, el agua o las superficies.

Operador PAE: Es la persona natural o jurídica contratada por alcaldías o gobernaciones para ejecutar el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en instituciones educativas.

Plaga: Organismo vivo que puede causar daños a los alimentos, a las instalaciones o representar riesgos para la salud humana, como roedores, insectos o aves.

Permiso Sanitario: Es una autorización obligatoria emitida por el INVIMA para la comercialización de alimentos de mediano riesgo.

Registro: Es un documento o soporte (físico o digital) utilizado para recopilar, organizar y dejar constancia de datos, hechos o transacciones específicas. Sirve como evidencia, control o historial de procesos.

Residuo sólido: Se centra en la segregación, aprovechamiento de orgánicos y reducción de desperdicios.

Residuo Liquido: Se enfoca en la correcta disposición de aceites de cocina usados y aguas residuales generadas durante la preparación de alimentos.

Sanitario: El componente sanitario/inocuidad asegura que los alimentos sean seguros, higiénicos y cumplan normas de calidad.

Separación en la fuente: Proceso mediante el cual los residuos sólidos se clasifican en el lugar donde se generan, con el fin de facilitar su manejo, aprovechamiento o disposición final.

Suciedad: Materia orgánica o inorgánica presente en superficies, equipos o utensilios que puede servir como medio de crecimiento para microorganismos.

Vector: Organismo que puede transmitir microorganismos patógenos desde una fuente de contaminación hacia los alimentos o hacia las personas.

6. MARCO TEORICO

En la actualidad, los procesos relacionados con la manipulación y preparación de alimentos requieren el cumplimiento de estrictas condiciones higiénico–sanitarias que permitan garantizar la inocuidad de los productos destinados al consumo humano. En este contexto, los Planes de Saneamiento Básico se han convertido en

una herramienta fundamental para la gestión de la calidad sanitaria en establecimientos donde se preparan, procesan o distribuyen alimentos.

La implementación de estos planes permite establecer procedimientos organizados orientados a prevenir la contaminación de los alimentos, reducir riesgos sanitarios y mantener condiciones adecuadas de higiene en las áreas donde se desarrollan las actividades relacionadas con la manipulación de alimentos. De esta manera, se contribuye no solo al cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, sino también al fortalecimiento de la confianza de los usuarios frente a la calidad del servicio prestado.

En el caso del Programa de Alimentación Escolar (PAE), la implementación de medidas de saneamiento adquiere una relevancia especial, dado que el servicio está dirigido a la población estudiantil, considerada un grupo prioritario en materia de salud pública. Por esta razón, las instituciones y entidades responsables de la operación del programa deben garantizar que los alimentos suministrados cumplan con las condiciones de higiene, calidad e inocuidad establecidas en la normativa sanitaria colombiana.

En este sentido, la Corporación CONADE, en calidad de operador del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Maní, Casanare, implementa el presente Plan de Saneamiento Básico como una herramienta de gestión sanitaria que permite orientar las actividades de control, prevención y monitoreo de los factores que pueden afectar la inocuidad de los alimentos durante su preparación y distribución en las sedes educativas donde se desarrolla el programa.

7. MARCO NORMATIVO

El presente Plan de Saneamiento Básico se fundamenta en el cumplimiento de la normatividad sanitaria y ambiental vigente en Colombia relacionada con la manipulación de alimentos, la inocuidad alimentaria, el control sanitario de establecimientos donde se preparan alimentos y la gestión de residuos.

Las disposiciones legales que soportan la implementación del presente plan establecen los lineamientos técnicos y sanitarios necesarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar.

A continuación, se presentan algunas de las principales normas que regulan los aspectos relacionados con el saneamiento básico y la manipulación de alimentos en Colombia.

NORMATIVIDAD	DESCRIPCIÓN	FECHA
Ley 9 de 1979	Código Sanitario Nacional, por medio del cual se establecen las normas generales para preservar, restaurar y mejorar las condiciones sanitarias relacionadas con la salud humana.	24 de enero de 1979
Decreto 745 de 1998	Normas de Calidad exigidas por el Ministerio de Salud	10 de marzo de 1998
Resolución 5109 de 2005	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas para consumo humano.	29 de diciembre de 2005
NTC 5465 de 2006	Requisitos para el rotulado o etiquetado de productos de aseo y limpieza.	2006
Resolución 2115 de 2007	Establece las características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.	22 de junio de 2007
GTC 24 de 2009	Guia para la separación en la fuente.	2009
Norma Técnica Colombiana GTC 24	Proporciona lineamientos para la correcta separación de residuos sólidos en la fuente, contribuyendo a su adecuado manejo ambiental.	20 de mayo de 2009
Resolución 2674 de 2013	Reglamenta las condiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos donde se fabriquen, procesen, preparen, almacenen, transporten y expendan alimentos para consumo humano, así como los requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).	22 de julio de 2013
Resolución 719 de 2015	Clasificación de alimentos para consumo humano según riesgo en salud pública.	2015
Resolución 2184 de 2019	Establece el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente a nivel nacional.	26 de diciembre de 2019
Lineamientos Técnicos del Programa de Alimentación Escolar – PAE	Establecen las condiciones técnicas, operativas y sanitarias para la implementación y funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en Colombia.	Vigentes

El cumplimiento de estas disposiciones permite establecer las condiciones necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos preparados y suministrados dentro del Programa de Alimentación Escolar, así como el adecuado manejo sanitario de las instalaciones, equipos y utensilios utilizados durante el proceso de manipulación de alimentos.

La Corporación CONADE, en su calidad de operador del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Maní, Casanare, adopta las disposiciones contenidas en la normativa anteriormente mencionada como fundamento para la implementación del presente Plan de Saneamiento Básico, garantizando el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para la prestación del servicio de alimentación escolar bajo la supervisión de la alcaldía de Mani.

8. DESARROLLO DEL PLAN DE SANEAMIENTO

El Plan de Saneamiento Básico corresponde a un conjunto de programas, procedimientos y actividades orientadas a garantizar condiciones adecuadas de higiene y control sanitario en los establecimientos donde se manipulan alimentos.
Su propósito principal es prevenir la contaminación biológica, física y química de los alimentos mediante la implementación de medidas de limpieza, desinfección, control de plagas, manejo de residuos y control de la calidad del agua utilizada en los procesos de preparación de alimentos.
El plan de saneamiento básico que establece CONADE es para ejecutarlo con el propósito de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos, promover seguridad y una adecuada aplicación de agentes en la limpieza, desinfección, control, prevención y eliminación de contaminación por microorganismos, el plan de saneamiento Básico incluye los siguientes programas:

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

9. BIBLIOGRAFIA

- Resolución 2674 de 2013 (Ministerio de Salud): Es la norma principal. El Capítulo VI establece los requisitos sanitarios para el plan de saneamiento en establecimientos que procesan o expenden alimentos, incluyendo comedores escolares.

- Lineamientos Técnicos-Administrativos del PAE (UApA): Documentos vigentes emitidos por la UApA, particularmente los que regulan la operación segura y la gestión de riesgos en sedes educativas.

- Ley 9 de 1979 (Código Sanitario Nacional): Base legal para la prevención y control de agentes físicos, químicos y biológicos.

- Resolución 2674 de 2013, el Ministerio de Salud de Colombia establece los requisitos sanitarios obligatorios para la fabricación, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas. Regula las buenas prácticas de manufactura (BPM) y los registros sanitarios para garantizar la inocuidad.

CORPORACIÓN -CONADE

OBJETO: PRESTAR LOS SERVICIOS PARA GARANTIZAR LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MODALIDAD PREPARADA EN SITIO, VIGENCIA 2026, DIRIGIDA A LOS ESTUDIANTES DEL NIVEL PREESCOLAR DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA DEL MUNICIPIO DE MANÍ, CASANARE.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



MANÍ – CASANARE

2026

1. INTRODUCCIÓN

El plan de Limpieza y desinfección que se implementara en las instituciones oficiales del municipio de maní esta diseñado como un componente fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados a los estudiantes, la aplicación del programa permite que CONADE establezca procedimientos sistemáticos orientados a eliminar suciedad visible, eliminar microorganismos y prevenir la contaminación en las diferentes áreas, utensilios y superficies que intervienen en la preparación y prestación del servicio.

2. OBJETIVO GENERAL

Establecer los lineamientos y procedimientos para la correcta ejecución de las actividades de limpieza y desinfección en las áreas, equipos, utensilios, menaje y superficies utilizadas en la preparación de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la sede Principal de la Institución Educativa Luis Enrique Barón Leal y Sede Travesuras Infantiles de la Institución Educativa Jesús Bernal Pinzón del municipio de maní, con el fin de garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas que prevengan la contaminación de los alimentos y protejan la salud de los estudiantes del programa.

3. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Garantizar la eliminación de suciedad y la reducción de microorganismos que pueda contaminar los alimentos.
- Establecer procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección para todas las áreas, equipos, utensilios y superficies de los comedores escolares.
- Definir la frecuencia y los responsables de las actividades de limpieza y desinfección.
- Utilizar adecuadamente los productos de limpieza y desinfección.
- Prevenir la contaminación cruzada durante el proceso.
- Implementar registros y controles que permitan verificar y hacer seguimiento.
- Mantener condiciones higiénicos sanitarias ópticas que protejan la salud de los estudiantes.
- Promover una cultura de orden y aseo en los comedores escolares.

4. ALCANCE

Aplica todo el personal, equipos, menaje, materias primas, áreas y superficies de los restaurantes escolares de la modalidad ración preparada en sitio del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

5. RESPONSABLE

Los responsables del programa son todo el personal tanto administrativo como operativo supervisión y coordinación general que intervienen en la preparación de alimentos.

6. DEFINICIONES:

- **Agua:** Aquella que cumple con las normas de calidad prescritas en la norma de agua de consumo o el agua que está aprobada para beber por el estado o la autoridad local competente.
- **Acciones Correctivas:** Cualquier tipo de acción que deba ser tomada cuando el resultado del monitoreo o vigilancia de un punto de control crítico esté por fuera de los límites establecidos.
- **Aspersión:** Aplicación de la solución desinfectante por medio de presión, ya sea con bombas aspersores, atomizadores u otros que la esparcen en forma de gotas o rocío directamente a las superficies o alimentos

- **Contaminación**: Transmisión directa o indirecta de contaminantes químicos, físicos o biológicos, o de materiales o sustancias objetables a productos alimenticios
- **Contaminación cruzada:** Significa la adopción de microorganismos de un alimento, una superficie o de cualquier otro medio a un alimento.
- **Desinfectar***:* Controlar o reducir los microorganismos para asegurar los niveles de calidad requeridos
- **Desinfectante:** Agente químico capaz de reducir, a niveles insignificantes de tasa de patógenos y demás microorganismos.
- **Detergente:** Sustancia que limpia, separando la materia orgánica (suciedad) adherida a las superficies durante un proceso de elaboración de un alimento mediante disolución emulsión o simplemente dispersa con agua.
- **Limpieza:** Eliminación de suciedad visible como: restos de alimentos, grasa o suciedad de manera general presente en instalaciones, equipos, personal y alimentos.
- **Microorganismo:** Llamados también microbios o gérmenes, son seres vivos que no pueden ser observados a simple vista; para verlos se requiere de un microscopio.

- **POES:** Corresponden a los procedimientos de higiene a realizar en las superficies que tienen posibilidad de tener contacto con el alimento, en estos documentos están descritas las actividades de limpieza y desinfección, incluyendo los productos por utilizar y las frecuencias con que se deben realizar dichos procedimientos.

7. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

El programa de limpieza y desinfección define las actividades, métodos y controles necesarios para garantizar la adecuada higiene de las instalaciones y elementos utilizados en la manipulación de alimentos dentro de los comedores escolares donde se presta el servicio del Programa de Alimentación Escolar PAE.

Para su correcta implementación se contemplan los siguientes aspectos:

7.1 ¿Qué se limpia y desinfecta?

Se identifican todos los elementos y áreas que requieren actividades de limpieza y desinfección en los comedores escolares, tales como:

- ✓ Áreas de preparación de alimentos.
- ✓ Superficies de trabajo
- ✓ Equipos de cocina
- ✓ Utensilios y menaje
- ✓ Recipientes de almacenamiento
- ✓ Contenedores de residuos
- ✓ Pisos, paredes y techos
- ✓ Equipos de refrigeración y congelación
- ✓ Implementos de limpieza

7.2 ¿Cómo se realiza la limpieza y desinfección?

Se establecen procedimientos estandarizados que incluyen:

- ✓ Productos utilizados
- ✓ Concentración de las soluciones detergentes y desinfectantes
- ✓ Métodos de aplicación
- ✓ Tiempos de contacto
- ✓ Materiales y equipos necesarios para cada actividad

7.3 ¿Quién realiza las actividades?

Las actividades de limpieza y desinfección son realizadas principalmente por el personal manipulador de alimentos responsable de la preparación de los alimentos.

7.4 ¿Cuándo se realizan las actividades?
Las actividades de limpieza y desinfección se realizan con diferentes frecuencias dependiendo del área o elemento a limpiar, tales como:

- Antes del inicio de la jornada
- Durante la operación cuando sea necesario
- Después de cada uso de equipos o utensilios
- Al finalizar la jornada laboral
- Según la frecuencia establecida en los procedimientos operativos estandarizados

8. CONSIDERACIONES GENERALES DEL PROGRAMA

Para garantizar la eficacia del programa de limpieza y desinfección se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- ✓ El personal manipulador de alimentos encargado de realizar las actividades de limpieza y desinfección deberá estar debidamente capacitado en los procedimientos establecidos para cada área de trabajo.
- ✓ Los productos de limpieza y desinfección utilizados deberán ser apropiados para la industria de alimentos.
- ✓ Los productos químicos utilizados no deberán impartir olores, sabores o residuos que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos.
- ✓ Los detergentes y desinfectantes deberán almacenarse en un lugar específico destinado para tal fin, separado de las áreas de preparación de alimentos y debidamente identificado.
- ✓ Todos los productos de limpieza y desinfección deberán mantenerse rotulados en sus respectivos recipientes y no deberán almacenarse en envases utilizados para alimentos o bebidas.
- ✓ Los equipos y utensilios que se desmonten para su limpieza deberán colocarse sobre superficies limpias y nunca directamente sobre el piso.
- ✓ Los implementos de limpieza tales como escobas, cepillos y traperos deberán mantenerse limpios y almacenarse en un lugar destinado para tal fin.
- ✓ Los implementos de limpieza deberán ser de uso exclusivo para las áreas a las que han sido asignados, evitando su utilización en diferentes zonas que puedan generar contaminación cruzada.
- ✓ Las soluciones desinfectantes deberán prepararse en las concentraciones recomendadas y utilizarse dentro del tiempo indicado para garantizar su eficacia.

9. FACTORES QUE AFECTAN LA EFICACIA DE LA DESINFECCIÓN:

La efectividad de los procesos de desinfección puede verse afectada por diferentes factores, entre los cuales se encuentran:

- ✓ **Suciedad presente en las superficies**
  La presencia de materia orgánica como restos de alimentos, grasas o polvo reduce significativamente la acción de los desinfectantes químicos.
- ✓ **Temperatura**
  Las soluciones desinfectantes generalmente presentan mayor eficacia a temperaturas moderadas. Temperaturas muy bajas pueden disminuir su capacidad de acción.
- ✓ **Tiempo de contacto**
  Los desinfectantes requieren un tiempo mínimo de contacto con la superficie para eliminar o reducir la carga microbiana.
- ✓ **Concentración de la solución**
  La concentración del desinfectante debe prepararse de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.
- ✓ **Estabilidad de la solución**
  Las soluciones desinfectantes deben prepararse en el momento de su uso o con poca antelación para evitar la pérdida de su capacidad desinfectante.

10. PRODUCTOS QUIMICOS:

Para el desarrollo de las actividades de limpieza y desinfección se emplearán productos autorizados para uso en la industria de alimentos.

Entre los productos utilizados se encuentran:

- ✓ Jabón lavaloza: Utilizado para el lavado de utensilios, menaje y equipos de cocina.
- ✓ Detergente en polvo biodegradable: Utilizado para la limpieza general de áreas, pisos y superficies.
- ✓ Jabón antibacterial líquido: Utilizado para el lavado de manos del personal manipulador de alimentos.
- ✓ Hipoclorito de sodio AL 5,25%: Utilizado como agente desinfectante en superficies, utensilios y áreas de preparación de alimentos.

11. PROCEDIMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

11.1 ESTADO DE SALUD.

El personal que ingrese a realizar las labores de manipulador de alimentos en el programa, debe cumplir con los siguientes requisitos.

1. Contar con certificación médica, en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos.
2. Los exámenes médicos deben ser tomados en el centro de salud más cercano de cada municipio.
3. En caso de que el empleado presente algún padecimiento respiratorio (resfriado, sinusitis, amigdalitis, alteraciones bronquiales, entre otras) y padecimientos intestinales como la diarrea o vómitos, deberá informarlo al **Coordinador General**.
4. Ninguna persona que sufra de heridas o lesiones deberá seguir manipulando productos ni superficies en contacto con los alimentos mientras la herida no haya sido completamente protegida mediante vendajes impermeables.

11.2 DOTACIÓN

La dotación del personal manipulador de alimentos consta de los siguientes elementos.

1. Camisa anti fluidos color blanco; sin cierres, sin bolsillos, sin broches, sin cremalleras.
2. Pantalón anti fluidos color blanco, sin cierres, sin bolsillos, sin broches, sin cremalleras.
3. Delantal anti fluidos color blanco.
4. Cofia color blanco.
5. Tapabocas color blanco.
6. Zapato blanco cerrado antideslizante.

El personal manipulador de alimentos, deberá llevar diariamente a la unidad de servicio su dotación completa, Además, el personal no deberá usar la dotación suministrada fuera de los restaurantes escolares, de igual manera tampoco podrá usar las prendas particulares dentro de las unidades de servicio.

11.3 PRACTICAS HIGIÉNICAS

El personal manipulador de alimentos, deberá conservar una estricta limpieza e higiene personal, y deberá aplicar en sus labores las Buenas Prácticas Higiénicas, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con este.

1. Las uñas deberán usarse cortas, limpias y sin esmalte
2. Las barbas y / o pelo facial largo, quedan estrictamente prohibidos para el personal.
3. No usar cremas, perfumes u otro elemento que pueda transmitir olores a los alimentos.
4. No comer, estornudar, o toser dentro de las áreas del comedor escolar.
5. No rascarse la cabeza, nariz u otra parte del cuerpo dentro de las áreas del comedor escolar.
6. Se encuentra rotundamente prohibido el uso de maquillaje.
7. Se Prohíbe totalmente el uso de aretes, cadenas, anillos u otra alaja que pueda ser fuente de contaminación del alimento o causal de accidente.

12. PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION EN LA OPERACIÓN:

- Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra suave.
- Trapero redondo en microfibra, absorbente, con cabo de madera.
- Cepillo largo cerdas duras con mango de madera para limpieza de pisos.
- Recogedor de basura platico.
- Cepillo sanitario con base.
- Esponja de fibra abrasiva multiusos.
- Esponja espiral en acero para lavado de ollas.
- Esponjillón brilla ollas.
- Jabón lavaloza en crema.
- Desengrasante líquido.
- Desinfectante líquido.
- Detergente en polvo.
- Jabón antibacterial líquido.
- Toallas de cocina absorbente,
- Tapabocas desechables tipo quirúrgicos.
- Guantes de nitrilo.
- Guantes de caucho.

- Gorros desechables.
- Bolsas de basura de 70 x 90 cms.

13. PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS.

Todo el personal manipulador de alimentos que labore en los comedores escolares, deberá ejecutar el lavado de manos con la siguiente frecuencia.

1. Diariamente, al inicio de labores.
2. Siempre que exista una situación o cambio de actividad.
3. Después de prácticas antihigiénicas como utilizar el baño, luego de rascarse la cabeza, tocarse el pelo, la cara, la nariz, de estornudar o toser.

Imagen 1. Pasos para lavado de Manos.



Fuente: Diseño Comunicaciones Unisalud

14. DOCUMENTOS Y REGISTROS MÍNIMOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Anexo: Instructivo de lavado de manos
Anexo: POES

FICHAS TECNICAS: PRODUCTOS DE ASEO Y DESINFECCION

LIMPIA HOGAR AP			
FDS Hipoclorito de sodio 5.25%	Fecha de emisión ENERO 2026	Fecha de versión ENERO 2026	Versión 05

FICHA DE SEGURIDAD

CLOROX 5.25% A BASE DE HIPOCLORITO DE SODIO

SECCION 1: Identificación.

1.1 Nombre de la sustancia: Clorox blanqueador al 5.25% a base de Hipoclorito de sodio.

Fórmula química: NaClO . Masa molar: 74,455 g/mol.

- Sinónimos: Agua de javea, cloro líquido, agua de labarraque, soda clorada, clorax, chloros, chloro, clorox 5.25%, deosan, javex, klorocin, parozone, purinB.
- Usos recomendados: Blanqueador, bactericida, virucida, oxidante, análisis de amonio, diseñado exclusivamente para eliminar virus y bacterias en superficies inhertes y telas APTO PARA USO HOSPITALARIO.

1.2 Detalles del fabricante:

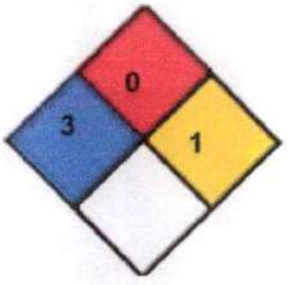
Nombre: LIMPIA HOGAR AP.
NIT: 74862309-8
Dirección: Calle 11 # 21-20
Ciudad: Yopal Casanare
Teléfono: 3202702505
Email: limpiahogarap@gmail.com
LOTE: LTDI9697
F.V: 01- 2029

SECCION 2: Identificación de peligros.

Información pertinente a los peligros para el hombre y el ambiente: Irritante y corrosivo. Produce sensibilización cutánea. Considerado mutagénico. Tóxico para los pulmones, membranas mucosas, piel y ojos. La sustancia es tóxica para los organismos acuáticos.

