PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Fundación Arcoíris de Amor
HOGAR INFANTIL ESTRELLITAS DE COLORES

VERSIÓN 3. 2026

TABLA DE CONTENIDO

Tabla de contenido

VERSIÓN 3. 2026 ..... ***1***

TABLA DE CONTENIDO **2**

INFORMACION GENERAL **5**

Plan de Saneamiento Básico 5

Partes que componen el Plan de Saneamiento Básico 5

Plan de Saneamiento Básico y la reglamentación sanitaria vigente 5

Actualización del Plan de Saneamiento Básico 6

Consulta del Plan de Saneamiento Básico 6

INTRODUCCIÓN **7**

RESPONSABLES **9**

NORMATIVIDAD **10**

INTRODUCCIÓN **11**

Higienización = Limpieza + Desinfección **11**

OBJETIVO GENERAL **12**

OBJETIVOS ESPECIFICOS **12**

ALCANCE **12**

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN **14**

FICHA TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS **38**

HIPOCLORITO **38**

DETERGENTE **39**

JABON EN POLVO **39**

POLVO LIMPIADOR **40**

Normas para el manejo del hipoclorito de sodio como desinfectante 40

1. MATERIALES 42

2. LIMPIEZA 42

1. DESINFECCION 42

INTRODUCCION **43**

OBJETIVO GENERAL **43**

OBJETIVOS ESPECIFICOS **43**

ALCANCE **43**

DEFINICIONES **44**
MARCO TEORICO **44**
PROCEDIMIENTO OPERATIVO **46**
PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DEL HOGAR INFANTIL ESTRELLITAS DE COLORES **48**
REGISTRÓ DE CONTROL DE HERMETICIDAD DE LA EDIFICACION **48**
PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS DEL HOGAR INFANTIL ESTRELLITAS DE COLORES **49**
PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES DEL HOGAR INFANTIL ESTRELLITAS DE COLORES **52**
CONTROL QUIMICO **54**
plan de contingencia **55**
CONSIDERACIONES GENERALES **55**
Prueba 55
Ejecución de la inspección, ... 56
PREVENCION DE LAS PLAGAS **57**
- Medidas a ejecutar en los interiores 57
INTRODUCCION **58**
OBJETIVO GENERAL **58**
OBJETIVOS ESPECÍFICOS **58**
ALCANCE **58**
DEFINICIONES **58**
MARCO TEORICO **59**
PROCEDIMIENTO OPERATIVO **60**
PROCEDIMIENTO PARA LA EVACUACION DE LOS DESECHOS DEL HOGAR INFANTIL ESTRELLITAS DE COLORES **62**
Mes: _____ 63
ENTIDAD DE ASEO **64**
PLAN DE CONTINGENCIA **64**
OBJETIVO GENERAL **65**
OBJETIVOS ESPECÍFICOS **65**
ALCANCE **65**
DEFINICIONES **65**

PROCEDIMIENTO **67**

CONCENTRACIONES DE HIPOCLORITO A EMPLEAR CUANDO SE EVIDENCIE BROTES Y/O PANDEMIAS **69**

ASPECTOS GENERALES **70**

La desinfección se debe realizar luego del proceso de limpieza. No es recomendable mezclar este producto con otros productos de limpieza. DESINFECTAR 70

SANITIZAR **70**

ETANOL CIACOMEQ SAS **70**

Alcohol etílico 71

PROCESO DE DISTRIBUCIÓN **71**

Procedimiento para garantizar la bioseguridad en el momento de la entrega 72

PROGRAMA CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA **73**

OBJETIVO GENERAL **74**

CONTENIDO **75**

RECURSOS DIDÁCTICOS **75**

Manejo de residuos sólidos y líquidos.	**MAYO**	Socializar y sensibilizar al talento humano en el programa de Residuos sólidos y líquidos generados en la unidad operativa	Se realiza recorrido por los puntos ecológicos, para mostrar el adecuado manejo de los residuos sólidos dentro de la institución.	Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video.	Sopa de letras.	1 hora
Prácticas higiénicas del manipulador		Sensibilizar al personal manipulador de alimentos en las adecuadas practicas higiénicas.	Se verifica que el talento humano cumpla con los requisitos mínimos de prácticas higiénicas.	Entrega de folleto	Aplicación del formato de evaluación	1 hora
Prevención de la contaminación cruzada.	**JUNIO**	Socializar y sensibilizar al talento humano en el programa de Abastecimiento de agua potable.	Seguimiento a la certificación de lavado de tanques cada seis meses.	Capacitación presencial en PowerPoint video	Crucigrama.	1 hora
Lavado de manos	**JULIO**	Socializar y sensibilizar al talento humano en el protocolo del lavado de manos.	Se realiza por medio de la observación del lavado de manos en cada cambio de actividad	Capacitación presencial en PowerPoint video	Aplicación del formato de evaluación	1 hora
Control de plagas		Socializar y sensibilizar al talento humano en el programa control de plagas.	Verificación de los formatos de control de plagas y certificado de fumigación.	Capacitación presencial en PowerPoint video	Sopa de letras Aplicación del formato de evaluación	1 hora
ETAS y manejo de temperaturas	**AGOSTO**	Socializar y sensibilizar al talento humano en la prevención de las ETAS en la unidad de servicio.	Se realiza por medio de la verificación de los formatos de temperatura y observación de los alimentos al momento de la preparación.	Video alusivo al tema.	Aplicación del formato de evaluación	1 hora
Adecuado uso de los implementos para la preparación y servido de los alimentos.	**Septiembre**	Socializar y sensibilizar al talento humano en procedimientos del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en el momento de preparación, servido y distribución.	El seguimiento se realizará por medio de observación del procedimiento de preparación adecuado y métodos cocción, así como la preparación de alimentos crudo como jugos y ensaladas, por último, el adecuado servido y distribución.	Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video.	Aplicación del formato de evaluación	1 hora
Prevención de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentos	**octubre**	Sensibilizar al personal de servicios de alimentos en la prevención de desperdicios en la unidad operativa.	Verificar la cantidad de alimentos preparados vs la asistencia día, al igual que la aceptación de la minuta.	Charla teórico-práctico	Aplicación del formato de evaluación	1 hora

.. 77

BIBLIOGRAFIA 77

INFORMACION GENERAL

Plan de Saneamiento Básico

El Plan de Saneamiento Básico es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que disminuya sensiblemente el riesgo de contaminación de alimentos, mediante el uso de protocolos con instrucciones estrictas que describan con claridad los procedimientos empleados para controlar las actividades donde se puede presentar o los aspectos que inciden en la contaminación, consta de dos aspectos fundamentales:

- La documentación del Plan de Saneamiento Básico, siendo esta el proceso de preparación de la información por escrito de los componentes del el mismo.

- La implementación del Plan de saneamiento Básico, que es el desarrollo de la aplicación del documento.

Partes que componen el Plan de Saneamiento Básico

Consta de cuatro capítulos y un anexo:

1. Programa de limpieza y desinfección.
2. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos
3. Programa de control integral de plagas.
4. Programa de abastecimiento de agua.
5. Plan de contingencia.

Plan de Saneamiento Básico y la reglamentación sanitaria vigente

La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en la resolución 2674 del 2013, por tanto, dicho documento estará a disposición de la autoridad sanitaria cuando realice las visitas de inspección, vigilancia y control.

Actualización del Plan de Saneamiento Básico

El Plan de Saneamiento Básico, debe ser sometido a revisiones periódicas, esto con el fin de realizar las actualizaciones correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo, en los procedimientos, formatos de registros, fichas técnicas etc.
Dichos cambios serán hechos en coordinación con el responsable o responsables de la ejecución eficiente del Plan de Saneamiento Básico y la dirección de la institución.

Consulta del Plan de Saneamiento Básico

Debido que el Plan de saneamiento Básico es semejante a un manual de procedimientos, es imperativo que dicho documento, se mantenga permanentemente al alcance de todo el personal que participa en las actividades que contempla el Plan y esto involucra a toda persona que realice las labores de saneamiento, como a la dirección de la empresa; como dicho documento es un compromiso gerencial, la dirección facilitará los medios necesarios para la socialización, difusión y consulta permanente del documento, por parte del personal las veces necesarias.

INTRODUCCIÓN

El saneamiento básico es el mejoramiento y la preservación de las condiciones sanitarias óptimas de: Fuentes y sistemas de abastecimiento de agua para uso y consumo humano, Disposición sanitaria de excrementos y orina, Mejoramiento de las condiciones sanitarias y limpieza de la vivienda, Manejo sanitario de los residuos sólidos y control de la fauna nociva, como ratas, cucarachas, pulgas, etc. La prevención y control de los efectos nocivos de los factores ambientales, junto con la promoción del Saneamiento Básico son actividades encaminadas al control y fomento sanitario, en que concurren los esfuerzos gubernamentales, en el ámbito de sus competencias, hacia la protección de la salud. Entre los principales retos en materia de riesgos que enfrenta el país, está la inocuidad de los alimentos y la calidad bacteriológica y fisicoquímica del agua para consumo humano.

Por lo anterior y en concordancia con la normatividad vigente, se elaboró el presente plan de saneamiento la cual es una herramienta estratégica compuesta de cuatro programas: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Desechos Sólidos, Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Programa de Control de Plagas; el cual está diseñado para que sea adaptado e implementado en cada unidad operativa de acuerdo a sus particularidades y necesidades, este documento, parte de la revisión e inventario de todas las áreas y espacios que hacen parte de las unidades operativas, relacionadas o no con el servicio de alimentación y vinculando en la ejecución de los cuatro programas mencionados a todo el personal de la unidad operativa.

El documento contiene una introducción general en donde se describen aspectos relacionados con la unidad de servicio como ubicación, año de apertura, población atendida, reseña histórica de la unidad y descripción de cada una de las áreas.

DESCRIPCIÓN FÍSICA DE LA UNIDAD DE SERVICIO.

Nombre del establecimiento: HOGAR INFANTIL ESTRELLITAS DE COLORES
Dirección: cra 78j # 39a 03 sur
Teléfono: 3918871
Localidad: KENNEDY
No. de Usuarios: 100 entre niños y niñas
No. de empleados: 14 empleados
5 profesoras
2 auxiliares pedagógicas
1 persona de aseo
2 Manipuladoras de alimentos
1 psicóloga
1 nutricionista
1 auxiliar administrativo
1 coordinador

Visión: Posicionarnos como uno de los mejores centros de desarrollo infantil, basándonos en estándares de calidad en salud, ambiente y educación que satisfagan necesidades pedagógicas y socio afectivas en los niños y niñas, donde se vinculen a las familias y se fomenten valores de tolerancia, respeto, compromiso, comprensión y honestidad.

Misión: Favorecer la capacidad de aprendizaje y adaptación de los niños y niñas, para que desarrollen habilidades motoras, cognitivas, socio afectivas, sensoriales y de lenguaje que contribuyan a su desarrollo integral. También buscamos aportar bases para que los niños y niñas sean personas líderes y con un alto sentido de pertenencia.

Objetivos institucionales: Apoyar y asistir a niños y niñas de bajos recursos en sus necesidades prioritarias contando con un equipo psicosocial-afectivo, pedagógico, cultural, nutricional y lúdico.

Es un derecho de la primera infancia poder participar en escenarios educativos distintos al familiar que sirvan para promover su desarrollo.

Promover mediante talleres a los padres de familia y la comunidad el reconocimiento y la reafirmación de los valores humanos la expresión y goce de la cultura para que asuma con una conciencia y responsabilidades las opciones encaminadas al desarrollo personal y social en un ámbito de respeto a la autonomía y la libertad humana.

El hogar infantil estrellitas de colores consta de tres plantas.

