Fe y Alegría Colombia

Movimiento de Educación Popular Integral y Promoción Social







PLAN DE SANEAMIENTO PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION HOGAR INFANTIL OSITO PANDA

Actualización 2026

Proyecto de Nutrición

INTRODUCCIÓN

Uno de los objetivos de un servicio de alimentos, es ofrecer a sus clientes alimentos de calidad que sean seguros, es decir que estén libres de contaminaciones que de alguna manera puedan afectar la salud de quien los ingiere. Un adecuado manejo de los alimentos dentro de un servicio de restaurante, debe surgir como consecuencia de haber tenido en cuenta todos los riesgos posibles y de saber que todas las acciones apuntan a la reducción de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA). Con un conocimiento profundo de las materias primas que se compran y de los procesos que se realizan dentro del establecimiento.

Dentro de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se incluyen Planes y Programas de obligatorio cumplimiento, que son parte integral del diseño sanitario de las mismas. En el articulo 48 del Decreto 3075 de 1997, se indica que "todo establecimiento de alimentos debe implantar y desarrollar un plan de saneamiento con objetivos plenamente definidos y con los requerimientos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos" y la resolución 2674 de 2013 que tiene como objeto "Establece los requisitos sanitarios que debe cumplir personal naturales y jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisito par a l a notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas".

Con este **PLAN DE SANEAMIENTO**, se brinda a los funcionarios Servicios generales y Administrativos de los centros de Fe y Alegria, una herramienta práctica y sencilla para el desarrollo de sus labores.

El **PLAN DE SANEAMIENTO** incluye:

- Programa de Limpieza y Desinfección
- Programa de Control de Plagas
- Programa de Residuos Sólidos
- Programa de abastecimiento de agua potable

Documentos ANEXOS:

- Anexo prevención Covid-19 y enfermedades infecciosas- 2020.

El **PLAN DE SANEAMIENTO** tiene como objetivos:

- Dar a conocer los conceptos básicos que se deben aplicar a cada uno de los procesos.
- Establecer y aplicar los parámetros adecuados en los procesos de lavado y desinfección con sus correspondientes registros y verificaciones.
- Entregar las pautas y procedimientos de limpieza y desinfección de todos los lugares del servicio, de los utensilios y equipos de producción con el fin de asegurar que estos se realicen siempre de forma correcta.
- Dar a conocer las sustancias que se pueda utilizar, sus dosificaciones y formas de uso.
- Identificar el tipo de plagas que pueden infestar y la forma como se debe realizar el control de estas.
- Caracterizar los desechos sólidos que se producen y dar a conocer la forma que estos se deben manejar para evitar la contaminación.

RESEÑA HISTORIA

Se dio inicia el 15 de Julio de 1980 con 2 casas vecinales en el sector II y III de Patio Bonito con una cobertura de 120 niños y niñas cada una. Este programa fue liderado por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, que se hizo presente cuando ocurrió la inundación del Barrio Patio Bonito.

El 29 de junio de 1985 se unificaron las 2 casas vecinales para dar inicio al actual HOGAR INFANTIL OSITO PANDA DE FE Y ALEGRÍA, ubicado en la cra 86 Nº 26 16 Sur, sector de Patio Bonito, localidad 8 de Kennedy, UPZ 82, los que dieron inicio a esta obra fueron los padres Jesuitas José Vicente Sánchez y Roberto Caro.

La infraestructura de la construcción se hizo de acuerdo a las necesidades de los niños y niñas del sector, se contaba ya con los servicios públicos básicos. Se inicio con una cobertura de 370 niños y niñas.

Por reformas internas y a petición del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, a partir del año 2006, se presta servicio a una cobertura de 210 niños y niñas, con una planta de personal conformada por: una directora, profesionales de apoyo psicosocial y nutricionista, siete agentes educativos, 3 auxiliares pedagógicas, siete auxiliares de servicios generales y dos celadores; en un horario de lunes a viernes de 7:00 a.m. a 5:00 p.m.

Las vías de accesos con las que se cuenta son: Por las avenidas Primero de Mayo, Villavicencio, Boyacá, Carrera 68 (Avenida del Congreso Eucarístico), Carrera 86 y la calle 44 Sur, todas con transporte normal. El transporte masivo Transmilenio (línea F) circula por la Avenida de las Américas y la Avenida Ciudad del Cali desde la calle 6ª hasta el Portal de las Américas, y tiene rutas alimentadoras hacia sectores como Casablanca, la Ciudadela El Recreo, la Biblioteca El Tintal, Patio Bonito, Corabastos y Castilla. Gran parte de su red vial está en mal estado.

MISIÓN Y VISIÓN

En los hogares infantiles, Fe y Alegría busca contribuir a la formación integral de los niños y las niñas de escasos recursos que se encuentran en la etapa de Educación Inicial, orientando todo su proceso formativo de acuerdo a los principios del humanismo y de una ética cristiana, con el fin de que se conviertan en actores de su vida y de un proyecto humanizador y transformador de la sociedad. En coherencia con su Misión, los hogares infantiles se configurarán como centros de atención integral de los niños y las niñas, de modo que tengan la posibilidad de desarrollar sus capacidades y vivir con dignidad, para que puedan proyectase en la construcción de una sociedad justa, participativa y solidaria, donde sea posible la transformación de las situaciones que generan la inequidad, la pobreza y la exclusión.

OBJETIVO GENERAL

Promover y fortalecer los procesos formativos y comunitarios propios de la Educación Inicial, impulsando una educación de calidad que haga posible la humanización y el desarrollo de todas las potencialidades de los más pequeños, conforme a las disposiciones pedagógicas vigentes, a los propósitos de Fe y Alearía y los formulados por el Instituto Colombiana de Bienestar como entidad reguladora del programa de hogares infantiles.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

a. Desarrollar programas de orientación para las familias de los niños y las niñas que atiende el hogar infantil, con el fin de que se involucren e incidan eficaz mente en el desarrollo integral de sus hijos e hijas.
b. Garantizar el derecho que tienen los niños a la atención de sus necesidades básicas y educativas que complementen la acción educadora de la familia.
c. Establecer desde una perspectiva de derechos, una coordinación interinstitucional e intersectorial, que garantice y / o apoye la satisfacción de las necesidades específicas de los niños que atiende los hogares infantiles.
d. Promover el desarrollo integral y armónico de los niños y las niñas a partir de su propia realidad, en todas sus dimensiones y capacidades.
e. Propiciar acciones con todos los miembros de la comunidad educativa, para hacer posible los valores institucionales propios de la educación popular, basados en la justicia, la participación y la solidaridad.
f. Despertar en los niños y niñas el sentido de espiritualidad, de fe en el progreso de las comunidades, y de alegría por el servicio generoso y desinteresado a los demás.

Fe y Alegría Colombia

Movimiento de Educación Popular Integral y Promoción Social







PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION HOGAR INFANTIL OSITO PANDA

Actualización 2026

Proyecto de Nutrición

TABLA DE CONTENIDO

Contenido

TABLA DE CONTENIDO 2
INTRODUCCIÓN 3
OBJETIVO GENERAL 4
OBJETIVOS ESPECÍFICOS 4
ALCANCE 4
1. DEFINICIONES 5
2. PROCEDIMIENTOS 7
2.1. GENERALIDADES 7
2.2. FASES BÁSICAS EN LA OPERACIÓN DE HIGIENIZACIÓN EN INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS 13
2.3. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR (POES) 14
2.3.1. BÁSICO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 14
2.3.2. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS 16
2.3.3. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS 18
2.3.4. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VIDRIOS Y VENTANAS 18
2.3.5. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESONES 18
2.3.6. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES 20
2.3.7. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREA DE BODEGA 20
2.3.8. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS 21
2.3.9. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISO EXTERIOR 21
2.3.10. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TECHOS 21
2.3.11. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANECAS 22
2.3.13. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE JUGUETES 23
3. ACCIONES CORRECTIVAS 24
4. REGISTROS 24
1. REGISTROS 24
4.1. Formato de Limpieza y desinfección de servicio de alimentos 25
4.2. Formato de Limpieza y desinfección -Almacenamiento alimentos 25
4.3. Formato limpieza y desinfección OFICINAS 26
4.4. Formato limpieza y desinfección áreas SALONES 27
4.5. Formato limpieza y desinfección áreas COMEDOR Y HALL 27

4.6. Formato limpieza y desinfección áreas comunes – BAÑOS DE PERSONAL 28
4.7. Formato limpieza y desinfección áreas comunes – BAÑOS DE NIÑOS 28
4.8. Formato limpieza y desinfección áreas comunes - LAVANDERIA 29
4.9. Formato limpieza y desinfección áreas comunes – SHUT 29
4.10. Formato limpieza y desinfección áreas comunes –LUDOTECA 30
4.11. Formato limpieza y desinfección áreas comunes –PARQUES 30

INTRODUCCIÓN

Para la mayoría de las personas la palabra higiene significa limpieza. Si algo parece limpio entonces piensa que debe ser higiénico. Usted, como empleado en el servicio de alimentos, ha de hacer cuanto esté a su alcance para que los productos alimenticios que manejan sean totalmente higiénicos y aptos para ser consumidos sin causar ningún tipo de riesgo para el consumidor.

La higiene será responsabilidad de todas las personas que laboran en el servicio de alimentos sin importar el rango, la posición o el trabajo. Es necesario que todos estén conscientes del impacto que la sanidad tiene en la calidad de los productos y en la imagen misma del centro. De otra manera no se tendrá interés alguno en apoyar los programas de limpieza y desinfección.

Si se quiere conseguir que el servicio de alimentos del Hogar Infantil Barquito de papel, este realmente higiénico y seguro, conforme a las políticas establecidas por la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en el jardín ha de guardar unas buenas prácticas higiénicas y debe aplicar los procesos de higienización correctamente.

En el presente capitulo se 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.

Para una correcta ejecución es muy importante que se sigan 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.

Es importante desarrollar de manera detallada los procedimientos diarios de higiene, previamente implementados, antes, durante y después de los procesos de elaboración de las comidas.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que todas las áreas, superficies, equipos, utensilios, materias primas e insumos que entran en contacto directo con el alimento se encuentren limpios y desinfectados con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y obtener alimentos inocuos y seguros que permitan de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir enfermedades de origen microbiano.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Proporcionar los procedimientos de higiene que deben seguirse para el cumplimiento efectivo del programa de limpieza y desinfección con el fin de prevenir y controlar los riesgos de contaminación a los que se puedan ver afectadas las materias primas, los alimentos.
- Proporcionar ambiente de procesamiento limpio y seguro, libre de microorganismos que afecten la salud del consumidor o la calidad del producto.
- Mantener el funcionamiento adecuado de equipos, utensilios y procesos, sin dejar de realizar las actividades de higienización.
- 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.
- Dar a conocer las fichas técnicas de los productos químicos empleados, 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.
- Establecer sistemas de verificación objetiva de la eficacia (procedimientos) y eficiencia (personal) de los procesos de limpieza mediante el registro y monitoreo diario de los procedimientos.
- Eliminar cualquier rastro de productos químicos empleados.
- Capacitar a todo el personal, para que realicen las actividades de limpieza y desinfección de una manera eficiente.

ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las áreas, superficies, ambientes, equipos, personal e insumos que entran en contacto directo con el alimento, en las diferentes etapas de la cadena de producción del Hogar Infantil Osito Panda.

1. DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para la elaboración de los procedimientos de limpieza y desinfección, por parte del personal responsable de su implementación.

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 alimentarías 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.

BACTERICIDA: Agente químico que mata o inhibe el crecimiento microbiológico.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM): son los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos.

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.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: contaminación producida cuando un proceso o producto y/o materia prima puede ser contaminante de otro proceso, producto y/o materia prima.

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.

CONTAMINANTE: cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente como resultado de la elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental.

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.

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.

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.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene.

SUPERFICIE DE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS: Todo aquello que entra en contacto con el alimento durante el procesamiento y manejo normal del producto; incluyendo utensilios, equipos, manos del personal, envases.

2. PROCEDIMIENTOS

2.1. GENERALIDADES

Los procesos de limpieza y desinfección, que ocupan un lugar preponderante en cualquier centro donde se preparan alimentos, deben estar bien definidos a través del manual donde estén perfectamente establecidos los métodos, los productos a emplear y la frecuencia en que se realizarán las tareas.