Sistemas de clasificación:

NFPA(escala 0-4):



HMIS: (escala 0-4)

SALUD	3
INFLAMABILIDAD	0
REACTIVIDAD	1

2.2 Elementos de la etiqueta.

Palabra de señal: ¡PELIGRO!

Pictogramas:



Indicaciones de peligro:

H314 Provoca graves quemaduras en la piel y lesiones oculares graves

H400 Muy tóxico para los organismos acuáticos

Consejo(s) de prudencia:

P273 Evitar su liberación al medio ambiente.

P280 Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección.

P305 + P351 + P338 en caso de contacto con los ojos: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto, si lleva y resulta fácil. Seguir aclarando.

H225: Líquido y vapores muy inflamables.

H319: Provoca irritación ocular grave.

H336: Puede provocar somnolencia o vértigo.

P310 En caso de exposición manifiesta o presunta: Llamar inmediatamente a un centro de toxicología o a un médico. (Ver capítulo de Primeros Auxilios)

LIMPIA HOGAR AP			
FDS Hipoclorito de sodio 5.25%	Fecha de emisión ENERO 2026	Fecha de versión ENERO 2026	Versión 05

Consejos Adicionales:

- No manipular antes de haber leído y comprendido todas las precauciones de Seguridad
- Manipular el producto con Guantes de caucho y lentes de seguridad.
  Dependiendo de la tarea, condiciones y exposición concreta use protección corporal resistente a químicos y mascarilla con filtros para gases ácidos
- No reemplace los envases vacíos para almacenar alimentos. Enjugue y Destruya. - NO MEZCLAR CON PRODUCTOS ÁCIDOS O AMONIACALES. ¡GENERA GASES TÓXICOS!
- Almacenar y manipular en lugar con buena ventilación, fresco y protegido del sol y alejado de alimentos, radicación solar y fuentes generadoras de calor.
- Mantenga fuera del alcance de los niños y alejado de animales domésticos

¡CORROSIVO!
El contacto con productos ácidos o amoniacales libera gas de cloro tóxico. Causa quemaduras en la piel, ojos, tracto respiratorio y membranas mucosas. Dañino o fatal si se ingiere. Puede provocar sensibilización por contacto con la piel. Tóxico para organismos acuáticos. Para una información con mayor detalle lea toda la Hoja de Seguridad.

EFECTOS AGUDOS: El Hipoclorito de Sodio en estado natural es una sal inestable, por esta razón se comercializa como solución en agua. Las rutas más importantes de exposición son la ingestión, el contacto directo con la piel, ojos y la inhalación de vapores. Su severidad depende de la concentración y del tiempo de exposición. Vías de exposición: contacto con los ojos, inhalación, contacto con la piel e ingestión. Inhalación: La inhalación de vapores o rocío causa irritación del sistema respiratorio, produciendo dolor y tos. Si se mezcla con ácidos, las soluciones de hipoclorito pueden liberar grandes cantidades de gas de cloro. Este gas puede causar irritación severa de nariz y garganta. La exposición a niveles elevados de gas de cloro puede dar como resultado un daño pulmonar severo o la muerte.
Contacto con la piel: ¡CORROSIVO! Las soluciones de hipoclorito de sodio pueden causar irritación en la piel. El contacto de forma directa, de manera frecuente con el producto puede causar destrucción de la dermis con dificultad para su regeneración dermatitis.
Contacto con los ojos: ¡EXTREMADAMENTE CORROSIVO! Puede causar quemaduras severas y daños en los ojos, lo cual puede resultar en ceguera permanente, dependiendo de la concentración y del tiempo de exposición.
Ingestión: Puede causar irritación y dolor, inflamación y corrosión de las membranas mucosas, boca y estómago, vómito y edema de la faringe y laringe; puede ocurrir una disminución de la presión sanguínea, delirio, coma, y en casos severos hasta la muerte. Puede causar perforación del esófago y del estómago.

Condiciones médicas existentes que posiblemente se agraven por la exposición: La irritación de la piel puede agravarse en personas con lesiones existentes en la piel. Respirar los vapores o rocíos puede agravar el asma agudo o crónico y las enfermedades pulmonares crónicas, como el enfisema y la bronquitis.
Información sobre irritación:
Ojos: Una gota de una solución al 13% causa un inmediato y fuerte dolor. Si no es rápidamente lavado con agua, causa sangrado, irritación e inflamación del tejido blando (conjuntiva) y daño con inflamación de la córnea. En algunas oportunidades después de dos o tres semanas se presenta curación con una leve (o no presente) cicatrización de la córnea. En los ojos de un conejo una solución al 12% causo daños totales
Piel: Una solución al 3.5% de Hipoclorito de Sodio aplicado a la piel de un conejo por 15 a 30 min causó daños severos al a piel.
EFECTOS CRÓNICOS: El contacto prolongado o repetido de la piel con soluciones tan diluidas como un 4 a 6% de hipoclorito de sodio puede provocar una dermatitis alérgica al contacto. Los síntomas incluyen eczema crónico que produce comezón. La gente sensibilizada puede reaccionar a soluciones muy diluidas (0.04-0.06% NaOCl) en contacto con la piel. Riesgo de ulceración de la piel. La inhalación repetida puede causar irritación de la garganta con dolor, sangrado de la nariz, bronquitis crónica o neumonitis química
Carcinogenicidad: El hipoclorito de sodio no está clasificado como carcinógeno en la ACGIH (Conferencia americana de higienistas industriales gubernamentales) o la IARC (Agencia internacional de investigación sobre el cáncer), no está regulado como carcinógeno por OSHA (Administración de seguridad y salud ocupacional) y NO está enlistado como carcinógeno por el NTP (Programa Nacional de Toxicología).

SECCION 3: Composición/ Identificación de componentes.

Este producto es una mezcla de:

Materia Prima	N° CAS	% En Peso
Hipoclorito de Sodio	7681 – 52 - 9	15% PM:N/A
Hidróxido de Sodio	1310 – 73 – 2	1% PM: 2mg/m3

SECCION 4: Medidas de primeros auxilios.

4.1 Descripción de las medidas de primeros auxilios

General: Si no se siente bien busque atención médica (si es posible muestre la Hoja de Seguridad).
Sustancia corrosiva a los tejidos por contacto, inhalación o ingestión.
Inhalación: Llevar al aire libre. Proporcione respiración artificial SOLAMENTE si la respiración ha cesado. No utilice el método de boca a boca si la victima ingirió o inhaló la sustancia: induzca la respiración artificial con ayuda de un instrumento respiratorio médico adecuado. Proporcione
Resucitación Cardiopulmonar (RCP) solamente si no hay pulso ni respiración. Busque atención médica INMEDIATAMENTE.

Contacto con la piel: Inmediatamente enjuague la piel con una corriente de agua durante un mínimo de 15 a 20 minutos. Quite la ropa contaminada, joyas y zapatos bajo el agua. Si persiste la irritación, repita el enjuague. Para quemaduras consiga atención médica. Deseche la ropa y los zapatos altamente contaminados de forma que limite una mayor exposición. De lo contrario, lave la ropa por separado antes de volver a utilizarla.
Contacto con los ojos: Enjuague los ojos inmediatamente con agua por un mínimo de 15 minutos.
Mantenga los párpados abiertos durante el enjuague. Si persiste la irritación, repita el enjuague. Busque atención médica INMEDIATAMENTE. No transporte a la víctima hasta que el periodo de enju
ague recomendado haya terminado, a menos que pueda continuar el enjuague durante el transporte.
Ingestión: NO INDUZCA AL VÓMITO. Si la victima está alerta y no está convulsionando, enjuáguele la boca y proporciónele tanta agua como sea posible para diluir el producto. Si ocurre un vómito espontáneo, haga que la víctima se incline hacia adelante con la cabeza hacia abajo para evitar que inhale el vómito (Broncoaspirar), enjuáguele la boca y adminístrele más agua. Transporte a la víctima NMEDIATAMENTE a un médico.
Nota para los médicos: Sintomático. Tratamiento y terapia de apoyo como se indica. NO PROPORCIONE antídotos ácidos como jugos, refrescos, vinagre, etc. Este producto contiene materiales que pueden causar neumonía severa si se aspira. Algunos tratamientos exitosos encontrados en las referencias fueron los siguientes, sin embargo, siga siempre su criterio. Si la ingestión ocurrió hace

menos de 2 horas, realice un lavado gástrico cuidadoso (riesgo de perforación); utilice un tubo endotraqueal si está disponible para evitar la aspiración. Vigile que el paciente no tenga dificultad respiratoria debida a una neumonitis por aspiración. Proporcione resucitación artificial y una quimioterapia adecuada si se deprime la respiración. Después de la exposición, el paciente debe permanecer bajo supervisión médica durante un mínimo de 48 horas ya que puede ocurrir una neumonitis tardía. Es probable que se cause un edema pulmonar y sus efectos pueden ser retrasados.

Si se proporciona a tiempo, la terapia con esteroides puede ser efectiva para prevenir o aliviar el edema.

¡EN TODOS LOS CASOS LA PERSONA AFECTADA REQUIERE ATENCIÓN MEDICA INMEDIATA!

SECCION 5: Medidas de lucha contra incendios.

Riesgo de fuego y explosión: El hipoclorito de sodio es un fuerte oxidante químico, pero las soluciones no apoyan la combustión. La reacción con compuestos de nitrógeno, compuestos cloro orgánicos o compuestos fácilmente oxidables (agentes reductores) puede ser explosiva. Este material no es inflamable, pero se descompone con el calor y la luz, causando una acumulación de presión que puede causar una explosión del recipiente. Cuando se calienta, puede liberar gas de cloro. Una fuerte reacción con materiales oxidantes u orgánicos puede dar como resultado un incendio. Vea la Sección 10.

Medio extintor: Para incendios grandes utilice una espuma de expansión media resistente al alcohol tipo AFFF para todo uso, de acuerdo con las técnicas recomendadas por el fabricante de la espuma.

Debe consultarse al proveedor de la espuma para obtener recomendaciones respecto a los tipos de espuma y la velocidad de dispersión en aplicaciones específicas. Utilice bióxido de carbono o medios químicos secos para incendios pequeños. Si solamente hay disponibilidad de agua, utilícela en forma de niebla.

Procedimientos especiales para bomberos: Puede usarse agua para enfriar los recipientes de solución de hipoclorito expuestos al calor de un incendio. Esto debe hacerse desde una distancia segura debido a que los recipientes se pueden romper. Los bomberos deben usar equipo de protección y algún aparato autónomo de respiración con una mascarilla de cara completa de presión positiva. Retire los recipientes del área del incendio si lo puede hacer sin riesgo. Haga un dique para el agua que controle el incendio para su disposición posterior

en el caso que este en contacto con producto; no disperse el material. Incendio durante cargas de tanques o pipas: Controle el incendio desde una distancia máxima o use sujetadores automáticos para las mangueras o boquillas con monitor. No introduzca agua a los recipientes. Enfríe los recipientes con cantidades de agua que inunden hasta cuando el incendio haya sido apagado. Equipo protector para combatir incendios: Debe usarse ropa protectora resistente completa, incluyendo un aparato de respiración autónomo, en un incendio donde éste material esté involucrado.
El gas y los vapores tóxicos se producen por la descomposición.
Evacuación: Si un camión carrotanque o un tanque participa en un incendio, AÍSLELO y considere la evacuación en un radio de 800 m.
NOTA: Ver la sección 10 Estabilidad y reactividad

SECCION 6: Medidas en caso de vertimiento accidental.

6.1 Derrames, fugas o descargas:

- Restrinja el acceso al área hasta que se termine la limpieza. Asegúrese de que la limpieza sea efectuada por personal capacitado. Ventile el área.
- Elimine todas las fuentes de ignición (fumar, quemadores, chispas o llamas). Todo el equipo debe estar conectado a tierra y no provocar chispas.
- Utilice equipo de protección personal adecuado (vea la Sección 8). No toque el material derramado.
- Evite la entrada al drenaje o las vías de agua de ser posible.
- Detenga la fuga si no implica riesgo para el personal.
- Derrames pequeños: Cúbralo con tierra SECA, arena u otro material no combustible. Utilice herramientas limpias que no generen chispas para recolectar el material y colocarlo en recipientes de plástico con cubiertas no muy apretadas para su disposición posterior. Enjuague el área con agua.
- Derrames grandes: Evite la entrada a drenajes y áreas confinadas. Haga un dique con material inerte (arena, tierra, etc.). Póngase en contacto con los servicios de bomberos y emergencias y con el proveedor para pedirle consejo. Recolecte el producto para recuperarlo o disponer de él bombeándolo en recipientes de plástico. Considere la neutralización y disposición en el sitio. Asegúrese de que todas las herramientas y el equipo queden adecuadamente descontaminados después de la limpieza.
- Recolecte el suelo y agua contaminados, así como el absorbente para su adecuada disposición.

Cumpla con los reglamentos gubernamentales, departamentales y locales sobre el reporte de descargas.

Neutralización de derrames pequeños: El hipoclorito puede descomponerse cubriéndolo con un agente reductor como el sulfito de sodio o el tiosulfato de sodio. Químicos de neutralización: Utilice sulfito de sodio o peróxido de hidrógeno diluido para reducir el material. Posteriormente puede verificar la neutralización si al aplicar pequeñas cantidades de una solución débil de ácido clorhídrico o sulfúrico no hay liberación de cloro.
Eliminación de residuos: Disponga del material de desecho en una instalación aprobada para el tratamiento y disposición de desechos, de acuerdo con los reglamentos aplicables. No disponga del desecho en la basura normal ni en los sistemas de drenaje.
Nota: El material utilizado para la limpieza puede considerarse como desecho peligroso de acuerdo con RCRA. Los derrames están sujetos a los requisitos de reporte de CERCLA: RQ = 100 lb. (45 Kg).

SECCION 7: Manipulación y almacenamiento.

Precauciones: Tenga disponible y a la mano el equipo de atención de emergencias (para incendios, derrames, fugas, etc.) Asegúrese que todos los recipientes estén etiquetados. Use equipo de protección personal adecuado. La gente que trabaja con este producto químico debe estar adecuadamente capacitada con respecto a sus riesgos y su uso seguro.
Manejo: Evite generar rocío. Use las menores cantidades posibles, en áreas designadas y con ventilación adecuada. Mantenga los recipientes cerrados mientras no estén en uso. Los recipientes vacíos pueden contener residuos peligrosos. Utilice equipo de transferencia (bombas, tubería, mangueras, etc.) resistente a la corrosión. No utilice elementos metálicos.
Almacenamiento: Almacénelo en un área fresca, seca, bien ventilada y alejada de la luz solar directa.
Almacene los recipientes a una temperatura de 15 a 29°C (59 a 84°F). No lo almacene a más de 30°C (86°F) ni por debajo del punto de congelación. Mantenga los recipientes bien cerrados cuando no los esté utilizando y cuando estén vacíos. Protéjalos contra daños. Almacénelo lejos de materiales incompatibles como los materiales reductores, ácidos fuertes, compuestos de nitrógeno, cobre, níquel y cobalto. Utilice materiales estructurales resistentes a la corrosión y sistemas de iluminación y ventilación en el área de almacenamiento.

Temperatura de almacenamiento: Se recomienda almacenar a temperaturas entre 15 y 29°C (59 a 84°F).

SECCION 8: Controles de exposición y protección personal.

MEDIDAS PREVENTIVAS

Las recomendaciones de esta sección indican el tipo de equipo que proporciona protección contra la sobre exposición a este producto. Las condiciones de uso, lo adecuado de la ingeniería u otras medidas de control, así como las exposiciones reales, dictarán la necesidad de elementos protectores especiales en su lugar de trabajo.

CONTROLES DE INGENIERÍA

Se debe contar con sistemas de ventilación adecuados donde haya incidencia de emisiones o dispersión de contaminantes en el área de trabajo. El control de la ventilación debe ubicarse tan cercano como sea posible a su punto de generación. Para evitar el contacto con el personal se puede manejar en un recinto cerrado y mediante procesos automatizados de control. Debe prohibirse fumar en áreas en las cuales se almacene o maneje una solución de hipoclorito de sodio.

EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL

Se deben tener DUCHAS Y LAVAOJOS DE SEGURIDAD cerca al lugar de trabajo. De acuerdo con el lugar y las condiciones de trabajo se deben establecer los requisitos específicos para el equipo de protección personal. Evalúe su uso y determine, junto con el proveedor del equipo, las condiciones adecuadas, tiempo de servicio, cuidados y mantenimiento que garanticen su seguridad.

Protección para los ojos: Use protección facial completa o lentes de seguridad resistentes a salpicaduras de productos químicos. Identifique el sitio para el lavado de los ojos o duchas de seguridad más cercanas a su área de trabajo para que pueda acceder, inclusive con los ojos cerrados.

Protección de la piel: Utilice ropa impermeable de protección personal adecuada para evitar el contacto con la piel, incluyendo botas, guantes, bata, delantal, impermeable, pantalones u overoles que protejan del contacto con la piel. RECOMENDADOS (más de ocho horas de resistencia a la penetración): Hule butílico; hule natural, neopreno, caucho de nitrilo, polietileno, Viton (MR), Saranex (MR), 4H (MR) y Responder (MR), PVC.

• Las recomendaciones son válidas para índices de permeación que lleguen a 0.1 µg/cm2/min o 1 mg/m2/min o más. La resistencia a materiales específicos puede variar de un producto a otro.

• Los tiempos de penetración se obtienen bajo condiciones de contacto continuo, generalmente a temperatura ambiente. Evalúe la resistencia bajo sus condiciones de uso y mantenga cuidadosamente la ropa.

Protección respiratoria: Un respirador purificador de aire aprobado por NIOSH/MSHA equipado con cartuchos para rocío ácido en concentraciones de hasta 10 veces el TLV o para gases de cloro. Use un respirador de aire si las concentraciones son más elevadas o desconocidas.

DIRECTRICES PARA LA EXPOSICIÓN

PRODUCTO: Hipoclorito de Sodio

Directrices para el nivel de exposición ambiental en el lugar de trabajo (WEELS)/Asociación Americana de Higiene Industrial (AIHA)/promedio de tiempo a corto plazo 1996; 2 mg/m3: 15 minutos.

SECCION 9: Propiedades Físico/ Químicas.

Nombre Químico	Hipoclorito de sodio
Nombre alternativo	Hipoclorito de sodio en solución, agua de javel, blanqueador.
Familia Química	Sal inorgánica
Formula Molecular	NaOCl
Peso Molecular	74.4 g/mol (100%)
Apariencia	Solución acuosa, clara, ligeramente amarillo verdosa
Olor	Olor penetrante e irritante a cloro
Presión de vapor	12 mm de Hg a 21 °C
Punto de ebullición	Se descompone por encima de los 40 °C
Punto de Fusión o congelación	-27 °C (17 °F) a 1 atm, solución al 16%
Densidad a 20°C	1,10 g/ml
Solubilidad en agua	Soluble (293 g/L)
Peso específico o densidad relativa como líquido	1.2 (solución al 12.5%) 20°C (60 °F) a 1 atm

PRODUCTO BIODEGRADABLE AMIGABLE CON EL AMBIENTE

SECCION 10: Estabilidad y Reactividad.

Estabilidad química: Estable a temperatura ambiente y en ausencia de luz.

Productos de descomposición peligrosos: Por descomposición térmica: Cloro, Oxido de Sodio,

Oxígeno, Óxidos de Cloro, Clorato de Sodio e Hidrógeno.

Dilución: Para llevar a una concentración de 3% peso, por cada 100ml de hipoclorito de sodio al 8% mezclar con 300ml de agua, para llevar a una concentración de 5% peso, por cada 100ml de hipoclorito de sodio al 8% mezclar con 90ml de agua.

Condiciones a evitar: Manténgalo alejado de las altas temperaturas y la luz solar o ultravioleta. No lo almacene a más de 30°C (86°F). No permita que las soluciones se evaporen hasta secarse. Manténgase lejos de incompatibles.

Incompatibilidad con otras sustancias: Puede reaccionar violentamente con ácidos fuertes y con productos de limpieza de base ácida como ácido clorhídrico o muriático, liberando gas de cloro tóxico.
Otros incompatibles incluyen materiales orgánicos, como solventes o productos de limpieza que usen solventes, combustibles y aceites combustibles, celulosa, materiales oxidables, amoniaco, urea, sales de amonio, etilenemina, cianuros, compuestos de nitrógeno, alcoholes, metales y óxidos de metal, liberando cloro o produciendo mezclas explosivas. Reacciona con metales, sus aleaciones y algunas sales, para producir gas de hidrógeno y oxígeno inflamable. El metal y los catalizadores de óxido de metal descomponen los hipocloritos, lo cual desarrolla oxígeno y frecuentemente causa explosiones. Puede reaccionar explosivamente con compuestos que contengan nitrógeno, o formar cloroaminas, las cuales son explosivas. Mantener alejado de productos químicos y de limpieza que contengan amonio como sales de amonio cuaternario, hidróxido de amonio, ya que genera gases tóxicos y/o mezclas explosivas. Las soluciones alcalinas de hipoclorito pueden reaccionar explosivamente con algunos compuestos cloro orgánicos. Para mayor información puede referirse a la tabla de incompatibilidad química del Instituto del Cloro.

Corrosividad para metales: Las soluciones son corrosivas a muchos metales como el cobre, níquel, cobalto y hierro. Comentarios sobre la estabilidad y reactividad: Se descompone rápidamente por temperatura y/o luz.

Polimerización peligrosa: No ocurrirá.

SECCION 11: Información Toxicológica

Datos sobre toxicidad:

- TDLO – Concentración más baja letal publicada oral en mujer 1 g /kg
- TDLO – Intravenoso en Hombre 45 mg/kg
- LD50 – Oral en rata 8910 mg/kg
- LD50 – Oral en ratón 5800 mg/kg
- LD50 – Dermal en rata 2000 mg/kg
- LC50 – Rata >10500 mg/m3 (1 hora)

Mutagenicidad: El Hipoclorito de Sodio provocó mutaciones en varios estudios de corto plazo donde se usaron bacterias cultivadas y células de mamífero. Las conclusiones de estas pruebas no fueron claras.