Primera planta	Oficina de coordinación Oficina de psicología y nutrición 2 Salones de PARVULOS Baño para talento humano Cuarto de almacenamiento
Segunda planta	2 Salón de pre jardín y jardín 1 salón de juegos Baño para niños y niñas con lavamanos 3 sanitarios y 3 lavamanos Cuarto de almacenamiento implementos de aseo
Tercera planta	Servicio de alimentos (cocina y bodega) Comedor Baño para niños y niñas con lavamanos 3 sanitarios y 3 lavamanos

RESPONSABLES

Representante legal: proveer los recursos para la adecuada implementación del PSB.

Coordinador: verificar el cumplimiento del PSB

Profesional de Nutrición y Dietética: liderar y controlar la aplicación del PSB, actualizar periódicamente el documento, realizar seguimiento y verificación de condiciones de sanidad y los formatos de seguimiento e implementar el plan de formación continua con las agentes educativas y talento humano en general.

Agentes educativos y Auxiliares Pedagógicos: velar por la verificación de las condiciones de limpieza e higiene de las áreas disponibles.

Responsables del servicio de alimentos y servicios generales: dar cumplimiento a los procesos y procedimientos descritos en el PSB, de acuerdo a la frecuencia y responsabilidades y hacer la verificación de las condiciones de limpieza e higiene de las áreas disponibles a través del diligenciamiento de los formatos anexos.

NORMATIVIDAD

NORMA	TEMA
Resolución 2674 de 2013	Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
Decreto 1541 de 1978 Modificado por Decreto 2858 de 1981	Otorgamiento de concesiones y vertimientos.
Decreto 2105 de 1983	Reglamenta parcialmente la Ley 09 de a 1979 sobre potabilización y suministro de agua para consumo humano
Decreto 1594 de 1984	Usos del agua y residuos líquidos, Normas de vertimientos de residuos líquidos.
Decreto 1575 de 2007	Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
Decreto 302 de 2000	Reglamenta la Ley 142 de 1994,
Decreto 838 de 2005	Disposición final de residuos sólidos, por el cual se modifica el Decreto 1713 de 2002 sobre disposición final de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones.
Decreto 4741 de 2005	Prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral
Decreto 2981 de 2013	Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo
Decreto 400 de 2004	Por el cual se impulsa el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos producidos en las entidades distritales.
Decreto 351 DE 2014	Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades.
La Resolución 2184 de 2019.	Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones
Resolución 777 del 2021	Por medio de la cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

INTRODUCCIÓN

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

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

Higienización = Limpieza + Desinfección

De esta manera, la higienización acertada debe conducir a la disminución o eliminación de los microorganismos presentes en las diferentes áreas, superficies y ambientes de la institución.

Si se quiere conseguir que el **hogar infantil estrellitas de colores** este realmente higiénico y seguro, conforme a las políticas establecidas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la institución ha de guardar unas buenas prácticas higiénicas y debe aplicar los procesos de higienización correctamente.

En el presente capitulo usted consultará los procedimientos de higienización, lista de chequeo y fichas técnicas para ser aplicados y así garantizar una eficiente limpieza y desinfección factores claves para disminuir el riesgo de contaminación en el **hogar infantil estrellitas de colores.**

Para una correcta ejecución es muy importante que usted siga las indicaciones establecidas, no es válida ninguna excusa para no realizar esta tarea. ***"Sí una labor se realiza siempre con las indicaciones establecidas, el resultado será siempre el esperado"***

Una vez comprendido el programa de limpieza y desinfección, éste ha de llevarse a cabo de una manera estricta, no hay razón para realizarlo de una manera diferente.

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

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que todas las áreas del **hogar infantil estrellitas de colores**, se encuentren higienizadas (limpias y desinfectadas), con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir enfermedades de origen microbiano.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

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

ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las áreas, ambientes, equipos y personal del **hogar infantil estrellitas de colores.**

DEFINICIONES

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

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

AGENTE HIGIENIZANTE: Es una combinación de detergente y desinfectante.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LIMPIEZA: Es el proceso mediante el cual se retira la suciedad visible y la grasa de una superficie, mediante el fregado y lavado con agua y detergente. Un proceso de limpieza adecuado y oportuno facilita y garantiza la efectividad de los procesos de desinfección. Una limpieza inadecuada, no solo dificulta la desinfección, sino que hace cada vez más difícil hacer bien la limpieza.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los siguientes son principios generales que se deben aplicar a cada caso particular.

Cronología de la limpieza: Se avanza siempre de lo más sucio a lo más limpio y de lo más alto a lo más bajo.

Frecuencia: Se debe realizar después de cada uso, después de cualquier interrupción durante la cual éstos hayan podido contaminarse, o a intervalos regulares si son de uso constante. Esta regla también se aplica a los artículos utilizados para la limpieza de superficies en contacto con alimentos.

Principios Habituales

- El agua que se utilice para la limpieza y desinfección debe ser potable.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben almacenarse en un lugar específico, fuera del área de almacenamiento de los alimentos.
- Las escobas, baldes y traperos no deben mantenerse directamente sobre el piso, éstos y otros artículos que se utilicen en labores de limpieza deben tenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia.
- En la unidad de atención se encuentra ubicado un espacio de basuras debidamente identificado.
- Para las labores de limpieza y desinfección se debe contar con guantes y tapabocas, etc., con el fin de garantizar seguridad industrial.

A continuación, se describe los pasos básicos que se debe seguir para la limpieza y desinfección de cualquier área, equipo, etc.

Pre Limpieza: Es la eliminación gruesa de la suciedad (restos de alimentos, grasa, etc.). Se realiza mediante raspado, frotado, barrido, o pre enjuagado de superficies.

Limpieza principal: Consiste en la aplicación del detergente para desprender la suciedad

de las superficies.

Enjuague: Es el arrastre de la suciedad desprendida y la solución de detergente por la acción del agua.
Desinfección: Es la destrucción de los microorganismos por medio de un desinfectante.

Teniendo en cuenta la forma de aplicación, tiempo de acción y dosificación.

Secado: Consiste en la eliminación de los restos de agua. Es conveniente hacerlo en forma espontánea al aire o eventualmente con toallas desechables.

Descripción de los productos utilizados para la limpieza y la desinfección:

Desinfectante: CLOROX (hipoclorito de sodio) 5,25% Detergente en polvo Condiciones

de uso:

 Los productos utilizados, no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos.

 El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en el agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el procedimiento que se encuentra detallado en la sección de preparación de soluciones.

 Se resalta que la efectividad del desinfectante que utilizamos depende en gran medida de que la superficie este completamente limpia.

 Para medir los agentes limpiadores y desinfectantes, debe usarse un recipiente de medida con graduaciones (jeringa, cuchara etc.) que permita medir con exactitud el volumen.

Para la verificación del protocolo de acciones en limpieza y desinfección, se diligencia diariamente el formato anexo de limpieza y desinfección de baños, el formato de limpieza y desinfección de salones los cuales son diligenciados por las responsables de servicios generales.

Tabla No. 1 Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO)

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión - Aspersión
Enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Equipos de refrigeración.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Baños y cambia pañales	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Ambiente	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Juguetes plásticos	1 litro	3 ml	8 – 10 min.	Inmersión – Aspersión
Juguetes de peluche	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión

Nota 1: Para tomar la medida del desinfectante se deben utilizar vasos medidores o jeringas para una mayor precisión.

Nota 2: En el caso de la necesidad de un plan de choque, de deberá incrementar al doble, la cantidad de hipoclorito a emplear según corresponda.

Nota 3: Como parte de las medidas de bioseguridad por la emergencia sanitaria por el COVID – 19 se propone realizar una jornada de desinfección con hipoclorito, con periodicidad de 2 veces al mes, incrementando al doble las concentraciones, manejando las acciones de desinfección como si fuese un plan de choque, según lo relacionado en la **Nota 2.**

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES DE SERVICIO					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Pisos	Limpieza	Diariamente	Balde Escoba y/o escoba-cepillo Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho	Humedezca el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Esparcir la solución detergente con la escobacepillo y/o escoba (este implemento debe estar limpio). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien realizada de modo que todo quede completamente limpio. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos para permitir que el detergente actúe). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio.	Personal de servicios generales, para el servicio de alimentación, estará a cargo del personal del servicio de alimentación.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Balde Escoba y/o Escoba-cepillo Desinfectante (ver hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto No. 2). Agua. Aspersor Guantes de caucho del color	Verifique que el piso esté limpio. Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica Aplique esta solución en el piso con ayuda de la escoba-cepillo y/o escoba de manera directa o por aspersión con la ayuda del aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Por último, enjuague el piso para remover el desinfectante.	
Paredes, techos, ventanas y puertas	Limpieza	Semanalmente Nota: los techos 1 vez al mes.	Balde Cepillo y/o Escoba – cepillo Detergente Limpia ventanas. (En caso de que se use) Agua Guantes de caucho	Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Esparcir la solución detergente con un cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para este uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos) para permitir que este actúe. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	Personal de servicios generales

	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza). Nota: los techos 1 vez al mes.	Balde Desinfectante Agua. Guantes de cauch Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución de manera directa con un cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso) o con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para remover el desinfectante.	
Equipos y elementos	Limpieza	Diariamente (mesas, sillas,	Bayetilla Aspersor	Humedezca con un aspersor. Con la bayetilla limpia retire la suciedad visible y	Personal de servicios

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES DE SERVICIO					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
(Incluye mesas, sillas, sillas de ruedas, entre otros.)		sillas de ruedas)	Guantes de caucho del color	limpie las superficies. Cuando se requiera, la limpieza se realizará de acuerdo con lo establecido para limpieza semanal.	generales
	Limpieza	Semanalmente (Estantes, andaderas)	Bayetilla Paño abrasivo tipo sabra Cepillo Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho Aspersor	Humedezca con un aspersor. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Aplique la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue las superficies, eliminando toda la suciedad adherida. Deje la solución detergente actuar por 2 minutos. Enjuague con suficiente agua potable o retire el detergente con la bayetilla, asegurándose que todo el detergente se elimine.	
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Cepillo Bayetilla Desinfectante Agua Guantes de caucho del color Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la ficha técnica del producto Aplique esta solución en las superficies con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague o limpie para eliminar el desinfectante.	
Guantes de caucho	Limpieza	Diario	Agua Detergente biodegradable Balde	Preparar la solución de agua jabonosa, sumergir los guantes durante 1 o 2 minutos. Enjuagar por ambos lados con agua potable. Dejar secar.	Personal de servicios generales y personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diario (Después del proceso de limpieza).	Agua, Desinfectante, Balde.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir en la solución desinfectante. Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	
Estibas y canastillas	Limpieza	Semanalmente	Cepillo Detergente biodegradable Balde Guantes de caucho del color	Humedezca los elementos con agua. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de Hoja de seguridad y/o ficha técnica. Adicione a los elementos la solución jabonosa, cepillando vigorosamente. Deje actuar por 2 minutos y enjuague hasta retirar el detergente.	Personal de servicios generales.
	Desinfección	Semanalmente	Desinfectante. Aspersor. Guantes de caucho del color (escribir color)	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón-y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Atomizar todas las superficies. Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo	

				establecido en la tabla No. 2. Enjuagar con agua potable.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Mesones y Superficies	Limpieza	Diariamente	Balde Cepillo Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho	Humedezca los mesones o superficies Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue los mesones fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje actuar la solución detergente por 2 minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante. Agua. Guantes de caucho Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón-y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en los mesones con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para eliminar el desinfectante.	

Utensilios y menaje	Limpieza	Diariamente	Esponjilla Jabón lava loza biodegradable Recipiente Guantes de caucho	Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto No 1. Retire los restos de comida de los utensilios. Sumerja los utensilios en la solución detergente dentro del lavaplatos. Deje la solución detergente actuar por 5 minutos. Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sabra los utensilios. Enjugue con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Restriegue y enjuague hasta retirar el	Personal manipulador de alimentos.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				detergente.	
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua Guantes de caucho Recipiente Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Sumerja los utensilios y menaje dentro de la solución desinfectante. Deje la solución actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para remover el desinfectante Deje secar al aire los utensilios y menaje. (dentro del área de preparación de alimentos). Deje actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuague.	
Nevera y congeladores	Limpieza	Semanal	Esponjilla Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho	Desocupe y desconecte la nevera. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Retire los restos de alimentos. Humedezca el interior de la nevera y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Personal manipulador de alimentos.