Es muy importante tener en cuenta que tanto el personal asignado a tareas de elaboración de los alimentos, como el asignado a tareas de limpieza y desinfección, debe estar muy bien capacitado sobre conceptos básicos de limpieza y desinfección y deben comprender la importancia fundamental que tiene en la seguridad alimentaria.

OBJETIVO DE LA DESINFECCIÓN

- Reducir la contaminación microbiana del medio ambiente.
- Evitar el desarrollo microbiano.
- Eliminar microorganismos habituales de la piel.

CARACTERÍSTICAS DE UN DESINFECTANTE

- No alterar las características de las materias primas.
- No tóxico.
- No corrosivos para equipos.
- No irritantes para la piel.
- Ser fáciles de almacenar, preparar y aplicar.
- Ser inodoros e insípidos.
- Tener alto poder desinfectante.
- Debe tener capacidad de formar capa protectora antiséptica y de alguna duración.
- Tener rango amplio y efectivo y tener efecto comprobado sobre bacterias, virus, hongos, etc.
- Ser estable al almacenamiento.

TIPOS DE DESINFECCIÓN

- **Física:** Puede ser por calor transmitido por agua, vapor o luz ultravioleta.

- **Vapor directo.** Máximo 2 atm y temperatura no inferior a 95 °C y no menos de 30 minutos de permanencia del vapor. Es eficaz para refrigeradores y equipos que trabajan con bajas temperaturas. El vapor directo mata rápidamente los microorganismos, no necesita enjuague y no es corrosivo. Es costoso, necesita tiempos largos de exposición, calienta y humidifica el ambiente.
- **Agua caliente.** 90 °C por 15 minutos; cuando se desea esterilización se utiliza agua a presión a 103 °C por 30 minutos.

- **Lámparas ultravioleta.** Su eficiencia no es total, las lámparas van perdiendo su luz germicida.

- **Química:** Se utilizan agentes químicos como las sustancias desinfectantes.

NORMAS PARA EL MANEJO DEL HIPOCLORITO DE SODIO "CLOROX" COMO DESINFECTANTE



Uso industrial concentración 13%

Uso doméstico concentración 5.25%

Una parte por millón p.p.m. equivale a un miligramo (mg) por litro (L)

- **FORMULA PARA LA PREPARACIÓN DEL HIPOCLORITO**

Uso industrial concentración 13% Uso doméstico concentración 5.25%

Una parte por millón p.pm. Equivale a un miligramo (mg) por litro (L)

$$\text{Mililitros requeridos} = \frac{\text{(volumen en litros de la solución a preparar) X (p.p.m. que se req.)}}{\text{(Concentración del producto dado en porcentaje) x 10}}$$

- **CONCENTRACIONES RECOMENDADAS DE HIPOCLORITO DE SODIO PARA ALGUNAS ÁREAS Y PROCESOS:**

Fruver: 50 p.p.m.

Utensilios y equipos: 100 - 200 p.p.m.

Superficies (mesones y mesas de trabajo): 200 p.p.m

Paredes, techos y pisos: 200 p.p.m. – 300 p.p.m.

Baños: 350 a 400 p.p.m

Uniformes: 200 p.p.m.

Ambientes: 200 p.p.m

Ejemplo: Quiero preparar 20 litros de solución desinfectante de Hipoclorito de Sodio a una concentración final de 100 ppm, la cual será destinada para la desinfección de platos y cubiertos; dispongo de desinfectante marca x, la ficha técnica me indica que la concentración

inicial es de 5%. ¿Cuál es la cantidad en mililitros de Hipoclorito de Sodio al 5% que debo adicionar para obtener 20 litros de solución desinfectantes a una concentración final de 100 p.p.m.?

ml. de Hipoclorito de Sodio requerido = $\frac{20 \text{ litros} \times 100 \text{ p.p.m.}}{5\% \times 10} = \frac{2000}{50} = 40$ ml de Hipoclorito al 5%

Por tanto, se miden los 40 ml. de Hipoclorito de Sodio y se adicionan a los 20 litros de agua.

RECOMENDACIONES DE DOSIFICACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN DESINFECTANTE CON HIPOCLORITO DE SODIO COMERCIAL (5.25%):

AREA, SUPERFICIE, EQUIPO O ELEMENTO A DESINFECTAR	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	3-5 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	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos, pisos y campana extractora	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

Es de recordar que en las actividades de desinfección no es recomendable usar uno sólo desinfectante permanentemente, ya que los microorganismos adquieren resistencia natural al desinfectante, por tanto se sugiere la rotación de desinfectantes; actualmente se cuenta con una amplia gama de desinfectantes, los más comunes son: Los Clorados, (Hipoclorito de Sodio), Amonios cuaternarios y yodoforos entre otros.

En la preparación y uso de soluciones de agentes desinfectantes se deben considerar los siguientes aspectos:

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

FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS

FICHA TÉCNICA Nº 1	
Nombre	**Detergente**
Tipo de producto	Multiusos
Principio activo	Tensoactivo biodegradabilidad mínima del 90% Alquilaril, Sulfato de sodio, no contiene cloro
Propiedades físicas y químicas	Polvo detergente multiusos de color azul, perfumado y abrillantador óptico, fosfato de sodio.
Uso	Pisos, paredes, techos, vidrios, limpiones
Condiciones almacenamiento	Se puede almacenar hasta por un año en condiciones normales, no reutilizar el empaque.
Elementos de protección personal	Guantes plásticos
Manejo en caso de ingestión o contacto	En caso de ingestión beber abundante agua, en caso de contacto con los ojos lave inmediatamente con agua corriente en abundancia, acudir de inmediato a un médico.

FICHA TÉCNICA Nº 2	
Nombre	**Hipoclorito de sodio**
Tipo de producto	Desinfectante
Principio activo	Cloro comercial al 5.25 %
Propiedades físicas y químicas	Es un líquido de color amarillento con suave olor a cloro, ligeramente más pesado que el agua e inestable,
Uso	Desinfectante para lavar pisos, paredes y techos, usos industriales (tratamiento de agua, en procesos de lavado como blanqueador), (agua para consumo humano adicione 5 góticas por cada galón de agua, agite y espere 30 minutos), (para vegetales crudos adicione 3 gotas por cada litro de agua deje en reposo por cinco minutos, luego enjuague).
Condiciones almacenamiento	No almacenarlo con sustancias incompatibles como ácidos, amoniacos y productos orgánicos. Almacénese en sitios bien ventilado.
Elementos de protección personal	Guantes de plástico, tapa bocas
Manejo en caso de ingestión o contacto	Beba grandes cantidades de agua de inmediato, no provoque el vomito y no administre nada por la boca. En caso de contacto con los ojos lave inmediatamente con agua corriente en abundancia.

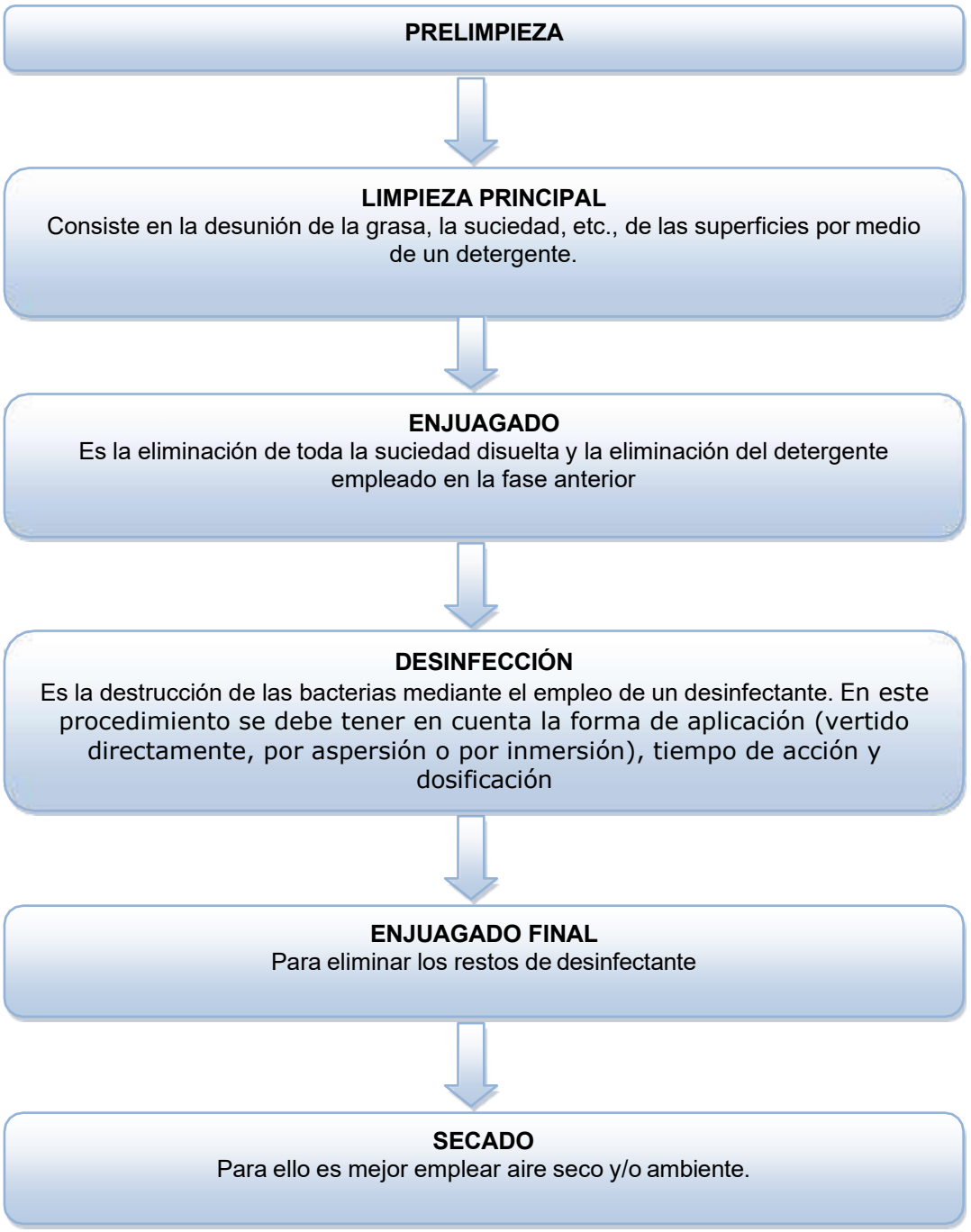
FICHA TECNICA Nº 3	
Nombre	**Ambientador**
Tipo de producto	Ambientador para baños
Principio activo	Aromatizador
Propiedades físicas y químicas	Fragancia, alcohol y fijador
Uso	Uso en los recintos para aromatizar, atomizando hacia arriba en el ambiente
Condiciones almacenamiento	Mantener fuera del alcance de los niños
Elementos de protección personal	Ninguno
Manejo en caso de ingestión o contacto	No atomice el producto sobre personas, plantas, animales o alimentos, ni sobre cortinas o tapetes

FICHA TECNICA Nº 4	
Nombre	**Ambientador**
Tipo de producto	Aromatizante de aulas
Principio activo	Alcohol, concentración mínima
Propiedades físicas y químicas	Es un líquido de color fucsia y con suave aroma
Uso	Ambientes
Condiciones almacenamiento	Se puede almacenar hasta por un año en condiciones normales.
Elementos de protección personal	No aplica
Manejo en caso de ingestión o contacto	En caso de ingestión beber abundante agua, en caso de contacto con los ojos lave inmediatamente con agua corriente en abundancia, acudir de inmediato a un médico.

FICHA TÉCNICA Nº 5	
Nombre	**Jabón líquido para manos**
Tipo de producto	Antibacterial
Principio activo	Triclosán
Propiedades físicas y químicas	Es un líquido de color rosado más denso que el agua.
Uso	Para lavado y desinfección de manos
Condiciones almacenamiento	Se puede almacenar hasta por un año en condiciones normales.
Elementos de protección personal	No aplica
Manejo en caso de ingestión o contacto	En caso de ingestión beber abundante agua, en caso de contacto con los ojos lave inmediatamente con agua corriente en abundancia, acudir de inmediato a un médico.

FICHA TÉCNICA Nº 6	
Nombre	**Detergente Lavaplatos**
Tipo de producto	Jabón antibacterial desengrasante
Principio activo	Tensoactivo, agente antibacterial, glicerina, carbonatos, silicato de sodio.
Propiedades físicas y químicas	Detergente en crema, con glicerina, fragancia y color
Uso	Loza y demás utensilios de cocina
Condiciones almacenamiento	Se puede almacenar hasta por un año en condiciones normales, no reutilizar el empaque.
Elementos de protección personal	Guantes
Manejo en caso de ingestión o contacto	En caso de ingestión beber abundante agua, en caso de contacto con los ojos lave inmediatamente con agua corriente en abundancia, acudir de inmediato a un médico.