No resultó mutagénico en pruebas (aberración cromosómica o del micronúcleo) con animales vivos.
Efectos reproductivos: Altas dosis de Hipoclorito de sodio en el agua suministrada causa un pequeño pero significativo aumento anormal en el esperma de los ratones. Teratogenicidad y Fetotoxicidad: No existe evidencia disponible. Materiales sinérgicos: No hay información disponible

Sensibilización cutánea y respiratoria: Cerdo de Guinea, no sensibilizante en piel.
Irritación: EXTREMADAMENTE IRRITANTE para piel y ojos.

Para más información toxicológica refiérase a la Sección 3 y para Hidróxido de Sodio a la Hoja de Seguridad.

SECCION 12: Información Ecológica.

Información Ecotoxicológica: Tóxico para peces y organismos acuáticos.

Toxicidad en pescados:

- LC50 (48 h) trucha arcoiris 0.07 mg/l

- LC50 (96 h) Ciprino de cabeza gorda 5.9 mg/l Toxicidad en invertebrados y microbios
- LOEC Oncorhynchus kisutch 0.02 mg/l
- EC50 Varias especies de crustáceos 5 mg/l en 48 h
- EC50 Varias especies de algas 0.2 mg/l en 20 h

SECCION 13: Consideración sobre eliminación.

Se recomienda la revisión de la legislación vigente, tanto nacional como internacional, antes de su disposición final.

No disponga de los desechos con la basura normal, ni en los sistemas de drenaje o alcantarillado. Lo que no se pueda recuperar para reproceso o reciclaje, incluyendo los recipientes de almacenamiento, deben manejarse por personal capacitado en instalaciones para tal fin, adecuadas y aprobadas para la disposición de desechos. El procesamiento, uso, o contaminación de este producto puede cambiar las opciones de manejo de desechos.

SECCION 14: Información sobre Transporte.

	TDG	DOT	Mintransporte Colombia
Nombre del Embarque	Solución de Hipoclorito de Sodio	Solución de Hipoclorito de Sodio	Solución de Hipoclorito de Sodio
Clase o división de riesgo	8 (Corrosivo)	8 (Corrosivo)	8 (Corrosivo)
Número Identificación	UN 1791	UN1791	UN1791
Grupo de empaque (PG)	III	III	III
Cantidad reportable (RQ)	No aplica	No aplica	No se especifica

Norma Técnica Colombiana NTC 1692 (De acuerdo con el Decreto 1609 de Julio de 2002) hoy inmerso en el Decreto 1079 de 2015 "Decreto único Reglamentario del sector transporte".

Clasificación, Etiquetado y Rotulado: Esta sustancia y sus desechos está clasificada en la división 8

Corrosivo. También se deben seguir las recomendaciones de transporte de NTC 3971, Transporte de

Mercancías Peligrosas Clase 8, 4702-8, Envases y embalajes para transporte de Mercancías

Peligrosas Clase 8, y las recomendaciones del Instituto del Cloro.

IATA/ICAO Descripción de Transporte: Solución de Hipoclorito de Sodio, Clase de riesgo 8, UN1791, PG III es aceptada para transporte aéreo.

SECCION 15: Información Reglamentaria.

CLASIFICACIÓN EN COLOMBIA.

Norma Técnica Colombiana NTC 1692 (De acuerdo con el Decreto 1609 de Julio de 2002) hoy compilado en el Decreto 1079 de 2015 "Decreto único

Clasificación, Etiquetado y Rotulado: Esta sustancia y sus desechos está clasificada en la división 8:

Sustancias Corrosivas. Además de lo anterior puede tener riesgos secundarios así: Contaminante acuático. También se deben seguir las recomendaciones de transporte de NTC 3971, Transporte de

Mercancías Peligrosas Clase 8, 4702-8, Envases y embalajes para transporte de Mercancías Peligrosas

Clase 8, y las recomendaciones del Instituto del Cloro.

SECCION 16: Información Adicional.

La información presente en este documento la suministra LIMPIA HOGAR AP, basada en la información suministrada por los proveedores de materias primas y con base en los conocimientos y consultas bibliográficas del personal técnico, dando por entendido que dicha información es una guía para el manejo del producto, por tanto ni la empresa ni sus representantes se hacen responsables por el uso erróneo o por la interpretación incorrecta de la información aquí contenida. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es responsabilidad del usuario. Esta información es válida solo para el producto que se define en las especificaciones.

Los cambios en datos, estándares, regulaciones, y condiciones de uso y manipulación, se encuentran fuera de su control.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD

SECCIÓN 1: IDENTIFICACION DEL PRODUCTO QUIMICO Y LA COMPAÑÍA

Nombre del producto CREMA LAVALOZA- NSOH09012-20CO
Numero UN: N/A
CAS: Es una mezcla de varios componentes.
Identificación de la compañía: ALIANZAS Y/O INDUSTRIAS ALTA PUREZA S.A.S
Planta Montevideo 1 calle 18 # 69f 05/15
/ Planta Montevideo 2 calle 18 # 69f 65/75
Bogotá - Colombia
PBX: (571) 7436749
Email: calidadalianzas@hotmail.com ; subgerenteadmon@plastiaroma.com

SECCION 2: IDENTIFICACION DE PELIGROS

Potenciales efectos adversos para la salud: Posibles vías de ingreso

OJOS: Puede causar irritación severa cuando este es muy concentrado, en las diluciones se reduce el riesgo.

PIEL: Por uso muy frecuente puede producir irritación en la zona expuesta o en pieles delicadas.

INGESTA: En caso de ingestión puede provocar irritación al aparato digestivo.

INHALACION: No presenta riesgo.

3.1. CLASIFICACIÓN SEGÚN SGA

CLASIFICACIÓN DE PELIGRO	CATEGORIA
Irritante para la piel	2
Irritación ocular	2

3.2. ELEMENTOS DE LAS ETIQUETAS

PICTOGRAMAS:



PALABRA DE ADVERTENCIA: **ATENCIÓN**

INDICACIONESDEPELIGRO: **H319:** Provoca irritación ocular

R36: Irritante a los ojos
R22: Nocivo por ingestión

CONSEJOS DE PRUDENCIA:

P102: Manténgase lejos del alcance de los niños.
P270: No comer o beber mientras se manipula.
P280: Usar equipos de protección personal.
P262: Evitar el contacto con los ojos, la piel.
P310: Llamar inmediatamente a un médico.
P305+P353+P338: En caso de contacto con los ojos, lavar cuidadosamente con agua durante varios minutos, Retirar lentes de contacto.
P501: Eliminar el contenido/recipiente conforme a la reglamentación nacional.

SECCION 3: COMPOSICION/INFORMACION SOBRE LOS COMPONENTES

NOMBRE DE LA SUSTANCIA ACTIVA	CAS
Dodecin Benceno Sulfonato De Sodio	27176-87-0
Carbonato De Sodio	497-19-8
Carbonato De Calcio	471-34-1
Copolimero Acrilico Dispersante	9003-04-7
Hidrogenocarbonato (Iv) De Sodio	144-55-8
Propane-1,2,3-Triol	56-81-5
Amido Propil Amine Oxyde	N/A*
Silicato De Sodio	1344-09-8
Pigmento	107- 21- 1
Cloruro De Sodio	7647 – 14 – 5
Fragancia	N/A*
Hidroxido De Hidrogeno	N/A*

*N/A: no aplica.

SECCION 4: MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

En caso de inhalación: No tiene riesgo.

En caso de contacto con la piel: Aclararse la piel con agua/ducharse. Si aparece malestar o en caso de duda consultar a un médico.
En caso de contacto con los ojos: En caso de contacto con los ojos aclarar inmediatamente los ojos abiertos bajo agua corriente durante 10 o 15 minutos y consultar al oftalmólogo.

En caso de ingestión: Enjuáguese la boca con agua (solamente si la persona está consciente). Llamar a un médico. No inducir al vómito.

4.2 Principales síntomas y efectos, agudos y retardados Irritación en piles sensibles, Vómitos, Riesgo de lesiones oculares graves.

4.3 Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que deban dispensarse inmediatamente: Ninguno

¡EN TODOS LOS CASOS CONSULTE DE INMEDIATO AL MEDICO!

SECCION 5: MEDIDAS EN CASO DE INCENDIOS

5.1. MEDIDAS GENERALES

TIPO DE RIESGO	PELIGRO ESPECIFICO	PREVENCIÓN	MEDIOS DE EXTINCIÓN
INCENDIO	Ninguno en condiciones normales.	Evitar exponerlo a temperaturas superiores a 40°C	En caso de Incendio, utilizar polvos, espuma resistente al alcohol, agua pulverizada, dióxido de carbono.
EXPLOCION	Ninguno en condiciones normales.	N/A	N/A

5.2. RIESGOS Y EQUIPOS ESPECIALES

Vapores tóxicos y corrosivos pueden ser producidos en incendios, incluyendo hidrógeno, dióxido y monóxido de carbono.

Instrucciones para combatir el fuego: Mantenga al personal alejado
Del fuego, restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Retirar los contenedores del lugar si no hay peligro.
Use equipo de protección personal, guantes, trajes resistentes al calor.



SECCION 6: MEDIDAS EN CASO DE ESCAPE ACCIDENTAL O VERTIMIENTOS

Para el personal que no forma parte de los servicios de emergencia:

•Usar equipo de protección estipulado.
•Detener el escape y mantener ventilación.
•Recoger los derrames con pala de plástico colocar en un recipiente adecuado.
•Use un agente desecante o material absorbente, enjuague a fondo con agua el área afectada.
•No es necesario evacuar
Recupere el material utilizable con un medio conveniente.

SECCION 7: MANEJO Y ALMACENAMIENTO

Precauciones de manejo: No requiere precauciones especiales.
No es peligroso su almacenamiento y transporte.
Usar siempre protección personal así sea corta la exposición o la actividad que realice con el producto.
Almacenar a temperatura ambiente.

Requerimientos de almacenamiento: Almacenar en lugar fresco, alejado de la luz solar y a temperatura inferior a 40°C.
Conocer en donde está el equipo para la atención de emergencias

Materiales incompatibles: Evite temperaturas altas, retirado de ácidos fuertes o agentes oxidantes.

Material de empaque: Polipropileno, PEAD polietileno de alta densidad.

Vida útil del producto: dieciocho meses (18).

SECCION 8: CONTROLES DE EXPOSICION Y PROTECCION PERSONAL

****No se requiere controles especiales****

8.1 Controles de Ingeniería: Ventilación local y general, para asegurar que la concentración no exceda los límites de exposición ocupacional. Debe disponerse de duchas y estaciones lavaojos.

8.2 Equipo de protección personal:

Protección Respiratoria: No requiere

Protección de Piel: Guantes doméstico y/o de trabajo para uso prolongado.



Protección visual: No requiere, manipulación cuidadosa para evitar salpicaduras.

Protección de pies: No requiere.

8.3 Parámetros de exposición:

Concentración promedio ponderada en el tiempo para una jornada laboral de 8 horas a la cual casi todos los trabajadores pueden estar expuestos repetidamente sin sufrir efectos adversos.

SECCION 9: PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD	INTERVALO
pH	10-12
ASPECTO	Sólido untuoso
% Materia activa (Tenso activo)	Min. 9.3 %
OLOR	Según corresponda la fragancia
COLOR:	Acorde a la característica de la fragancia (Ver muestra patrón)
SOLUBILIDAD	Sólido soluble en agua

SECCION 10: ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad e Incompatibilidad: Material estable bajo condiciones normales de uso y almacenamiento, evite temperaturas altas.

Es inestable bajo la luz solar. Almacenar en envases opacos.

Incompatibilidad con otros materiales: Evite agentes oxidantes fuertes.

- **Condiciones peligrosas:** No permitir temperaturas superiores a 40°C.

- •**Productos de descomposición peligrosa:** Las temperaturas superiores a 54°C produce gases tóxicos.

SECCION 11: INFORMACION TOXICOLOGICA

Como Mezcla no se tienen registros, pero si como sustancias individuales.

Toxicidad acuática aguda	Parámetro	Base	Dosis	Escala
Dodecilbencenosulfonato de sodio	LD50	Ratas	500-2000mg/kg	Ligeramente tóxico
Carbonato de sodio	LD50	Por ingestión	>2800mg/kg	Ligeramente toxico
Carbonato de calcio	LD50	Por ingestión/cutánea	>2000mg/kg	Ligeramente toxico

SECCION 12: INFORMACION ECOLOGICA:

No es un producto nocivo para el medio ambiente.

Toxicidad acuática aguda	Parámetro	Base	Dosis	Escala
Dodecilbencenosulfonato de sodio	LC50	Pez -96h	1.67 mg/l	Altamente toxico
Carbonato de sodio	LC50	Pez-96h	300 mg/l	Categoría 4. Prácticamente no toxico
Carbonato de calcio	EC50	Algas/72 h	>14 mg/L	Categoría 3 Ligeramente toxico

12.2 DEGRADACIÓN Y PERSISTENCIA

Si el producto es usado pertinentemente no causa efectos adversos en el medio ambiente.

Es considerado biodegradable.

SECCION 13: CONSIDERACIONES SOBRE DISPOSICION DEL PRODUCTO:

Se recomienda disponer de un vertedero de residuos líquidos, la disposición debe ser de acuerdo con las regulaciones locales.

El usuario se debe comprometerse con las normas regionales de manejo de desechos no tóxicos.

•No verter el producto sin diluir o neutralizar por el desagüe.

•No se ha identificado ningún método especial

*Envase contaminado: Embalajes no contaminados pueden volver a utilizarse.

SECCION 14: INFORMACION SOBRE EL TRANSPORTE

Este producto no representa ninguna restricción para su transporte a nivel nacional, sin embargo no transporte con productos alimenticios.

SECCION 15: INFORMACION REGLAMENTARIA;

Registro INVIMA NSOH09012-20CO

15.1 REGULACIÓN REGIONAL Y NACIONAL

Resolución 0631 del 2015 por el cual se establecen parámetros y los valores máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado

•Está regida por la decisión 706 de la comunidad andina, registrada ante el Invima con notificación sanitaria **NSOH09012-20CO**

15.2 REGULACIONES FEDERALES DE LOS ESTADOS UNIDOS

1. Ley 55 de 1993 de la presidencia de la república, por medio de la cual se aprueba el convenio 170 y la recomendación 177 sobre la seguridad y la utilización de los productos químicos en el trabajo.
2. Decreto 1609 /2002, Ministerio de transporte, por el cual reglamenta el manejo y transporte terrestre de mercancías peligrosas por carretera.
3. Decreto 4741 de 2005, por el cual reglamenta parcialmente, la prevención y manejo de residuos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.
4. Resolución 1023 de 2005, por el cual se adoptan las guías ambientales como instrumento de autogestión y autorregulación. En las cuales se incluye, la guía ambientales para el almacenamiento y transporte por carretera de sustancias químicas peligrosas y residuos peligrosos.
5. La norma de la OSHA (29CFR1910.1200) requiere que la información se suministre a los empleados de acuerdo con los riesgos de los productos químicos por medio de un programa de comunicación de riesgos incluyendo rotulado, hojas de seguridad, entrenamiento y acceso a los registros escritos. Se requiere que

usted, como es su obligación legal, haga que toda la información en esta hoja de seguridad esté disponible a sus empleados.

Esta hoja de seguridad cumple con lo estipulado en la regulación del RTCA 71.03.37:07 Productos Higiénicos, registro e inscripción sanitaria y el RTCA 71.03.38:07 Productos Higiénicos.

SECCION 16: INFORMACION ADICIONAL

La información relacionada con este producto puede no ser válida si éste es usado en combinación con otros materiales o en otros procesos. Es responsabilidad del usuario la interpretación y aplicación de esta información para su uso particular.

Danilsa Caraballo B

DANILSA CARABALLO
Ingeniera Química
Registro profesional: 27616

7. CONTROLES DE EXPOSICION FISICAS Y QUIMICAS

8.1 Parámetros de control

No disponible.

8.2 Controles de exposición

Este producto, tal como se suministra, no contiene ningún material peligroso con límites de exposición ocupacional establecidos por los organismos reguladores específicos de la región.

8.2.1 Controles técnicos apropiados

Mantener ventilado el lugar de trabajo. La ventilación normal para operaciones habituales de manufacturas es generalmente adecuada. En áreas bajas o confinadas debe proveerse ventilación mecánica.
Disponer de duchas y estaciones lavaojos.

8.2.2 Equipos de protección personal

Protección de los ojos y la cara:	Normalmente no es necesario.
Protección de la piel:	Normalmente no es necesario. En caso de contacto prolongado o repetido con la piel, utilice guantes protectores adecuados.
Protección respiratoria:	Normalmente no es necesario. En los casos necesarios, utilizar protección respiratoria para polvo (N95). Debe prestarse especial atención a los niveles de oxígeno presentes en el aire. Si ocurren grandes liberaciones, utilizar equipo de respiración autónomo (SCBA).
Consideraciones generales de higiene:	Manipular de acuerdo con las buenas prácticas de seguridad e higiene industrial.

8. PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

9.1 Información sobre propiedades físicas y químicas básicas

Estado físico:	Polvo.
Color:	Según estándar de referencia.

CORPORACIÓN -CONADE

OBJETO: PRESTAR LOS SERVICIOS PARA GARANTIZAR LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MODALIDAD PREPARADA EN SITIO, VIGENCIA 2026, DIRIGIDA A LOS ESTUDIANTES DEL NIVEL PREESCOLAR DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA DEL MUNICIPIO DE MANÍ, CASANARE.



PROGRAMA DE GESTION DE RESIDUOS.



MANÍ – CASANARE
2026

1. INTRODUCCIÓN

El programa de Gestión de Residuos establece los lineamientos necesarios para el manejo integral de los residuos generados durante las actividades de recepción, separación, almacenamiento, preparación y consumo de alimentos.
La correcta gestión de residuos en el programa de alimentación escolar – PAE permite prevenir la contaminación de los alimentos, evitar la proliferación de plagas y reducir riesgos para la salud de los estudiantes y del personal manipulador. También contribuye a mantener espacios limpios, organizados y seguros, favoreciendo el bienestar de la comunidad educativa.

2. OBJETIVO GENERAL

Aplicar procedimientos en todas las áreas, superficies, equipos, instalaciones y personal manipulador de las instituciones educativas para generar hábitos seguros y prevenir la contaminación de los alimentos del Programa de Alimentación Escolar – PAE antes durante y después de la preparación.

3. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Garantizar la recolección y disposición final de los residuos.
- Implementar la correcta separación en la fuente de los residuos generados.
- Prevenir la contaminación cruzada.
- Promover la reducción, reutilización y reciclaje de los residuos.
- Capacitar al personal manipulador de alimentos en la correcta disposición de los residuos.
- Establecer procedimientos adecuados para el almacenamiento temporal de los residuos.
- Mantener condiciones higiénico- sanitarias en las áreas de preparación almacenamiento y consumo de los alimentos.

4. ALCANCE

Dirigido a todo el personal que interviene en la clasificación, recolección y evacuación de los residuos, materias primas, menaje, equipos, áreas y superficies de los restaurantes escolares de la modalidad ración preparada en sitio del Programa de Alimentación Escolar – PAE, de las instituciones educativas Sede Principal de la Institución Educativa Luis Enrique Barón Leal y Sede Travesuras Infantiles de la Institución Educativa Jesús Bernal Pinzón del municipio de maní - Casanare.

5. RESPONSABLES

Manipuladoras y coordinador general.

6. DEFINICIONES

- **Basura:** Es un producto de las actividades humanas al cual se le considera de valor igual a cero por el desechado, no necesariamente debe ser odorífica, repugnante e indeseable, eso depende del origen y composición de esta
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia involuntaria de microorganismos patógenos (bacterias, virus) o alérgenos de un alimento (generalmente crudo) a otro, ya sea directamente o a través de utensilios, manos o superficies. Es una causa principal de toxiinfecciones alimentarias y puede ocurrir durante la manipulación, almacenamiento o preparación
- **Desinfección:** Es una actividad que consiste en eliminar gran parte de los microorganismos patógenos que viven en las superficies del dispositivo. Debe realizarse justo después de la actividad de limpieza para garantizar que se hayan eliminado todos los demás materiales orgánicos.
- **Disposición final:** Es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente
- **Microorganismos**: son aquellos organismos que son imperceptibles a la vista debido a su tamaño reducido entre ellos se encuentran bacterias, hongos y virus.
- **Manejo de Residuos**: se usa para designar al control humano de recolección, tratamiento y eliminación de los diferentes tipos de desechos, estas acciones son a los efectos de reducir el nivel de impacto negativo de los residuos sobre el medio ambiente y la sociedad.
- **Residuo:** Cualquier material generado en los procesos de transformación, producción, consumo, utilización, control cuya calidad no permita usarlo nuevamente en el proceso que lo generó.
- **Reciclaje:** Es el proceso de recolección, tratamiento y transformación de ciertos materiales que ya fueron utilizados para volver a ser empleados como materia prima en la fabricación de nuevos productos.
- **Residuo solido aprovechable:** Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo

- **Residuo solido no aprovechable:** Es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo.
- **Separación de la fuente:** Es la clasificación de los residuos sólidos en el sitio donde se generan para su posterior recuperación.
- **Reutilización**: Es la prolongación y adecuación de la vida útil de los residuos sólidos recuperados y que mediante procesos, operaciones o técnicas devuelven a los materiales su posibilidad de utilización en su función original o en alguna relacionada, sin que para ello requieran procesos adicionales de transformación.

7. DESCRIPCION DEL PROGRAMA DE GESTION DE RESIDUOS

Este programa comprende un conjunto de acciones organizadas que buscan prevenir, minimizar, separar, almacenar, recolectar y disponer adecuadamente los residuos generados durante el proceso para la elaboración y consumo de los alimentos en el comedor escolar.