	Desinfección	Semanal (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y la ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para remover el desinfectante. Dejar secar. Conecte nuevamente la nevera.	
Licuadora(s)	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	Paño abrasivo tipo sabra Detergente biodegradable Recipiente Guantes de caucho	Desconecte la licuadora. Para la licuadora separe las cuchillas del vaso con precaución. Para el caso del termo desocupe y deje enfriar. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las	Personal manipulador de alimentos.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca y restriegue con precaución con el paño abrasivo tipo sabra. Para el termo use escobilla en forma cilíndrica de color claro. Deje la solución detergente actuar por dos minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	
	Desinfección	Diariamente cada vez que se utilice. (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color (escribir el color) Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para eliminar el desinfectante. Dejar secar.	

Estufa, Horno(s) Microondas	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	Paño abrasivo tipo sabra. Cepillo Detergente biodegradable Balde Guantes de caucho Agua Desengrasante	Cierre las llaves de conexión al gas. Retire todas las piezas del equipo Retire con un paño los restos de alimentos. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. En caso de que se requiera desengrasante aplicar según indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica, para lograr una limpieza de la suciedad y grasas difíciles de remover con un detergente biodegradable.	Personal manipulador de alimentos.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Diariamente cada vez que se utilice. (Después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar.	
Canastillas	Limpieza	Semanalmente	Cepillo Detergente biodegradable Agua Balde Guantes de caucho	Humedezca las canastillas con agua. Prepare la solución detergente. Adicione a las canastillas la solución jabonosa, cepillando vigorosamente. Deje actuar por dos minutos y enjuague hasta retirar el detergente.	Personal

	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante. Agua Aspersor. Guantes de caucho.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón-y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Atomizar todas las superficies. Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar. Dejar secar.	manipulador de alimentos.
Abarrotes	Limpieza	Al momento de almacenar o cada vez que sea necesario	Agua. Balde. Guantes de caucho. Toalla de tela de color claro	Humedecer la toalla y pasarla sobre el empaque primario del producto, de manera que se eliminen residuos o polvo que pudieran contener.	Personal manipulador de alimentos.
Huevos	Limpieza	Al momento de la preparación	Agua potable, Guantes de caucho	Los huevos deben lavarse uno a uno con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
Bolsas de Leche, Empaques de Lácteos, Bolsas de Pulpa de Frutas y enlatados.	Limpieza	Momento de su uso.	Agua, Guantes de caucho.	Las bolsas de leche, pulpas de frutas y empaques de los lácteos, deben lavarse con agua potable. Para las latas retire la etiqueta antes de lavar con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Momento de su uso. (Después del proceso de limpieza).	Agua, Desinfectante, Guantes de caucho Balde.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				Sumergir estos productos en la solución desinfectante. Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	
Empaque de Carnes	Limpieza	Momento de su uso	Agua, Guantes de caucho Balde.	Los empaques de carnes deben lavarse con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.

y/o Frutas verduras	Limpieza	Diariamente	Recipiente Guantes de caucho.	Lávelas con abundante agua hasta retirar toda la tierra, polvo o sustancia extraña adherida a la piel. Las frutas blandas (enlistadas en la tabla No. 2.) deben ser lavadas cuidadosamente para no destruir la fruta.	
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Recipiente Desinfectante Agua. Guantes de caucho	Preparar la solución desinfectante con la ayuda del medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir en solución desinfectante y dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No. 2. Enjuagar con abundante agua hasta retirar todo residuo de desinfectante. Realizar el proceso de forma cuidadosa con las frutas blandas.	
Canecas Servicio alimentación de	Limpieza	Diaria	Detergente Agua Cepillo Guantes de caucho Balde	Preparar la solución jabonosa de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para limpiar con la solución restregando vigorosamente. Dejar actuar y enjuagar con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diaria (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho Balde	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente de la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable. Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				servicio de alimentación, para su utilización al día siguiente.	

Implementos de Aseo	Limpieza	Diariamente	Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del color (escribir el color) Balde	Preparar la solución jabonosa. Aplicar al elemento de aseo la solución jabonosa de manera uniforme Enjuagar con abundante agua	Personal manipulador de alimentos. personal servicios generales.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho Balde	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuagar con agua potable.	
Cepilleros y protector del cepillo de dientes	Limpieza	Semanalmente	Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho Recipiente	Preparar la solución jabonosa. Aplicar la solución jabonosa de manera uniforme Estregar con un cepillo toda el área del cepillero y del protector del cepillo de dientes. Enjuagar con abundante agua potable	Personal de servicios generales
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho Balde Aspersor	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Disponer la solución desinfectante en un recipiente. Sumergir los protectores de cepillos de dientes en la solución. Para los cepilleros aplicar la solución con aspersor. Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuagar con agua potable.	
Ambiente de las áreas en general	Desinfección	Diariamente	Desinfectante Agua Guantes de caucho Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor. Aplique por medio de aspersión la solución desinfectante al ambiente (conforme a la recomendación de acuerdo a la ficha técnica, de tal forma que todas las áreas queden	Servicio de alimentación: Personal manipulador de alimentos. Todas las demás áreas: personal de servicios generales.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ÁREA	ITEM	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	GUÍA	RESPONSABLE
				desinfectadas. Este procedimiento no debe realizarse cuando estén presentes los participantes de los servicios sociales.	
Campana extractora	Limpieza	Semanalmente	Esponjilla Cepillo Detergente biodegradable Balde Guantes de caucho Desengrasante	Mantenga apagada la campana extractora. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Prepare la solución desengrasante que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca la parte externa e interna de la campana visible. Aplique la solución desengrasante y deje actuar por 10 minutos, luego aplique la solución con detergente y Restregar con cepillo y/o esponjilla. Enjuagar con suficiente agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor a la parte interna y externa de la campana. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar.	
Mesas y sillas.	Limpieza	Diariamente	Cepillo Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho Aspersor	Humedezca las mesas y sillas con un aspersor. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue las mesas y sillas, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución detergente actuar por dos minutos. Enjuagar con suficiente agua	Personal de servicios generales.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Cepillo Desinfectante Agua. Guantes de caucho Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la ficha técnica del producto Aplique esta solución en las mesas y sillas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para eliminar el desinfectante.	

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Cuarto de Almacenamiento de residuos sólidos	Limpieza	Diaria	Detergente biodegradable, Agua, y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. ador Balde Escoba, Guantes de caucho Cepillo y/o escoba cepillo Detergente	Recoja y disponga de los residuos o cualquier otro desecho que esté presente en el área. Humedezca con un atomizador todas las áreas del cuarto de almacenamiento de residuos. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica del producto. Esparcir la solución detergente con el cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio). Restriegue las superficies fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo de 3 a 5 minutos.	Personal de servicios generales

				Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	
	Desinfección	Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario.	Balde Cepillo Desinfectante Agua.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y	
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		(Después del proceso de limpieza).	Guantes de caucho del color establecido. Aspersor	ficha técnica del producto. Aplicar con el aspersor en todas las superficies o aplicar de manera directa. Dejar actuar el desinfectante el tiempo estipulado en la tabla No 2 y enjuagar.	
Canecas	Limpieza	Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario	Detergente Agua Cepillo Guantes de caucho	Preparar la solución jabonosa de acuerdo con la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para lavar con la solución restregando vigorosamente. Enjuagar con agua potable.	Personal de servicios generales. Personal

	Desinfección	Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho. Balde	Prepare la solución desinfectante, y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente de la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	manipulador del servicio de alimentación.

BAÑOS					
AREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Baño Lavamanos Espejos Sanitarios	Limpieza	Diario Cada vez que sea necesario	Detergente Agua, Atomizador, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho del color establecido Balde Implementos de aseo exclusivos-esponjas y cepillos.	Retirar los residuos de la papelera. Humedezca el piso, barrer en húmedo para reducir la nube de polvo. Preparar la solución detergente. Lavar los lavamanos y enjuagar. Lavar el inodoro y enjuagar. Aplicar la solución detergente, restregar el piso y enjuagar hasta retirar el detergente. Secar el piso con el trapero	Personal de servicios generales.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua Aspersor. Guantes de caucho del color establecido	Dosificar el desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Atomizar para humedecer con el desinfectante todas las superficies, Dejar actuar el desinfectante y	

BAÑOS					
				enjuagar.	
Canecas de pedal	Limpieza	2 veces en la semana	Detergente biodegradable (ver ficha técnica No 1) Agua, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho del color establecido, Balde	De acuerdo con la ruta de recolección interna es obligación cambiar la bolsa en cada proceso (Prohibido despapelar) Preparar la solución detergente según ficha técnica Restregar y enjuagar para retirar los residuos adheridos. Aplicar la solución detergente, restregar y enjuagar hasta retirar el detergente.	Personal de servicios generales.

	Desinfección	2 veces en la semana (después del proceso de limpieza).	Desinfectante (ver ficha técnica No 2). Agua. Aspersor. Guantes de caucho del color establecido	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en toda la superficie con el aspersor hasta saturarla. Dejar actuar el desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague con suficiente agua potable.	
Paredes, techos, ventanas y puertas.	Limpieza	Mensualmente	Balde, escoba-cepillo, Detergente Agua, gafas de seguridad, Guantes de caucho del color establecido	Humedezca las superficies a limpiar; preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Esparcir la solución detergente con un cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para este uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (entre 3 y 5 minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva de la superficie.	Personal de servicios generales.
	Desinfección	Mensualmente (después del proceso de limpieza).	Balde, escoba-cepillo, Desinfectante Agua, Gafas de seguridad, Guantes de	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de	
BAÑOS					

			caucho del color establecido, Aspersor	datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido. Enjuague para eliminar el desinfectante.	
Lava colas, vasenilla, mesones de cambio de pañal.	Limpieza	Diaria y cuando el servicio lo requiera	Balde Toallas desechables Cepillo Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del color establecido	Limpie cualquier tipo de residuo visible con toalla desechable y deposítelo en la caneca. Humedezca el área de trabajo. Preparar la solución detergente. Aplicar la solución de detergente con la ayuda del cepillo restregando vigorosamente y dejar actuar por 3 a 5 minutos. Lavar y enjuagar con agua.	Personal de servicios generales.
	Desinfección	Diaria y cuando el servicio lo requiera (después del proceso de limpieza).	Balde Desinfectante Aspersor Agua Guantes de caucho del color establecido	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar de forma directa con la ayuda del aspersor sobre toda el área. Dejar actuar la solución desinfectante. Enjuagar con abundante agua. Se debe realizar desinfección después de cada proceso de lavado, cuando se requiera o cuando se termine la actividad, debido al riesgo de proliferación de bacterias o virus.	

Formato de lista de chequeo de limpieza y desinfección de los espacios en la unidad de servicio.