2.2. FASES BÁSICAS EN LA OPERACIÓN DE HIGIENIZACIÓN EN INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS



2.3. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR (POES)

Los procedimientos operativos estándar aplican para todas las operaciones de limpieza y desinfección, entre las que se encuentran las instalaciones externas o internas, aulas, equipos, utensilios y demás elementos que lo requieran:





2.3.1. BÁSICO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Las superficies y los equipos pueden parecer perfectamente relucientes, a pesar que pueden presentar un gran número de microorganismos.
- Los agentes de limpieza y desinfección difieren en el tiempo de contacto requerido, en la concentración a utilizar y en los requerimientos de temperatura.
- Cuando se usan combinaciones de productos como detergentes, desinfectantes, la limpieza y desinfección deben realizarse en dos pasos separados: primero se usa el detergente para limpiar, después se prepara una solución conteniendo el agente para desinfectar.
- La limpieza y desinfección puede realizarse manualmente o con equipos, como máquinas lavadoras que utilizan calor (vapor o agua) o productos químicos.
- Cuando se desinfecta, usar temperaturas altas generalmente acorta el tiempo necesario para la destrucción de los microorganismos.
- Avanzar siempre de lo más sucio a lo más limpio y de lo más alto a lo más bajo.
- Las instalaciones incluyen pisos, paredes, techos, ventanas, campanas, desagües, vistieres, baños, depósitos, etc. La frecuencia con que se los limpie dependerá de la clase de alimentos que se preparen, de los tipos de superficies y de los factores tales como el flujo de personas y la ventilación de la cocina.
- Todos los derrames y salpicaduras que se produzcan en cualquier parte de las instalaciones, ya sean los pisos, las paredes o los baños, se deben limpiar inmediatamente.
- Los pisos se deben limpiar después de cada turno y de ser posible desinfectados una vez por día.
- Las paredes y las campanas se deben limpiar y desinfectar dos veces por semana.

- Los techos se deben limpiar una vez por mes.
- Los baños se deben limpiar una vez por turno como mínimo y los vestuarios todos los días.
- Los depósitos de alimentos secos se deben limpiar cada quince días, como mínimo.



- **ERRORES HABITUALES VINCULADOS A LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

  - Realizar las operaciones apresuradamente y en el momento inoportuno
  - Limpiar y desinfectar en el lugar inadecuado
  - Elección errónea de detergentes y desinfectantes
  - Mala preparación de las soluciones de limpieza y desinfección
  - Utilizar accesorios (cepillos, esponjas, etc.) en mal estado de conservación
  - Aplicar temperaturas incorrectas en los procedimientos
  - Usar productos de limpieza y desinfección no aprobados
  - Almacenamiento inadecuado de los productos de saneamiento
  - Métodos incorrectamente aplicados y personal no entrenado.

- **RECOMENDACIONES**

  - El detergente utilizado en su justa cantidad: facilita el enjuague y se necesita menos agua
  - Barrer antes de trapear: reduce el gasto de agua, evita que se tapen las cañerías y por lo tanto reduce los gastos de mantenimiento de la instalación

de agua

- Limpiar antes de desinfectar elimina la mayor parte de los contaminantes: de esta forma se reduce la cantidad de desinfectante para lograr el mismo efecto.
- El personal bien entrenado y que recibió instrucciones claras de cómo realizar su tarea es más eficiente en el uso de los productos y utensilios
- Nunca utilizar los elementos empleados en la limpieza de pisos (secadores, escobas, traperos, etc.) para limpiar mesones, o accesorios de cocina.
- Durante el lavado de las instalaciones de la cocina deberá observarse, con mucho cuidado, que no existan en la proximidad alimentos que puedan contaminarse con salpicaduras.
- Recordar que restos de alimentos en utensilios y máquinas de un día para el otro multiplicarán exponencialmente su población microbiana.
- No usar limpiones de tela para la limpieza de manos, máquinas, utensilios, mesones, etc., pues constituyen el riesgo de contaminación cruzada más importante con que cuentan los microorganismos para trasladarse de un lugar a otro. En reemplazo de éstos, se recomienda el uso de elementos desechables

2.3.2. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

Las frutas, verduras y hortalizas en general merecen un tratamiento diferente para su limpieza y desinfección, se recomienda seguir los siguientes pasos:



Procedimiento de limpieza y desinfección de frutas y verduras

Seleccione las frutas y/o verduras u hortalizas y lávelas con abundante agua, hasta retirar toda la tierra, polvo o sustancia extraña adherida a la piel del alimento.

↓

Sumérjalas en una solución de agua y desinfectante (1 ml de hipoclorito de sodio en un litro de agua) durante 3 minutos.

↓

Enjuague con abundante agua hasta retirar todo exceso de la mezcla con desinfectante

↓

Utilice

Para realizar la limpieza y desinfección de las diferentes áreas del Hogar Infantil osito panda, de las superficies, equipos y menaje tenga en cuenta los siguientes procedimientos, donde encontrará la frecuencia, el responsable, el procedimiento a realizar según sea limpieza o desinfección y los elementos que requiere para llevar a cabo el proceso garantizando un mejor ambiente.





Aunque los procedimientos para realizar la limpieza o desinfección de las áreas son los mismos recuerde tener diferenciado los elementos a emplear puede implementar un código de colores para rotular las escobas, traperos, recogedores, baldes y los guantes, use de forma exclusiva para el área de cocina estos elementos ya que ello contribuirá a disminuir los riesgos de contaminación y por ende el riesgo de contaminación de los alimentos.

2.3.3. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diario (intermedio Final). Cada vez que sea necesario.	Personal de turno o según rotación	- Escoba - Recogedor - Trapero - Atomizador - Agua - Balde - Limpiador	Atomizar piso con agua. Barrer en húmedo. Aplicar jabón con el trapero. Retirar jabón Dejar secar.
DESINFECCIÓN	Diaria	Personal de turno	Desinfectante. Trapero.	Dosificar el desinfectante. Trapear el piso. Dejar secar.

2.3.4. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VIDRIOS Y VENTANAS

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Semanal o Cada vez que sea necesario	Se rota el personal	- Atomizador - Agua - Toallas - Limpiador - Escoba - Balde	Humedecer los vidrios con la solución jabonosa. Limpiar toda el área. Secar los vidrios.
DESINFECCIÓN	Semanal	Se rota el personal	Desinfectante. Atomizador. Toalla	Dosificar el desinfectante. Atomizar el desinfectante. Esparcir por toda el área. Dejar secar.

2.3.5. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESONES

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO

LIMPIEZA	Diario (intermedio Final). Cada vez que sea necesario.	Personal de turno	-Detergente. -Agua -Toallas -Esponja sabra	Limpiar el polvo con la toalla húmeda. Preparar la solución jabonosa. Aplicar la solución jabonosa. Enjuagar y dejar secar.
DESINFECCIÓN	Diario Cada vez que sea necesario	Se rota el personal	Desinfectante Atomizador Agua	Dosificar el desinfectante. Atomizar el desinfectante. Esparcir por toda el área. Dejar secar.

2.3.6. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Mensual.	Se rota el personal	-Agua -Detergente. -Esponja. -Toallas.	Aplicar la solución jabonosa, Restregar la pared con la esponja; aplicar agua para retirar el jabón, Secar la pared.
DESINFECCIÓN	Semanal	Se rota el personal	Desinfectante. Atomizador. Toalla	Dosificar el desinfectante. Atomizar el desinfectante. Esparcir por toda el área. Dejar secar.

En área de producción en las paredes de los mesones donde se manipulen alimentos se realizará el procedimiento de limpieza y desinfección cada vez que sea necesario.

2.3.7. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREA DE BODEGA

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Cada 8 días y / cada vez que sea necesario	Personal de turno	Agua. Detergente. Escoba. Trapero. Toallas. Atomizador.	Barrer en húmedo Trapear con el jabón, Humedecer la toalla limpiar los empaques y cajas.
DESINFECCIÓN	Cada 8 días	Personal de turno	Agua. Detergente. Escoba. Trapero. Toallas. Atomizador.	Barrer en húmedo Trapear con el jabón, Humedecer la toalla limpiar los empaques y cajas.

2.3.8. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diario (intermedio Final). Cada vez que sea necesario.	Se rota el personal	-Detergente. -Agua. -Atomizador. -Escoba. -Trapero.	Atomizar el piso, barrer en húmedo, humedecer el piso y aplicar limpiador, trapear y dejar secar.
DESINFECCIÓN	Diario (intermedio Final). Cada vez que sea necesario.	Se rota el personal	Desinfectante. Atomizador. Toalla Trapero.	Dosificar el desinfectante, atomizar todas las superficies, trapear el piso, Refregar lavamanos e inodoro. Canecas.

2.3.9. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISO EXTERIOR

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diario (intermedio Final). Cada vez que sea necesario.	Se rota el personal	-Agua -Detergente -Cepillo -Escoba -Recogedor	Barrer y recoger toda la basura. Aplicar detergente lavar y cepillar enérgicamente toda el área. Enjuagar
DESINFECCIÓN	Semanal	Se rota el personal	Desinfectante. Cepillo.	Esparcir desinfectante, cepillar y dejar secar.

2.3.10. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TECHOS

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Dos veces al año	Se rota el personal	-Agua. -Detergente. -Esponja. -Toalla.	Humedecer las superficies retirar el polvo con la toalla y refregar con la esponja; enjuagar y dejar secar.
DESINFECCIÓN	Dos veces al año	Se rota el personal	Desinfectante. Atomizador. Toalla	Dosificar el desinfectante. Atomizar el desinfectante. Esparcir por toda el área. Dejar secar.

2.3.11. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANECAS

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	3 veces por semana o Cada vez que sea necesario	Se rota el personal	Agua. Detergente. Cepillo	Retirar la bolsa de la caneca, aplicar solución jabonosa en el interior, cepillar enjuagar con bastante agua.
DESINFECCION	3 veces por semana o Cada vez que sea necesario	Se rota el personal	Desinfectante. Atomizador.	Dosificar el desinfectante. Atomizar el desinfectante. Esparcir por toda el área. Dejar secar.

2.3.12. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COLCHONETAS

TIPO	FRECUENCI A	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	SEMANAL	Se rota el personal	Atomizador Toalla de tela. Detergente Cepillo	Humedezca las colchonetas Preparar la solución de detergente que se va a usar Esparza la solución detergente cepillo. Restriegue las colchonetas suavemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución detergente actuar por tres minutos. Enjuagar con agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.
DESINFEC CION	SEMANAL	Se rota el personal	Desinfectante Agua Atomizador	Prepare la solución desinfectan Aplique esta solución en las colchonetas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuague para eliminar el desinfectante. Escurra y deje secar a medio ambiente.

2.3.13. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE JUGUETES

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Mensual Cada vez que sea necesario.	Personal de turno o según rotación	-Atomizador -Cepillo -Agua -Balde -Detergente - Toalla	Selección los muñecos, separándolos según el material, los de fácil limpieza y aparte los de peluche o tela Moje una toalla con detergente y restriegue con esta los muñecos Con una toalla húmeda con agua enjuague los juguetes, asegurándose de sacar la suciedad y el detergente. Dejar secar
DESINFECCIÓN	Mensual Cada vez que sea necesario.	Personal de turno o según rotación	Desinfectante.	Dosificar el desinfectante. Sumerja los juguetes en la solución con desinfectante durante 10 minutos. Para los muñecos de tela atomizar con la solución con desinfectante o lavadora. Lavar con agua Dejar secar



3. ACCIONES CORRECTIVAS

El programa de limpieza y desinfección, con el fin de evitar cualquier problema, debe establecer un plan de contingencia aplicable en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo del programa. El plan comprende una serie de actividades que se deben cumplir de forma inmediata ante alguna falla del programa trazado; estos aspectos y procedimientos son:

- En caso de un racionamiento o cortes continuos en el servicio de acueducto, se debe contar con tanque adicional de almacenamiento de agua, además tener a disposición en el establecimiento los datos de empresas que presten el servicio de abastecimiento de agua en carro tanque.

- Si se encuentran inconformidades en la verificación de los procedimientos realizados, informar y realizar de nuevo las actividades registradas en los mismos.