7.1 Todos los residuos se clasifican en Residuos orgánicos, Residuos aprovechables y residuos no aprovechables.

- **Los Residuos orgánicos:** son desechos biodegradables de origen vegetal o animal (cáscaras, restos de comida, poda, café, cascarones de huevo) que se descomponen naturalmente.
- **Residuos aprovechables**: son materiales sólidos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón, que no tienen valor de uso inicial, pero pueden reincorporarse a procesos productivos mediante el reciclaje o la reutilización.
- **residuos no aprovechables:** son materiales sin valor comercial ni posibilidad de reciclaje o reutilización, destinados a rellenos sanitarios. Deben depositarse en bolsas o canecas negras e incluyen papel higiénico, servilletas usadas, papeles/cartones contaminados con comida, envolturas metalizadas, icopor sucio, barrido y elementos de bioseguridad como tapabocas

8. IDENTIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS

Los procesos de transformación de alimentos y la prestación del servicio en los comedores escolares, genera los residuos sólidos identificados a continuación:

- Residuos sólidos orgánicos biodegradables: Cáscaras, semillas, sobrantes de comida, entre otros.
- Residuos sólidos inorgánicos: Bolsas plásticas, envases plásticos, papel, cartón, cubetas de huevo.

CÓDIGO DE COLORES.

Los recipientes para la disposición de residuos en los comedores escolares, serán clasificados según la normatividad sanitaria vigente.



COLOR DEL RECIPIENTE Y/O BOLSA	TIPO DE RESIDUO	RESIDUO
BLANCO 	APROBECHABLES	Plástico, cartón, vidrio, papel y metales
VERDE 	ORGÁNICO APROBECHABLES	Residuos de comidas – residuos agrícolas
NEGRO 	NO APROBECHABLES	Papel higiénico, servilletas, papeles y cortones contaminados con comida – papeles metalizados

8.1 PAUTAS PARA LA SEPARACION EN LA FUENTE Y DISPOSICÓN FINAL DE LOS RESIDUOS ORGANICOS

- En los comedores escolares las personas directamente responsables de la separación y clasificación de los residuos son las manipuladoras de alimentos que deben realizar los procedimientos antes durante y después de la jornada de la prestación del servicio.
- Antes de realizar la limpieza y desinfección diaria, se debe recolectar los residuos sólidos mediante un proceso de barrido, que posteriormente serán depositados en canecas y/o bolsas exclusivamente para el tipo de residuo.
- Una vez recolectados en bolsas los residuos sólidos del punto de servicio, teniendo en cuenta su clasificación por el código de colores las manipuladoras de alimentos deberán trasladar y almacenar en el punto destinado por la institución, garantizando que estos sean recolectados y dispuestos por la entidad prestadora del servicio de aseo.
- Disposición Final: La empresa de acueducto alcantarillado y aseo de Mani, llevara a cabo la recolección de los residuos generados en cada comedor escolar los días programados y posterior disposición final de los residuos.

8.2 ALMACENAMIENTO

Se puede contar con áreas internas o externas para el almacenamiento temporal de los residuos. Las zonas de almacenamiento deben cumplir con los siguientes requisitos, cuando aplique:

- Preferiblemente deben ser ubicadas en áreas ventiladas.
- Contar con señalización de las áreas.
- Deben mantenerse con adecuado orden y debida limpieza.

8.3 TRANSPORTE

El traslado de los residuos del restaurante escolar, se realizará de forma manual donde las ecónomas después de la recolección y cierre de las bolsas plásticas la llevan al punto recolector de los residuos que se encuentra dentro de la institución, para después ser recogido por la empresa de acueducto alcantarillado y aseo de Mani y llevarla a su depósito final.

8.4 DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS GENERADOS

Los residuos sólidos aprovechables y no aprovechables son almacenados en las bolsas plásticas conforme al código de colores establecido y son dispuestas en

las canecas ubicadas en las Instituciones Educativas donde se dejan para su disposición final.

La disposición de los residuos de ingesta diaria de los usuarios, se realizará en caneca debidamente identificada y con bolsa plástica, en la cual harán ellos mismos la disposición de los alimentos que queden en el plato (sólidos y líquidos). Cuando finalice el servicio, el personal manipulador de alimentos realizará el registro de los residuos generados en gramos en el formato de control de residuos.

Los residuos líquidos que se generan en el área de preparación de alimentos son los resultantes de los procesos de L&D y preparación de alimentos, y se vierten a través de las redes de alcantarillado públicas (en donde se cuenta con tal infraestructura) o mediante el manejo de pozos sépticos para la disposición de las aguas residuales, reduciendo los impactos negativos que puedan resultar del vertimiento.

En los comedores escolares se genera el Aceite de Cocina Usado - ACU el cual se deposita en el recipiente plástico primario del producto herméticamente tapado y debidamente rotulado como "Residuos ACU". Cuando el personal manipulador llene el recipiente con aceite usado, realizará el retiro del mismo de la Institución Educativa, diligenciando el formato de disposición de ACU y entregando al personal transportador del operador. Una vez, el producto de ACU sea entregado al operador se programará la disposición final con la empresa recolectora autorizada por ley.

El Aceite de Cocina Usado – ACU será recolectado temporalmente en recipientes plásticos herméticos y debidamente rotulados. Una vez se evidencie el llenado del recipiente, el personal manipulador de alimentos deberá informar al Coordinador General PAE para programar la recolección y transporte del residuo. Posteriormente, el Aceite de Cocina Usado – ACU será entregado para su disposición final a la empresa autorizada C.I. TRANSATLANTIC GREENTRADE SAS, diligenciando el formato "**CND-F-GR-003 Control de Residuos Líquidos**" como evidencia del proceso realizado. El operador llevará el respectivo registro y consolidación documental de las entregas efectuadas, generando los soportes internos de disposición final conforme a las cantidades recolectadas y entregadas.

9. IMPACTOS AMBIENTALES

En el proceso y durante el desarrollo de las actividades del programa de Alimentación escolar - PAE se generan residuos en la preparación, consumo de los alimentos y en las actividades de limpieza, de las cuales generan impactos que a continuación se relacionan:

MATRIZ DE IMPACTO AMBIENTAL EN RESTAURANTES ESCOLARES			
ACTIVIDAD	**RESIDUO**	**IMPACTO**	**NIVEL DE IMPACTO**
RESTAURANTE ESCOLAR	LIQUIDOS	Contaminación de Suelo	Bajo
		Olores ofensivos	Bajo
		Impacto Visual	Bajo
		Afectación en la Salud	Bajo
	CONSUMO DE AGUA	Agotamiento en el recurso	Bajo
		Afectación en la salud	Bajo
	LIQUIDOS (ACEITE)	Contaminación del suelo	Alto
		Impacto visual	Alto
		Contaminación del agua	Alto
	ORGANICOS	Emisión de gases(metano)	Bajo
		Proliferación de plagas	Bajo
		Deterioro del entorno	Bajo
		Impacto visual	Bajo

10. ACCIONES DE PREVECCIÓN Y CORRECCION DE IMPACTO AMBIENTAL

- Evitar que existan sobrantes de posibles agentes contaminantes.
- Identificar el tipo de residuo a depositar en cada una de las canecas y/o bolsas de acuerdo al código de colores.
- Separar adecuadamente los residuos.
- Contar con un sitio de disposición de residuos en el área externa del restaurante.

- No utilice aquellas canecas que presenten roturas, o estén en mal estado, por la posibilidad de presentar fugas durante la manipulación.
- Los recipientes dispuestos para el manejo de Aceite de Cocina Usado –ACU deben estar debidamente sellados y marcados como "Residuos ACU". Se debe asegurar que la tapa del recipiente se encuentre bien cerrada para evitar derrames.
- En caso de evidenciar algún tipo de obstrucción en las tuberías de desagüe, el personal manipulador de alimentos informa al **Coordinador General** para que se notifique de forma escrita a la Institución Educativa para que realicen las correcciones que haya lugar.
- Evitar los estancamientos de aguas residuales dentro o en los alrededores de los comedores escolares.
- Realizar la limpieza y desinfección diaria de los recipientes para la disposición de residuos sólidos, siguiendo el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.
- Realizar los procedimientos de limpieza y desinfección de manos, de acuerdo a los protocolos establecidos en el programa de limpieza y desinfección.

FORMATOS

- CND-F-GR-001 Control De Residuos Solidos
- CND-F-GR-002 Control De Desperdicios Orgánicos
- CND-F-GR-003 Control De Residuos Líquidos

Educación Alimentos para Aprender — Alcaldía Municipal Maní - Casanare — CONADE	**CONTROL DE RESIDUOS**	**CND-F-GR-001** **Rev 01** **14-feb-26**

MUNICIPIO: MANI	**MES:**	**AÑO: 2026**
I.E:		**SEDE:**
DISPOSICIÓN FINAL:	EMPRESA DE ACUEDUCTO ASEO Y ALCANTARILLADO DE MANI	

DIA	RESIDUOS SÓLIDOS		Disposición Final		OBSERVACION	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
	CANTIDAD (Kg)	# BOLSAS	C	NC		
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Vo.Bo. Coordinador General

Nota: Registrar la cantidad de residuos generados y marcar con una "X" si cumple (C), no cumple (NC). Registrar observaciones en caso de novedades.

04

Educación Alimentos Aprender ALCALDÍA MUNICIPAL MANÍ - CASANARE CONADE	CONTROL DE DESPERDICIOS ORGANICOS	CND-F-GR-002 Rev 01 14-feb-26

MUNICIPIO: MANI	MES:	AÑO: 2026
I.E:		SEDE:

DIA	MENÚ	COMPONENTE	Cantidad de Sólidos (g o Kg)	Cantidad de Líquidos (g o Kg)	OBSERVACION	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Vo.Bo. Coordinador General

05

Educación Alimentos Aprender ALCALDÍA MUNICIPAL MANÍ - CASANARE CONADE	DISPOSICIÓN DE RESIDUO LIQUIDO	CND-F-GR-001 Rev 01 14-feb-26

MUNICIPIO: MANI	MES:	AÑO: 2026
I.E:	SEDE:	
DISPOSICIÓN FINAL:	C.I. TRANSATLANTIC GREENTRADE SAS	

FECHA	RESIDUOS líquidos		Disposición Final		OBSERVACION	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
	CANTIDAD (cc)	# BOTELLAS	C	NC		

Vo.Bo. Coordinador General

Nota: Registrar la cantidad de residuos generados y marcar con una "X" si cumple (C), no cumple (NC). Registrar observaciones en caso de novedades.

96

CORPORACIÓN -CONADE

OBJETO: PRESTAR LOS SERVICIOS PARA GARANTIZAR LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MODALIDAD PREPARADA EN SITIO, VIGENCIA 2026, DIRIGIDA A LOS ESTUDIANTES DEL NIVEL PREESCOLAR DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA DEL MUNICIPIO DE MANÍ, CASANARE.



PROGRAMA DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS RPS.



MANÍ – CASANARE
2026

1. INTRODUCCIÓN

El programa de control de plagas en el programa de alimentación escolar – PAE constituye un componente que garantizan la inocuidad, calidad e higiene de los alimentos suministrados a los estudiantes. La presencia de plagas como roedores, insectos y otros vectores que representan un riesgo para la salud publica es por eso que este programa establece acciones preventivas y correctivas necesarias para evitar la proliferación de plagas en las instalaciones donde se almacenan, preparan y consume los alimentos, se promueve la implementación de buenas practicas de higiene, saneamiento ambiental y manejo adecuado de residuos, con el fin de reducir los factores que favorecen su aparición.

2. OBJETIVO GENERAL

Definir y dar a conocer al personal manipulador de alimentos y al personal que hace parte de la institución educativa las acciones de control preventivas y correctivas para evitar la presencia de plagas al interior de los comedores Escolares del Programa de Alimentación Escolar – PAE del municipio de maní.

3. OBJETIVO ESPECIFICOS

- Identificar los factores de riesgo que favorezca la presencia de plagas en los comedores escolares.
- Implementar medidas preventivas basadas en buenas practicas de higiene, limpieza, desinfección y manejo adecuado de residuos sólidos.
- Establecer seguimiento y método de inspección visual de presencia de plagas.
- Garantizar el uso adecuado de plaguicidas, cumpliendo con la normatividad sanitaria y minimizando el riesgo para la salud de las personas.

4. ALCANCE

Este diseño e implementación del programa se aplica a los comedores de las instituciones educativas Sede Principal de la Institución Educativa Luis Enrique Barón Leal y Sede Travesuras Infantiles de la Institución Educativa Jesús Bernal Pinzón del municipio de maní- Casanare, en la modalidad ración preparada en sitio.

5. RESPONSABLES

Los responsables del programa de manejo integral de plagas son el Coordinador, personal operativo y personal de la empresa prestadora del servicio de control de plagas.

6. DEFINICIONES

- **Infestación**: Es la presencia y multiplicación de plagas que puedan contaminar y deteriorar los alimentos y/o materias primas.
- **Inocuidad**: concepto que implica que un alimento no causara daño al consumidor cuando se prepara o consuma de acuerdo al uso con que estén destinados.
- **Plaga**: Son aquellas especies implicadas en la transferencia de enfermedades infecciosas para el hombre y en el daño o deterioro del hábitat y bienestar humano. Y que puede llegar a alterar la inocuidad de los alimentos.
- **Peligros Relacionados con la Inocuidad de los Alimentos:** condición o agente biológico, químico o físico, en los alimentos con potencial de causar efectos adversos para la salud.
- **Plaguicidas químicos**: Son compuestos destinados para eliminar organismos vivos y esto hace que pueda presentar una cierta toxicidad para las personas.
- **Saneamiento**: Conjunto de medidas aplicadas al medio ambiente con el objetivo de hacer presión sobre las plagas para evitar su expansión.
- **Toxico**: Es todo aquel elemento o compuesto químico que absorbido e introducido en el medio interno del organismo es capaz de producir lesiones en células, tejidos, órganos y sistemas e incluso provocar la muerte.
- **Vectores epidemiológicos**: Se le llama vector a un organismo que transmite un agente infeccioso o infectante desde los individuos afectados a otros que aún no portan ese agente.
- **Veneno**: Es aquella sustancia mortal o peligrosa.
- **Área pública**. Es aquella destinada al uso, recreo o tránsito público exceptuando aquellos espacios cerrados y con restricciones de acceso.
- **Barrido y limpieza**. Es el conjunto de actividades tendientes a dejar las áreas públicas libres de todo residuo sólido esparcido o acumulado.

7. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

El control de plagas en los comedores escolares es una forma de cuidar la salud y el bienestar de los estudiantes, del personal manipulador de alimentos y personal de la

institución con un propósito que es asegurar que el lugar donde se prepara y consumen los niños sus alimentos sea limpio, y libre de insectos o animales que puedan contaminar la comida, brindando un servicio con calidad y que aporta a los beneficiarios en su crecimiento y bienestar.

Este proceso no solo consiste en eliminar plagas, insectos o roedores sino también en prevenir su aparición mediante la limpieza constante, el buen manejo de los residuos y el cuidado de los espacios donde se preparan y sirven los alimentos.

8. TIPOS DE PLAGAS QUE PUEDEN HACER PRESENCIA EN LOS COMEDORES ESCOLARES

En los comedores escolares pueden aparecer diferentes tipos de plagas, especialmente si hay alimentos, humedad o fallas en la limpieza. Las más comunes son:

- Roedores: (Ratas y ratones): Son una de las plagas más riesgosas, ya que contaminan alimentos con sus excrementos y pueden transmitir enfermedades. Como la salmonellosis, leptospirosis, triquinellosis, hantavirus, neumonía
- Insectos rastreros: (cucarachas, arañas, hormigas, Comejen o Gorgojo) Buscan restos de comida y pueden contaminar superficies, utensilios y alimentos. Las cucarachas son vectores importantes de Salmonella, Proteus, Shigella, helmintos, virus, hongos y protozoarios.
- Insectos Voladores: Como moscas y mosquitos, Zancudos, polillas. Las moscas son especialmente peligrosas porque pueden transportar bacterias y posarse sobre la comida.
- Aves: (Palomas) Pueden ingresar a las instalaciones del comedor escolar o permanecer cerca, contaminando con sus heces las áreas donde se manipulan alimentos. Las palomas pueden transmitir: salmonellosis, histoplasmosis, campilobacteriosis, toxoplasmosis, tuberculosis, neumoencefalitis,
- Murciélagos: se debe evitar el contacto directo con ellos, en los comedores, para prevenir riesgos de salud, los lugares donde puedan estar entrando (techos, rendijas, ventilaciones).

9. AREAS DE PRESENCIA

Las plagas se presentan en los alrededores y dentro de los comedores escolares donde ser presta el servicio, es por eso la importancia que se realiza a diario la limpieza y desinfección de todas las áreas y de realizar un correcto almacenamiento y clasificación de la materia prima para evitar la presencia de los diferentes tipos de plagas.

10. FACTORES DE RIESGO Y NIVEL DE AFECTACIÓN

Los diferentes tipos de plagas que se pueden presentar en los comedores escolares pueden generar riesgos como la transmisión de enfermedades, contaminación en alimentos, daños estructurales, los factores que generan estos Riesgos son los siguientes:

- **Salud Publica y Enfermedades**: Las plagas transportan patógenos (bacterias, virus) que causan diarrea, disentería, fiebre tifoidea, infecciones urinarias y respiratorias, así como infecciones por hongos en la piel. Los mosquitos, garrapatas y pulgas transmiten enfermedades como el dengue, zika, malaria.
- **Contaminación de Alimentos y Entorno**: Las plagas contaminan superficies, utensilios y materia prima mediante heces, orina, pelos y microorganismos.
- **Daños Estructurales y Materiales**: Roedores y comejenes o gorgojos pueden destruir estructuras de edificios, cableado eléctrico, mobiliario, y materiales almacenados.
- **Riesgos Psicológicos:** La presencia de plagas genera estrés, ansiedad y problemas de descanso.

11. MEDIDAS PREVENTIVAS - CONTROLAR LAS PLAGAS

Al hacer Control de plagas en un comedor escolar es cuidar directamente a los beneficiaros del programa PAE de una forma responsable protegiendo la alimentación que se le brinda y su salud, se realiza a través de crear espacios donde puedan comer tranquilos, sin riesgos, debido al compromiso de mantener limpios, ordenados y bien cuidado todas las áreas del comedor escolar de cada una de las instituciones donde CONADE presta el servicio.

Para disminuir y haciendo un control preventivo y correctivo debemos Inspeccionar en:

- Inspección Visual: Se realizará de forma rutinaria en todas las áreas del comedor escolar por parte del personal manipulador de alimentos y coordinación, con el fin de identificar signos o evidencias de presencia de plagas como insectos y roedores. Durante la inspección se verificará la existencia de excrementos, residuos de alimentos, olores inusuales, huellas, marcas de mordeduras, nidos, grietas, acumulación de humedad, presencia de insectos vivos o muertos y cualquier condición que favorezca la proliferación de plagas. Las novedades evidenciadas deberán ser reportadas al Coordinador General para la adopción de medidas preventivas o correctivas.

101

- En el interior del restaurante escolar hay que controlar e inspeccionar todo lo referente en cuanto a grietas y rajaduras en paredes y pisos, éstas no deben existir, deben estar muy bien selladas por que por allí pueden permanecer las plagas.
- Los techos que se convierten en focos o en áreas de refugio.
- Evitar también las goteras.
- Los drenajes deben estar siempre limpios, no debe haber olores de descomposición en los comedores escolares, eso significa que en los desagües hay acumulación de materia orgánica que constituye alimento para las plagas.
- Las puertas deben cerrar bien.
- En las ventanas tener tela mosquitero - angeo.
- La instalación eléctrica debe ser inspeccionada, evitando cables sueltos y cajas de luz sobre las paredes.

12. TIPOS DE CONTROLES

Las plagas se pueden controlar por medio de Control físico y control químico

12.0 INSPECCIÓN VISUAL

La inspección visual corresponde a un control preventivo rutinario que se realizará diariamente en todas las áreas internas y externas de los comedores escolares, con el fin de identificar oportunamente signos o evidencias de presencia de plagas como insectos rastreros, insectos voladores, roedores y otros vectores que puedan afectar las condiciones higiénico-sanitarias e inocuidad de los alimentos.

Durante la inspección se verificará la presencia de excrementos, huellas, marcas de mordeduras, material de nidación, acumulación de residuos, humedad, derrames, grietas, orificios, olores inusuales, presencia de insectos vivos o muertos y cualquier condición que favorezca el ingreso, refugio o proliferación de plagas.

Las inspecciones serán realizadas por el personal manipulador de alimentos y supervisadas por el Coordinador General PAE, quien deberá gestionar las acciones preventivas y correctivas que se requieran de acuerdo con las novedades evidenciadas.

12.1 CONTROL FÍSICO

Los controles para la prevención de plagas buscan disminuir que aparezcan y proliferación, creando un ambiente limpio y poco atractivo para ellos. Más que eliminarlos, se trata de anticiparse y cuidar los espacios en todas las áreas del restaurante en la zona de almacenamiento de la materia prima, en la zona de

102

preparación de los alimentos, en la zona de servido, en la zona de lavado y desinfección de utensilios y en la zona de recolección de los residuos sólidos y en el alrededor del restaurante todas estas acciones ayudan en la disminución de la aparición de las plagas.

12.1.1 Controles para prevención de roedores:

- Mantener una limpieza diaria y en cada área del restaurante.
- En zona de lavado los desagües deben estar cubiertos con tapas que poseen rejillas para evitar el ingreso de roedores.
- Dar un manejo adecuado a los residuos.
- Las materias primas y productos terminados son colocados sobre estibas.
- Se realizan inspecciones periódicas de estado de sellamiento a infraestructura física.
- Los depósitos de agua deben mantenerse protegidos contra acceso de roedores.
- Eliminar refugios de las plagas.

12.1.2 Uso de trampas con las siguientes características:

- La colocación de éstas se realiza en lugares por donde normalmente transiten los roedores especialmente en cercanías a las fuentes de alimentos.
- verificar la correcta posición de las trampas.
- Para realizar el control químico es necesario mantener las condiciones ambientales como limpieza, eliminación de basuras, residuos y recorte de malezas, por lo menos lo más cercano a las áreas del restaurante.

12.2 Controles para prevención de Insectos:

- En los comedores escolares se debe mantener los espacios limpios, organizados y protegidos para prevenir la aparición de plagas es por eso que se debe:
- Mantener limpia los comedores, zona de lavado, áreas de procesamiento de alimentos y vehículos de transporte, para evitar aglomeración de polvo o residuos alimenticios que sirvan de hábitat a los insectos.
- Mantener los alrededores de los restaurantes libres de basura y de charcos.
- Mantener limpias y tapadas las canecas de basura.
- Mantener limpias las áreas de disposición de desechos sólidos.
- Las puertas que comunican con el exterior deben estar correctamente ajustadas sin aberturas al piso.
- Realizar control a los arbustos y hierba dejando una distancia mínima de 1 metro a los muros, bodegas, comedores y centros de producción.
- Utilización de barreras físicas: Ubicación de anjeos.
- Realizar diagnósticos e inspecciones a los comedores escolares y alrededores.