Fundairis Fundación Arco Iris de Amor	**FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR LISTA DE CHEQUEO LIMPIEZA Y DESINFECCION**				**VERSION 03 FEBRERO 2026**
HOGAR INFANTIL					
AÑO		**MES**		**RESPONSABLE**	

AREA Y ASPECTOS A EVALUAR	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	AL					AL					AL					AL					AL				
	L	M	M C	J	V	L	M	M C	J	V	L	M	M C	J	V	L	M	M C	J	V	L	M	M C	J	V
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN																									
PAREDES																									
PISOS																									
POCETAS - SIFONES																									
VENTANAS																									
PUERTAS																									
ANGEOS																									
GABINETES																									
MESONES - MESAS																									
NEVERAS																									
CAMPANA EXTRACTORA																									
ESTUFA																									
GRAMERA																									
HORNO																									
HORNO MICROONDAS																									
LICUADORA																									
AREA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS																									
BÁSCULA																									
CANASTILLAS																									
ANAQUELES																									
ESTIBAS																									
NEVERA - CONGELADOR																									
PAREDES																									
PISOS																									
PUERTAS																									

CALIFICACION: L: limpieza LD: Limpieza y desinfección D: Desinfección

HOGAR INFANTIL																											
AÑO				MES						RESPONSABLE																	
AREA Y ASPECTOS A EVALUAR	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 5					
	AL						AL						AL						AL						AL					
	L	M	MC	J	V		L	M	MC	J	V		L	M	MC	J	V		L	M	MC	J	V		L	M	MC	J	V
COMEDOR																													
PISOS																													
TECHOS																													
VENTANAS																													
PAREDES																													
MESAS																													
SILLAS																													
AREAS COMUNES																													
PISOS																													
TECHOS																													
VENTANAS																													
PAREDES																													
BAÑOS ADULTOS																													
PISOS																													
TECHOS																													
VENTANAS																													
PAREDES																													
SANITARIOS																													
LAVAMANOS																													
CANECA																													
VESTIER																													
PISOS																													
TECHOS																													
VENTANAS																													
PAREDES																													
MESAS																													
SILLAS																													

CALIFICACION: L: limpieza LD: Limpieza y desinfección D: Desinfección

Fundairis Fundación Arco Iris de Amor	**FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR** **LISTA DE CHEQUEO LIMPIEZA Y DESINFECCION**	**VERSION 03 FEBRERO 2026**

HOGAR INFANTIL					
AÑO		**MES**		**RESPONSABLE**	

AREA Y ASPECTOS A EVALUAR	**SEMANA 1**					**SEMANA 2**					**SEMANA 3**					**SEMANA 4**					**SEMANA 5**				
	AL					**AL**					**AL**					**AL**					**AL**				
	L	**M**	**MC**	**J**	**V**	**L**	**M**	**MC**	**J**	**V**	**L**	**M**	**MC**	**J**	**V**	**L**	**M**	**MC**	**J**	**V**	**L**	**M**	**MC**	**J**	**V**
LAVANDERIA																									
IMPLEMENTOS DE ASEO																									
LAVADORA																									
PAREDES																									
PISOS																									
PUERTA																									
TECHO																									
CUARTO DE BASURAS																									
PAREDES																									
PISOS																									
PUERTA																									
TECHO																									
CANECAS																									
BODEGA DE MATERIALES																									
PAREDES																									
PISOS																									
PUERTA																									
TECHO																									
ANAQUELES																									
MESONES																									
JUGUETES																									
MATERIALES																									
SILLAS																									
BIBLIOTECA																									

ESTANTERIA																											
MESAS																											
PAREDES																											
PISO																											
PUERTA																											
TECHOS																											

CALIFICACION: L: limpieza LD: Limpieza y desinfección D: Desinfección

	**FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR LISTA DE CHEQUEO LIMPIEZA Y DESINFECCION**																								**VERSION 03 FEBRERO 2025**				
HOGAR INFANTIL																											
AÑO					**MES**						**RESPONSABLE**																	
AREA Y ASPECTOS A EVALUAR	**SEMANA 1**						**SEMANA 2**						**SEMANA 3**						**SEMANA 4**						**SEMANA 5**				
	AL						**AL**						**AL**						**AL**						**AL**				
	L	**M**	**MC**	**J**	**V**		**L**	**M**	**MC**	**J**	**V**		**L**	**M**	**MC**	**J**	**V**		**L**	**M**	**MC**	**J**	**V**		**L**	**M**	**MC**	**J**	**V**
OFICINAS																													
EQUIPOS																													
ESCRITORIO																													
ESTANTES																													
MUEBLES																													
PAREDES																													
PISO																													
PUERTA																													
SILLAS																													
VENTANA																													
TECHOS																													
ENFERMERIA																													
BOTIQUÍN																													
CAMILLA																													
PAREDES																													
PISO																													
PUERTA																													
TECHOS																													

SILLAS																											
MESAS																											
ESPACIO DE LACTANCIA																											
ESTUFA																											
NEVERA																											
MESON																											
OLLA																											
FRASCOS RECOLECTORES																											
PINZAS																											
GABINETE																											
SILLAS																											
MESAS																											
PAREDES																											
VENTANAS																											
TECHOS																											

CALIFICACION: L: limpieza LD: Limpieza y desinfección D: Desinfección

	**FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR LISTA DE CHEQUEO LIMPIEZA Y DESINFECCION**																									**VERSION 03 FEBRERO 2026**	
HOGAR INFANTIL																											
AÑO				**MES**							**RESPONSABLE**																
AREA Y ASPECTOS A EVALUAR	**SEMANA 1**						**SEMANA 2**						**SEMANA 3**						**SEMANA 4**						**SEMANA 5**					
	AL						**AL**						**AL**						**AL**						**AL**					
	L	**M**	**MC**	**J**	**V**		**L**	**M**	**MC**	**J**	**V**		**L**	**M**	**MC**	**J**	**V**		**L**	**M**	**MC**	**J**	**V**		**L**	**M**	**MC**	**J**	**V**	
ZONA CONTROL DE ESFINTER																														
BACINILLA																														
COLCHONETAS																														
PAREDES																														
PISO																														
TECHO																														
MESONES																														
BAÑOS INFANTILES																														
TECHO																														

PAREDES																												
PISO																												
PUERTA																												
SANITARIO																												
LAVAMANOS																												
ESPEJOS																												
PAPELERAS																												
VENTANAS																												
SALONES																												
TECHO																												
PAREDES																												
PISO																												
PUERTA																												
SILLAS																												
MESAS																												
COLCHONETAS																												
ESTANTERIA																												
JUGUETES																												
MUEBLES																												
VENTANAS																												
INSTRUMENTOS																												

CALIFICACION: L: limpieza LD: Limpieza y desinfección D: Desinfección

FICHA TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS

A continuación, se anexan las fichas técnicas de los productos químicos usados en el **hogar infantil estrellitas de colores**, las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto. **Se deben anexar o elaborar las fichas técnicas de "TODOS" los productos químicos que se usan en el HI, teniendo en cuenta lo siguiente: (las frases que se encuentran subrayadas deben ser borradas una vez se elaboren o anexen las fichas técnicas)**

HIPOCLORITO

	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PRODUCTO	Hipoclorito aro
DESCRIPCIÓN FÍSICA	liquido
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Hipoclorito de sodio 5.25% y secuestrante con fragancia
FORMA DE USO	Agregue ¼ taza por cargar en lavadora o un 1/2 taza de blanqueador a un galón de agua aplique sobre la superficie deje actuar unos minutos y enjuague

EMPAQUE, PRESENTACIÓN	Plástico consistencia líquida por 20litros
DOSIFICACIÓN	1/2 taza de blanqueador a un galón de agua
VIDA UTIL	No aplica
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantenga envasado, tapado en un lugar fresco y evite exposición al sol
PRECAUCIONES Y TOXICIDAD	Mantener fuera del alcance de los niños, mascotas, no ingerir ni almacenar junto con alimentos, evite el contacto con los ojos, en caso de contacto con los ojos lavar con abundante agua por quince minutos. Si se ingiere por accidente no inducir el vómito, beber agua si la persona está consciente y consultar inmediatamente al médico.

DETERGENTE

	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PRODUCTO	Jabón líquido sof pluss
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Jabón líquido para manos
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Agua, glicerina triclosan, cloruro de sodio, acido cítrico, fragancia
FORMA DE USO	Humedezca las manos aplique el producto, frote haciendo espuma y enjuague
EMPAQUE, PRESENTACIÓN	Plástico por 20 litros
DOSIFICACIÓN	Según necesidad
VIDA UTIL	No aplica
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar fresco y seco alejado de los rayos del sol, una vez abierto no devuelva el producto al envase original.
PRECAUCIONES Y TOXICIDAD	Si observa una reacción desfavorable suspender su uso inmediatamente y consulte con el dermatólogo, mantener fuera del alcance de los niños evitar contacto con los ojos, si esto sucede enjuague con abundante agua.

JABON EN POLVO

JABÓN EN POLVO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PRODUCTO	Jabón en polvo DERSA
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Polvo
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Tenso activos, intensificadores, de limpieza, contenido de fosforo menor al 6.5%
FORMA DE USO	Añadir la cantidad necesaria a superficies, ropa y combinarla con agua
EMPAQUE, PRESENTACIÓN	Polvo por 20kg
DOSIFICACIÓN	Según necesidad
VIDA UTIL	No aplica
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar fresco y seco alejado de los rayos del sol, una vez abierto no devuelva el producto al envase original.
PRECAUCIONES Y TOXICIDAD	Si observa una reacción desfavorable suspender su uso inmediatamente y consulte con el dermatólogo, mantener fuera del alcance de los niños evitar contacto con los ojos, si esto sucede enjuague con abundante agua.

POLVO LIMPIADOR

JABÓN EN POLVO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PRODUCTO	Polvo limpiador 1A
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Polvo
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Limpiador en polvo, abrasivo con cloro, proporciona una excelente limpieza en todas las superficies del hogar, dejando todo brillante, limpio y con aroma fresco.
FORMA DE USO	Añadir la cantidad necesaria a superficies.
EMPAQUE, PRESENTACIÓN	Polvo por 500G
DOSIFICACIÓN	Según necesidad
VIDA UTIL	No aplica
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar fresco y seco alejado de los rayos del sol, una vez abierto no devuelva el producto al envase original.
PRECAUCIONES Y TOXICIDAD	Si observa una reacción desfavorable suspender su uso inmediatamente y consulte con el dermatólogo, mantener fuera del alcance de los niños evitar contacto con los ojos, si esto sucede enjuague con abundante agua.

Normas para el manejo del hipoclorito de sodio como desinfectante

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

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

- Uso industrial concentración: 13%
- Uso doméstico concentración: 5.25%

Recomendaciones de dosificación para la preparación de la solución desinfectante con hipoclorito de sodio comercial (5.25%):

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión - Aspersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión

Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Baños, área lavacolas, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico y botas)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Cepilleros y protectores de los cepillos	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Ambiente	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Juguetes plásticos	1 litro	3 ml	8 – 10 min.	Inmersión – Aspersión
Juguetes de peluche	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Colchonetas	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Aspersión
Sabanas – cobijas – fundas	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
DE CEPILLOS DE DIENTES
HOGAR INFANTIL ESTRELLITAS DE COLORES

1. MATERIALES

*Cepillos dentales
*Agua

Cada niño y niña tendrá un cepillo dental el cual será de uso personal y estará marcado con su nombre correspondiente, cada docente será responsable de su uso, no se manejarán protectores con el fin de evitar acumulo de sustancias contaminantes.

2. LIMPIEZA

a. La persona responsable de realizar este proceso debe haber lavado sus manos previamente cumpliendo con todos los pasos y requisitos para este proceso.
b. Disponer de un recipiente plástico desinfectado y agua caliente.
c. Seleccionar los cepillos que se van a limpiar.
d. En agua caliente sumergir los cepillos, esperar unos minutos. Luego de esto con el dedo pulgar frotar hasta retirar los residuos de crema dental.
e. Enjuagar con suficiente agua.

1. DESINFECCION

a. Disponer de un recipiente plástico, agua caliente (en ebullición) y un lugar limpio en donde ubicar los cepillos una vez estén limpios.
b. Una vez limpios los cepillos de dientes, sumergirlos en agua caliente (en ebullición) dejar reposar por 5-10 minutos.
c. Ubicar los cepillos en un lugar limpio y seco (no realizar el proceso en el baño), libre de cualquier foco de contaminación.
d. Dejar secar totalmente al aire libre y ubicar en el cepillero (en espacios independientes para cada cepillo).

- Estos procesos deben realizarse semanalmente.