- Actualizar fichas técnicas de los productos utilizados.

- Actualizar procedimientos cada 6 meses o cuando se encuentren inconformidades en la verificación de los mismos.

Si al realizar la actividad de registro, verificación, control se obtuvieron como resultado inconformidades se toman las medidas del caso y se informa al responsable de la actividad.

4. REGISTROS

Verificación del programa de limpieza y desinfección y las acciones correctivas

Si al realizar la actividad de registro, verificación, control se obtuvieron como resultado inconformidades se toman las medidas del caso y se informa al responsable de la actividad.

1. REGISTROS

   - Verificación del programa de limpieza y desinfección y las acciones correctivas acorde al formato modelo que indica ICBF: V1: 25-09-2019



PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:		MES:	
Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.					
	REGISTRO				

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

4.1. Formato de Limpieza y desinfección de servicio de alimentos

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA					LUGAR:						MES:													
Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica																									
ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO- SERVICIOS DE ALIMENTOS																								
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, Y VENTANAS																									
SUPERFICIES-MESONES																									
EQUIPOS DE COCINA (NEVERAS, ESTUFAS)																									
LAVAPLATOS																									
MENAJE																									
UTENSILIOs (ollas																									
ESTANTERIAS																									
ESTIBAS, CANASTILLAS Y CONTENEDORES PLÁSTICOS																									
TRAMPA DE GRASAS / FILTRO DE AGUA																									
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																									
PISOS																									
LICUADORAS																									
CAMPANA DE EXTRACCIÓN																									
AMBIENTES																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																									
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									
ACCION DE MEJORA																									

4.2. Formato de Limpieza y desinfección -Almacenamiento alimentos

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA					LUGAR:						MES:													
Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica																									
ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																								
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
AREA ALMACENAMIENTO ALIMENTOS																									
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, Y																									
PISOS																									
ESTANTERIA																									
MESONES																									
REFRIGERADORES																									
CONGELADORES																									
CANECAS RESIDUOS																									
CANASTILLAS																									
ESTIBAS																									
AMBIENTES																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																									
OBSERVACIONES DE																									

4.3. Formato limpieza y desinfección OFICINAS

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																										
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA					**LUGAR:**	HI OSITO PANDA					**MES:**														
Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica																										
ESPACIO/ELEMENTO/ EQUIPO	**REGISTRO**																									
	1° Semana					**2° Semana**					**3° Semana**					**4° Semana**					**5° Semana**				
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**
OFICINA AREA ADMINISTRATIVA																										
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, Y VENTANAS																										
PISOS																										
ESCRITORIOS																										
SILLAS																										
ARCHIVADORES																										
COMPUTADORES																										
EQUIPOS ANTROPOMETRICOS (TALLIMETRO, BÁSCULA)																										
ESPEJO																										
CANECAS RESIDUOS																										
AMBIENTES																										
OFICINA AREA PSICOSOCIAL																										
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, Y VENTANAS																										
PISOS																										
ESCRITORIOS																										
BIBLIOTECA																										
ARCHIVADORES																										
COMPUTADORES																										
MESA PARA NIÑOS																										
TAPETE																										
SILLAS																										
AMBIENTES																										
CANECAS RESIDUOS																										
AMBIENTES																										
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																										
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																										
ACCION DE MEJORA																										

(Firma)

Nombre
Cedula

Página 1

4.4. Formato limpieza y desinfección áreas SALONES

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA					LUGAR:								MES:											
Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica																									
ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																								
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
SALÓN DE _____																									
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, Y																									
PISOS																									
ESTANTERIAS O MUEBLES																									
ESCRITORIO																									
TABLERO																									
SILLAS																									
ARCHIVADORES																									
CANECAS RESIDUOS																									
COLCHONETAS																									
JUGUETES																									
AMBIENTES																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																									

4.5. Formato limpieza y desinfección áreas COMEDOR Y HALL

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA					LUGAR:								MES:											
Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica																									
ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																								
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
COMEDOR																									
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, Y VENTANAS																									
PISOS																									
MESAS																									
SILLAS																									
ESCALERAS																									
CANECAS RESIDUOS																									
AMBIENTES																									
HALL Y ENTRADA																									
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, Y																									
PISOS																									
SOFAS																									
CUADROS																									
BOTIQUIN																									
EXTINTORES																									
CANECAS RESIDUOS																									
MESAS																									
LAVAMANOS PORTATIL																									
DIISPENSADOR DE GE																									
AMBIENTES																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																									

4.6. Formato limpieza y desinfección áreas comunes – BAÑOS DE PERSONAL

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA					LUGAR:	HI OSITO PANDA					MES:													
Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica																									
ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																								
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
BAÑO PERSONAL																									
PAREDES, TECHOS,																									
PUERTAS Y VENTANAS																									
PISOS																									
BATERIAS SANITARIAS																									
LAVAMANOS																									
ESPEJOS																									
CANECAS RESIDUOS																									
AMBIENTES																									

Página 1

4.7. Formato limpieza y desinfección áreas comunes – BAÑOS DE NIÑOS

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA					LUGAR:						MES:													
Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica																									
ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																								
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
BAÑO NIÑOS																									
PAREDES, TECHOS,																									
PUERTAS Y VENTANAS																									
PISOS																									
BATERIAS SANITARIAS																									
ORINALES																									
LAVAMANOS																									
ESPEJOS																									
POCETAS																									
LAVACOLAS																									
CANECAS RESIDUOS																									
AMBIENTES																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																									

4.8. Formato limpieza y desinfección áreas comunes - LAVANDERIA

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA					LUGAR:								MES:											
Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica																									
ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																								
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
LAVANDERIA																									
PAREDES Y TECHOS																									
PISOS																									
LAVADORA																									
PUERTAS																									
LOCKER Y ARMARIOS																									
SILLA																									
CANECAS RESIDUOS																									
AMBIENTES																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																									
OBSERVACIONES DE																									

4.9. Formato limpieza y desinfección áreas comunes – SHUT

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA					LUGAR:								MES:											
Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica																									
ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO SHUT																								
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
SHUT																									
PAREDES Y TECHOS																									
PISOS																									
VENTANAS																									
PUERTAS																									
ESTANTES																									
CANECAS RESIDUOS																									
AMBIENTES																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																									
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									
ACCION DE MEJORA																									

4.10. Formato limpieza y desinfección áreas comunes –LUDOTECA

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA					LUGAR:						MES:													
Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica																									
ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																								
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
LUDOTECA																									
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, Y VENTANAS																									
SUPERFICIES-MESONE																									
PISOS																									
MESAS																									
SILLAS																									
ESTANTERIAS																									
TAPETE																									
CANECAS RESIDUOS																									
AMBIENTES																									
GIMNASIO																									
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, Y																									
PISOS																									
PIEZAS DE GIMNASIO																									
TAPETE																									
CANECAS RESIDUOS																									
AMBIENTES																									
DVD																									
TELEVISOR																									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO					
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN					
ACCION DE MEJORA					

(Firma)

Nombre

Cedula

4.11. Formato limpieza y desinfección áreas comunes –PARQUES

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA					LUGAR:	HIOSITO PANDA					MES:													
Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica																									
ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																								
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PARQUE																									
PISO SINTÉTICO																									
ZONA DE JUEGOS 1																									
ZONA DE JUEGOS 2																									
ZONA DE JUEGOS 3																									
REJA																									
PUNTO ECOLÓGICO																									
CANECAS RESIDUOS																									
SALON MULTIPLE																									
PATIO ESCUELA																									
ENTRADA ESCUELA																									

Página 1

Fe y Alegría Colombia

Movimiento de Educación Popular Integral y Promoción Social







PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS HOGAR INFANTIL OSITO PANDA

Actualización 2026

Proyecto de Nutrición

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 4
OBJETIVO GENERAL 4
OBJETIVOS ESPECÍFICOS 4
ALCANCE 4
1. DEFINICIONES 5
2. GENERALIDADES 6
3. PROCEDIMIENTO 9
4. MEDIDAS PREVENTIVAS 9
5. MEDIDAS CORRECTIVAS 11
6. REGISTROS 11

INTRODUCCIÓN

En los ambientes presentes dentro del servicio de alimentos se crean diferentes hábitats con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para la inocuidad de los alimentos (la materia prima en proceso, por deterioro del producto, por la presentación, alterando su composición o contaminación), al personal manipulador, incluso al consumidor final, causando desde leves molestias hasta daños severos.

Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades. En un servicio de alimentos, las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas y las moscas domésticas.

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 que prevenga y proteja las áreas del Hogar Infantil osito panda del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que evite la entrada y controle la presencia de plagas al interior del servicio de alimentos.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas al Hogar Infantil.
- 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 áreas del Hogar Infantil osito pando, para mantener bajo control los vectores y prevenir su proliferación. 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.

1. 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.

ARTRÓPODO: Es el más numeroso del reino animal, cerca el 80% son insectos, tienen un exoesqueleto de quitina y patas articuladas (moscas, cucarachas)

AEROSOL: Suspensión de partículas sólidas o líquidas en el aire

ASPERSIÓN: Método de aplicación de sustancias

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.

FUMIGACIÓN: Método de control químico de plagas.

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.

PLAGA: Numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar deteriorar los alimentos y/o las materias primas.

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.

ROEDOR: Constituyen el orden más numeroso de los mamíferos, dotados de incisivos largos y fuertes de crecimiento continuo, carecen de premolares, son muy prolíficos, gregarios y voraces.

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.

2. GENERALIDADES

Un animal – plaga es un animal que vive en o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o genera molestia en el consumidor.

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 púpales.
- 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.

a) ¿POR QUÉ NECESITAMOS CONTROLAR LAS PLAGAS?

Siempre que hay plagas en los lugares donde se realiza la 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.

Por esto en los diferentes hábitats en los que se desenvuelve el ser humano, se interacciona constantemente con especies animales de diferente naturaleza, que constituyen la fauna del ecosistema. Si bien muchas de estas especies ejercen efectos benéficos desde el punto de vista agronómico (alimentación), desde el punto de vista de la salud (depredadores de especies patógenas) o simplemente el del bienestar o el ocio (animales de compañía), hay que referirse a otras que desencadenan situaciones de riesgo para la población por picadura, mordedura o simple molestia, sin olvidar a aquellas que son vehículos de transmisión de enfermedades infecciosas o vectores, como por ejemplo determinados tipos de insectos o mamíferos (roedores).

Desde el punto de vista de la salud pública, cabe definir el término vector como vehículo de un agente etiológico (virus, bacteria, etc.) en la cadena de transmisión de una determinada enfermedad infecciosa ocasionada por un microorganismo patógeno y responsable de su difusión entre las poblaciones humanas.

Son importantes los problemas que generan determinados tipos de parásitos (roedores, gorgojos, ácaros) al contaminar o destruir alimentos en instalaciones y servicios públicos relacionados con la alimentación**.**

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

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

Los dos modos más importantes de controlar las plagas de los alimentos son impedir su acceso al almacenamiento, lugar de distribución, lugar de proceso y evitar que puedan obtener alimento y refugio.



b) ¿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, madera o cartón.

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

- Edificaciones vecinas 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.

- La zona donde van a parar las aguas residuales, especialmente si no se mantienen desinfectadas y limpias de manera periódica.

- 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 área de cocina y almacenamiento como en las demás áreas del Hogar Infantil osito panda.

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

- 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 almacenamiento sobre todo donde se encuentran alimentos como la harina y panela, de servicios y la zona de almacenamiento de basura se mantengan siempre limpias, ordenadas y sean desinfectadas con la regularidad exigida.

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

- No almacene alimentos en cajas de cartón, guacales u otros elementos que puedan contribuir a la proliferación de los vectores.

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.

3. PROCEDIMIENTO

En el Hogar Infantil, antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas es necesario tomar primero medidas preventivas de saneamiento ambiental como mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura, mantener las canecas con tapa, establecer frecuencia para la recolección de los residuos, colocar anjeos en ventanas o proteger el Hogar Infantil del medio exterior, eliminar residuos de los alrededores, revisar la altura de las puertas con el piso, mantener sifones con tapa y no dejar alimentos descubiertos.

Antes de efectuar cualquier tipo de control e independientemente de las medidas preventivas que se aplicasen se debe realizar el diagnóstico de plagas o inspección sanitaria del Hogar Infantil, donde además de conocer las fortalezas y debilidades en el Plan de Saneamiento se identifican las plagas o lugares donde ellos hacen presencia.