- Hacer uso efectivo del programa de rotación PEPS de los materiales y productos para evitar los ciclos de vida de los insectos (infestaciones).

12.3 CONTROL QUÍMICO

Este control se hace mediante la erradicación de plagas usando agentes químicos mediante mecanismo por aspersión, CONADE realizara la actividad con la empresa WIL&DEY SERVICIOS DE FUMIGACIÓN S.A.S empresa que tiene experiencia en el tema y cuenta con personal idóneo para la aplicación de los productos y lograr un control de vectores.

13. MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

En los comedores escolares se deben aplicar las siguientes medidas ya que ayudaran a tener control y hacer prevención o corrección para la erradicación de las plagas:

- Mantener limpias las áreas de disposición de desechos sólidos.
- La disposición de residuos se debe realizar en lugares diferentes a las áreas de producción de alimentos.
- Todos los sifones, desagües y alcantarillas deben permanecer con sus respectivas tapas o rejillas.
- Mantener bien cerrados los recipientes que contengan productos.
- Tapar los recipientes con residuos de comida.
- Emplear estibas para proteger los productos de la posible humedad del piso y de las paredes.
- Limpiar y desinfectar inmediatamente los derrames de alimentos y bebidas incluyendo migajas y sobras.
- Inspeccionar permanentemente las condiciones físicas para evitar el ingreso de plagas.
- Sellar orificios y hendiduras en pisos, paredes, techos para evitar el ingreso.
- Instalación de anjeos en ventanas para impedir de esta manera el ingreso de alguna clase de plaga.

14. ACCIONES DE EJECUCIÓN DE LOS CONTROLES DE PLAGAS

Tanto los controles físicos, como los controles químicos serán aplicadas a las dos sedes de los comedores escolares priorizados para el programa de alimentación escolar en el municipio de Maní departamento de Casanare.

- Los controles físicos serán adoptados diariamente por el personal manipulador de alimentos, buscando evitar el ingreso y proliferación de cualquier tipo de plagas en los comedores escolares.

104

14.1 Los controles químicos serán efectuados de la siguiente manera:

- ✓ Se realizarán las fumigaciones con una periodicidad semestral o después de largos periodos de receso o cese de actividades.
- ✓ El control químico será efectuado por parte de una empresa certificada y con personal idóneo y competente para llevar a cabo tal actividad.
- ✓ Para efectuar los procesos de fumigación las sedes escolares, es necesario que no haya presencia de estudiantes, por tanto, estas serán realizadas en días de receso escolar o fin de semana.
- ✓ Las acciones preventivas y correctivas de control de plagas, serán consignadas en el Formato de control de fumigaciones. Visible en el anexo programa de control de plagas Anexo No. 1.

15. ACCIONES PREVIAS A LA FUMIGACIÓN.

- ➢ Evitar que las personas diferentes al técnico se encuentren en el área mientras se realiza la fumigación.
- ➢ No fumar, comer o beber durante la aplicación de los productos en las áreas a tratar.
- ➢ Lavar y desinfectar pisos, paredes, marcos de las ventanas y puertas.

16. ACCIONES POSTERIORES A LA FUMIGACIÓN

- ➢ Las personas, no deben ingresar al área tratada durante una hora.
- ➢ Evacuar los alimentos, cubiertos, vasos, platos, etc., personas que se encuentren en las zonas donde se va a realizar la fumigación.
- ➢ Lavar todas aquellas áreas en las cuales es preciso realizar la manipulación de alimentos.
- ➢ Se debe realizar un lavado limpieza y desinfección de todos los utensilios, siguiendo los protocolos establecidos en el programa de limpieza y desinfección.
- ➢ Sitios como techos, pisos, paredes, marcos de las ventanas y puertas no se deben lavar después de tres días luego de la fumigación para dejar activar el insecticida, cuya acción es residual provocando la muerte de insectos voladores y rastreros como moscos, cucarachas y hormigas.

17. FRECUENCIA EMPRESA Y CRONOGRAMA

Se realizará dos jornadas de fumigación durante la etapa de ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE, la primera fumigación en el mes de abril y la segunda fumigación en el mes de septiembre del 2026.

FORMATOS

- CND-F-PP-001 Control De Plagas
- Anexo: Documentos Empresa De Control De Plagas

106

Educación Alimentos para Aprender · ALCALDÍA MUNICIPAL MANÍ - CASANARE · CONADE	**CONTROL DE PLAGAS**	**CND-F-PP-001** **Rev 01** **14-feb-26**
MUNICIPIO: MANI	**MES:**	**AÑO: 2026**
I.E:	**SEDE:**	

TIPO DE PLAGA:	**INSECTOS :** Cucarachas, Hormigas, Avispas, Polillas, Gorgojos, Moscas, Ciempiés **ROEDORES :** Ratones, Ratas
AREAS	**COCINA:** Uniones piso/pared/techo, detrás de neveras, estufa (interior y debajo), mesón, campana, canecas y lavaplatos. **ALMACENAMIENTO:** Uniones de paredes, entrepaños de estantería, debajo de estibas y dentro de canastillas. **DEPÓSITO DE RESIDUOS:** Uniones de paredes y limpieza alrededor de las canecas. **ÁREA DE COMEDOR:** Uniones de paredes, ventanales y puertas. **BAÑO Y VESTIER:** Cisterna, inodoro, vestier y estante de insumos de limpieza.

SEMANA	FECHA DE REVISIÓN	P	A	AREA DE PRESENCIA	PLAGA ENCONTRADA	ACCION REQUERIDA	OBSERVACIONES	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
1								
2								
3								
4								

Vo.Bo. Coordinador General

Nota: Marcar con una "X" en la casila "A" en caso de Ausencia o en "P" en caso de Presencia de plagas (moscas, cucarachas, hormigas, roedores o gorgojos) una vez por semana; si marca en la casilla de"P" debe especificar area de presencia, plaga encontrada, acción requerida y observaciones, de lo contrario escribir "NINGUNA". Si se evidencia plagas informar de manera inmediata al coordinador.

DOCUMENTOS EMPRESA FUMIGADORA Y LAVADO DE TANQUE

CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL

Fecha expedición: 11/05/2026 - 10:27:50
Recibo No. S001060132, Valor 6100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN YFuKc7tsrd

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=50 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón Social : WIL&DEY SERVICIO DE FUMIGACIONES S.A.S
Nit : 900468409-2
Domicilio: Yopal, Casanare

MATRÍCULA

Matrícula No: 88380
Fecha de matrícula en esta Cámara de Comercio: 30 de septiembre de 2011
Ultimo año renovado: 2026
Fecha de renovación: 30 de marzo de 2026
Grupo NIIF : GRUPO III - MICROEMPRESAS

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal : CALLE 41A NO. 8-09
Barrio : BRR LAGUITO
Municipio : Yopal, Casanare
Correo electrónico : wildey28@yahoo.com
Teléfono comercial 1 : 3213036644
Teléfono comercial 2 : No reportó.
Teléfono comercial 3 : No reportó.

Dirección para notificación judicial : CALLE 41A NO. 8-09
Barrio : BRR LAGUITO
Municipio : Yopal, Casanare
Correo electrónico de notificación : wildeyservintegrales@gmail.com

La persona jurídica **SI** autorizó para recibir notificaciones personales a través del correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y del 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CONSTITUCIÓN

Por documento privado No. 1 del 29 de septiembre de 2011 de la Asamblea Constitutiva de Yopal, inscrito en esta Cámara de Comercio el 30 de septiembre de 2011, con el No. 16330 del Libro IX, se constituyó la persona jurídica de naturaleza comercial denominada WIL&DEY SERVICIO DE FUMIGACIONES S.A.S.

REFORMAS ESPECIALES

Por Acta No. 1 del 03 de abril de 2013 de la Asamblea General Ordinaria de Aguazul, inscrito en esta Cámara de Comercio el 10 de abril de 2013, con el No. 20168 del Libro IX, se decretó CAMBIO DE DOMICILIO DENTRO DE LA JURISDICCI?N DE AGUAZUL PARA TAURAMEN A

Por Acta No. 2 del 24 de febrero de 2014 de la Asamblea General Ordinaria de Tauramena, inscrito en esta Cámara de Comercio el 27 de febrero de 2014, con el No. 22228 del Libro IX, se decretó CAMBIO DE DOMICILIO EN LA JURISDICCI?N DE TAURAMENA PARA YOPAL

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Acta No. 02 del 26 de febrero de 2025 de la Asamblea Extraordinaria, inscrita/o en esta Cámara de

109

CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL

Fecha expedición: 11/05/2026 - 10:27:50
Recibo No. S001060132, Valor 6100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN YFuKc7tsrd

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=50 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Comercio el 06 de marzo de 2025 con el No. 51286 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
GERENTE	WIRME MARTINEZ TORRES	C.C. No. 9.657.219
SUPLENTE DEL GERENTE	JOHN SEBASTIAN MARTINEZ SANABRIA	C.C. No. 1.006.555.213

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: N8129
Actividad secundaria Código CIIU: E3700
Otras actividades Código CIIU: N8130 G4663

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los Actos Administrativos de registro quedan en firme, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE, los sábados **NO** son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los Actos Administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, SUCURSALES Y AGENCIAS

A nombre de la persona jurídica, figura(n) matriculado(s) en la CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE el(los) siguiente(s) establecimiento(s) de comercio:

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO

Nombre: WIL&DEY SERVICIOS INTEGRALES SAS
Matrícula No.: 139814
Fecha de Matrícula: 11 de febrero de 2019
Último año renovado: 2026
Categoría: Establecimiento de Comercio
Dirección : CALLE 18A N. 7 04
Barrio : BRR SANTA ISABELA
Municipio: Tauramena, Casanare

Nombre: WIL&DEY SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
Matrícula No.: 149845
Fecha de Matrícula: 10 de julio de 2020
Último año renovado: 2026
Categoría: Establecimiento de Comercio
Dirección : CORREGIMIENTO CUPIAGUA
Barrio : CIUDADELA LA ESPERANZA
Municipio: Aguazul, Casanare

110

CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL

Fecha expedición: 11/05/2026 - 10:27:50
Recibo No. S001060132, Valor 6100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN YFuKc7tsrd

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=50 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Nombre: WIL&DEY SERVINTEGRALES EL MORRO
Matrícula No.: 165650
Fecha de Matrícula: 08 de julio de 2022
Último año renovado: 2026
Categoría: Establecimiento de Comercio
Dirección : C EL MORRO CA 289 BRR LA CAPILLA
Barrio : CORREGIMIENTO EL MORRO
Municipio: Yopal, Casanare

Nombre: WIL&DEY INTEGRAL DE SERVICIOS
Matrícula No.: 176100
Fecha de Matrícula: 23 de enero de 2024
Último año renovado: 2026
Categoría: Establecimiento de Comercio
Dirección : CIUDADELA EL JARDÍN ETAPA 6
Barrio : BRR CENTRO
Municipio: Villanueva, Casanare

SI DESEA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA DE LOS ANTERIORES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO O DE AQUELLOS MATRICULADOS EN UNA JURISDICCIÓN DIFERENTE A LA DEL PROPIETARIO, DEBERÁ SOLICITAR EL CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DEL RESPECTIVO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO.

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA JURÍDICA TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es MICRO EMPRESA.

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $45.852.062,00
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : N8129.

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la sociedad, a la fecha y hora de su expedición.

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación acreditada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.

EL SECRETARIO
CESAR ADOLFO REINA JOYA

111

CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL

Fecha expedición: 11/05/2026 - 10:27:51
Recibo No. S001060132, Valor 6100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN YFuKc7tsrd

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=50 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

***** FINAL DEL CERTIFICADO *****

112

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141171063662

(415)7707212489984(8020) 000014117106366 2

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 4 6 8 4 0 9	2	Impuestos y Aduanas de Yopal	4 4	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente		25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona jurídica	1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
WIL&DEY SERVICIO DE FUMIGACIONES S.A.S

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País		39. Departamento		40. Ciudad/Municipio	
COLOMBIA	1 6 9	Casanare	8 5	Yopal	0 0 1

41. Dirección principal
CL 41 A 8 09 BRR EL LAGUITO

42. Correo electrónico wildey28@yahoo.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 2 1 3 0 3 6 6 4 4	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica						Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
8 1 2 9	2 0 1 1 0 9 2 9	8 1 3 0	2 0 1 7 0 9 0 6	3 7 0 0	4 6 6 3		4

Responsabilidades, Calidades y Atributos

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código 5	7	9	1	4	4	2	4	8	5	2	5	5													

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
09- Retención en la fuente en el impuesto
14- Informante de exogena
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

Usuarios aduaneros																				Exportadores					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
54. Código																						57. Modo			
																						58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2025-04-01 / 11:35:48AM

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso. Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de *tratamiento de datos ley 1581 de 2012.*

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre MARTINEZ TORRES WIRME

985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141171063662

(415)7707212489984(8020) 000014117106366 2

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 4 6 8 4 0 9	2	Impuestos y Aduanas de Yopal	4 4	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas	1 2	64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	1

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 4	0 1
72. Número		2
73. Fecha	2 0 1 1 0 9 2 9	2 0 1 4 0 2 2 4
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	0 3
76. Fecha de registro	2 0 1 1 0 9 3 0	2 0 1 4 0 2 2 7
77. No. Matrícula mercantil	8 8 3 8 0	8 8 3 8 0
78. Departamento	8 5	8 5
79. Ciudad/Municipio	5 0	5 0

Vigencia

80. Desde	2 0 1 1 0 9 2 9	
81. Hasta	2 0 9 9 1 2 3 1	

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 1	2 0 1 7 1 1 2 1		-
2				-
3				-
4				-
5				-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Página 3 de 6 **Hoja 3**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141171063662

(415)7707212489984(8020) 000014117106366 2

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 4 6 8 4 0 9	2	Impuestos y Aduanas de Yopal	4 4

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 5 0 3 0 6

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	9 6 5 7 2 1 9		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
MARTINEZ	TORRES	WIRME	

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL SUPL 1 9	2 0 2 5 0 3 0 6

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadan 1 3	1 0 0 6 5 5 5 2 1 3		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
MARTINEZ	SANABRIA	JOHN	SEBASTIAN

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Página 4 de 6 **Hoja 5**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141171063662

(415)7707212489984(8020) **000014117106366 2**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 4 6 8 4 0 9	2	Impuestos y Aduanas de Yopal	4 4	

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	9 5 3 5 6 2 0	6	1 2 7 5 5 5

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres
AREVALO	VELA	OMAR	ANTONIO

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento
2 0 1 8 0 1 0 2

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

001

Página 5 de 6 **Hoja 6**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141171063662

(415)7707212489984(8020) 000014117106366 2

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 4 6 8 4 0 9	2	Impuestos y Aduanas de Yopal 4 4	

Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros

1

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica
Establecimiento de comerci 0 2	Otras actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales 8 1 2 9

162. Nombre del establecimiento
WIL&DEY SERVICIOS INTEGRALES SAS

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio
Casanare 8 5	Tauramena 4 1 0

165. Dirección
CL 18 A 7 04 BRR SANTA ISABEL

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
1 3 9 8 1 4	2 0 1 9 0 2 1 1
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**
3 2 1 3 0 3 6 6 4 4	

2

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica
Establecimiento de comerci 0 2	Otras actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales 8 1 2 9

162. Nombre del establecimiento
WIL&DEY SERVICIOS INTEGRALES SAS

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio
Casanare 8 5	Aguazul 0 1 0

165. Dirección
CORR CUPIAGUA CD LA ESPERANZA

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
1 4 9 8 4 5	2 0 2 0 0 7 1 0
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**
3 2 1 3 0 3 6 6 4 4	

3

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica
Establecimiento de comerci 0 2	Otras actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales 8 1 2 9

162. Nombre del establecimiento:
WIL&DEY SERVINTEGRALES EL MORRO

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio
Casanare 8 5	Yopal 0 0 1

165. Dirección
CORR EL MORRO CA 289 BRR LA CAPILLA

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
1 6 5 6 5 0	2 0 2 2 0 7 0 8
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**
3 2 1 3 0 3 6 6 4 4	

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

001

Página 6 de 6 **Hoja 6**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141171063662

(415)7707212489984(8020) **000014117106366 2**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 4 6 8 4 0 9	2	Impuestos y Aduanas de Yopal	4 4	

Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros

1

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	
Establecimiento de comerci 0 2	Otras actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales 8 1 2 9	

162. Nombre del establecimiento
WIL&DEY INTEGRAL DE SERVICIOS

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	
Casanare 8 5	Villanueva 4 4 0	

165. Dirección
CD EL JARDIN ET 6 BRR EL CENTRO

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
1 7 6 1 0 0	2 0 2 4 0 1 2 3	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	
3 2 1 3 0 3 6 6 4 4		

2

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	

162. Nombre del establecimiento

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	

165. Dirección

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

3

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	

165. Dirección

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **9.657.219**

MARTINEZ TORRES

APELLIDOS

WIRME

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **04-NOV-1968**

LABRANZAGRANDE
(BOYACA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.67	**B+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

22-AGO-1988 YOPAL
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-4600100-00191824-M-0009657219-20091029 **0017562899A** 1 1790107381

GOBERNACIÓN DE
CASANARE
NIT 892080219-5

CERTIFICACION
FO-GD-04
19-09-2024
V.02

820.200.240

Yopal, 05 de noviembre de 2025

LA SECRETARIA DE SALUD

CERTIFICA QUE:

Que una vez revisados los documentos, presentados por el señor WIRME MARTINEZ TORRES identificado con la cédula de ciudadanía No. 9.657.219, por parte de la profesional de apoyo del programa de IVC de los factores de riesgo Quimico, se emitió CONCEPTO FAVORABLE, para renovar autorización a la empresa WIL&DEY SERVICIOS DE FUIMIGACIONES S.A.S para la Aplicación terrestre de Plaguicidas de uso en salud pública y la desinfección en área pública, establecimientos, edificios, oficinas, viviendas y vehiculos en el Departamento de Casanare, a través del siguiente personal aplicador: Wirme Martinez y Sebastian Martinez. En cumplimiento de lo establecido en Ley 9 de 1979 y el Decreto Reglamentario 1843 de 1991.

Es de precisar que la presente certificación vence el 05 de noviembre de 2026, y puede ser revocada si se comprueba el no cumplimiento de lo establecido en la Ley 9 de 1979 y el Decreto Reglamentario 1843 de 1991 o cualquier cambio en las condiciones manifestada por el representante legal de la empresa al realizar la solicitud.

YURY [illegible] DUQUE

Aprobó: Damitza Gelvez Guerrero. Directora técnica de Salud Pública
Revisó: Olga Lucia Ramirez Jiménez. Profesional Universitario
Elaboró: Melisa Barragán Avila. Profesional de apoyo CPSP 070-2025

120

GOBERNACIÓN DE
CASANARE
NIT. 892099115-6

CARTA U OFICIO
FO-GD-01
19-09-2024
V 02

OFICIO No 0818

820 200 240

Yopal, 05 de septiembre de 2025

Señor
WIRME MARTINEZ TORRES
Representante Legal
WIL&DEY SERVICIO DE FUMIGACIONES S.A.S
Calle 41a Nº 8-09
wildey28@yahoo.com

Asunto. Renovación autorización para empresa aplicadora de plaguicidas.

Cordial saludo,

En atención a su solicitud me permito informarle que, una vez revisada y evaluada la documentación remitida por usted a esta Secretaría, ha sido otorgada la Autorización que acredita a la empresa WIL&DEY SERVICIO DE FUMIGACIONES S.A.S para la actividad de aplicación terrestre de plaguicidas de uso en salud pública y la desinfección en área pública, establecimientos, edificios, oficinas, viviendas y vehículos en el Departamento de Casanare, por periodo de un (1) año contado a partir del 05 de noviembre de 2025.

La presente autorización debe ser renovada cada año, y puede ser revocada si se comprueba el no cumplimiento de lo establecido en la Ley 9 de 1979 y el Decreto Reglamentario 1843 de 1991 o cualquier cambio en las condiciones manifestadas por el representante legal de la empresa al realizar la solicitud.

Atentamente,

YURE [illegible] GUTIÉRREZ DUQUE
Secretaria de Salud

Aprobó. Danitza Gelvez Guerrero. Directora técnica de Salud Pública
Revisó. Olga Lucia Ramirez Jiménez. Profesional Universitario
Elaboró. Melisa Barragán Avila. Profesional de apoyo CPSP 070-2025

121

SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA

Fecha de expedición
05 de Noviembre de 2025

CARNET No 115 - 2025

NOMBRE: WIRME

APELLIDOS: MARTINEZ TORRES

CC 9.657.219 de Yopal

YURY TATIANA CHAVEZ DUQUE
Secretaria de Salud

Reúne los requisitos legales para realizar :

APLICACION TERRESTRE PLAGUICIDAS Y DESINFECCIÓN

Se concede el presente carnet en cumplimiento de la Ley 09 de 1979 y Decreto - 1843 de 1991

Vencimiento: 04 DE NOVIEMBRE DE 2026

122

Fadivet sas.

Ficha de Datos de Seguridad para Materiales
Safety Data Sheet (SDS)

Versión 7	22 Marzo 2025
CAS N°	68359 – 37 - 5

FUMI-GATHE ® EC
Insecticida Profesional

Esta Ficha de datos de seguridad contiene información básica para la manipulación, almacenamiento y transporte del producto, pero NO reemplaza la etiqueta que exhibe el envase del producto.