- Además, es importante tener en cuenta que el cepillo de dientes debe cambiarse cada 3 meses y así mantener una higiene bucal adecuada.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del **hogar infantil estrellitas de colores** se crean diferente hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el personal que trabaja en la institución y los niños y niñas, por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

En un jardín infantil, las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, zancudos, moscas domésticas y piojos.

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

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del **hogar infantil estrellitas de colores**.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, con el fin de evitar el acceso de plagas a la institución.
- Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles.
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa.
- Establecer controles químicos, si se requieren, mediante la aplicación de agentes químicos de control.

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas del **hogar infantil estrellitas de colores,** para mantener bajo control los vectores de contaminación. Comprende una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones de artrópodos y roedores.

DEFINICIONES

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

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

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

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

INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

MEDIDA PREVENTIVA: Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

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

VECTOR: Artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

MARCO TEORICO

Un animal – plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o es molesto de algún modo.

Las plagas más comunes que podemos encontrar en Los servicios de alimentos son:

- ✓ **Roedores**, tales como ratas y ratones.
- ✓ **Insectos**, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo, gorgojos).

- ✓ **Pájaros**, como palomas y gorriones.

Todos ellos causan la alteración o la contaminación de los alimentos o son generalmente un fastidio si se les permite vivir en las plantas alimentarías.

Es importante que identifique los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o pupales. ○ Los excrementos de los roedores. ○ La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

¿POR QUÉ NECESITAMOS CONTROLAR LAS PLAGAS?

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

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

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

Los dos modos más importantes de controlar las plagas de los alimentos son impedir su acceso a local de venta y lugar de proceso y evitar que puedan obtener alimento y refugio.

¿COMO PUEDE CONTROLAR LAS PLAGAS?

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

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

- Almacén de materias primas. ○ Almacenamiento de producto. ○ Lugares cálidos como áreas circundantes de los hornos.
- Áreas de almacenamiento de útiles de aseo.

Las plagas no necesitan para vivir lo que nosotros llamamos “alimentos”. Por ejemplo, los roedores son bastante felices comiendo jabón.

Cualquier lugar que no se mantiene limpio y ordenado de forma regular como:

- ➢ Edificaciones abandonadas, tejadillos, mezanines, soportales, garajes, etc.

- ➢ Los rincones de las instalaciones que se usan para acumular todas aquellas cosas que nadie tiene tiempo de tirar a la basura.

Una zona obviamente propicia es el lugar donde se acumula la basura y la zona donde van a parar las aguas residuales, especialmente si no se mantienen desinfectadas y limpias de manera periódica. También existe un gran riesgo de atraer plagas a las instalaciones alimentarías si cerca de ellas abunda la maleza.

Es importante echar un vistazo alrededor de las instalaciones para ver si hay algo que pueda resultar atractivo para los insectos, los roedores o los pájaros.

Ejecute el programa de limpieza y desinfección completo y sistemático, tanto en el local de proceso como en las áreas colindantes.

- ➢ Realice una inspección periódica y subsane rápidamente cualquier fallo, esté atento a los primeros indicios de presencia de plagas e informe a los jefes.

- ➢ Asegúrese de que todas las cañerías, cables, etc., que penetran en la edificación se encuentran completamente selladas. Un ratón cabe por un orificio tan pequeño como el realizado por un lápiz sobre una hoja de papel.

- ➢ No deje olvidado sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que pueda atraer plagas; recuerde, el trabajo de todo animal-plaga es buscar alimento y lo hacen muy bien y con suficiente destreza; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

- ➢ Revise que las instalaciones de bodega de la harina y panela, de servicios y la zona de almacenamiento de basura se mantienen siempre limpias, ordenadas y sean desinfectadas con la regularidad exigida por la empresa.

- ➢ Inspeccione los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.

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

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

Debido a que en el **hogar infantil estrellitas de colores** se procesan alimentos y se trabaja con niños y niñas, antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas es necesario tomar primero medidas preventivas de saneamiento ambiental como:

AREA COCINA:

- Se deben mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuentemente.
- En las ventanas existen anjeos que protegen la cocina del medio exterior.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.
- No se deben dejar los alimentos descubiertos al ambiente ni en el piso.

AREA BODEGA:

- Se deben mantener limpias y desinfectadas las estanterías y el área de almacenamiento.
- En las ventanas existen anjeos que protegen la bodega del medio exterior.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.
- No se deben dejar los alimentos descubiertos ni en el piso.

CUARTO DE BASURAS:

- Se debe mantener limpio y desinfectado el cuarto de basuras.
- Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuentemente.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm. - El sifón se debe mantener con rejilla.

SALONES:

- Se deben mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuentemente.
- En las ventanas existen anjeos que protegen los salones del medio exterior.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- Se deben mantener limpias las áreas donde se guardan los materiales educativos, las cobijas y colchonetas.
- Se realiza limpieza y desinfección diaria de las instalaciones.

BAÑOS:

- Se deben mantener limpios y desinfectados los baños. - Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente. - Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuentemente.

- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.
- En las ventanas existen anjeos que protegen los baños del medio exterior.

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DEL HOGAR INFANTIL ESTRELLITAS DE COLORES

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
1. Obtenga el formato para el registro de hermeticidad. 2. Verifique el estado de las puertas, y la abertura entre piso y puerta (no debe ser superior a 1 cm.); verifique el estado de mantenimiento de los cauchos de las puertas. 3. Revise las aberturas de los marcos de las puertas. 4. Verifique el estado de mantenimiento de los anjeos de las ventanas. 5. Revise que no hayan agujeros en paredes, techos 6. Revise la entrada de las tuberías de acometida. 7. Verifique el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, inspeccione que estén fijos y no se remuevan. 8. Revise el estado de los techos.	**MENSUALMENTE**	**AUXILIAR ADMINISTRATIVO**

REGISTRÓ DE CONTROL DE HERMETICIDAD DE LA EDIFICACION

VERIFICACION DE HERMETICIDAD DEL HOGAR INFANTIL ESTRELLITAS DE COLORES			**DIAGNÓSTICO**
Responsable de la verificación:			**FECHA:**
ASPECTO		**C / NC**	**ACCIÓN CORRECTIVA**
A	**Aberturas entre puertas y piso (puertas exteriores)**		
1	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**		
2	Estado de los anjeos de las ventanas de la cocina		
4	Estado de los anjeos de las ventanas de la bodega de alimentos		
6	Los marcos de puertas y ventanas son herméticos		

7	Paredes y techos de la cocina y bodega están libres de agujeros		
8	Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros		
B	Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros		
1	Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros		
2	Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.		
3	Paredes interiores lisas libres de ranuras		
4	Entrada de tuberías como: acometida de agua y gas sellada y libre de aberturas		
5	Estado de las rejillas de los sifones de la cocina		
6	Estado de las rejillas de los sifones de los baños.		
7	Desagües con rejillas a prueba del ingreso de roedores en demás áreas		

C: Cumple NC: No cumple

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS DEL HOGAR INFANTIL ESTRELLITAS DE COLORES

El siguiente procedimiento tiene la finalidad de inspeccionar el jardín en busca de plagas, que pudieron haber ingresado a pesar de la hermeticidad de las instalaciones. Las posibles rutas pueden ser un roedor por la puerta a plena luz del día, moscas o cucarachas en empaques de alimentos, etc.

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE

1. Obtenga el formato para el registro de la Inspección de presencia de plagas. 2. Para inspeccionar la posible presencia de plagas se debe realizar búsqueda de evidencia de plagas como son: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estantería etc. De la misma manera realizar una Inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar las medidas pertinentes. 3. Realice la inspección en cada lugar que nombra el formato de inspección. Sí es el caso debe arrodillarse para mirar a nivel de suelo, o buscar encima de los muebles o equipos. 4. Recuerde que las plagas se anidan en aquellos lugares que son difíciles de inspeccionar e higienizar, lugares que no se remueven frecuentemente, lugares oscuros, cálidos y tranquilos, donde hay suministro de alimentos como bodegas de alimentos, estufas, parte inferior de las neveras o muebles en general de la cocina. 5. Recuerde que la mejor manera de controlar las plagas es no dejar alimentos expuestos, buena higiene del lugar y evitar que se generen lugares	**SEMANALMENTE**	**PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES DE PLANTA**

muertos o que no se pueden tener acceso a ellos fácilmente. 6. Diligencie el formato y sí hay evidencia de plagas informe al jefe inmediato		

	INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS							
RESPONSABLE DE LA VERIFICACION:								**MES:**
ASPECTO		PLAGA ENCONTRADA	S1	S2	S3	S4	S5	ACCION CORRECTIVA
A	**AREA COCINA**							
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.								
1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.							
2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.							
3	Debajo de la estufa.							
4	En las bandejas de la estufa.							
5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes							
6	Debajo de la estantería							
7	Dentro y en el contorno de la campana extractora							
8	Dentro y alrededor de la caneca.							
9	Debajo del lavaplatos							
10	En el techo falso de la cocina							

B	**AREA DE BODEGA**							
11	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.							
12	Debajo y en los entrepaños de la estantería							
13	Debajo de las estibas							
14	Dentro de las canastillas							
C	**CUARTO DE BASURAS**							
15	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.							
16	Dentro y alrededor de la caneca.							
D	**SALONES Y OFICINAS**							
17	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.							
18	Dentro y fuera de los gabinetes							
E	**BAÑOS**							
19	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.							
20	Cisterna e inodoro							
F	**CUARTO DE MATERIAL DIDACTICO**							
21	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.							
22	Debajo y en los entrepaños de la estantería							
23	Dentro y alrededor de las cajas							
24	Alrededor de las colchonetas							
G	**LAVANDERIA**							
25	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.							
26	Debajo y alrededor de la lavadora							

S1: Semana 1 - S2: Semana 2 - S3: Semana 3 - S4: Semana 4 - S5: Semana 5

PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES DEL HOGAR INFANTIL ESTRELLITAS DE COLORES

PROCEDIMIENTO	FRECUNECIA	RESPONSABLE
1. Obtenga el formato para el registro del manejo adecuado de elementos en desuso y embalajes. 2. Para inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques debe realizar búsqueda de: cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área del jardín como: muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc. Y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente la acumulación inadecuada de embalajes y empaques pueden ser habitados por plagas, estos generalmente son: cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales frascos etc. 3. Verifique e inspeccione las zonas indicadas en el formato. 4. Sí evidencia elementos que no corresponde a la zona que verifica, registre el hallazgo e informe al jefe inmediato y tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques.	**Semanalmente**	**AUXILIAR ADMINISTRATIVO**

	INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO Y EMBALAJES Y EMPAQUES							
RESPONSABLE DE LA VERIFICACION:							**MES:**	
ASPECTO		ELEMENTOS ENCONTRADOS	S1	S2	S3	S4	S5	ACCION CORRECTIVA
A	**AREA COCINA**							
1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.							

2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							
B	**AREA DE BODEGA**							
3	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.							
4	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							
C	**CUARTO DE BASURAS**							
5	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.							
6	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							
D	**SALONES Y OFICINAS**							
7	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.							
8	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							
E	**BAÑOS**							
9	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.							

10	Revise que en los baños y oficinas no exista acumulación							
	de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							
F	**CUARTO DE MATERIAL DIDACTICO**							
11	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.							
12	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							
G	**LAVANDERIA**							
13	Revise que en la lavandería no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.							
14	Revise que en la lavandería no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							

S1: Semana 1 - S2: Semana 2 - S3: Semana 3 - S4: Semana 4- S5: Semana 5

CONTROL QUIMICO

El control integral de plagas es netamente preventivo, el control químico se realiza solo cuando las medidas preventivas anteriormente nombradas fueron insuficientes y se ha presentado una infestacion de plagas.

El **hogar infantil estrellitas de colores** realiza el control químico con la empresa que designe la Entidad administradora del servicio, quienes entregan la siguiente información:

- Concepto Sanitario de la empresa.
- Ficha técnica del insecticida o rodenticida empleado.
- Procedimientos de fumigación y desratización.
- Plano con ubicación e identificación de cebos.

- Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o desratización.

plan de contingencia

Plan de contingencia: conjunto de procedimientos e instrucciones alternativos a las condiciones operativas normales de la organización, de forma que se permita el funcionamiento de esta, a pesar de que algunas de sus funciones dejen de hacerlo por culpa de algún incidente o ciertas condiciones externas ajenas a la organización. El Plan de Contingencia deberá estar basado en una evaluación de riesgos que permita identificar un conjunto de medidas y acciones básicas concretas de respuesta, que se deberían tomar para afrontar de manera adecuada y efectiva, posibles incidentes, accidentes y/o estados de emergencias que pudieran ocurrir tanto en las instalaciones como fuera de ellas. **Plaga:** Irrupción súbita y multitudinaria de insectos, animales u otros organismos de una misma especie que provoca diversos tipos de perjuicios.
Picaduras de vectores: los vectores son animales que transmiten patógenos, entre ellos parásitos, de una persona (o animal) infectada a otra y ocasionan enfermedades graves en el ser humano. Estas enfermedades son más frecuentes en zonas tropicales y subtropicales y en lugares con problemas de acceso al agua potable y al saneamiento.
Prevención: toda acción tendiente a evitar la generación de nuevos riesgos.
Riesgo: el daño potencial que, sobre la población y sus bienes, la infraestructura, el ambiente y la economía pública y privada, pueda causarse por la ocurrencia de amenazas de origen natural, social y tecnológico, que se extiende más allá de los espacios privados o actividades particulares de las personas y organizaciones, y que por su magnitud, velocidad y contingencia hace necesario un proceso de gestión que involucre al Estado y a la sociedad.

CONSIDERACIONES GENERALES

Las acciones de emergencia son aquellas que se llevan a cabo rápidamente ante una situación nueva o imprevista. Consisten en operaciones oficiales, tales como inspección, pruebas, vigilancia o tratamiento, llevadas a cabo para aplicar medidas s ante estas situaciones.
La complejidad de estas acciones hace necesario que sean planificadas con anticipación y coordinadas durante su implementación, así como evaluadas durante su ejecución y luego de su finalización. Por ello, los planes de contingencia deben ser diseñados, en lo posible anticipadamente, para hacer frente a situaciones de emergencia que puedan presentarse en las actividades.
El objetivo final de un Plan de Contingencia debe ser seleccionado entre las posibles opciones de control de la plaga, que son: a) Contención
b) Supresión
c) Erradicación
Sin embargo, la evaluación permanente de las acciones y resultados del plan puede hacer variar el objetivo final o cancelar el Plan de Contingencia.

Las propuestas de acciones a ser ejecutadas dependerán de las informaciones previas sobre la plaga o grupo de plagas, **Inspección**
Consiste en el examen visual a la detección de la plaga. Es la acción que se ejecuta permanentemente en los planes de contingencia para verificar el cumplimiento de las reglamentaciones. **Vigilancia**
Las acciones de vigilancia tendrán como objetivo determinar la situación de la plaga en el área.

Prueba
La identificación correcta de la plaga en cuestión debe estar basada en la realización de análisis con protocolos definidos y puede requerir la consulta a expertos en el área.
Capacitación, divulgación y difusión.

Diseñar un programa de capacitación para desarrollar acciones de inspección y vigilancia.
Elaborar un programa de educación, dirigido a los diferentes actores dentro de las unidades de servicio, mediante cartillas, afiches, letreros camineros, charlas de difusión, prensa escrita y audiovisual, etc.
Definir cuáles serán los mecanismos de difusión de información sobre la ejecución del plan de contingencia concreto.

ACTIVACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA. Una vez se haya recibido la información sobre la detección de una plaga, se activará el Plan de Contingencia. Se analizará la información relacionada con la detección de la plaga, tal como:

- informe de identificación de la plaga
- fecha y lugar de detección (georeferenciamiento)
- lugar de la UDS afectado
- características del área de detección (aislamiento, condiciones climáticas etc.)
- origen probable de la introducción de la plaga
- antecedentes de detección de la plaga en el área
- manejo en el predio y en el área
- estimación de la dispersión actual de la plaga
- localización de instalaciones de selección, empaque, bodegas, etc., asociadas con la detección de la plaga

en lo posible, deberá determinar las vías por las cuales la plaga pudo haber sido introducida o dispersada, A continuación, es necesario ejecutar las prospecciones de detección y delimitación y/o monitoreos específicos, según el cronograma de actividades ajustado. De acuerdo a los resultados de las prospecciones de detección y delimitación, se determina la situación de la plaga en el área. Determinación de la situación de una plaga en un área y se definen si corresponde, las áreas bajo cuarentena y las áreas en riesgo.
Posterior a ello se realiza el respectivo contacto con la empresa de fumigación autorizada con el fin de que ella realice la ejecución de la inspección:

Ejecución de la inspección,

Consiste en un recorrido minucioso de las instalaciones de un campamento, fábrica, restaurante, cocina, almacén, etc. debiéndose empezar por la parte externa de la instalación, para conocer el entorno, es decir los alrededores; y después pasar al interior, siguiendo la ruta que sigue el ingreso de los productos que usualmente llegan, verificar el almacén y tratar de determinar los puntos o sectores críticos, donde se hallan las plagas.

En la inspección, visitar lugares como: -

Lugares cercanos a la comida

- Lugares cercanos a la fuente de agua - Las grietas y hendiduras de ¼" de diámetro
- Estantes y armarios de la cocina, (debajo y detrás)
- Superficies de madera sin barnizar o pintar
- Mesas y sillas (debajo)
- Espacio entre la pared y marco de puertas y ventanas
- Cielo raso, colchones, cabeceras de cama y debajo de las alfombras
- Debajo y detrás de los equipos de cocina y lavaderos
- Debajo y detrás de las máquinas expendedoras de café - Debajo de los jebes de las refrigeradoras, lavadoras.
- Dentro de las PC, microondas, licuadoras, llaves de control de energía eléctrica.
- Lockers en los vestuarios de las fábricas
- Almacén de toallas y sábanas

- Dentro y cerca del área de carga y descarga de mercadería, en las fábricas.
- Dentro y cerca de los contenedores o bolsas que almacenan basura
- Cajas de cartón y similares
- Tapas de desagüe
- Zonas de cablería - Cajas de ascensores
- Zona de las balanzas.

Finalmente, se debe tener una reunión muy breve, informando sobre el resultado de la inspección, quedando en enviar posteriormente, el Informe respectivo. La inspección debe ser cualitativa y si es posible cuantitativa. Infestación Características

Ninguna → No se encuentran insectos en pisos, paredes, maquinaria, etc.

Ligera → Ocasionalmente ingresan insectos de la calle. Regular

→ Se observan insectos en una zona en particular Densa → Se

observa insectos en todos los ambientes.

Muy densa → Se observa insectos tanto dentro como fuera del local.

monitoreo:

Propósitos del monitoreo

- Garantizar la vigilancia del Programa Integrado de Control de Plagas
- Detectar rápidamente cualquier variación negativa, en el desarrollo del Programa Integrado de Control de plagas
- Adoptar oportunamente las medidas correctivas.

EL monitoreo ideal debe ser:

- Que sea continuo
- Que mida el 100 % de los eventos
- Que entregue un resultado rápido
- Que sea fácil de efectuar

PREVENCION DE LAS PLAGAS

Es toda medida o acción que evita o retarde la aparición o desarrollo de las plagas y forma parte del Control Integrado de Plagas de Saneamiento. La prevención viene siendo implementada, cada día con más frecuencia, en casi todos los sectores de las actividades de producción, control de calidad, seguridad alimentaria, seguridad industrial, etc.

Medidas preventivas:

-limpieza

-Medidas que protegen la estructura de las edificaciones.

- Medidas a ejecutar en los interiores

-diligenciamiento de formatos establecidos en el plan de saneamiento básico, y los subprogramas que lo complementan.

PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

INTRODUCCION

Durante la operación y funcionamiento del **hogar infantil estrellitas de colores**, se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que son manejados de tal forma que impiden la contaminación de las diferentes áreas y ambientes de la institución y se minimiza el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

OBJETIVO GENERAL

Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente del **hogar infantil estrellitas de colores**, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos y líquidos generados en el **hogar infantil estrellitas de colores**.

- Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.

- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en el **hogar infantil estrellitas de colores** .

- Capacitar al personal manipulador y al encargado de la recolección y disposición de los residuos, en la importancia de los residuos y en los factores de riesgo que pueden generar contaminación del producto final.

ALCANCE

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante la operación y funcionamiento del **hogar infantil estrellitas de colores**.

DEFINICIONES

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

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

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

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

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

Residuo sólido comercial: Se entiende por residuo sólido comercial aquel que es generado en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes, depósitos, hoteles, restaurantes, cafeterías y plazas de mercado.

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

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

MARCO TEORICO

El material que no representa una utilidad o un valor económico se convierte en residuo. Es importante tener en cuenta que para desarrollar un óptimo manejo de los residuos sólidos se hace indispensable clasificarlos, para ello se pueden considerar aspectos como sus características, su procedencia y la fuente generadora.

Los residuos sólidos se clasifican de acuerdo con sus características en:

- **Orgánicos:** Es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo y las espinas de pescado, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.

- **Inorgánicos:** Hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, son conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables, y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje.

- **Con características especiales:** Deben separarse de la corriente de residuos debido a su peligrosidad tanto para la salud humana como para los ecosistemas en general y disponerse finalmente en rellenos de alta seguridad, incinerarse, o tratarse de forma previa a su enterramiento en un relleno para residuos no peligrosos.

Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos

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

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

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

- **Incineración con recuperación de energía:** Se refiere a la incineración tecnificada a muy alta temperatura donde se logra la descomposición total de las basuras convirtiéndolas en cenizas y recuperando el valor calorífico de aquellas para generación de electricidad y/o calefacción para la comunidad.

- **Relleno sanitario:** Es un sitio, por lo general alejado de las ciudades, que se escoge para "enterrar" los residuos sólidos, pero con una adecuación de tipo técnico y con un manejo controlado del tipo de residuos que allí se disponen. Se trata de que al relleno sanitario vayan solamente aquellos objetos para los cuales ésta sea la única opción de manejo para la comunidad.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

1. Caracterización de residuos sólidos y líquidos generados por el **hogar infantil estrellitas de colores**:

ORGÁNICOS: Se generan residuos de grasa, carne, cáscaras, residuos de comida, etc. Se debe hacer un listado con todos los desechos orgánicos que se generan en el jardín.

INORGÁNICOS: Los residuos generados durante el funcionamiento del jardín son: bolsas plásticas y papel generados durante los procesos de preparación, servido y consumo, residuos de oficinas administrativas, logística y unidades sanitarias. Se debe hacer un listado con todos los desechos orgánicos que se generan en el jardín.

2. Actividades de clasificación, ubicación de recipientes y establecimiento de rutas y frecuencias de evacuación, almacenamiento y disposición final:

✓ Dentro de las áreas del **hogar infantil estrellitas de colores**, se encuentran ubicados recipientes para el manejo de residuos sólidos. Los recipientes están distribuidos dentro de las áreas de acuerdo con la cantidad de residuos generados y el proceso (ver planos con ubicación de recipientes para residuos).

✓ Dichas canecas y recipientes son de material sanitario, con tapa y están debidamente identificados; son lavados y desinfectados por el personal de las áreas antes de iniciar el proceso. En la caneca o recipiente se colocan bolsas plásticas de colores (verde, amarilla y azul) para identificar dichos residuos.

El cuarto de almacenamiento de basura se encuentra ubicado en el quinto piso del jardín, los pisos están enchapado, la distancia entre la puerta y el piso es mayor de 1 cm. Tiene capacidad de almacenar 4 canecas de 10 kilos de capacidad y se lava y desinfecta LUNES, MIERCOLES, VIERNES. (Ver procedimiento de limpieza y desinfección).