Control Químico

El control de plagas se realiza conforme a la planeación establecida, para lo cual se han definido los siguientes parámetros:

- Definir zonas, puntos de cebamiento, ubicación y enumeración de estos.
- Elegir productos (insecticidas y rodenticidas).
- Definir rotación y manejo de plaguicidas.
- Establecer procedimientos de fumigación y desratización.

4. MEDIDAS PREVENTIVAS

Las medidas Permanentes de Control de Plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas al Hogar Infantil y las segundas en eliminar aquellas que logren entrar y antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas, dado lo anterior, el Hogar Infantil deberá procurar el cumplimiento de las siguientes medidas:

- Se mantendrá el orden dentro y fuera del área de comedor, todo el tiempo.
- Se protegerán todas las aberturas del Hogar Infantil (puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, etc.) hacia el exterior, con malla y/o cedazo plástico o metálico
- Se protegerá el espacio que queda entre la pared y el techo, si lo hay, con anjeo (plástico/ metálico) o con espuma de poliuretano.
- Revisar la altura de las puertas con el piso y se instalarán láminas de metal o de hule en la parte de abajo de todas las puertas que dan al exterior del Hogar Infantil si así lo requiere.
- Es obligatorio mantener el Hogar Infantil libre de perros, gatos o cualquier otro animal.
- Se aplicarán buenas prácticas de almacenamiento en las bodegas de materias primas.
- Hacer rotación de materiales y alimentos almacenados.
- Mantener recipientes de materias primas y/o alimentos preparados bien cerrados

- Limpiar todas las suciedades inmediatamente.
- Tener buena iluminación.
- Mantener sifones con tapa.
- Eliminar las esquinas oscuras
- Mantener las canecas con tapa, establecer frecuencia para la recolección de los residuos con bolsa.
- Mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.
- Todas las canecas de basura se taparán adecuadamente y se colocarán en el cuarto de basuras, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer.
- Mantener los equipos alejados de las paredes y procurar que exista cierta distancia entre éstos y el piso para facilitar la inspección.
- Retirar todos los equipos y utensilios que no se usen del Hogar Infantil.
- Eliminar residuos de los alrededores.

Además, se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones por áreas:

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 se deben ubicar 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.
- 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 las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuencia.
- 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.

- 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.

5. MEDIDAS CORRECTIVAS

Para el establecimiento de las medidas correctivas el Hogar Infantil deberá contar con la asesoría de una Empresa experta en Control de Plagas, pues las mismas dependerán del tipo de plaga existente y del grado de infestación.

Las medidas correctivas establecidas por la Empresa experta en Control de Plagas deberán estar por escrito anexo al presente programa.

Al realizar el procedimiento con la empresa experta en el control de plagas, se le debe solicitar lo siguiente:

- Autorización como empresa de control de plagas, expedida por la entidad competente.
- Experiencia.
- Certificado del servicio prestado.
- Orden del servicio y/o diagnóstico de la situación en materia de plagas en el Hogar Infantil.
- Protocolo para el procedimiento de Fumigación cada 6 meses y/o cuando se requiera.
- Fichas técnicas de los productos a aplicar (Desinfectante, Insecticida y Raticida).
- Asesoría continúa del control y/o soporte técnico.
- Ficha de recomendaciones (antes, durante y después).
- Ficha de seguridad (Primeros auxilios en caso de contacto de material residual).

6. REGISTROS

Como medida preventiva el Hogar Infantil implementara como mecanismos de verificación las listas de chequeo de hermeticidad, inspección de presencia de plagas y manejo adecuado de elementos en desuso.

Cuando se requiera el control por parte de una empresa para la aplicación de medidas químicas se deberá contar con el soporte de:

- Formato de orden del servicio y/o diagnóstico e identificación de plagas.
- Formato de control de roedores y aplicación de rodenticidas e insecticida.
- Ficha técnica del insecticida.
- Ficha técnica del rodenticida.
- Concepto higiénico sanitario de la empresa prestadora del servicio.

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS

El siguiente procedimiento tiene la finalidad de inspeccionar el Hogar Infantil 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	RESPONSABLE	FRECUENCIA
1. Obtenga el formato para el registro de la Inspección de presencia de plagas y vectores de ICBF. 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 muertos o que no se pueden tener acceso a ellos fácilmente. 6. Diligencie el formato y sí hay evidencia de plagas informe a la Directora.	Personal área de Servicios Generales	Semanal

1.1.1. *Formato de inspección de la presencia de plagas y vectores*

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		**LUGAR:**	**FECHA:**	

AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberías y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cu	Cumple	No cu	Cumple	No cu	Cumple	No cu	Cumple	No cu	Cumple	No cu	Cumple	No cu	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA																				
BAÑO																				
SALA COMEDOR																				
SALONES																				
AREA ADMINISTRATIV																				
EXTERIORES																				
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																				
(Incluir demás áreas)																				
(Incluir demás áreas)																				
RESPÓNSABLE DE																				

(Firma representante legal)

Nombre
Cedula

REGISTRO DE INSPECCION EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES

INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO Y EMBALAJES Y EMPAQUES							
RESPONSABLE DE LA VERIFICACION:						**MES:**	
ASPECTO		**ELEMENTOS ENCONTRADOS**	**S1**	**S2**	**S3**	**S4**	**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.						

INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO Y EMBALAJES Y EMPAQUES							
RESPONSABLE DE LA VERIFICACION:						**MES:**	
ASPECTO		**ELEMENTOS ENCONTRADOS**	**S1**	**S2**	**S3**	**S4**	**ACCION CORRECTIVA**
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.)						

Recuerde diligenciar todos los espacios, en caso de encontrar algún elemento registre cual y en qué área exactamente, además describa la acción correctiva a realizar para subsanar el hallazgo.
S1: Se refiere a semana 1 del mes y continuar con las siguientes columnas por semana**.**

Fe y Alegría Colombia
Movimiento de Educación Popular Integral y Promoción Social







PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS HOGAR INFANTIL OSITO PANDA

Actualización 2026

Proyecto de Nutrición

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 3

OBJETIVO GENERAL 3

OBJETIVOS ESPECÍFICOS 3

ALCANCE 3

1. DEFINICIONES 3

2. PROCEDIMIENTOS 4

2.1. GENERALIDADES 4

2.2. PROCEDIMIENTO 5

2.3. ENTIDAD DE ASEO 7

3. ACCIONES CORRECTIVAS 7

4. REGISTROS 8

ANEXO. PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 11

INTRODUCCIÓN

En el proceso de preparación de alimentos del servicio de alimentos se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que son manejados de tal forma que impiden la contaminación del producto final 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, zonas exteriores, con el fin de evitar la proliferación de plagas, malos olores y contaminación ambiental

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos y líquidos generados en el servicio de alimentos.

- 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 servicio de alimentos.

- 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 los procesos de recepción, preparación y servido de alimentos en el servicio de alimentos y debe ser aplicado por el personal.

1. 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.

ENTIDAD DE ASEO: La persona natural o jurídica, pública o privada, encargada o responsable en un municipio o distrito de la prestación del servicio de aseo, como empresas, organismos, asociaciones o municipios directamente.

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.

2. PROCEDIMIENTOS

2.1. GENERALIDADES

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. Incluyen técnicas que permiten la separación de los residuos o poder reutilizarlos o reciclarlos. Una vez concentrado el residuo es más fácil recuperar los materiales, que pueden tener valor económico.

- **Reciclaje:** Consiste en la transformación física, química y/o biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nueva materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes. En la teoría cualquier artículo es reciclable; en la práctica sólo 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.

- **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.

2.2. PROCEDIMIENTO

Acorde a 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, se tienen en cuenta el tipo de residuos que se generan en el Hogar infantil:

CARACTERIZACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS EN EL HOGAR INFANTIL CAMPANITA MELODIOSA:

1. **ORGÁNICOS:** Se generan residuos de grasa, carne, cáscaras, residuos de comida, etc. Generación de Aceite vegetal usado (AVU).

2. **INORGÁNICOS:** Los residuos generados durante los procesos productivos en el servicio de alimentos y que por sus características se desechan son: bolsas plásticas y papel generados durante los procesos de preparación, servido y consumo,

3. **RECICLABLES:** residuos de oficinas administrativas, logística y unidades sanitarias.

LOS COLORES DE LAS BOLSAS SEGÚN LA RESOLUCIÓN 2184 de 2019 SON:

a) Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables.
b) Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón.
c) Color negro para depositar los residuos no aprovechables.

LA CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS ES LA SIGUIENTE:

<table>
<tr><td>RESIDUOS RECICLABLES

Papel y Cartón: cuadernos, papel periódico, cartulina, revistas, cartón, tetra pack, directorios telefónicos, cajetillas de cigarrillos, cajas de cereales.

Plástico: botellas de bebidas y botellas de productos de aseo, tapas, bolsas, empaques y paquetes, botellones de agua, utensilios plásticos, baldes, platones, tasas, poncheras, cubiertos, cajas de Cds, Cds.</td><td>RESIDUOS NO RECICLABLES O APROVECHABLES

Papel: contaminado, revestido de plástico, papel carbón, satinado, de fotografía y adhesivo. Recipientes con sustancias tóxicas, icopor, plásticos contaminados.

Residuos Ordinarios: servilletas sucias, platos, vasos y cubiertos desechables usados y colillas de cigarrillo. Residuos sanitarios generados en baños, laboratorios y enfermerías.</td></tr>
<tr><td>Vidrios: Botellas, colonias, licores, cosméticos, frascos.

Metales: latas, tarros, aluminio, ollas, chatarra, cobre, estaño, niquel, bronce, aceros, plata, antimonio y zinc.</td><td>RESIDUOS ORGANICOS O APROVECHABLES

Restos de comida o desechos agrícolas</td></tr>
</table>

3 SEGREGACIÓN (SEPARACION) EN LA FUENTE

Segregar en la fuente consiste en la separación selectiva primaria de los residuos sólidos en los puntos ecológicos, donde cada uno de los funcionarios, contratistas y usuarios de los servicios de la entidad, comienzan una cadena productiva de actividades de reciclaje, cuya eficacia dependen de la adecuada clasificación inicial de los residuos.

Para la correcta segregación de los residuos generados los hogares infantiles tienen ubicados puntos ecológicos que cumplen con el código de colores, para la cual se establecen tres colores básicos como se describen a continuación:



Nota 1: Para las zonas de baños se contará con una caneca negra con bolsa negra y sistema de pedal, evitando la proliferación de vectores y olores en cada caneca.

Nota 2: Los residuos líquidos como el aceite utilizado, deberán contar con un protocolo de desecho, adicionar tinte y se debe almacenar en galón y realizar disposición final mediante empresa recolectora.

Nota 3: Las bolsas reutilizables como las de la Bienestarina Más u otras entidades deben darse la vuelta y tapar el logo, para evitar el uso inapropiado de las mismas.

Es importante que cada una de las canecas del punto ecológico cuente con una bolsa del mismo color de la caneca, con el fin de garantizar una comunicación pedagógica y articulada con cada persona que realice la separación en la fuente, en caso de no tener bolsas del mismo color, deberá rotularse y estandarizar el procedimiento, también cada caneca contara con un rotulado visible y legible, que permita determinar por color los residuos sólidos.

ACTIVIDADES DE CLASIFICACIÓN, UBICACIÓN DE RECIPIENTES Y ESTABLECIMIENTO DE RUTAS Y FRECUENCIAS DE EVACUACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISPOSICIÓN FINAL:

Dentro de las áreas del servicio de alimentos se encuentran ubicados recipientes para el manejo de residuos sólidos orgánicos e inorgánicos. Los recipientes están distribuidos dentro de las áreas de acuerdo con la cantidad de residuos generados y el proceso. 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 para dichos residuos.

3.1. ENTIDAD DE ASEO

La entidad encargada del servicio de aseo es ciudad limpia teléfono 2604804, quienes los días martes. jueves y sábado en el horario de la mañana retiran los residuos sólidos del hogar infantil osito panda y los transportan para su disposición sanitaria final. Adicionalmente una empresa se encarga de los residuos orgánicos (grasa) cuando se cumpla la medida mínima de 20 litros. Ver anexo.



3. ACCIONES CORRECTIVAS

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.
- 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.
- Retirar particularmente los residuos, buscando un lugar adecuado y permitido por la autoridad competente para su disposición sanitaria final.
- Cuando no es recogido la lavaza esta se dispone en las canecas ubicadas al exterior del Hogar Infantil osito panda.