SECCION 1 IDENTIFICACION DEL PRODUCTO Y LA COMPAÑIA

Datos del producto

Nombre del producto	**FUMI-GATHE® EC**
Utilización:	Insecticida para uso en salud publica
Ingrediente Activo:	Cyfluthrin
Grupo:	**Piretroide** α Ciano
Formulación:	Concentrado Emulsionable (EC)
CAS N°:	68359 – 37 - 5
Fórmula empírica:	C22H18Cl2FNO3
Nombre Químico:	(RS)-α-cyano-4-fluoro-3-phenoxybenzyl (1RS,3RS;1RS,3SR) -3-(2,2-dychlorovinyl) -2,2- dimethyl cyclopropane carboxylate.
Masa Molecular:	434.3 g/mol
Concepto Toxicológico N°:	MP – 14636 - 2013
Registro Sanitario	RGSP – 345 - 2015
Categoría Toxicológica:	III

Identificación de la empresa

Fabricante:
JIANGSU QIAOJI BIOCHEM CO., LTD
N° 168, Qiuhu Road (S), Duntou Town, Hai An County, Jiangsu 226692, P. R. CHINA
Tel. +86-513 – 88433136
www.qiaoji.com

Distribuidor:
Fadivet SAS.
Calle 72 A N° 86 – 69
Tel. 601 927 78 01
Bogotá, Colombia

Teléfonos de Emergencia: Cisproquim: 601 2 88 60 12, Colombia
Línea gratuita Nacional 018000 916012, Servicio 24 Horas

SECCION 2 IDENTIFICACION DE PELIGROS

Clasificación de la sustancia o de la mezcla de acuerdo al Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y etiquetado de productos químicos - SGA

123

Ficha de Datos de Seguridad para Materiales
Safety Data Sheet (SDS)

Versión 7	22 Marzo 2025
CAS Nº	68359 – 37 - 5

FUMI-GATHE ® EC
Insecticida Profesional

Pictogramas de peligro



Clase de peligro

Líquidos inflamables, categoría 3
Toxicidad aguda, inhalación, categoría 4
Toxicidad aguda, oral, categoría 5
Toxicidad aguda, cutánea, categoría 5
Irritación cutánea, categoría 2
Irritación ocular, categoría 2b
Toxicidad especifica de órganos diana-exposición única, categoría 3
Peligro para el medio ambiente acuático, aguda, categoría 1

Palabra de advertencia

ATENCION

Indicaciones de peligro

H226 LIQUIDO Y VAPORES INFLAMABLES
H303 PUEDE SER NOCIVO EN CASO DE INGESTION
H313 PUEDE SER NOCIVO EN CONTACTO CON LA PIEL
H315 PROVOCA IRRITACION CUTANEA
H320 PROVOCA IRRITACION OCULAR
H332 NOCIVO SI SE INHALA
H335 PUEDE IRRITAR LAS VÍAS RESPIRATORIAS
H336 PUEDE PROVOCAR SOMNOLENCIA O VERTIGO
H400 MUY TOXICO PARA LOS ORGANISMOS ACUATICOS

Consejos de prudencia
Generales

P101 SI se necesita consejo médico, tener a mano el envase o la etiqueta.
P102 Mantener fuera del alcance de los niños.
P103 Leer la etiqueta antes del uso.

Prevención

P210 Mantener alejado de fuentes de calor, chispas, llama abierta o superficies calientes.
P233 Mantener el recipiente herméticamente cerrado.
P240 Conectar a tierra/enlace equipotencial del recipiente y del equipo de recepción.
P241 Utilizar un material eléctrico, de ventilación o de iluminación antideflagrante.
P242 Utilizar únicamente herramientas que no produzcan chispas.
P243 Tomar medidas de precaución contra descargas electrostáticas.
P261 Evitar respirar la niebla/los vapores/el aerosol.

P264 Lavarse cuidadosamente después de la manipulación.
P270 No comer, beber o fumar mientras manipula el producto
P271 Utilizar únicamente en exteriores o en un lugar bien ventilado.
P273 Evitar su liberación al medio ambiente.
P280 Usar guantes/ropas de protección/equipos de protección para los ojos/cara.

Intervención

P302+P352 En caso de contacto con la piel: lavar con agua.
P303+P361+P353 En caso de contacto con la piel (o el pelo): quitarse inmediatamente la ropa contaminada. Lavarse la piel con agua o ducharse.
P304+P340 En caso de inhalación: transportar a la víctima al exterior y mantenerla en reposo en una posición confortable para respirar.
P305 +P351+P338 En caso de contacto con los ojos: enjuagar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto, si lleva y resulta fácil hacerlo. Seguir lavándolo.
P321 Se necesita un tratamiento específico (ver referencia a instrucciones de primeros auxilios en esta hoja de seguridad).
P332+P313 En caso de irritación cutánea: consultar a un médico.
P337+P313 Si persiste la irritación ocular: consultar a un médico.
P362+P364 Quitarse la ropa contaminada y lavarla antes de volver a usarla.
P370+P378 En caso de incendio: utilizar neblina de agua (agua pulverizada), dióxido de Carbono o Espuma para apagarlo.
P391 Recoger el vertido.

Almacenamiento

P403+P233 Almacenar en un lugar bien ventilado. Mantener el recipiente cerrado herméticamente.
P403+P235 Almacenar en un lugar bien ventilado. Mantener en lugar fresco.
P405 Guardar bajo llave.

Eliminación

P501 Eliminar el contenido/el recipiente de conformidad con la normativa y de acuerdo a lo recomendado en la sección 13 de esta hoja de seguridad.

Otros peligros:

•. Insecticida Piretroide CONCENTRADO de uso universal en todo tipo de ambiente, es medianamente tóxico Categoría Toxicológica III.

SECCION 3 COMPOSICION, INFORMACION SOBRE LOS COMPONENTES

Ingredientes	CAS Reg. #	EEC No.	%
(RS)-α-cyano-4-fluoro-3-phenoxybenzyl (1RS,3RS;1RS,3SR) - 3- (2,2-dychlorovinyl) -2,2- dimethyl cyclopropane carboxylate.	68359 – 37 - 5	N/A	5
Inertes	N/A		95

SECCION 4 MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

Descripción de los primeros auxilios necesarios

Orientación al Médico:
Insecticida Piretroide Neurotóxico. El Uso tópico de Vit. E (Tocoferol) alivia el escozor de piel
NO tiene antídoto específico, tratamiento sintomático.
Retirar el paciente de la zona de riesgo, evaluando:

Contacto con los ojos: Lavar de inmediato con abundante agua durante 15 minutos y buscar atención médica.

Inhalación: Trasladar a un sitio ventilado, suministrar ayudas respiratorias, buscar atención médica. •. En caso de intoxicación acudir de inmediato al médico y mostrar copia de la etiqueta o llamar al Cisproquim: 1 2886012, Línea gratuita Nacional 018000916012, Servicio 24 Horas.

Contacto con la piel: Lavar con abundante agua y jabón, aplicar cremas hidratantes. Retirar y lavar las ropas impregnadas.

Ingestión: Buscar ayuda médica inmediata. Beba abundante agua. En caso de vómito, evite la sofocación. No induzca el vómito al menos de que haya personal paramédico.

SECCION 5 MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO

Peligros específicos del producto químico:
Punto de Inflamación: 32 °C
Límite explosivo Inferior: No aplicable
Límite explosivo Superior: No aplicable

En caso de incendio se presenta peligro de emisión de gases tóxicos con los humos como Óxidos de carbono y de nitrógeno.

Medios de extinción:

Neblina de agua (agua pulverizada), dióxido de Carbono o espuma.

Medidas especiales que deben tomar los equipos de lucha contra incendios:
Evacuar las personas y animales fuera del área y aislar la zona afectada por el fuego Permanecer en contracorriente del viento. Evite respirar el humo. Use agua nebulizada para enfriar los envases expuestos al fuego. Contenga las escorrentías.

Equipo de protección personal:
Los productos de reacción y gases de combustión son tóxicos, por lo que se recomienda la protección con máscaras antigases o equipo de respiración autónoma homologado y equipo de protección completo.
Usar un aparato de respiración autónomo en caso de una emergencia.

SECCION 6 MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Precauciones personales, equipo protector y procedimiento de emergencia:
Use equipo protector apropiado cuando se maneje un derrame de este material.
Evitar todo contacto con el producto derramado o superficies contaminadas con el mismo
No permitir el acceso a personal NO protegido

Precauciones relativas al medio ambiente:
No dejar que el producto entre en el sistema de alcantarillado.
Si el derrame ocurre en un cuerpo de agua notificar inmediatamente a las autoridades del derrame para que ellos decidan que debe hacerse. Dependiendo de la localidad del derrame y la cantidad derramada en el medio ambiente debe notificarse a las autoridades competentes.

Métodos y material de contención y limpieza.
Señalizar la zona afectada y prohibir el acceso de personas ajenas.
Mantenga lejos de drenajes, aguas superficiales y profundas, y del suelo.
Absorber el producto derramado utilizando arena o tierra húmeda. Recoger con pala y colocar en un recipiente fuertemente cerrado para su posterior eliminación segura. Limpiar el equipo con aspirador de vacío. Enjuague el sitio donde estaba el material y todas las herramientas o implementos varias veces con agua jabonosa. Recoja y absorba esta solución jabonosa con absorbentes inertes tales como arcilla granulada o aserrín, y póngalos en el mismo contenedor que el material recogido.

Referencia a otras secciones
En las secciones 8 y 13 se proporciona información adicional sobre la protección individual y la eliminación.

SECCION 7 MANEJO Y ALMACENAMIENTO

Precauciones que se deben tomar para garantizar una manipulación segura:

Para la manipulación y aplicación utilice guantes de nitrilo o PVC, respirador aprobado para pesticidas y gafas de seguridad con lados blindados. No fume ni ingiera alimentos durante la manipulación y uso. Limpie y lave las manos y piel expuestas inmediatamente después de la manipulación y uso. No contamine las aguas con el material o empaques contaminados.
El material acumulará cargas estáticas, las cuales pueden provocar una chispa eléctrica (fuente de ignición). Use conexión eléctrica adecuada y/o procedimientos adecuados de conexión a tierra.

Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas cualesquiera incompatibilidades:
Almacenar en su envase original, bien tapados y con rótulos de identificación
Mantener en lugares ventilados, frescos, secos y a temperatura ambiente, bajo seguridad y protección ambiental. No almacene este material cerca de alimentos o bebidas.
Guardar bajo el acceso solo a personas autorizadas.
NO realizar trasvases
Peligro: Venenoso si se ingiere. Evite el contacto con la piel, ojos y boca.

SECCION 8 CONTROLES DE EXPOSICION Y PROTECCION PERSONAL

Límites de control de Exposición: No reporta.

Controles de exposición:
Confinar y/o segregar, es la medida técnica de ingeniería más apropiada, si la exposición no puede ser eliminada. La extensión de estas medidas de protección depende de los riesgos que se presenten en la operación.
Si se generan nieblas en el aire o vapores, utilice controles de ventilación local. Evalúe la exposición y aplique alguna medida para mantener los niveles en el aire por debajo de los límites de exposición. Donde sea necesario, buscar asesoría en higiene ocupacional.

Protección Personal:

Protección de la piel:	Utilice ropa adecuada para la aplicación bien sea overol o traje de dos piezas.
Protección respiratoria	Utilice mascara completa, con filtro para vapores y gases
Protección de las manos	Utilice guantes de neopreno.
Protección Ocular	Utilice mono gafas y equipo de protección facial.

SECCION 9 PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

Estado:	Líquido cristalino
Color:	ligeramente Ambar.
Apariencia:	Líquido cristalino ligeramente café amarillo
Punto de inflamación:	32ºC – (EPA OPPTS No 830.6315)

PH: 4.0 – 7.0
Solubilidad en agua: Emulsionable
Densidad: 0.91 – 0.95 g/ml a 25°C
Reactividad con otros materiales: Desconocida
Olor: Ligero Olor Aromático

SECCION 10 ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Reactividad:
Estable a condiciones normales de almacenamiento y manejo

Estabilidad:
Estable a la luz, al calor y a la humedad relativa por períodos prolongados de almacenamiento (mínimo 2 años), siempre y cuando permanezca sellado en su envase original bajo condiciones ambientales normales y correcto almacenamiento.

Materiales incompatibles:
Compatible con insecticidas organofosforados, butóxido de piperonilo (PBO) y S,S,S-tributil fosforotritioato (DEF). Incompatible con: Sustancias alcalinas, Agentes oxidantes fuertes, compuestos organometalicos, Azociclotrin y compuestos azoicos.
Siempre se recomienda realizar pruebas simples de compatibilidad.

Productos peligrosos de descomposición:
Cianuro de Hidrogeno, Cloruro de Hidrogeno, Fluoruro de Hidrogeno, Óxidos de Azufre, Monóxido de Carbono, Dióxido de Carbono, Hidrocarburos Aromáticos.

Polimerización Peligrosa:
No ocurre.

Condiciones que se deben evitar:
Exposición del producto a la luz solar, al fuego y a las altas temperaturas.

SECCION 11 INFORMACION TOXICOLOGICA

Insecticida Piretroide α ciano de uso Profesional y en Salud Pública, Categoría Toxicológica III, medianamente Tóxico.

Toxicidad aguda
Toxicidad aguda: DL_{50} aguda oral rata: > 3.000 mg/kg.
DL_{50} aguda dermal rata: > 5.000 mg/kg.
LC_{50} Inhalatoria: > 18,7 mg/L de aire

Lesiones oculares graves / irritación ocular: Es Levemente irritante ocular REVERSIBLE

Corrosión/ irritación cutánea:	Es Mínimo Irritante Dérmico REVERSIBLE
Sensibilización respiratoria o cutánea:	No es un sensibilizante.
Carcinogenicidad:	La prueba de Ames dio resultados negativos en cuanto a la Carcinogenicidad
Mutagenicidad:	No se observaron efectos mutagénicos.

Toxicidad sistémica específica de órganos diana – Exposición única
Los datos disponibles no muestran peligros específicos.

Toxicidad sistémica específica de órganos diana – Exposiciones repetidas
Los datos disponibles no muestran peligros específicos.

Peligro por aspiración: Los datos disponibles no muestran peligros específicos.

SECCION 12 INFORMACION ECOLOGICA

Ecotoxicidad

LC_{50} (96 hr) Trucha Arco Iris	0.00047 mg/l
LC_{50} (48 hr) Daphnia magna	0,00016 mg/l
DL_{50} Aguda Oral Aves (i.a.)	Codorniz: > 2000 mg/Kg
Toxicidad a las abejas (i.a.)	DL50 Oral: 0.05 µg/abeja DL50 Còntacto: 0.001 µg/abeja
Toxicidad en aguas residuales	Tóxico

Persistencia y degradabilidad:
Vida media en suelos bajo condiciones aeróbicas: 56 días (suelo de marga), Vida media en suelos bajo condiciones aeróbicas: 63 días (suelo de marga arenosas.

Potencial bioacumulativo
No hay información disponible

Movilidad en el suelo:
No es móvil en el suelo debido a su fuerte adsorción en las partículas del medio, su insolubilidad en el agua y sus tasas muy bajas de aplicación.
En el ambiente, los piretroides sintéticos son degradados rápidamente en el suelo y en las plantas. La hidrólisis y oxidación del éster en varias partes de la molécula son los principales procesos de degradación. Los piretroides son fuertemente adsorbidos por el suelo y los sedimentos, y son escasamente diluidos con el agua. Cyflutrhin tiene una vida media apróx. De 33 días en el suelo.

Comportamiento en el agua:
DT50 sistema Agua-Sedimento: 8 días
DT50 sistema acuoso: 1 día

Comportamiento en el aire:

Si se libera en aire, dado su presión de vapor se espera que cyfluthrin exista solamente en fase de partículas en la atmosfera. La fase partículas de cyfluthrin puede ser removida de la atmosfera deposición en húmedo y en seco.

Resultados de la valoración PBT y mPmB:
No hay información disponible

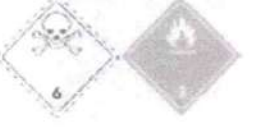
Información ecológica del producto:
Cyfluthrin es un insecticida muy activo perteneciente al grupo de los piretroides sintéticos, posee una muy baja presión de vapor, se hidroliza fácilmente en condiciones alcalinas y se fija fuertemente a la materia orgánica lo que determina su baja movilidad en el suelo. Su vida media en el suelo puede llegar hasta 63 días. Tóxico para los peces y la vida acuática. NO sufre lixiviación en el suelo.

SECCION 13 CONSIDERACIONES DE DISPOSICION

No desechar como residuo doméstico.
Evitar que llegue a los sistemas de desagüe o vertederos
Se recomienda el triple lavado de los envases vacíos, con agua, agregando las aguas de lavado al tanque de aspersión.
Los recipientes vacíos deben ser inutilizados para prevenir su reutilización, previo triple lavado y luego ser retornados al proveedor para su destrucción final.
Conforme la legislación vigente para residuos peligrosos, puede disponerse en una planta autorizada para esta clase de residuos.
En caso de derrame accidental absorber con un material absorbente como aserrín o tierra, depositar lo recogido en un empaque hermético para su posterior destrucción.
Disponga de los desechos contaminados por medio de un incinerador debidamente aprobado por las autoridades ambientales locales.
En cada procedimiento anterior el operario debe protegerse de manera apropiada para prevenir cualquier riesgo de contaminación.

SECCION 14 INFORMACION SOBRE TRANSPORTE

Número de las Naciones Unidas:	UN 3351
Clase:	6.1 – Sustancia tóxica (Clase principal) 3 Líquido inflamable (Clase secundario)



Grupo de envasado o empaque:	III
Nombre de Embarque:	Plaguicida pietroide, líquido tóxico, inflamable de punto de inflamabilidad no inferior a 23°C

Ficha de Datos de Seguridad para Materiales
Safety Data Sheet (SDS)

Versión 7	22 Marzo 2025
CAS Nº	68359 – 37 - 5

FUMI-GATHE ® EC

Insecticida Profesional

Nombre de la Etiqueta: Contiene (RS)-α-cyano-4-fluoro-3-phenoxybenzyl (1RS, 3RS;1RS,3SR) -3- (2,2-dychlorovinyl) -2,2- dimethyl cyclopropane carboxylate.

Contaminante marino: No

N° guía de emergencia 131

TODO transportador del producto, deberá portar siempre la Tarjeta de emergencia para transporte. En caso de derrames el transportador deberá comunicarse de manera inmediata con los teléfonos de emergencia que aparecen al comienzo de esta hoja de seguridad.

Para el transporte de este producto deberán utilizarse empresas especializadas en el transporte de plaguicidas.

NO transportar con materiales inflamables o explosivos.

SECCION 15 INFORMACION REGLAMENTARIA

Regulaciones Colombiana

- Ley 9 de 1979. Código sanitario Nacional.
- Ley 55 de 1993 de la Presidencia de la Republica, por medio de la cual se aprueba el Convenio No 170 y la recomendación No 177 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo.
- Decreto 1843 de 1991. Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas.
- Decreto único 1079 de 2015 del Ministerio de Transporte, por el cual se expide el Decreto único reglamentario del sector transporte. Sección 8, pág. 173.
- Decreto 1496 de 2018. Por el cual se adopta el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y etiquetado de Productos químicos y se dictan otras disposiciones en materia de Seguridad Química. Ministerio de Trabajo.

SECCION 16 INFORMACION ADICIONAL

Insecticida Profesional de choque indicado para controlar Insectos en la Industria, el campo y el hogar.

Referencia Bibliográfica:

- CROP PROTECTION HANDBOOK 2003, www.meisterpro.com, USA. Pag. C163.
- WHO (1990) Deltamethrin. Environmental Health Criteria 97. International Program on Chemical Safety. World Health Organization, Geneva.
- CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION, Guide to codex recommendations concerning pesticide residues - Part 2, Maximum limits for pesticide residues. Food and Agriculture Organization of the United Nations World health organization (FAO / WHO), July 1985.

Ficha de Datos de Seguridad para Materiales
Safety Data Sheet (SDS)

Versión 7	22 Marzo 2025
CAS N°	68359 – 37 - 5

FUMI-GATHE ® EC
Insecticida Profesional

- Haug G y Hoffman H (1990) Chemistry of Plant Protection 4: Synthetic Pyrethroid Insecticides: Structures and Properties. Springer-Verlag. Berlin, Heidelberg, New York.
- Pauluhn J (199Hazard identification and risk assessment of pyrethroids in the indoor environment. Toxicol Lett 107: 193-199.
- Extoxnet (1999) Movement of pesticides in the environment. Extension Toxicology Network. http://ace.ace.orst.edu/info/extoxnet/tibs/movement.htm
- Dureja P y Chattopadhyay S (1995) Photodegradation of pyrethroid insecticide flucythrinate in water and on soil surface. Toxicol Environ Chem 52: 97-102.

Glosario.
ACGIH (American Conference of Governmental Industrial Hygienists): organización de personal profesional en las agencias gubernamentales o instituciones educativas, comprometido con programas de salud y seguridad ocupacional. LaE ACGIH establece los límites de exposición ocupacional recomendados para sustancias químicas y agentes físicos (véase TLV).
Dosis letal (Lethal Dosis) LD50: una sola dosis calculada de un material que se espera que extermine el 50 % de un grupo de animales de ensayo. La dosis de LD50 se expresa normalmente como miligramos o gramos de material por kilogramo de peso del animal (mg/kg o g/kg). El material se puede administrar oralmente o aplicar sobre la piel.

Declaración de Responsabilidad:
La información contenida en este documento fue obtenida de fuentes fidedignas, afirmaciones que se asumen como ciertas, pero no deben ser tomadas como una garantia por la cual la Empresa asuma alguna responsabilidad.
Las condiciones de manipulación, almacenamiento, uso y disposición final del producto están bajo la responsabilidad del usuario, la empresa NO asume responsabilidad alguna por daños derivados del uso inadecuado del producto.

Esta ficha de datos de seguridad FDS fue preparada y debe ser usada únicamente para el producto FUMIGATHE EC, si el producto es usado como un componente de otro, esta FDS NO es aplicable.

Fecha de revisión: 22 Marzo 2025

HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD

Revisión: agosto de 2021 – Versión: 4

SECCIÓN 1 - IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA COMPAÑÍA

1.1 Identificador del producto

Nombre del producto: HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%

1.2 Usos pertinentes identificados y usos desaconsejados

Recomendaciones de Uso: Según la hoja técnica del producto.

1.3 Datos del proveedor de la Ficha de Datos de Seguridad

GTM México	Boulevard Benito Juárez #75 Col. San Mateo Cuautepec, Tultitlán, Estado de México CP 54948.
GTM Guatemala S. A.	Km 26.4 carretera al Pacifico, Amatitlán, Guatemala
GTM El Salvador S. A.	Km 7 ½, Antigua Carretera Panamericana, Soyapango San Salvador
GTM Honduras	Bo. La Guardia, 33 calle, 2da Ave. Frente al IHCAFE, SO. San Pedro Sula, Honduras.
GTM Nicaragua S. A.	Cuesta del plomo, 800mts, Managua
GTM Costa Rica	Del servicentro Cristo Rey en Ochomogo de Cartago, 800 mts hacia el este. Costa Rica
GTM Panamá	Los Andes No.1, San Miguelito. Panamá, Panamá.
GTM Colombia S. A.	Carrera 46 No 91-7 Bogotá, Colombia.
GTM Perú S. A.	Av. Rep. de Panama 3535 Oficina 502 San Isidro. Perú
GTM Ecuador	Av. De los Shyris N32-218 y Eloy Alfaro, Ed. Parque Central, Of. 1207
GTM Argentina Comercio de Productos Químicos S.A.	Encarnación Ezcurra 365 – Piso 4 – Oficina C Puerto Madero, C.A.B.A – C1107CLA – Argentina
GTM do Brasil	Praia de Botafogo nº 228 / sala 610, Ala B, Botafogo. CEP 22250-040 Rio de Janeiro, RJ, Brasil

1.4 Teléfono de emergencias

México :	+52 55 5831 7905 – SETIQ 01 800 00 214 00
Guatemala:	+502 6628 5858
El Salvador:	+503 2251 7700
Honduras:	+504 2564 5454
Nicaragua:	+505 2269 0361 – Toxicología MINSA: +505 22897395
Costa Rica:	+506 2537 0010 – Emergencias 911. Centro Intoxicaciones +506 2223-1028
Panamá:	+507 512 6182 – Emergencias 911
Colombia:	+018000 916012 – Cisproquim / (571) 2 88 60 12 (Bogotá)
Perú:	+511 614 65 00
Ecuador:	+593 2382 6250 – Emergencias (ECU) 9-1-1
Argentina:	+54 11 4611 2007 – 0800 222 2933
Brasil:	+55 21 3591 1868

SECCIÓN 2 – IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

2.1 Clasificación de la sustancia o de la mezcla

CLASIFICACIÓN según el Sistema Globalmente Armonizado

Corrosión cutánea (Categoría 1B) – Lesiones oculares graves (Categoría 1)
Peligro para el medio ambiente acuático – peligro agudo (Categoría 1)
Peligro para el medio ambiente acuático – peligro a largo plazo (Categoría 2)

Contacto con los ojos:	Enjuague inmediatamente los ojos con agua durante al menos 15 minutos, y mantenga abiertos los párpados para garantizar que se aclara todo el ojo y los tejidos del párpado. Enjuagar los ojos en cuestión de segundos es esencial para lograr la máxima eficacia. Si tiene lentes de contacto, quíteselas después de los primeros 5 minutos y luego continúe enjuagándose los ojos. Consultar al médico. Puede ocasionar serios daños a la córnea, conjuntivas u otras partes del ojo.
Ingestión:	NO INDUZCA EL VÓMITO. Enjuague la boca con agua. Nunca suministre nada oralmente a una persona inconsciente. Llame al médico. Si el vómito ocurre espontáneamente, coloque a la víctima de costado para reducir el riesgo de aspiración.

4.2 Principales síntomas y efectos, tanto agudos como retardados

Inhalación: Causa irritaciones severas, bronquitis, neumonía, edema pulmonar, dificultad respiratoria, dolor de cabeza, vértigo, mareos, náuseas y vómitos.
Contacto con la piel: Causa irritaciones o quemaduras químicas con enrojecimiento de la piel, dolor y ampollas. Dermatitis como efecto crónico.
Contacto con los ojos: Severas irritaciones o quemaduras graves con enrojecimiento y dolor en los ojos.
Ingestión: Produce irritaciones o quemaduras en la boca, esófago y estómago. Causa náuseas, vómitos, calambres abdominales, debilidad y pérdida del conocimiento. Cuando está en altas concentraciones puede ser mortal.

4.3 Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que deban dispensarse inmediatamente.

Nota al médico: Tratamiento sintomático. Para más información, consulte a un Centro de Intoxicaciones.

SECCIÓN 5 - MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

5.1 Medios de extinción

Usar polvo químico seco, espuma resistente al alcohol, arena o CO_2. Algunas espumas pueden reaccionar con el producto. NO USAR chorros de agua directos.

5.2 Peligros específicos derivados de la sustancia o mezcla

No combustible. El líquido no encenderá fácilmente, pero puede descomponerse y generar vapores corrosivos y/o tóxicos.

5.3 Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios

5.3.1 Instrucciones para extinción de incendio:

Rocíe con agua los embalajes para evitar la ignición si fueron expuestos a calor excesivo o al fuego. Retire los embalajes si aun no fueron alcanzados por las llamas, y puede hacerlo sin riesgo.
Rocíe con agua los recipientes para mantenerlos fríos. Enfríe los contenedores con chorros de agua hasta mucho después de que el fuego se haya extinguido. Combata el incendio desde una distancia máxima o utilice soportes fijos para mangueras o reguladores.
Prevenga que el agua utilizada para el control de incendios o la dilución ingrese a cursos de agua, drenajes o manantiales.

5.3.2 Protección durante la extinción de incendios:

En derrames importantes use ropa protectora contra los productos químicos, la cual esté específicamente recomendada por el fabricante. Esta puede proporcionar poca o ninguna protección térmica.

5.3.3 Productos de descomposición peligrosos en caso de incendio:

En caso de incendio puede desprender humos y gases irritantes y/o tóxicos, como monóxido de carbono, cloro, ácido clorhídrico y otras sustancias derivadas de la combustión incompleta.

2.2 Elementos de la etiqueta

Pictograma:



Palabra de advertencia: PELIGRO

Indicaciones de peligro:

H314 - Provoca graves quemaduras en la piel y lesiones oculares graves.
H400 + H410 - Muy tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos.

Consejos de prudencia:

P260 - No respirar humos, gases, nieblas, vapores o aerosoles.
P273 - No dispersar en el medio ambiente.
P280 - Usar guantes.
P301 + P330 + P331 - EN CASO DE INGESTIÓN: Enjuagar la boca. NO provocar el vómito.
P303 + P361 + P353 - EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL (o el pelo): Quitar inmediatamente toda la ropa contaminada. Enjuagar la piel con agua o ducharse.
P304 + P340 - EN CASO DE INHALACIÓN: Transportar a la persona al aire libre y mantenerla en una posición que le facilite la respiración.
P305 + P351 + P338 - EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto cuando estén presentes y pueda hacerse con facilidad. Proseguir con el lavado.
P391 - Recoger los vertidos.
P405 - Guardar bajo llave.
P501 - Eliminar el contenido/ recipiente conforme a la reglamentación nacional/ internacional.

2.3 Otros peligros

En contacto con ácidos puede liberar gas cloro.

SECCIÓN 3 - COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES

3.1 Sustancia

No aplica.

3.2 Mezcla

COMPONENTES EN LA MEZCLA	No. CAS	% PESO	CLASIFICACIÓN
Hipoclorito de sodio	7681-52-9	5	Met. Corr. 1; Skin Corr. 1B; Eye Damage 1; STOT Single Exp. 3; Aquatic Acute 1; Aquatic Chronic 1
Hidróxido de sodio	1310-73-2	0,2	Met. Corr. 1; Acute Tox. 4; Acute Tox. 4; Skin Corr. 1A; Eye Damage 1; Aquatic Acute 3

SECCIÓN 4 - PRIMEROS AUXILIOS

4.1 Descripción de los primeros auxilios

Medidas generales:	Evite la exposición al producto, tomando las medidas de protección adecuadas. Consulte al médico, llevando la ficha de seguridad.
Inhalación:	Traslade a la víctima y procúrele aire limpio. Manténgala en calma. Si no respira, suminístrele respiración artificial. Llame al médico.
Contacto con la piel:	Lávese inmediatamente después del contacto con abundante agua, durante al menos 15 minutos. No neutralizar ni agregar sustancias distintas del agua. Quítese la ropa contaminada y lávela antes de reusar.

Contacto con los ojos: Enjuague inmediatamente los ojos con agua durante al menos 15 minutos, y mantenga abiertos los párpados para garantizar que se aclara todo el ojo y los tejidos del párpado. Enjuagar los ojos en cuestión de segundos es esencial para lograr la máxima eficacia. Si tiene lentes de contacto, quíteselas después de los primeros 5 minutos y luego continúe enjuagándose los ojos. Consultar al médico. Puede ocasionar serios daños a la córnea, conjuntivas u otras partes del ojo.

Ingestión: NO INDUZCA EL VÓMITO. Enjuague la boca con agua. Nunca suministre nada oralmente a una persona inconsciente. Llame al médico. Si el vómito ocurre espontáneamente, coloque a la victima de costado para reducir el riesgo de aspiración.

4.2 Principales síntomas y efectos, tanto agudos como retardados

Inhalación: Causa irritaciones severas, bronquitis, neumonía, edema pulmonar, dificultad respiratoria, dolor de cabeza, vértigo, mareos, náuseas y vómitos.
Contacto con la piel: Causa irritaciones o quemaduras químicas con enrojecimiento de la piel, dolor y ampollas. Dermatitis como efecto crónico.
Contacto con los ojos: Severas irritaciones o quemaduras graves con enrojecimiento y dolor en los ojos.
Ingestión: Produce irritaciones o quemaduras en la boca, esófago y estómago. Causa náuseas, vómitos, calambres abdominales, debilidad y pérdida del conocimiento. Cuando está en altas concentraciones puede ser mortal.

4.3 Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que deban dispensarse inmediatamente.

Nota al médico: Tratamiento sintomático. Para más información, consulte a un Centro de Intoxicaciones.

SECCIÓN 5 - MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

5.1 Medios de extinción

Usar polvo químico seco, espuma resistente al alcohol, arena o CO_2. Algunas espumas pueden reaccionar con el producto. NO USAR chorros de agua directos.

5.2 Peligros específicos derivados de la sustancia o mezcla

No combustible. El líquido no encenderá fácilmente, pero puede descomponerse y generar vapores corrosivos y/o tóxicos.

5.3 Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios

5.3.1 Instrucciones para extinción de incendio:

Rocíe con agua los embalajes para evitar la ignición si fueron expuestos a calor excesivo o al fuego. Retire los embalajes si aun no fueron alcanzados por las llamas, y puede hacerlo sin riesgo.
Rocíe con agua los recipientes para mantenerlos fríos. Enfríe los contenedores con chorros de agua hasta mucho después de que el fuego se haya extinguido. Combata el incendio desde una distancia máxima o utilice soportes fijos para mangueras o reguladores.
Prevenga que el agua utilizada para el control de incendios o la dilución ingrese a cursos de agua, drenajes o manantiales.

5.3.2 Protección durante la extinción de incendios:

En derrames importantes use ropa protectora contra los productos químicos, la cual esté específicamente recomendada por el fabricante. Esta puede proporcionar poca o ninguna protección térmica.

5.3.3 Productos de descomposición peligrosos en caso de incendio:

En caso de incendio puede desprender humos y gases irritantes y/o tóxicos, como monóxido de carbono, cloro, ácido clorhídrico y otras sustancias derivadas de la combustión incompleta.

SECCIÓN 6 - MEDIDAS EN CASO DE DERRAME ACCIDENTAL

6.1 Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia

6.1.1 Para el personal que no forma parte de los servicios de emergencia

Evitar fuentes de ignición. Evacuar al personal hacia un área ventilada.

6.1.2 Para el personal de emergencias

Evitar fuentes de ignición. Evacuar al personal hacia un área ventilada. Usar equipo de respiración autónoma y de protección dérmica y ocular. Usar guantes protectores impermeables. Ventilar inmediatamente, especialmente en zonas bajas donde puedan acumularse los vapores. No permitir la reutilización del producto derramado.

6.2 Precauciones relativas al medio ambiente

Contener el líquido con un dique o barrera. Prevenir la entrada hacia vías navegables, alcantarillas, sótanos o áreas confinadas no controladas.

6.3 Métodos y material de contención y de limpieza

Recoger el producto utilizando arena, vermiculita, tierra o material absorbente inerte y limpiar o lavar completamente la zona contaminada. Disponer el agua y el residuo recogido en envases señalizados para su eliminación como residuo químico.

SECCIÓN 7 – MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

7.1 Precauciones para una manipulación segura

Prohibido comer, beber o fumar durante su manipulación. Evitar contacto con ojos, piel y ropa. Lavarse los brazos, manos, y uñas después de manejar este producto. Facilitar el acceso a duchas de seguridad y lavaojos de emergencias. Evitar la inhalación del producto. Use los EPP. Mantenga el recipiente cerrado. Use con ventilación adecuada. Manejar los envases con cuidado.

7.2 Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades

Condiciones de almacenamiento:	Almacenar en un área limpia, seca y bien ventilada. Proteger del sol. Revisar periódicamente los envases para advertir pérdidas y roturas. MANTENER ALEJADO DE SUSTANCIAS ÁCIDAS. Almacenar a temperaturas entre 15°C y 25°C.
Materiales de envasado:	Acero recubierto en goma o vulcanizado, polietileno o poliéster. No recomendado: acero, acero inoxidable, cobre y alesaciones, aluminio y metales sin recubrimiento.
Productos incompatibles:	Ácidos (descomposición violenta con liberación de cloro gaseoso), metales y/o sustancias combustibles.

SECCIÓN 8 – CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL

8.1 Parámetros de control

CMP (Res. MTESS 295/03):	0,5 ppm; cloro, como cloro gaseoso
CMP-CPT (Res. MTESS 295/03):	1 ppm; cloro, como cloro gaseoso
CMP-C (Res. MTESS 295/03):	N/D
TLV-TWA (ACGIH):	0,5 ppm; cloro, como cloro gaseoso
TLV-STEL (ACGIH):	1 ppm; cloro, como cloro gaseoso
PEL (OSHA 29 CFR 1910.1000):	N/D
IDLH (NIOSH):	N/D
PNEC (agua):	0,21 µg/L
PNEC (mar):	0,042 µg/L
PNEC-STP:	4,69 mg/L

8.2 Controles de exposición

8.2.1 Controles técnicos apropiados

Mantener ventilado el lugar de trabajo. La ventilación normal para operaciones habituales de manufacturas es generalmente adecuada. Campanas locales deben ser usadas durante operaciones que produzcan o liberen grandes cantidades de producto. En áreas bajas o confinadas debe proveerse ventilación mecánica. Disponer de duchas y estaciones lavaojos.

8.2.2 Equipos de protección personal

Protección de los ojos y la cara:	Se deben usar gafas de seguridad, a prueba de salpicaduras de productos químicos (que cumplan con la EN 166).
Protección de la piel:	Al manipular este producto se deben usar guantes protectores impermeables de PVC, nitrilo o butilo (que cumplan con las normas IRAM 3607-3608-3609 y EN 374), ropa de trabajo y zapatos de seguridad resistentes a productos químicos.
Protección respiratoria:	En los casos necesarios, utilizar protección respiratoria para vapores inorgánicos (B). Debe prestarse especial atención a los niveles de oxigeno presentes en el aire. Si ocurren grandes liberaciones, utilizar equipo de respiración autónomo (SCBA).

SECCIÓN 9 – PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

9.1 Información sobre propiedades físicas y químicas básicas

Estado físico:	Líquido claro, sin sedimentos.
Color:	Ligeramente amarillo.
Olor:	característico, penetrante e irritante.
Umbral olfativo:	N/D
pH:	11 - 13
Punto de fusión / de congelación:	-13,6°C (8°F)
Punto / intervalo de ebullición:	N/D
Tasa de evaporación:	N/D
Inflamabilidad:	El producto no es inflamable.
Punto de inflamación:	No inflamable por ser una solución acuosa.
Límites de inflamabilidad:	N/D
Presión de vapor (21°C):	12 mmHg
Densidad de vapor (aire=1):	N/D
Densidad (20°C):	1,2 g/cm³
Solubilidad (20°C):	293 g/l, en agua.
Coef. de reparto ($\log K_{o/w}$):	N/D
Temperatura de autoignición:	N/D
Temperatura de descomposición:	> 40°C (104°F)
Viscosidad cinemática (cSt a 40°C):	N/D
Constante de Henry (20°C):	N/D
Log Koc:	N/D

Propiedades explosivas:	No explosivo. El producto es reactivo, pero no presenta riesgos de explosión.
Propiedades comburentes:	De acuerdo con la columna 2 del Anexo VII del REACH, este estudio no es necesario porque: la sustancia, por su estructura química, no puede reaccionar de forma exotérmica con materias combustibles.

9.2 Información adicional

Otras propiedades:	Ninguna.

SECCIÓN 10 – ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

10.1 Reactividad

No se espera que se produzcan reacciones o descomposiciones del producto en condiciones normales de almacenamiento. No contiene peróxidos orgánicos. No es corrosivo para los metales. No reacciona con el agua.

10.2 Estabilidad química

El producto es químicamente estable y no requiere estabilizantes.

10.3 Posibilidad de reacciones peligrosas

No se espera polimerización peligrosa.

10.4 Condiciones que deben evitarse

Evitar altas temperaturas, y el contacto con ácidos o metales, ya que libera gases tóxicos como cloro.

10.5 Materiales incompatibles

Ácidos (descomposición violenta con liberación de cloro gaseoso), metales y/o sustancias combustibles.
Por contacto con sustancias incompatibles, libera cloro, ácido hipocloroso y clorato de sodio.

10.6 Productos de descomposición peligrosos

En caso de calentamiento puede desprender vapores irritantes y tóxicos. En caso de incendio, ver la Sección 5.

SECCIÓN 11 – INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

11.1 Información sobre los efectos toxicológicos

Toxicidad aguda:	DL50 oral (rata, no indicado): 8910 mg/kg DL50 der (conejo, no indicado): > 10000 mg/kg ETA-CL50 inh. (rata, 4hs., calc.): > 5 mg/l TDLO oral (mujer): 1g/Kg TDLO iv (hombre): 45 g/ kg
Irritación o corrosión cutáneas:	Irritación dérmica (conejo, estim.): corrosivo
Lesiones o irritación ocular graves:	Irritación ocular (conejo, estim.): corrosivo
Sensibilización respiratoria o cutánea:	Sensibilidad cutánea (cobayo, estim.): no sensibilizante Sensibilidad respiratoria (cobayo, estim.): no sensibilizante

Mutagenicidad, Carcinogenicidad y toxicidad para la reproducción:

No se dispone de información sobre ningún componente de este producto, que presente niveles mayores o iguales que 0,1%, como carcinógeno humano probable, posible o confirmado por la IARC (Agencia Internacional de Investigaciones sobre Carcinógenos).

Efectos agudos y retardados:

Vías de exposición:	Inhalatoria, contacto dérmico y ocular, e ingestión.

140

Inhalación: Causa irritaciones severas, bronquitis, neumonía, edema pulmonar, dificultad respiratoria, dolor de cabeza, vértigo, mareos, náuseas y vómitos.
Contacto con la piel: Causa irritaciones o quemaduras químicas con enrojecimiento de la piel, dolor y ampollas. Dermatitis como efecto crónico.
Contacto con los ojos: Severas irritaciones o quemaduras graves con enrojecimiento y dolor en los ojos.
Ingestión: Produce irritaciones o quemaduras en la boca, esófago y estómago. Causa náuseas, vómitos, calambres abdominales, debilidad y pérdida del conocimiento. Cuando está en altas concentraciones puede ser mortal.

SECCIÓN 12 – INFORMACIÓN ECOLÓGICA

12.1 Toxicidad

CL50 (O. mykiss, OECD 203, 48 h): 0,07 mg/l
CL50 (C. auratus, OECD 203, 96 h): 5,9 mg/l
CE50 (P. phosphoreum, OECD 209, 15 min): 100 mg/l

12.2 Persistencia y degradabilidad

BIODEGRADABILIDAD (estimado): El hipoclorito de sodio se descompone en agua.

12.3 Potencial de bioacumulación

Log $K_{o/w}$: N/D
BIOACUMULACIÓN EN PECES – BCF (OCDE 305): N/D

12.4 Movilidad en el suelo

LogK_{oc}: N/D
CONSTANTE DE HENRY (20°C): N/D

12.5 Resultados de la valoración PBT y mPmB

El criterio de PBT y mPmB de REACH no aplica a sustancias inorgánicas.

12.6 Otros efectos adversos

AOX y contenido de metales: No contiene halógenos orgánicos ni metales pesados.

SECCIÓN 13 – CONSIDERACIONES PARA DESECHO

Tanto el sobrante de producto como los envases vacíos deberán eliminarse según la legislación vigente en materia de Protección del Medio Ambiente. Deberá clasificar el residuo y disponer del mismo mediante una empresa autorizada.
Procedimiento de disposición: Reduzca el desecho con agentes tales como bisulfitos o soluciones de sal ferrosa. Luego diluya. El producto final será agua salobre.