USO DE CANECAS	**COLOR**	**CARACTERÍSTICAS**	**RÓTULO (Identificación del residuo)**
Baño	Negra	Caneca hermética de pedal.	Residuos Sanitarios
Cocina	Verde	Caneca hermética.	Residuos de comida y frutas
Descomide	Verde	Caneca hermética.	Residuos de comida y frutas
Pañales	Negra	Caneca hermética.	Residuos Sanitarios
Cuarto de Almacenamiento	Blanca	Caneca hermética	Recuperables: Vidrio, plástico y metales
	Negra	Caneca hermética.	Residuos no Aprovechables
	Verde	Caneca hermética.	Residuos de comida, y frutas
Aclaración: toda caneca deberá contar con bolsa del mismo color y estar debidamente rotulada.			

PUNTO ECOLÓGICO.

Todo aquel que sea generador de residuos debe adoptar las condiciones para la separación en la fuente. Esta separación se realiza en Puntos Ecológicos, definidos como la unión de tres canecas identificadas por los colores institucionales.



Las bolsas asignadas a las canecas deben ser del color de las mismas, su calibre debe garantizar que no se rompan, ni se rasguen soportando el volumen y peso que recibe cada caneca. El tamaño debe corresponder a las dimensiones de la caneca.

PROCEDIMIENTO PARA LA EVACUACION DE LOS DESECHOS DEL HOGAR INFANTIL ESTRELLITAS DE COLORES

PROCEDIMIENTO	FRECUNECIA	RESPONSABLE
1. Obtenga el formato para el registro de evacuación de desechos. 2. Verifique que la basura se haya clasificado correctamente en bolsas diferentes, de acuerdo a los desechos, y asigne una valor a dicha actividad (B: bueno, R: regular, M: malo) en la casilla correspondiente del registro. • Desechos orgánicos (basura proveniente de la cocina, que se descompone fácilmente, pañales etc.).		

• Desechos inorgánicos o inertes (materiales como empaques, papel etc.). • Los desechos líquidos como el aceite de cocina debe ser recogido en una botella plástica y manejado como un desecho orgánico. Verifique el estado de higiene de las canecas distribuidas en el jardín infantil y asigne un valor a dicha actividad (B: bueno, R: regular, M: malo) en la casilla correspondiente del 3. registro.	Se realizar los días de recolección de basura	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES
4. Evacue la basura siempre por la misma ruta de salida y a la misma hora, máximo una hora antes que el vehículo recolector de basura llegue al lugar de recolección y escriba la hora de evacuación de basura. 5. Lávese y desinféctese las manos antes de continuar en otra actividad.		

REGISTRO PARA LA EVACUACION DE LOS DESECHOS DEL HOGAR INFANTIL ESTRELLITAS DE COLORES

Mes: _____

Días	Clasificación de los desechos	Condiciones de higiene de las canecas	Hora de evacuación de la basura	Responsable de la verificación
Lunes				
Miércoles				
Viernes				
Lunes				
Miércoles				
Viernes				
Lunes				
Miércoles				
Viernes				
Lunes				
Miércoles				
Viernes				
Lunes				
Miércoles				
Viernes				
Lunes				
Miércoles				
Viernes				
Lunes				
Miércoles				
Viernes				

Lunes				
Miércoles				
Viernes				
Lunes				
Miércoles				
Viernes				
Lunes				
Miércoles				
Viernes				
Lunes				
Miércoles				
Viernes				

ENTIDAD DE ASEO

La entidad pública encargada del servicio de aseo es Cuidad Limpia, quienes los martes, jueves y sábados en el horario de 7am a 2pm retiran los residuos sólidos del **hogar infantil estrellitas de colores** los transporta para su disposición sanitaria final.

Los residuos orgánicos con destino a especies menores u otros fines son recolectados a diario por un particular, quien los utiliza para alimentación de perros.

PLAN DE CONTINGENCIA

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

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

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

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

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del **hogar infantil estrellitas de colores**, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

- Concientizar al personal que interviene en los diferentes procesos para ejercer un uso razonable del agua potable.

ALCANCE

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del **hogar infantil estrellitas de colores** y a los sistemas de almacenamiento de la misma.

DEFINICIONES

Acueducto: sistema de abastecimiento de agua.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PROCEDIMIENTO

FUENTES DE AGUA: El agua potable que se utiliza en el **hogar infantil estrellitas de colores** proviene del acueducto de Bogotá D.C.

USOS DEL AGUA: El agua que se suministra al **hogar infantil estrellitas de colores** se utiliza para la producción de alimentos y para la higienización de todas las instalaciones, equipos y utensilios.

ALMACENAMIENTO DEL AGUA

Número de tanques: 1
Capacidad: de 1000 Litros.
Tipo y material de construcción: Polietileno color negro.
Ubicación: quinto piso, aéreo.
Frecuencia de limpieza y desinfección: Dos veces al año.

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

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

La metodología de lavado y desinfección que se describe a continuación se aplica a todos los tanques usados comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno y concreto)

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.

- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.

- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.

- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.

- Preparar de 20 a 25 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante a una concentración entre 1000 p.p.m. a 2000 p.p.m. en un balde.

- Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.

- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.

- Abrir los grifos o llaves del agua, de la edificación especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.

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

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

- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, Indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, compuesto activo del desinfectante, concentración usada, persona o institución responsable de la actividad y observaciones.

REGISTRO DE CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE HOGAR INFANTIL ESTRELLITAS DE COLORES PLAN DE CONTINGENCIA ANTE SUSPENSIÓN DEL SUMINISTRO DE AGUA POTABLE.

Cuando hay suspensión del servicio de agua potable el jardín:

1. Utiliza la reserva de los tanques de agua.

2. Una vez terminada la reserva de agua se notifica a la empresa de acueducto y alcantarillado para que suministren el líquido. De esto no ser posible es necesario solicitar autorización al Centro zonal de Kennedy para suspender el servicio.

Fecha actual de higienización	Próxima fecha de higienización	Nombre del desinfectante usado	Ingrediente activo	Concentración utilizada	Responsable

ANEXOS

CONCENTRACIONES DE HIPOCLORITO A EMPLEAR CUANDO SE EVIDENCIE BROTES Y/O PANDEMIAS

ANEXO 1. Tabla Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO)

	Cantidad de agua por litro	Cantidad de desinfectante (5.25%) por ml	Tiempo de acción en minutos	Forma de Aplicación	ppm
Baños y Cambiadores (superficies y accesorios incluido pepelera de baño)	1	100	15	Directa – Aspersión	5250
Utensilios y equipos. (Estantes y neveras)	1	3	10	Inmersión - Aspersión	158
Superficies en cocina.	1	4	15	Directa – Aspersión	210
Puntos ecológicos, Papeleras, Utensilios de aseo	1	100	15	Directa	5250
Ambiente	1	3	----	Aspersión	158
Paredes, techos y pisos	1	20	15	Directa - Aspersión	1050
Puertas y ventanas	1	20	10	Aspersión – Directa	1050
Mallas y anjeos	1	20	15	Directa - Aspersión	1050
Mesones, escritorios y sillas	1	15	15	Directa - Aspersión	788

Nota 1: Para tomar la medida del desinfectante se debe utilizar jeringas sin aguja que tengan legible la numeración con el fin de que la medida sea la correcta.

Nota 2: Cuando se efectué el re-envase del desinfectante, éste deberá contener una etiqueta que identifique el producto según la NTC5465, y debe efectuarse en recipientes opacos, debido a que estos productos se inactivan con la luz solar).

Fuente: Procedimiento de limpieza y desinfección de áreas y superficies en Puntos de Entrada para la Enfermedad por Virus del Ébola (EVE). Ministerio de Salud. GIPG16

Una vez realizado todo el protocolo de limpieza y desinfección, se confirmará al proveedor para que proceda a realizar la entrega de las raciones para preparar. Se solicitará al proveedor y al personal que descarga las raciones, que asista con los elementos de protección tales como cofia, gafas o careta, tapabocas, guantes y vestuario de trabajo limpio y destinado únicamente para el descargue de las raciones.

A medida que se vayan descargando las raciones, se realizará la limpieza de los empaques con paño desechable y alcohol, y se ubicarán en la respectiva estiba o mesa establecida para las raciones por grupos de edad.

La ración para preparar consta de alimentos que no requieren refrigeración, por lo cual se hace necesario destinar el espacio y las estibas o mesas, para disponer los paquetes de alimentos, de modo que no queden en contacto con el piso y se garantice la inocuidad de los productos.

Uso de amonio cuaternario:

Ficha técnica:
ASPECTOS GENERALES
PROPIEDADES: Producto formulado con amonios cuaternarios de 5˚ generación, con acción biocida superior y alto espectro de microorganismos microbianos tales como: bacterias gram positivas y gram negativas (E. Coli, staphylococcus Aureus, pseudomonas Aeruginosa), hongos y Levaduras El producto brinda una potente acción germicida aún en aguas duras y en cargas orgánicas.

USOS:
Es ideal para la desinfección en superficies duras no porosas y ambientes de la industria de alimentos, restaurantes, servicios de alimentación, hospitales, colegios, consultorios, veterinarias, instituciones en general.
La desinfección se debe realizar luego del proceso de limpieza. No es recomendable mezclar este producto con otros productos de limpieza. DESINFECTAR
1. Preparar la solución con concentración de 200 ml por cada litro de agua.
2. Aplicar la solución a la superficie por inmersión, aspersión o manualmente asegurando un contacto completo con la solución.
3. Dejar actuar 15 minutos y enjuagar o dejar aplicado si se requiere.

SANITIZAR
Nota: Para el uso en loza como platos o vasos, se debe dejar actuar 3 minutos mínimo y enjuagar si se va a emplear inmediatamente. Sin embargo, si se va a emplear luego de 30 minutos, se puede dejar secar al ambiente de forma natural.

ETANOL CIACOMEQ SAS
Los desinfectantes son sustancias que se emplean para destruir los microorganismos o inhibir su desarrollo, y que ejercen su acción sobre una superficie inerte u objeto inanimado. Los antisépticos son sustancias que se aplican sobre tejidos con vida, con el objeto de matar o impedir el desarrollo de los microorganismos. Otra diferencia entre antisépticos y desinfectantes es que los primeros son menos potentes.

Los desinfectantes se usan a concentraciones que pueden tener efectos tóxicos o irritantes sobre los organismos vivos; por ello, se utilizan sobre materiales y no deben emplearse sobre la piel o mucosas. Los desinfectantes también se aplican sobre objetos para evitar su infección.

Alcoholes

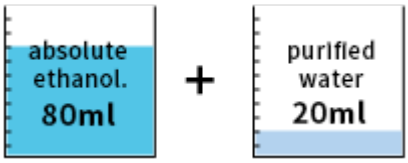
Los alcoholes poseen propiedades germicidas que vienen determinadas por su capacidad de desnaturalizar las proteínas plasmáticas y la disminución de la tensión interfacial. La potencia antiséptica de los alcoholes es variable. Los alcoholes alifáticos etanol e isopropanol son bactericidas de potencia intermedia. En el caso de alcoholes primarios homólogos, la potencia se incrementa al aumentar la longitud de la cadena carbonada (hasta el límite de 8-10 carbonos en que ésta decae debido al descenso de su solubilidad). Los alcoholes son eficaces para la mayoría de las bacterias existentes en la piel, aunque no destruyen las esporas.

Alcohol etílico

El alcohol etílico o etanol se emplea tópicamente sobre la piel como antiséptico a una concentración del 70% p/v (a 100% de pureza es poco efectivo). Se emplea en desinfección de la piel antes de las inyecciones cutáneas, en extracciones sanguíneas y en la desinfección de jeringas y termómetros clínicos (siempre que se deje el tiempo suficiente de contacto). Para limpiar y desinfectar heridas está desaconsejado el uso del alcohol, ya que puede irritar las zonas lesionadas, es preferible el uso de agua oxigenada.