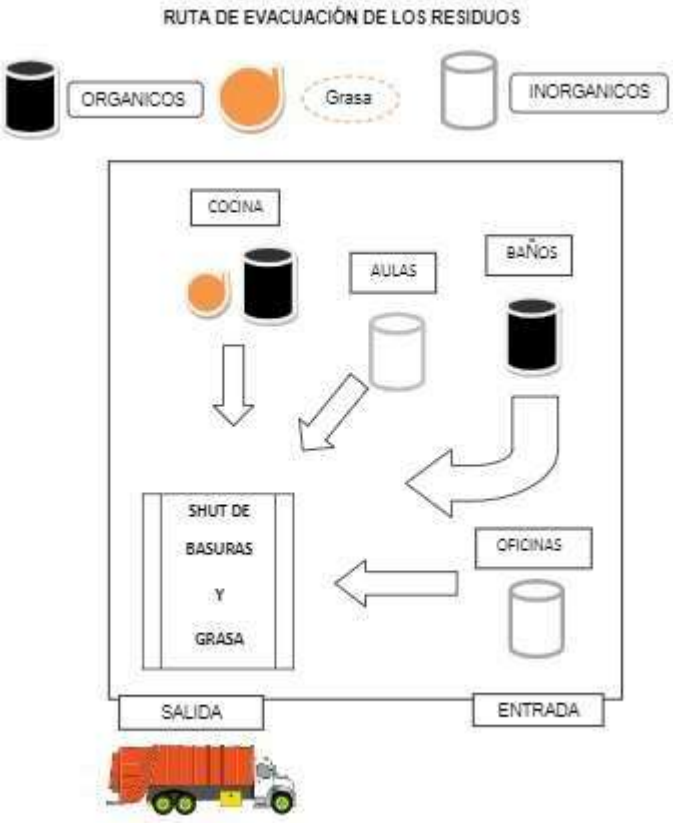
4. REGISTROS

Formato de verificación del programa de residuos sólidos y líquidos y las acciones correctivas

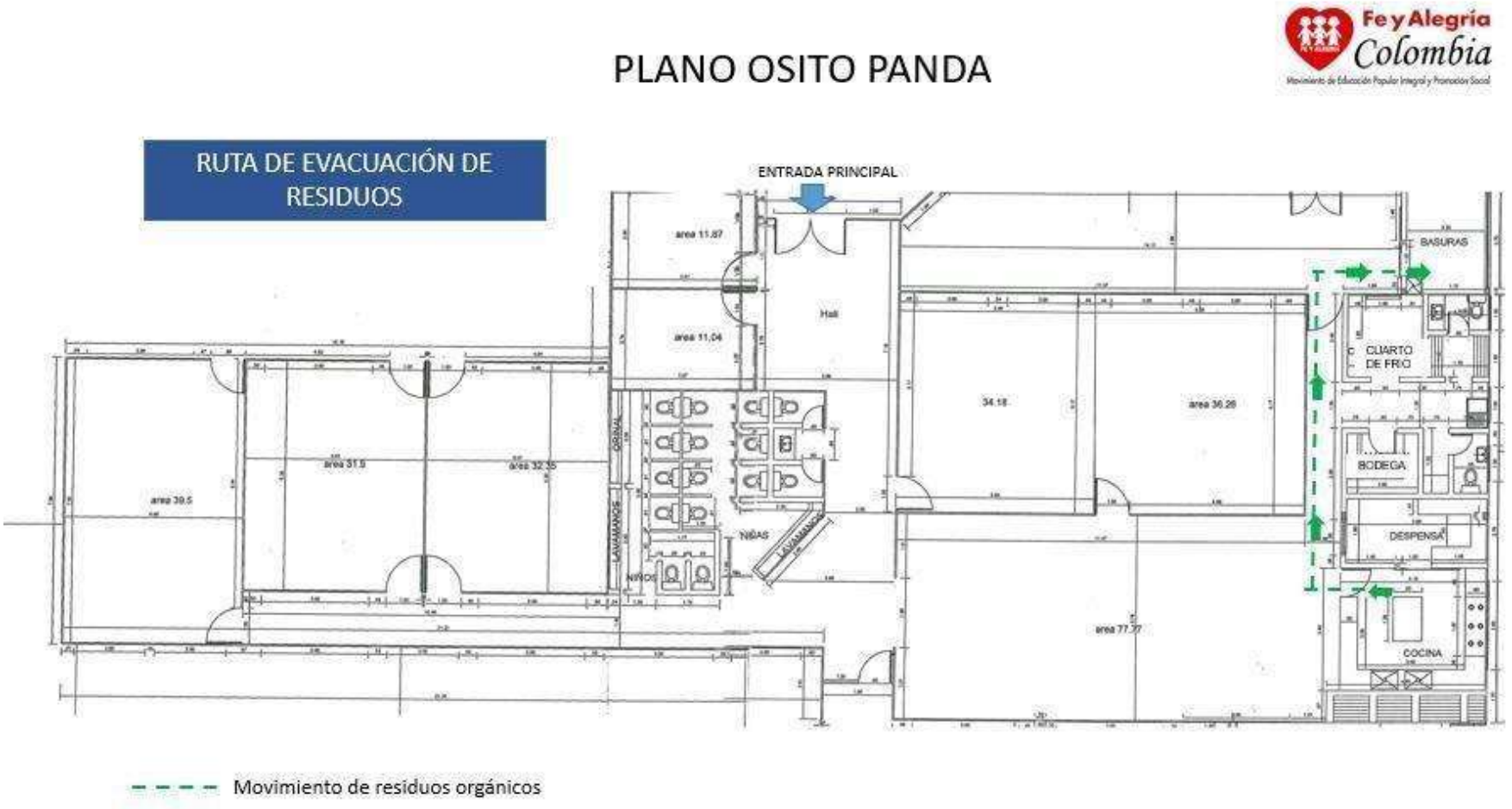
VERIFICACION REGISTRO DE EVACUACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	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 un 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 deben ser recogido en una botella plástica y manejado como un desecho orgánico. 3. Verifique el estado de higiene de las canecas distribuidas en el hogar infantil y asigne un valor a dicha actividad (B: bueno, R: regular, M: malo) en la casilla correspondiente del registro. 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.	Lunes, miércoles y viernes	Persona designada por la directora

RUTA DE EVACUACIÓN DE LOS RESIDUOS

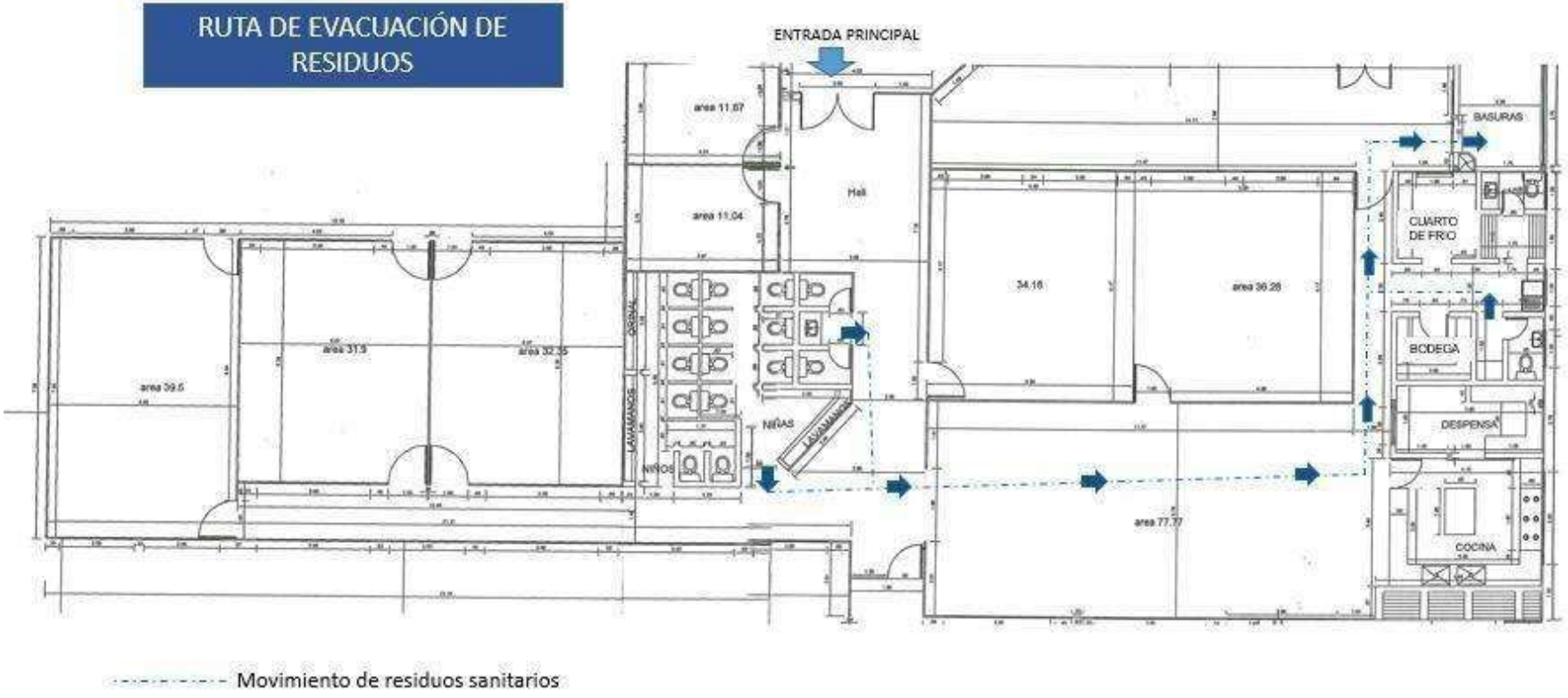


PLANO RUTA EVACUACION DE RESIDUOS – Residuos Orgánicos



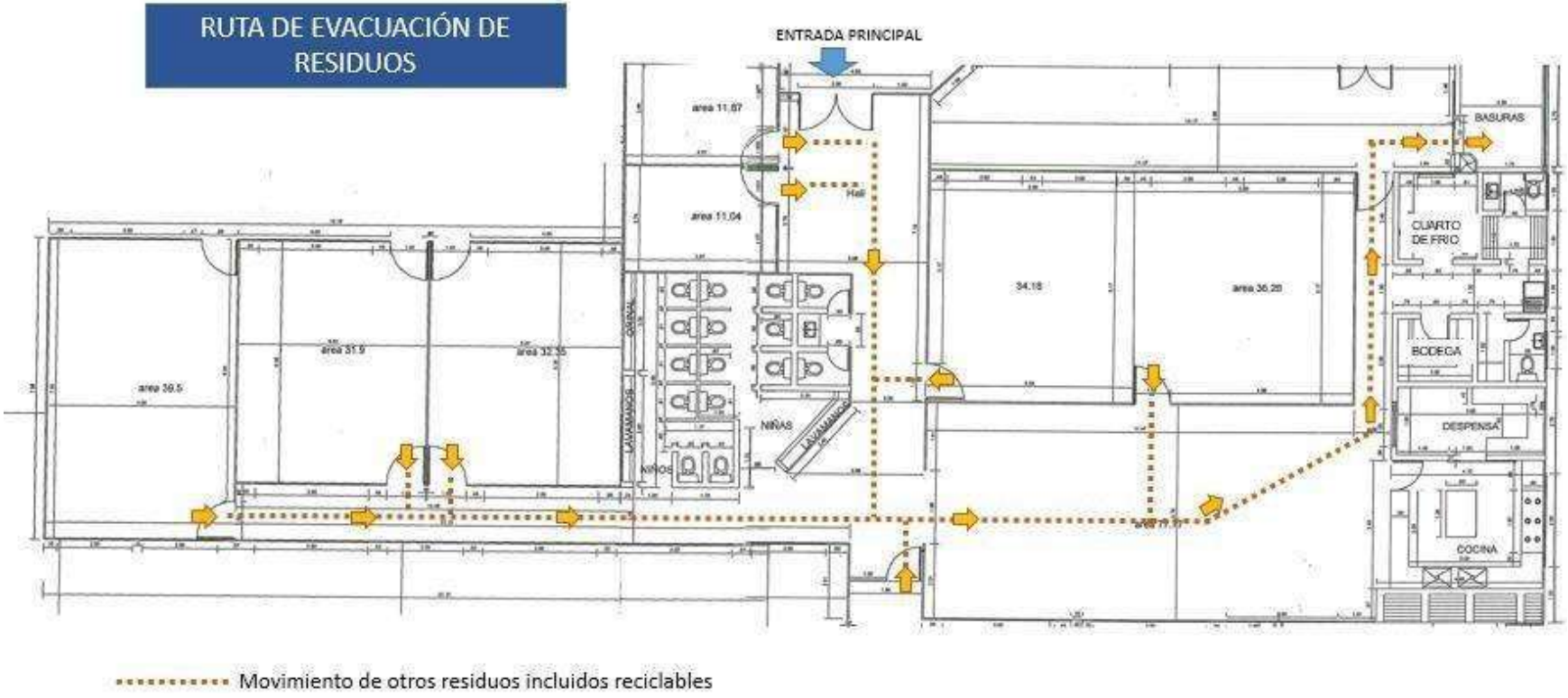
PLANO RUTA EVACUACION DE RESIDUOS – Residuos sanitarios

PLANO OSITO PANDA



PLANO RUTA EVACUACION DE RESIDUOS – Otro Residuos

PLANO OSITO PANDA



1.1.1. Formato de verificación de manejo de residuos sólidos

Fe y Alegría Colombia	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS REGISTRO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN CONTROL DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUDOS	Versión 5 Fecha: 23/01/2022

CENTRO: OSITO PANDA | UBICACIÓN: _____

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS																	
FECHA	SE REALIZA SEPARACIÓN EN LA FUENTE TODOS LOS DÍAS	ÁREA (DE DONDE SE RETIRÓ LOS RESIDUOS)	TIPO DE RESIDUO (O,I,R,AYU)	CANTIDAD (KILOS/ No BOLSAS)	VERIFICACIÓN DE MANEJO RESIDUOS SÓLIDOS (RECIPIENTES)										RECOLECTOR DE BASURA (EXTERNO AUTORIZADO)	RESPONSABLE
					CUENTAN CON TAPA		ESTÁN MARCADAS		CUENTAN CON BOLSA		ADECUADA UBICACIÓN EN EL ÁREA		EN BUEN ESTADO			
					CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE			
DD-MM-AA	SI / NO				SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		

Página 1

Tipo de Residuos: O: Orgánico; I: Inorgánico; R: Reciclable; AVU:Aceite Vegetal Usado																
VERIIFCADOR:																
OBSERVACIONES																

1.1.2. Formato de registro de descomide o residuos de raciones de alimentos al interior del HI

Fe y Alegría Colombia	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓNDE CENTROS PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN REGISTRO DE RESIDUOS DE RACIONES POR NIVEL	VERSIÓN 2 FECHA 23/01/2022

CENTRO: **UBICACIÓ** **MES/AÑO:**

				CANTIDAD SOBRAS SÓLIDAS EN GRAMOS POR NIVEL										
DIA	MENU	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIONES QUE SOBRESALEN POR SU CANTIDAD										TOTAL	RESPONSABLE
LUNES		REFRIGERIO REFORZADO												
		ALMUERZO												
		REFRIGERIO PM												
MARTES		REFRIGERIO REFORZADO												
		ALMUERZO												
		REFRIGERIO PM												
MIERCOLES		REFRIGERIO REFORZADO												
		ALMUERZO												
		REFRIGERIO PM												
JUEVES		REFRIGERIO REFORZADO												
		ALMUERZO												
		REFRIGERIO PM												
VIERNES		REFRIGERIO REFORZADO												
		ALMUERZO												
		REFRIGERIO PM												

Nombre del Verificador:

PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

HOGAR INFANTIL OSITO PANDA



ENCAPSULAMIENTO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

Los residuos de Aceites Vegetales Usados (A.V.U) generados en la preparación de alimentos son un factor importante en la contaminación hídrica. Su vertimiento a las redes de alcantarillado forma gruesas películas en las tuberías causando obstrucción en las mismas, produce efectos negativos en la regeneración de quebradas, ríos, fauna y flora; además conlleva a la generación de malos olores, desbordamiento de las aguas servidas, ambientes propicios para la proliferación de roedores, insectos y microorganismos patógenos y contaminación de los cuerpos de agua en los que las redes realizan la descarga.

De acuerdo a lo anterior, se ha establecido un Plan de Encapsulamiento de Aceite Vegetal Usado y Recolección de Grasas con el objetivo de minimizar el impacto negativo generado al recurso hídrico, debido al vertimiento de residuos orgánicos al sistema de acueducto y alcantarillado de la ciudad.

El encapsulamiento de aceites y grasas tiene como fin realizar un procedimiento adecuado durante y después de la preparación de alimentos, con el objetivo de regular, controlar y gestionar la recolección y encapsulamiento de estas sustancias de características especiales generados en el hogar infantil osito panda para evitar que sean vertidas al sistema de alcantarillado, minimizando el impacto generado por los vertimientos de residuos orgánicos al recurso hídrico.

PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO DE GRASAS AL INTERIOR DE LAS UNIDADES DE SERVICIO DE FE Y ALEGRIA DE COLOMBIA

REUTILICE UN GALÓN DE ACEITE Y ROTULELO CON LOS SIGUIENTES LOGOS





UBIQUE EN UN AREA DEL SERVICIO EL RECIPIENTE PLASTICO PREVIAMENTE ROTULADO Y MANTEGALO CERRADO

Después de cada preparación emplee un embudo o recipiente para almacenar el aceite ya quemado o utilizado en el servicio, **NUNCA REUTILICE.**

Una vez se ha llenado el galón de aceite emplee la ruta de evacuación de residuos e informe a la Empresa de Servicios de Aseo que será evacuado los residuos de Aceites Vegetales Usados (A.V.U) generados en la preparación de alimentos del Hogar infantil



ELEMENTOS Y CONDICIONES NECESARIAS PARA LLEVAR A CABO LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE ENCAPSULAMIENTO DE ACEITE VEGETAL USADO

Para la implementación del presente Plan se establecen los elementos básicos para el encapsulamiento del A.V.U, así como el uso de los Elementos de Protección Personal (EPP),
para su manipulación, los cuales son de gran importancia en el proceso para las unidades operativas de la entidad (tanto propias como tercerizadas) y la comunidad que voluntariamente quiera participar, asegurando la reducción del impacto negativo generado al recurso hídrico por el vertimiento de residuos orgánicos.

Bidón o recipiente:

Para realizar el encapsulamiento de los Aceites Vegetales Usados, las unidades operativas propias y tercerizadas de la SDIS deberán garantizar un bidón o recipiente con las siguientes características mínimas (ver Ilustración ***1***):

- El elemento debe ser de material plástico resistente.
- Color traslúcido.
- Agarraderas para su manipulación y transporte.
- Filtro ajustable al orificio superior para transvasar el A.V.U.
- Un embudo con filtro para aceites: Removible del bidón, el cual garantizará el ingreso de aceites y la percolación de los sedimentos que queden en el mismo.
- Sistema de cierre hermético del bidón.
- Rótulos visibles y legibles– “Aceites Vegetales



Embudo con filtro:

El bidón o recipiente debe contar con un embudo: elemento hueco en forma de cono, ancho en la parte superior y estrecho en la parte inferior, que sirve para hacer el trasvase del A.V.U, hecho en material resistente, de fácil encaje con el bidón y de fácil limpieza, el cual cuenta con un filtro o tamiz utilizado para remover los sólidos suspendidos (material orgánico) del Aceite Vegetal Usado (Ejemplo: ver Ilustración 2 e Ilustración 3). El embudo no debe separarse del bidón.

Ilustración 2: Filtro para el proceso de encapsulamiento de A.V.U.



Ilustración 3: Detalle del filtro del embudo.



UBICACIÓN DEL BIDÓN O RECIPIENTE DE A.V.U

Todas las unidades operativas ya sean propias o tercerizadas deben garantizar los elementos para el encapsulamiento de Aceite Vegetal Usado (bidón o recipiente y embudo), para esto deben contar con un lugar determinado para su acopio temporal, este espacio debe estar señalizado con un aviso rectangular, letra color verde sobre fondo blanco, ser legible y claro cómo se puede apreciar en la ilustración 4.

Teniendo en cuenta lo anterior, el bidón o recipiente debe ubicarse de acuerdo a las siguientes condiciones:

- En un área alejada de estufas, hornos y demás fuentes de calor
- Un área donde no haya riesgo de derrames.
- Un área donde no obstaculice el desarrollo de las labores cotidianas del personal de la unidad operativa.

Por otro lado, se recomienda que el bidón o recipiente, bajo ninguna circunstancia se ubique en:

- El área de almacenamiento de alimentos e insumos de la unidad operativa.
- Zonas de salidas de emergencia.
- Zonas donde se pueda presentar contaminación cruzada.
- Zonas en las cuales puedan tener contacto con los participantes de los servicios.
- Zonas donde se presenten temperaturas extremas.
- Un lugar donde los rayos del sol sean directos al elemento.

Así mismo, estarán en espacios acondicionados para tal efecto, debidamente identifica

Ilustración 4: Almacenamiento





REGIST
RO

La empresa presta el servicio de recolección de grasa con cantidad mínima de 2º litros. Es requerido llamar con dos días de diferencia para programar la recolección. Es recogido el bidol y entregan un certificado el cual es el soporte del registro del procedimiento.

EMPRESA: Greefuel

Teléfono: 9278889 / 805907 / 3164090506

Dirección: Calle 123 # 7A – 17 of 401

CORREO: servicioalcliente@greefuel.com.co

Formato. Manejo de residuos líquidos. Aceite usado almacenado.

Fe y Alegría Colombia	REGISTRO DE SANEAMIENTO FORMATO 10. MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS. ACEITE USADO ALMACENADO	Versión 01 Fecha: Mayo 2017 AS-RS-F2

CENTRO	
MES/AÑO	

MANEJO DE ACEITE DE COCINA USADO						
SEMANA/Día	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	TOTAL SEMANA
CANTIDAD (mL)						
SEMANA 1						
SEMANA 2						
SEMANA 3						
SEMANA 4						
SEMANA 5						

OBSERVACIONES:

Formato. Seguimiento a la entrega de aceite usado almacenado

Fe y Alegría Colombia	REGISTRO DE SANEAMIENTO FORMATO 14. SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE ACEITE USADO ALMACENADO	Versión 01 Fecha: Julio 2019 AS-RS-F3

CENTRO	Nombre del Coordinador:
MES/AÑO	Nombre del Verificador:

FECHA	Nombre completo de quien entrega	Documento de identidad	Cargo	Cantidad entregada (Litros)	Firma	Nombre completo de quien recibe el residuo	Empresa Gestora (Recolectora)	Firma

Instrucciones: Diligencie las casillas cada vez que se realice la recolección del aceite por parte de la empresa encargada

OBSERVACIONES:

Fe y Alegría Colombia

Movimiento de Educación Popular Integral y Promoción Social







PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA
HOGAR INFANTIL OSITO PANDA

Actualización 2026

Proyecto de Nutrición

Tabla de Contenido

1. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA 2
OBJETIVO GENERAL 4
OBJETIVOS ESPECÍFICOS 4
ALCANCE 4
2. PROCEDIMIENTO 6
ALMACENAMIENTO DEL AGUA 6
3. PLAN DE CONTINGENCIA 7
4. REGISTROS 7
PLAN DE CONTINGENCIA 7
REGISTROS 8
6. REVISION AGUA PH Y CLORO – EN CASO DE CONTAR CON TIRILLAS 11
6.1 Forma de uso de las tiras medidoras de PH 11
Cuando se recogen muestras de agua para su examen debe seguirse este procedimiento: 13

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del Hogar Infantil osito panda 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 y a los sistemas de almacenamiento de la misma.

1. 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, físico-químicos 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.

2. PROCEDIMIENTO

FUENTES DE AGUA: El agua potable que se utiliza en el Hogar Infantil Osito Panda proviene del acueducto de Bogotá D.C.

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

TRATAMIENTO PARA LA POTABILIZACIÓN El Hogar Infantil cuenta con ozonizador.

ALMACENAMIENTO DEL AGUA

Número de tanques: 2
Capacidad: 1000 Litros
Tipo y material de construcción: Plástico
Ubicación: Aéreos
Frecuencia de limpieza y desinfección: Cada 6 meses

3. PLAN DE CONTINGENCIA

Ante suspensión del suministro de agua potable:

Se llama a bomberos para el suministro del agua o el acueducto para algún arreglo en general y se cuenta con 7 tanques de almacenamiento que garantizarían la prestación del servicio por un día.

4. REGISTROS

Como medida preventiva el Hogar Infantil programara el servicio semestral para el lavado y desinfección de tanques. Este será realizado por la empresa contratada para el servicio la cual acreditará los siguientes soportes:

- Formato de orden del servicio.
- Ficha técnica de los productos utilizados.
- Concepto higiénico sanitario de la empresa prestadora del servicio.

Se diligenciará el formato de seguimiento de acuerdo al procedimiento descrito a continuación:

AGUA UTILIZADA EN EL HOGAR INFANTIL OSITO PANDA

FUENTES DE AGUA: El agua potable que se utiliza en el Hogar Infantil proviene del acueducto de Bogotá D.C.

USOS DEL AGUA: El agua que se suministra al Hogar Infantil Osito Panda 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: 1 tanque de 1000 litros
- Tipo y material de construcción: PVC
- Frecuencia de limpieza y desinfección: Cada 6 meses

PLAN DE CONTINGENCIA

- Ante suspensión del suministro de agua potable:

- Se llama a bomberos para el suministro del agua o el acueducto para algún arreglo en general y se cuenta con 1 tanque de almacenamiento que garantizarían la prestación del servicio por un día.

REGISTROS

Como medida preventiva el Hogar Infantil Campanita Melodiosa programará el servicio semestral para el lavado y desinfección de tanques. Este será realizado por la empresa contratada para el servicio la cual acreditará los siguientes soportes:

- ✓ Formato de orden del servicio.
- ✓ Ficha técnica de los productos utilizados.
- ✓ Concepto higiénico sanitario de la empresa prestadora del servicio.

Se diligenciará el formato de seguimiento de acuerdo con el procedimiento descrito a continuación:

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE AGUA HOGAR INFANTIL OSITO PANDA

El siguiente procedimiento tiene la finalidad controlar el proceso de lavado y desinfección de tanques de agua llevado a cabo en el Hogar Infantil osito panda en busca de mantener la calidad del agua que se emplea para las diferentes operaciones del servicio, dentro de las instalaciones.

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE AGUA

PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE	FRECUENCIA
1. Obtenga el formato para el registro del lavado y desinfección de tanques de agua. (Anexo 5) 2. Fecha en que se realiza el procedimiento. 3. Escriba la Fecha de la próxima higienización de los tanques de agua. 4. Escriba el nombre del desinfectante utilizado (ver ficha técnica) 5. Diligencie el nombre del agente activo utilizado (Ver ficha técnica) 6. Escriba la concentración del desinfectante (Ver ficha técnica) 7. Escriba el nombre de la persona que realiza el procedimiento y/o el nombre de la persona responsable de la verificación del procedimiento	Personal área de Servicios Generales y/o directora	Semestral

REGISTRO DE CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE HOGAR INFANTIL OSITO PANDA

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

Además, se llevará un formato de seguimiento a la calidad del agua (Formato ICBF V1. 25 sep 2019) que permite verificar si el agua empleada en el Hogar infantil Osito Panda cumple o no con las características adecuadas para su uso.

PROCEDIMIENTO PARA EL DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO "Registro programa abastecimiento o suministro de agua potable"

Se aplicará una vez a la semana el primer día hábil y será diligenciado diariamente por el personal de servicios generales evaluando esas características organolépticas.

PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE	FRECUENCIA
1. Obtenga el formato para diligenciar conforme al suministro de agua potable. 2. Fecha en que se realiza el procedimiento. 3. Tome un vaso transparente y tome una muestra de agua. 4. Si el agua sale turbia o con alguna coloración déjela correr de la llave por aproximadamente 20 segundo y tome la muestra. 5. Realice la respectiva evaluación sdsd a. Sabor b. Color c. Olor d. Presencia de material extraño 6. Escriba el nombre de la persona que realiza el procedimiento y/o el nombre de la persona responsable de la verificación del procedimiento	Personal área de Servicios Generales	Diario

1.1.1. Formato de calidad de agua reservada

BIENESTAR

PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F40.G7.ABS
Versión 1
Página 1 de 2
25/09/2019
ación de la Información Pública

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:		MES:	

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																							
		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
SABOR																										
OLOR																										
COLOR																										
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA																										
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO																									
	CUMPLE O NO CUMPLE																									

6. REVISION AGUA PH Y CLORO – EN CASO DE CONTAR CON TIRILLAS

En un establecimiento de productos alimenticios, el agua constituye el elemento más importante para muestreo, toda vez que se usa para la limpieza y ésta es uno de los principales factores en la reducción de contaminación bacteriana.

El **Cloro** es uno de los desinfectantes más utilizados en la actualidad tanto en la industria de alimentos y bebidas de procesamiento, así como en las plantas de agua para controlar los olores y mejorar el sabor del agua potable además de eliminar los patógenos en las plantas de tratamiento de aguas residuales.
Las concentraciones de cloro en el rango de 0,1 a 0,4 partes por millón por lo general se mantienen en los suministros departamentales, mientras que los rangos de 1 a 3 ppm se utilizan tanto en piscinas y spas.

En muchos casos es necesario medir el Cloro del agua, ya sea porque necesitamos controlarlo para la potabilización del agua o de la desinfección en piscinas y spas.
Lo primero que tenemos que tener claro es la diferencia entre cloro libre, cloro total y cloro combinado:

- El cloro libre reacciona con los iones de amoniaco y compuestos orgánicos hasta formar el cloro combinado que tiene menor capacidad desinfectante. La suma de cloro combinado y cloro libre da como resultado el cloro total.

El Test de Cloro determina la concentración de cloro libre o total en agua, a través del contacto que tiene el agua con una tirilla medidora que permite comparar el color.

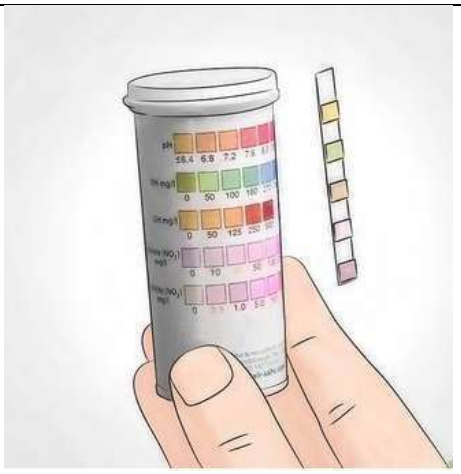
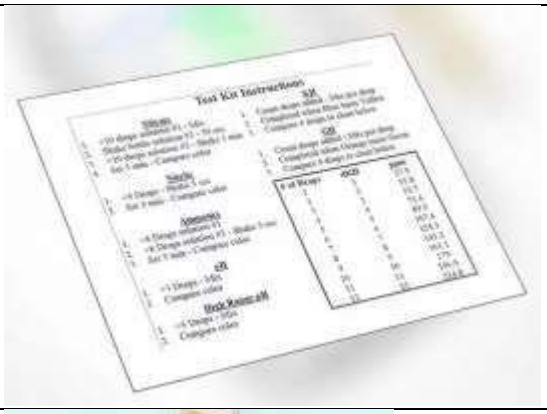
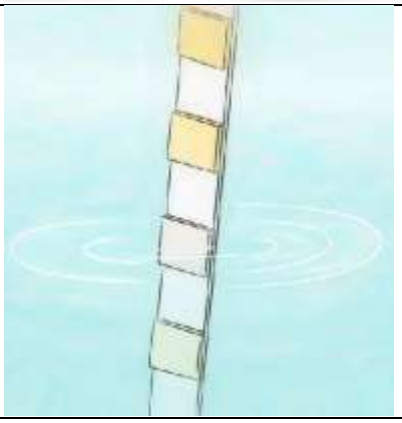
Las tiras medidoras de PH, nos permiten conocer el valor exacto de este líquido gracias a su escala de 14 en la que el 7 se considera PH neutro. Como ejemplo el agua, que debe darnos este valor 7 de neutralidad. (Si no da este valor 7, sabremos que el agua no es perfectamente pura).

6.1 Forma de uso de las tiras medidoras de PH

La forma en que tenemos que usar las tiritas para medir el PH es muy sencilla.

1. En un vaso perfectamente limpio, ponemos el líquido que queremos medir. (Es realmente importante que no tenga impurezas para que no adultere los resultados).
2. Separamos una tira reactiva que será la que utilizaremos para la prueba.
3. Humedecer ligeramente la tira en el agua. (El tiempo dependerá de la marca de libro reactivo utilizado, ya que éste puede variar desde 1 hasta 20 segundos según el fabricante).
4. Retiramos la tira del líquido una vez transcurrido el tiempo.
5. Comparamos el color que resulta en la tira con la gráfica que proporciona el fabricante para averiguar el valor. Lo normal, es que los valores ácidos se representen con tonos cálidos (rojos, anaranjados, etc) y los valores alcalinos, se representen con colores más fríos (azules, verdes,)

PASOS

<table>
<tr><td colspan="2">1. QUÉ QUEREMOS CONOCER: La calidad del agua depende sobre todo de la concentración de bacterias, plomo, pesticidas, nitritos o nitratos, cloro, dureza y el pH del agua. El cloro sirve para desinfectar; los nitratos que filtran los fertilizantes son dañinos para los bebés; el calcio y el magnesio (“dureza”) pueden provocar la acumulación de sarro en las tuberías; y el agua con niveles muy elevados de pH (es decir, el agua es ácida) puede corroer los grifos.</td></tr>
<tr><td>2. COMPRA UN KIT PARA PROBAR LA CALIDAD DEL AGUA. Existen muchos fabricantes de dichos kits, pero todos funcionan de forma parecida. Vienen con tiras de prueba que debes exponer al agua y cambian de color según el contenido mineral del agua. Luego debes comparar el color de las tiras con un cuadro de colores.
• Busca un kit de prueba que contenga distintas tiras para las bacterias, el plomo, los pesticidas, los nitritos o nitratos, el cloro, la dureza y el pH.
• Si el kit solo viene con un tipo de tira, es probable que sea solo para medir el pH.</td><td></td></tr>
<tr><td>3. LEE LAS INSTRUCCIONES. Todo kit de prueba viene con instrucciones que explican cuánto tiempo debe exponerse al agua cada tipo de tira, además de la temperatura correcta del agua. Dichas instrucciones pueden variar de un kit de prueba a otro. Es fundamental leer y seguir las instrucciones.</td><td></td></tr>
<tr><td>4. EXPONER CADA TIRA AL AGUA SEGÚN LAS INDICACIONES DEL KIT DE PRUEBA. Por lo general, primero se llena un vaso con agua a temperatura ambiente. Luego, se introduce la tira en el agua y se mantiene sumergida por 5 segundos, moviéndola de un lado a otro con suavidad.</td><td></td></tr>
</table>

5. SACAR LA TIRA DEL AGUA. Retirarla del vaso y sacudir el exceso de agua. Esperar a que cambie de color poco a poco, mientras se compara con el cuadro de colores que viene con el kit de prueba.	
6. DETERMINAR LA CALIDAD DEL AGUA. Compara el color de cada tira con el cuadro de colores para descubrir el nivel de cada sustancia en el agua. El cuadro designa a los distintos niveles de concentración como aceptables o peligrosos. • Si se registra un resultado peligroso en cuanto al contenido de minerales, bacterias o el pH, vuelve a realizar la prueba para descartar un error humano en el resultado. • Si la prueba arroja un resultado peligroso por segunda vez, contáctate con la municipalidad de tu localidad.	

Cuando se recogen muestras de agua para su examen debe seguirse este procedimiento:

- Utilizar botellas o vasos limpios y desinfectados.
- Inspeccionar cuidadosamente la parte exterior del grifo del que se vaya a recoger la muestra. Si el grifo gotea alrededor de la manija, tomar una muestra de otro, si lo hay. En caso contrario, hacer constar dicha circunstancia en el formato.
- Limpiar y secar el exterior del grifo.
- Dejar que el agua corra por el grifo totalmente abierto durante medio minuto, por lo menos, antes de tomar la muestra.
- Cerrar parcialmente el grifo lo suficiente para permitir la toma de muestra sin que haya salpicaduras.
- Llenar cuidadosamente el vaso o botella sin que haya salpicaduras y comprobando que no caiga en ella agua de las manos o de cualquier otro objeto que no sea la propia muestra. No llenar más allá de tres cuartas partes de su capacidad.
- Salvo instrucciones en contrario, el tamaño mínimo de la muestra para hacer el análisis es de 100 ml.
- Entregar o enviar la muestra al laboratorio inmediatamente. Si no se analiza la muestra en el plazo de 24 horas desde su recogida, los resultados pueden no ser exactos. Transportar la muestra en una caja aislada y refrigerada.