SECCIÓN 14 – INFORMACIÓN PARA EL TRANSPORTE

14.1 TRANSPORTE TERRESTRE

Nombre Apropiado para el Transporte:	SOLUCIÓN DE HIPOCLORITO	
N° UN/ID:	1791	
Clase de Peligro:	8	
Grupo de Embalaje:	II	
Código de Riesgo:	85	
Cantidad limitada y exceptuada:	ADR: 1L / E2	R.195/97: 100 Kg D.E.: 50 - 51 - 223

141

14.2 TRANSPORTE AÉREO (ICAO/IATA)

Nombre Apropiado para Embarque:	SOLUCIÓN DE HIPOCLORITO
N° UN/ID:	1791
Clase de Peligro:	8
Grupo de Embalaje:	II
Instrucciones para aviones de pasajeros y carga:	Y841, 1L / 852, 5L
Instrucciones para aviones de carga:	856, 60L
CRE:	8L



14.3 TRANSPORTE MARÍTIMO (IMO)

Transporte en embalajes de acuerdo al Código IMDG

Nombre Apropiado para el Transporte:	SOLUCIÓN DE HIPOCLORITO
UN/ID N°:	1791
Clase de Peligro:	8
Grupo de Embalaje:	II
EMS:	F-A; S-B
Estiba y Segregación:	Categoría B SG20 Almacenar "lejos de" ácidos.
Contaminante Marino:	SI
Nombre para la documentación de transporte:	UN1791; HYPOCHLORITE SOLUTION; Class 8; PG III MARINE POLLUTANT



SECCIÓN 15 – INFORMACIÓN SOBRE LA REGLAMENTACIÓN

Sustancia no peligrosa para la capa de ozono (1005/2009/CE).
Contenidos orgánicos volátiles de los compuestos (COV) (2004/42/CE): N/D

SECCIÓN 16 – OTRAS INFORMACIONES

16.1 Abreviaturas y acrónimos

N/A: no aplicable.
N/D: sin información disponible.
CAS: Servicio de Resúmenes Químicos
IARC: Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer
ACGIH: American Conference of Governmental Industrial Hygienists.
TLV: Valor Límite Umbral
TWA: Media Ponderada en el tiempo
STEL: Límite de Exposición de Corta Duración
REL: Límite de Exposición Recomendada.
PEL: Límite de Exposición Permitido.
INSHT: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
ETA: estimación de la toxicidad aguda.
DL_{50}: Dosis Letal Media.
CL_{50}: Concentración Letal Media.
CE_{50}: Concentración Efectiva Media.
CI_{50}: Concentración Inhibitoria Media.
|: Cambios respecto a la revisión anterior.

16.2 Principales referencias bibliográficas y fuentes de datos

Esta hoja de seguridad cumple con la normativa nacional expresada:

México: NOM-018-STPS-2000.
Guatemala: Código de Trabajo, decreto 1441
Honduras: Acuerdo Ejecutivo No. STSS-053-04
Costa Rica: Decreto Nº 28113-S
Panamá: Resolución #124, 20 de marzo de 2001
Colombia: NTC 445, 22 de Julio de 1998
Ecuador: NTE INEN 2 266:200

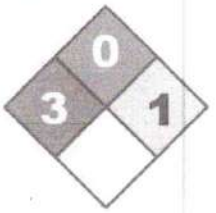
142

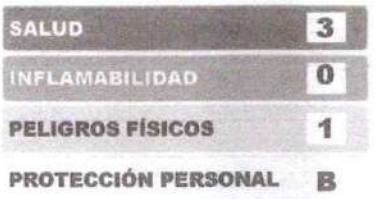
Reglamento (CE) 1272/2008 sobre Clasificación, etiquetado y envasado de las sustancias químicas y sus mezclas, y sus modificatorias.
Reglamento (CE) 1907/2006 relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH), y sus modificatorias.
Dir. 91/689/CEE de residuos peligrosos y Dir. 91/156/CEE de gestión de residuos.
Acuerdo europeo sobre Transporte Internacional de Mercancías peligrosas por carretera (ADR 2015).
Reglamento relativo al Transporte Internacional de Mercancías Peligrosas por Ferrocarril (RID 2015).
Código Marítimo Internacional de Mercancías Peligrosas (IMDG 34 ed.), IMO, Resolución MSC 90/28/Add.2.
Código IBC/MARPOL, IMO, Resolución MEPC 64/23/Add.1.
Regulaciones de la Asociación de Transporte Aéreo Internacional (IATA 56 ed., 2015) relativas al transporte de mercancías peligrosas por vía aérea.
Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos, quinta edición revisada, 2015 (SGA 2015).
International Agency for Research on Cancer (IARC), clasificación de carcinógenos. Revisión: 23/03/2015.

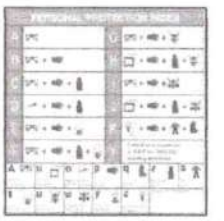
16.3 Clasificación y procedimiento utilizado para determinar la clasificación de la mezcla

Procedimientos de acuerdo al SGA/GHS Rev. 5.
La clasificación se ha efectuado en base a análogos químicos y a información del producto.
SECCIÓN 2: clasificación por analogía con otros productos, y en base a datos del producto.
SECCIÓN 9: datos del producto.
Inflamabilidad: conforme a datos de ensayos.
SECCIÓN 11 y 12: analogía con otros productos.
Toxicidad aguda: método de cálculo de estimación de toxicidad aguda.

Clasificación NFPA 704 Clasificación HMIS®







16.4 Exención de responsabilidad

La información indicada en esta Hoja de Seguridad fue recopilada e integrada con la información suministrada en las Hojas de Seguridad de los proveedores de materia prima. La información relacionada con este producto puede variar, si éste es usado en combinación con otros materiales o en otros procesos. Es responsabilidad del usuario la interpretación y aplicación de esta información para su uso particular en procesos específicos. La información contenida aquí se ofrece solamente como guía para la manipulación de este producto específico y ha sido elaborada de buena fe por personal técnico capacitado. Esta hoja de seguridad no pretende ser completa o exhaustiva, incluso la manera y condiciones de uso y de manipulación pueden implicar otras consideraciones adicionales no contempladas en este documento.

16.5 Control de cambios

agosto de 2021	Se crea la FDS según el Sistema Globalmente Armonizado.

CORPORACIÓN -CONADE

OBJETO: PRESTAR LOS SERVICIOS PARA GARANTIZAR LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MODALIDAD PREPARADA EN SITIO, VIGENCIA 2026, DIRIGIDA A LOS ESTUDIANTES DEL NIVEL PREESCOLAR DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA DEL MUNICIPIO DE MANÍ, CASANARE.



PROGRAMA DE MANEJO DE AGUA POTABLE RPS.



MANÍ – CASANARE
2026

144

1. INTRODUCCIÓN

El programa de abastecimiento de agua es un componente esencial para garantizar la inocuidad de los alimentos y la protección de la salud de los estudiantes, ya que establece los lineamientos necesarios para asegurar el suministro del agua potable para todas las actividades relacionadas con el desarrollo de la preparación y suministro de los alimentos.

Así mismo se contempla medidas preventivas como el monitoreo de parámetros físico-químicos, el manejo adecuado de puntos de suministro y la implementación de acciones correctivas en caso de fallas del suministro.

2. OBJETIVO GENERAL

Implementar acciones y procedimientos metodológicos que garanticen la calidad y suministro de agua potable en los comedores escolares para cumplir con la prestación del servicio utilizando el líquido en cada uno de las actividades relacionadas con la preparación de alimentos limpieza y desinfección de cada una de las áreas.

3. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Garantizar el suministro del agua potables para todas las actividades del servicio de alimentación escolar.
- Verificar que el agua cumpla con los parámetros de calidad físico-químico.
- Garantizar la limpieza desinfección de tanques de almacenamiento de agua.
- Prevenir la contaminación del agua durante su almacenamiento, transporte y uso.
- Asegurar el uso correcto del agua en las actividades de preparación lavado de utensilios, higiene del personal y limpieza de los comedores.
- Promover el uso racional y responsable del agua.

4. ALCANCE

Este programa aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes actividades y etapas de los procesos que se realizan en los comedores de las instituciones educativas Sede Principal de la Institución Educativa Luis Enrique Barón Leal y Sede Travesuras Infantiles de la Institución Educativa Jesús Bernal Pinzón del municipio de maní- Casanare.

5. RESPONSABLES

Los responsables del programa de manejo de agua potable son el personal administrativo y operativo que intervienen Programa de Alimentación Escolar PAE.

6. DEFINICIONES

- **Agua Cruda:** Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabilización.
- **Agua Potable:** Recurso natural no renovable, dulce, apta para el consumo humano, utilizada para diferentes actividades de tipo industrial y domestico; de vital importancia para la supervivencia de los seres vivos.
- **Análisis Físico-Químico del Agua**: Son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para evaluar sus características físicas, químicas o ambas.
- **Análisis Microbiológico del agua:** Son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos y conocer si es potable o no.
- **Calidad del agua:** Es el conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas propias del agua.
- **Característica:** Término usado para identificar elementos, compuestos, sustancias y microorganismos presentes en el agua para consumo humano.
- **Cloro Residual**: Es aquella porción que queda en el agua después de un periodo de tiempo definido, que reacciona química y biológicamente como ácido hipocloroso o ión hipoclorito.
- **Fuente de Abastecimiento:** Para la ejecución del contrato, el suministro de agua utilizada en los restaurantes escolares proviene principalmente de la red hidráulica del acueducto municipal de Maní, Con el fin de garantizar la total inocuidad, el agua proveniente del acueducto se someterá a un proceso de desinfección por ebullición. Adicionalmente, para consumo directo de los beneficiarios, el operador podrá suministrar agua potable tratada envasada adquirida a proveedores autorizados y legalmente constituidos, tales como: Ingenieria de Alimentos Agua Morichal SAS, REFRESCOS EL CAUCE.
- **Planta de Tratamiento**: Conjunto de obras, equipos y materiales necesarios para efectuar los procesos que permitan cumplir con las normas de calidad del agua potable.
- **Riesgo**: Probabilidad de que un agente o sustancia produzca o genere una alteración a la salud como consecuencia de una exposición al mismo.

7. DISPONIBILIDAD DEL AGUA

Teniendo en cuenta que los comedores escolares reciben el agua de la empresa suministradora del líquido de la red hidráulica del acueducto municipal de Mani, la cual distribuye el agua a los tanques de reserva ubicados en cada comedor escolar de las sedes educativas, se determina que la caracterización y verificación de la calidad del agua a utilizar en el restaurante escolar se realizara de manera sensorial, debido a que el agua está en constante circulación.

146

8. CALIDAD DEL AGUA

El agua que se utilice en el proceso de preparación de los alimentos en los restaurantes escolares debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud. Deben disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el correspondiente proceso, para efectuar una limpieza y desinfección efectiva.

Verificación Organoléptica: La verificación organoléptica del agua se realizará diariamente antes del inicio de las actividades de preparación, lavado y desinfección, mediante observación directa del agua en recipiente limpio, transparente o de color claro. Los parámetros organolépticos más comunes y viables a verificar en el agua son color, olor y aspecto; para realizar este control el personal manipulador de alimentos debe llenar un recipiente pequeño (transparente o de color claro que permita identificar alteraciones del líquido), con agua y verificar las siguientes variables así:

Parámetro	Condición esperada
Color	Incoloro / transparente
Olor	Inoloro / sin olor extraño
Sabor	Sin sabor extraño
Presencia de partículas	Ausencia de partículas visibles, sedimentos, material suspendido o partículas de coloración anormal

Verificación Química: En cada una de las sedes educativas se entregará un (1) kit básico para análisis químico del agua. Esta herramienta permitirá a las ecónomas evaluar el líquido y realizar el seguimiento diario a los parámetros de pH y cloro residual libre. Los resultados obtenidos se registrarán en el formato diario de control de agua potable, tomando como base los siguientes valores de referencia:

Parámetro	Rango aceptable
pH	6,5 a 9,0
Cloro residual libre	0,3 a 2,0 ppm

En caso de obtener resultados por fuera de los rangos químicos aceptables, o de evidenciar alguna anomalía en la verificación organoléptica (presencia de partículas, olor, sabor o color anormal), se ejecutará de forma estricta el siguiente protocolo:

1. Suspensión Inmediata: Se deberá suspender de inmediato el uso del agua de la red para la preparación de alimentos y bebidas.

147

2. Reporte y Plan de Contingencia: La ecónoma reportará la novedad de forma directa al operador para aplicar las acciones correctivas correspondientes. De manera inmediata, el operador procederá a suministrar y allegar agua potable envasada para mitigar la situación y garantizar la continuidad del servicio sin alteraciones.
3. Escalamiento del Problema: Si la problemática en el suministro de agua potable de la red persiste por más de un (1) día, la situación se elevará formalmente ante los rectores de las instituciones educativas y la supervisión del contrato, con el fin de evaluar las alternativas y tomar una decisión conjunta entre todos los actores involucrados.

9. POTABILIZACIÓN DEL AGUA

Para la potabilización del agua utilizada en los restaurantes escolares se debe llevar a ebullición el agua a utilizar, logrando la eliminación de patógenos (bacterias y virus), de esta manera se garantiza que el agua esta apta para el consumo humano.

El punto de ebullición es cuando un líquido hierve, relacionada directamente con las propiedades específicas del líquido, y no a su cantidad. El punto de ebullición del agua es 100 grados centígrado.

Después de tener desinfectada el agua se almacena en un recipiente plástico con tapa debidamente desinfectado. El agua almacenada se podrá utilizar para preparación de alimentos dentro de un plazo de 24 horas posterior a la ebullición. Y realizar oxigenación manual antes de usar el agua almacenada

10. CONTROL

Para el agua envasa se solicitará a la empresa proveedora el Registro Sanitario Invima y Bimestral resultados de calidad microbiológicos y fisicoquímicos del agua envasa; el ingreso de este insumo se realizará en el formato de control CND-F-MP -001 Recepción De Materia Prima

11. PROCESO DE DESINFECCIÓN DEL AGUA PARA EL CONSUMO:

Hervido del agua Es un método bastante efectivo para desinfectar pequeñas cantidades de agua, aun si presenta contenido de materia orgánica.
Procedimiento

1. Llene un recipiente con el agua a tratar.
2. Los recipientes deben encontrarse perfectamente limpios antes de verter el agua a almacenar y deberán limpiarse de nuevo al vaciarlos.
3. Si el agua es un poco turbia, filtrela mediante un paño o tela tupida antes de hervirla.

148

4. Hierva y deje el agua en ebullición (presencia de burbujas) entre 5 a 10 minutos.
5. Almacene el agua hervida en recipientes con tapa y en lo posible con el sistema de llave balde.
6. Evite sacar el agua con otros utensilios como pocillos, vasos u otros.

12. SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO

Para prestar el servicio en los restaurantes escolares el tanque de almacenamiento debe garantizar recepción de agua para suministrar y procesar alimentos en los comedores escolares, con la capacidad suficiente para atender como mínimo un (1) día de servicio.
En la Sede Principal de la Institución Educativa Luis Enrique Barón Leal con 52 estudiantes se requeriría 10.4 lts para la atención del servicio y para la sede Travesuras Infantiles de la Institución Educativa Jesús Bernal Pinzón con 191 estudiantes se requeriría 38.2 lts para la atención del servicio.

13. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS TANQUES DE ALMACENAMIENTO

Este procedimiento lo ejecutará la empresa contratada por CONADE WIL&DEY SERVICIOS DE FUMIGACIÓN S.A.S dos veces durante la ejecución del contrato y se considerará las siguientes actividades:

1. Desocupar el tanque totalmente.
2. Retirar sólidos y sedimentos que se encuentren al interior.
3. Teniendo en cuenta el material del tanque, con una solución de agua y jabón o detergente, con la ayuda de una esponja o cepillo, restregar internamente toda la superficie del tanque, luego restregar la parte externa, realizar el mismo proceso con la tapa.
4. Enjuagar con abundante agua potable asegurándose de no dejar residuos de detergente.
5. Empleando un atomizador con una solución específica para este procedimiento, rociar las paredes internas y externas y la tapa del tanque dejando actuar durante 20 minutos.
6. Evacuar la solución por la tubería para su desinfección, dejar actuar por 10 minutos y enjuagar.
7. Por último, se procede a llenar de agua nuevamente el tanque, instalar su tapa verificando su adecuado cierre hermético, para evitar el ingreso de animales, polvo o suciedad que puedan contaminar el agua.

8. Registrar los procedimientos realizados en el formato limpieza y desinfección de tanques ver Anexo No. 1. Del programa de abastecimiento o suministro de agua.

14. MECANISMOS DE AHORRO DE AGUA

En los restaurantes escolar el personal manipulador de alimentos debe entender y concientizarse de la importancia del ahorro del agua ya que es una forma de cuidar la vida, porque este recurso es esencial para todos y cuando se usa con conciencia, no solo se protege el medio ambiente, sino también el futuro de la sociedad.
El operador direcciona algunas directrices para el correcto uso y optimización del agua y la conservación del recurso, mediante avisos alusivos que generen sensibilización tanto a la comunidad educativa, como al personal manipulador de alimentos.
Por lo anterior, algunas de las técnicas a emplear son:

- Utilizar de manera racional el agua en las actividades derivadas de la prestación del servicio de alimentación en la unidad educativa.
- Cerrar el grifo mientras se realice el enjabonado de las manos
- Identificar las averías de grifos, tuberías y cañerías.
- Publicación de aviso alusivo a la conservación del recurso hídrico y su correcto uso.

15. MEDIDAS DE CONTROL

Para prestar el servicio en restaurantes escolares y que cumpla con las medidas y controles adecuados con el suministro de agua acta para el consumo humano se debe realizar:

- ✓ verificación de la calidad del agua a utilizar en el restaurante escolar se realizará de manera sensorial.
- ✓ Tratamientos de potabilización: Se tendrá en cuenta que, si la fuente de agua es el acueducto, debe garantizarse que el agua en el establecimiento educativo (infraestructuras) debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 2115 de 2007.
- ✓ Purificación del agua: El agua potable que proviene del acueducto, frecuentemente posee impurezas y materiales extraños que se adhieren de la tubería que la conduce, antes de llegar a los puntos de suministro del Restaurante Escolar; cuando se presentan casos se debe realizar un proceso térmico o hervido al agua de consumo con el fin de eliminar cualquier tipo de microorganismo patógeno que pueda estar presente en la misma.
- ✓ El personal manipulador de alimentos, realizara diariamente al finalizar la jornada del servicio el hervido del agua, durante diez minutos posteriores al punto de

ebullición (cuando empieza a hacer burbujas), dejando esta lista para su uso al día siguiente.

FORMATOS

- CND-F-CA-001 Verificación De La Calidad De Agua

Educación Alimentos para Aprender	ALCALDÍA MUNICIPAL MANÍ - CASANARE	CONADE	VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE AGUA	CND-F-CA-001 Rev 01 14-feb-26
MUNICIPIO: MANI			MES:	AÑO: 2026
I.E:			SEDE:	

FECHA	ASPECTOS A VERIFICAR DEL AGUA						OBSERVACIÓN	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
	ANALISIS QUIMICO		ANALISIS ORGANOLEPTICO					
	pH ppm	CLORO ppm	COLOR	OLOR	SABOR	PRESENCIA DE PARTICULAS		

Vo.Bo. Coordinador General

Nota: En el análisis organoléptico se diligencia con la letra **C** si cumple y **NC** No cumple.
Limites tolerables en: Cloro: 0.3 – 2 ppm PH: 6.5 a 9 ppm

152

CORPORACION CONADE

OBJETO: PRESTAR LOS SERVICIOS PARA GARANTIZAR LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MODALIDAD PREPARADA EN SITIO, VIGENCIA 2026, DIRIGIDA A LOS ESTUDIANTES DEL NIVEL PREESCOLAR DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA DEL MUNICIPIO DE MANÍ, CASANARE.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN A PERSONAL MANIPULADOR

MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO

MANI – CASANARE

2026

453

INTRODUCCIÓN

La Resolución 2674 de 2013, especialmente en los artículos 12 y 13 del Capítulo III, establece que todo el personal manipulador de alimentos debe recibir capacitación continua y permanente en prácticas higiénicas, manipulación segura de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y prevenir riesgos que puedan afectar la salud de la población atendida.

En cumplimiento de lo anterior y de los lineamientos establecidos en el Anexo Técnico, Administrativo y Financiero del Programa de Alimentación Escolar – PAE vigencia 2026 del municipio de Maní, la CORPORACIÓN CONADE implementará el presente Plan de Capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos vinculado a la operación de la modalidad preparada en sitio.

El presente plan tiene como finalidad fortalecer los conocimientos y prácticas del personal manipulador en temas relacionados con higiene personal, limpieza y desinfección, prevención de contaminación cruzada, manejo seguro de materias primas, conservación de alimentos, control de temperaturas, enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), manejo de residuos, toma de contramuestras y demás actividades relacionadas con la inocuidad alimentaria durante la operación del PAE.

Las capacitaciones serán desarrolladas de manera continua durante la ejecución del contrato e incluirán tanto al personal manipulador activo como al personal que ingrese posteriormente a la operación. Estas jornadas podrán ser realizadas por profesionales idóneos con conocimientos y experiencia en manipulación de alimentos, saneamiento e inocuidad alimentaria, conforme a la normatividad sanitaria vigente.

Así mismo, la CORPORACIÓN CONADE garantizará la conservación de las evidencias correspondientes a cada jornada de capacitación, incluyendo listados de asistencia, evaluaciones y registros fotográficos requeridos para el seguimiento y verificación por parte de la Entidad Territorial y las autoridades competentes.

OBJETIVO GENERAL

Establecer un plan de capacitación continuo dirigido al personal manipulador de alimentos vinculado a la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, modalidad preparada en sitio, en las instituciones educativas oficiales del área urbana del municipio de Maní – Casanare, con el fin de fortalecer las competencias en higiene, manipulación segura de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) e inocuidad alimentaria, garantizando la calidad y seguridad de los alimentos suministrados durante la ejecución del programa.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Fortalecer los conocimientos del personal manipulador en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), higiene y manipulación segura de alimentos conforme a la normatividad sanitaria vigente.
- Capacitar al personal en la aplicación de procedimientos relacionados con limpieza y desinfección, prevención de contaminación cruzada, control de temperaturas, almacenamiento y conservación de alimentos.
- Promover prácticas adecuadas de higiene personal y hábitos sanitarios que contribuyan a la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
- Brindar entrenamiento continuo al personal manipulador sobre las actividades operativas desarrolladas en la modalidad preparada en sitio del PAE.
- Sensibilizar al personal sobre la importancia de la inocuidad alimentaria y el cumplimiento de los procedimientos establecidos dentro de los programas de saneamiento y control de calidad de la operación.

ALCANCE

El presente programa aplica al personal manipulador de alimentos que laboran enlas sedes educativas priorizadas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en modalidad preparada en sitio en el área urbana del municipio de Maní – Casanare, bajo la operación de la CORPORACIÓN NACIONAL DE DESARROLLO – CONADE para la vigencia 2026, incluyendo la Sede Principal de la Institución Educativa Luis Enrique Barón Leal y la Sede Travesuras Infantiles de la Institución Educativa Jesús Bernal Pinzón

RESPONSABLE

Coordinador General