COMO USARLO:
Manejarlo con precaución ya que es un producto tóxico. Utilizar guantes.

El desinfectante de etanol se genera agregando aproximadamente el 20% de agua purificada al etanol absoluto.
Por ejemplo, si hacemos aproximadamente 100 ml de desinfectante de etanol:
Añadimos 80 ml de etanol absoluto.
Añadimos 20 ml de agua purificada y mezclamos



PROCESO DE DISTRIBUCIÓN

Durante la situación de emergencia se realizará el consumo de alimentos en la unidad. La entrega de la ración para preparar y el Alimento de Alto Valor Nutricional – AAVN –, se registra en el formato indicado por la entidad contratante.

Procedimiento previo a la entrega de la Ración para preparar y Alimento de Alto Valor Nutricional.

- ✓ Por unidad de servicio de genera un cronograma de entrega a los usuarios.
- ✓ Los agentes educativos por comunicación telefónica, informan a los usuarios en qué horario deben asistir, teniendo las siguientes precauciones:
    - Solo asiste un usuario por familia, no podrán asistir niños. ○ Asistir con los elementos mínimos de bioseguridad: tapabocas. ○ En lo posible portar guantes ○ Llevar esfero negro para las firmas.
    - Asistir en el horario indicado, ya que los horarios son estrechos para evitar filas y aglomeraciones.
    - Llevar el carnet del usuario.

Procedimiento de la entrega de la Ración para preparar y Alimento de Alto Valor Nutricional.

- ✓ Para la entrega se contará simultáneamente con 3 personas del talento humano. Todo el personal apoya la entrega, toma de firmas y registro fotográfico.

- ✓ De acuerdo a las limitaciones de circulación en la ciudad de Bogotá, dadas por la Alcaldía u otra entidad gubernamental, los usuarios deberán acogerse a ésta. No obstante, si por condiciones del hogar solo puede asistir una persona del género que no pueda salir ese día, se remitirá por medio digital un oficio para justificar.
- ✓ Se citarán por 30 minutos seis usuarios, por lo cual se solicita puntualidad.

Procedimiento para garantizar la bioseguridad en el momento de la entrega

- ✓ El personal de la unidad responsable de la entrega, dispondrá previamente de una mesa grande para disponer los productos. Se tendrán los paquetes y documentos listos para agilizar el proceso.
- ✓ Así mismo, el personal de la unidad contará con las siguientes medidas de protección: Uso de tapabocas, cofia y guantes, traje de bioseguridad, lavado de manos cada hora y uso de gel desinfectante cada 10 minutos.
- ✓ Al ingreso de los padres/cuidador de la unidad, se verificará que todos cuenten con el uso adecuado de tapabocas y se suministrará una cantidad de gel desinfectante en las manos, adicional se aplicara solución de alcohol (70% alcohol y 30% agua) en la suela de los zapatos y ropa por aspersión.
- ✓ De acuerdo al orden de llegada de los padres se organizará una fila, manteniendo distancia mínima de 2 metros.
- ✓ La entrega se hará con la mayor agilidad posible, manteniendo la distancia prudencial de 1,5 metros entre el padre/cuidador y el personal de la unidad.
- ✓ Con la entrega se solicitarán las firmas requeridas y demás soportes.
- ✓ Una vez se hace la entrega a cada padre, se solicitará que se retire inmediatamente de la UDS. ✓ Adicional, cada hora se realizará una aspersión en el ambiente de solución desinfectante.

<u>Seguimiento a las condiciones de entrega</u>

Con el fin de realizar seguimiento a toda la cadena de entrega de la ración para preparar, se diligencia el formato de verificación de la calidad e inocuidad de la ración para preparar, en el cual se evalúa:

- ✓ Condiciones de los productos: Empaque, estado físico, color, olor, fecha de vencimiento, lote, ausencia de moho.
- ✓ Condiciones del vehículo de entrega y personal transportador.
- ✓ Condiciones del lugar de recibo y almacenamiento.
- ✓ Condiciones del personal manipulador.
- ✓ Empaque secundario. Cumplimiento de los aspectos solicitados por la entidad contratante. ✓ Novedades que se presenten durante la entrega.

PROGRAMA CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

INTRODUCCIÓN

El manipulador de alimentos debe estar capacitado de la mejor manera para garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos suministrados en el HI. El encargado de llevar a cabo este programa de capacitación es el departamento de nutrición y salud.
La finalidad de esta capacitación es buscar un mejoramiento continuo de la calidad de los alimentos y en la forma de manipulación de estos, concientizando al operario sobre la correcta manipulación.

OBJETIVO GENERAL

Educar y capacitar al personal manipulador de alimentos mediante charlas y actividades donde se da a conocer conceptos claros de buenas prácticas de manufactura para garantizar que las operaciones se realicen higiénicamente, desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto final, garantizando la inocuidad de los alimentos suministrados a los niños.

JUSTIFICACIÓN

En el servicio de alimentos del hogar infantil se realizan procesos de elaboración de alimentos por consiguiente es importante saber que la causa principal de contaminación de alimentos es la falta de higiene en la manipulación, las personas encargadas de esta labor juegan un papel importante para corregir esta situación y es clave para evitar enfermedades al consumidor. Esto hace que el manipulador practique reglas básicas que tiene q ver con su estado de salud, su higiene personal, su vestimenta, sus hábitos en la manipulación de alimentos. La correcta presentación y los hábitos higiénicos además de ayudar a prevenir las enfermedades. Por ello es importante capacitar al personal en las buenas prácticas de manufactura establecidas en la resolución 2674 del 2013 donde hace referencia a los aspectos higiénicos en el procesamiento de alimentos y regular las actividades que generan riesgo al consumidor

El Decreto 3075 de diciembre /97 en el Capítulo III expresa: "Los empresarios deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos y otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias”

METODOLOGÍA

Explicación donde se expone la importancia de la práctica higiénica para el manipulador de alimentos

CONTENIDO

- Presentación de los capacitadores
- Exposiciones teóricas
- Espacio para aclaración de dudas
- Entrega de material con normas higiénicas
- Recorrido por el servicio de alimentos

RECURSOS DIDÁCTICOS

- Computador y proyector
- Entrega de información impresa
- Entrega de manual con los temas de interés.

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN AL TALENTO HUMANO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
NUTRICIÓN Y SALUD
2026

EJE TEMÁTICO	MES	OBJETIVO	SEGUIMIENTO	ESTRATEGIA METODOLÓGICA	EVALUACIÓN	DURACIÓN
Adecuado diligenciamiento de formatos establecidos: *Plan de saneamiento básico	**FEBRERO**	Diligenciar adecuadamente los formatos establecidos tanto por el ICBF como de creación propia Socializar y sensibilizar al talento humano en la adecuada aplicación del plan de saneamiento básico con el fin de mitigar efectos negativos en la salud de nuestros beneficiarios.	Mensual El seguimiento se realizará por medio de observación de las actividades de higienización y la aplicación de los procedimientos descritos en el plan de saneamiento Básico.	Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video.	Aplicación del formato de evaluación.	1 hora
***BPM Resolución 2674 del 2013**		Socializar y sensibilizar al talento humano en los procedimientos y aplicación las BPM en el servicio de alimentos.	El seguimiento se realizará por medio de observación de las actividades realizadas en el servicio de alimentos.	Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video.	Aplicación del formato de evaluación.	1 hora
***Minuta patrón, ciclos de menús, estandarización de recetas y guía de preparaciones**	**MARZO**	Dar a conocer a los manipuladores de alimentos los principales cambios de la minuta patrón, los ciclos de menús y la importancia de la estandarización de recetas.	Elaboración plato modelo diario de los alimentos servidos.	Elaboración del plato modelo y supervisión.	Aplicación formato de evaluación	1 hora
Proceso del servicio de alimentación		Socializar y sensibilizar al talento humano los requisitos del personal manipulador de alimentos.	El seguimiento se realizará por medio de observación de los procedimientos propios de compra, recepción de materia prima, el almacenamiento realizado tanto en frio como en seco, la preparación adecuado y métodos cocción, así como la preparación de alimentos crudo como jugos y ensaladas, por último, el adecuado servido y distribución.	Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video.	Aplicación del formato de evaluación	1 hora
***Requisitos sanitarios del servicio de alimentos, equipos y utensilios**	**ABRIL**	Socializar y sensibilizar al talento humano en el programa de limpieza y desinfección al igual que en los procedimientos que se aplican en la unidad operativa con especial atención al manejo adecuado del hipoclorito.	Se realizará el seguimiento mediante, la supervisión de los formatos de L y D. Control del uso de las cantidades de hipoclorito de sodio según la tabla de dosificación.	Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video.	Evaluación practica del manejo de hipoclorito.	1 hora

Manejo de residuos sólidos y líquidos.	**MAYO**	Socializar y sensibilizar al talento humano en el programa de Residuos sólidos y líquidos generados en la unidad operativa	Se realiza recorrido por los puntos ecológicos, para mostrar el adecuado manejo de los residuos sólidos dentro de la institución.	Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video.	Sopa de letras.	1 hora
Prácticas higiénicas del manipulador	**JUNIO**	Sensibilizar al personal manipulador de alimentos en las adecuadas practicas higiénicas.	Se verifica que el talento humano cumpla con los requisitos mínimos de prácticas higiénicas.	Entrega de folleto	Aplicación del formato de evaluación	1 hora
Prevención de la contaminación cruzada.		Socializar y sensibilizar al talento humano en el programa de Abastecimiento de agua potable.	Seguimiento a la certificación de lavado de tanques cada seis meses.	Capacitación presencial en PowerPoint video	Crucigrama.	1 hora
Lavado de manos	**JULIO**	Socializar y sensibilizar al talento humano en el protocolo del lavado de manos.	Se realiza por medio de la observación del lavado de manos en cada cambio de actividad	Capacitación presencial en PowerPoint video	Aplicación del formato de evaluación	1 hora
Control de plagas		Socializar y sensibilizar al talento humano en el programa control de plagas.	Verificación de los formatos de control de plagas y certificado de fumigación.	Capacitación presencial en PowerPoint video	Sopa de letras Aplicación del formato de evaluación	1 hora
ETAS y manejo de temperaturas	**AGOSTO**	Socializar y sensibilizar al talento humano en la prevención de las ETAS en la unidad de servicio.	Se realiza por medio de la verificación de los formatos de temperatura y observación de los alimentos al momento de la preparación.	Video alusivo al tema.	Aplicación del formato de evaluación	1 hora
Adecuado uso de los implementos para la preparación y servido de los alimentos.	**Septiembre**	Socializar y sensibilizar al talento humano en procedimientos del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en el momento de preparación, servido y distribución.	El seguimiento se realizará por medio de observación del procedimiento de preparación adecuado y métodos cocción, así como la preparación de alimentos crudo como jugos y ensaladas, por último, el adecuado servido y distribución.	Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video.	Aplicación del formato de evaluación	1 hora
Prevención de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentos	**octubre**	Sensibilizar al personal de servicios de alimentos en la prevención de desperdicios en la unidad operativa.	Verificar la cantidad de alimentos preparados vs la asistencia día, al igual que la aceptación de la minuta.	Charla teórico-práctico	Aplicación del formato de evaluación	1 hora

BIBLIOGRAFIA

- DEPARTAMENTO PARA LA PROSPERIDAD SOCIAL, INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR, CECILIA DE LA FUENTE DE LLERAS, REGIONAL BOGOTÁ, GRUPO CICLOS DE VIDA Y NUTRICION, Plan de saneamiento.
- Resolución 2674 de 2013.
- Resolución 777 del 2021 Ministerio de salud y protección social.
- Resolución 1096 del noviembre 17 de 2000 (adopta reglamento técnico para el sector de agua potable y saneamiento básico – RAS, Capítulo V Articulo 100 y 101.
- Resolución 2184 de 2019. Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones.