# PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

**Fundación Arcoíris de Amor**
**Centro de Desarrollo Infantil Mundo Mágico del Arcoiris**

**VERSIÓN 2**

**2026**

**TABLA DE CONTENIDO**

Información general

Contenido

INTRODUCCIÓN 4

DESCRIPCIÓN FÍSICA DE LA UDS 5

RESPONSABLES 6

NORMATIVIDAD VIGENTE 7

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 8

1.1 OBJETIVOS 8

1.1.1 General 8

1.1.2 Específicos. 8

1.2 ALCANCE 8

1.3 DEFINICIONES BÁSICAS 9

1.4 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 10

1.4.1 Baños. 13

1.4.2 Salones y demás instalaciones 15

2. PROGRAMA INTEGRAL DE CONTROL DE PLAGAS. 26

2.1 OBJETIVOS 26

2.1.1 General 26

2.1.2 Específicos 26

2.2 ALCANCE 26

2.3 DEFINICIONES 26

2.4 MEDIDAS PREVENTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO 27

2.4.1 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA LA PREVENCIÓN DE APARICIÓN DE PLAGAS 28

2.5 **MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO** 29

3. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS. 30

3.1 Introducción 30

3.2 OBJETIVO GENERAL 30

3.2.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 30
3.3 DEFINICIONES 30
3.4 CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS, POR SU GRADO DE DESCOMPOSICIÓN: 32
3.5 PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SÓLIDOS 33
4. ABASTECIMIENTO DE AGUA 35
4.1 OBJETIVOS 35
4.2 DEFINICIONES BASICAS 36
4.3 IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA 36
4.4 PLAN DE CONTINGENCIA PARA EL SUMINISTRO 37
BIBLIOGRAFIA 38

# INTRODUCCIÓN

## Plan de Saneamiento Básico

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

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

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

## Partes que componen el Plan de Saneamiento Básico

Consta de cuatro capítulos y un anexo:

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

## Plan de Saneamiento Básico y la reglamentación sanitaria vigente

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

## Actualización del Plan de Saneamiento Básico

El Plan de Saneamiento Básico, se actualiza para el 2026, realizando ajustes al programa de plagas y limpieza y desinfección.

## INTRODUCCIÓN

El Plan de Saneamiento del Centro de Desarrollo Infantil Mundo Mágico del Arcoíris constituye un conjunto de acciones, procedimientos y buenas prácticas orientadas a garantizar condiciones adecuadas de higiene, salubridad y seguridad alimentaria, fundamentales para proteger la salud y el bienestar de los niños y niñas atendidos en el CDI.

Desde el enfoque nutricional y de salud pública, los entornos donde se preparan, manipulan y consumen alimentos en la primera infancia deben cumplir estrictamente con normas de limpieza, desinfección y control sanitario. Estas medidas permiten prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, infecciones gastrointestinales y otros riesgos asociados a condiciones inadecuadas de saneamiento, asegurando así una alimentación segura y de calidad.

Este plan contempla lineamientos para el manejo higiénico de los alimentos, limpieza y desinfección de áreas y utensilios, control de plagas, manejo adecuado de residuos, abastecimiento de agua potable y prácticas de higiene personal del personal manipulador de alimentos. Asimismo, promueve una cultura institucional de responsabilidad sanitaria, en la cual todo el equipo de trabajo participa activamente en la protección de la salud de los niños y niñas.

De esta manera, el Plan de Saneamiento se convierte en una herramienta fundamental para fortalecer los procesos de atención integral, contribuyendo a generar espacios seguros, saludables y adecuados para el crecimiento, desarrollo y bienestar de la primera infancia.

## DESCRIPCIÓN FÍSICA DE LA UNIDAD DE SERVICIO.

Creación del Centro de Desarrollo infantil: El Centro de Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris fue creado para dar atención a los niños y niñas en alto riesgo de vulnerabilidad, abandono y desnutrición, para mejorar su calidad de vida y sean en futuro miembros útiles para la sociedad, que tengan una integridad física, salud y seguridad social, una alimentación equilibrada, su nombre su nacionalidad, dar cuidado, amor, educación y cultura.

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

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

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

## EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL ARCOÍRIS:

Nombre del establecimiento: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris
Dirección: Cra. 88g # 40b 22 sur
Teléfono: 3918871
Localidad: Kennedy
Vías de acceso: CALLE 40 SUR, AV CIUDAD DE CALI, CALLE 38 SUR
No. de Usuarios: 78 entre niños y niñas
No. de empleados: 4 profesoras 2 auxiliares pedagógicas 1 persona de aseo 2 manipuladores de alimentos 1 psicóloga 1 nutricionista 1 auxiliar administrativo 1 coordinador
Planta: El CDI cuenta con 5 pisos

1 Piso: Oficina coordinación, oficina equipo interdisciplinario, baños niños y niñas, Lavacolas, Gimnasio
2 Piso: 2 salones
3 Piso: 2 salones y 1 baño de adultos
4 Piso: Servicio de alimentación, bodega de alimentos y comedor
5 Piso: Comedor, zona de lavado, bodega de aseo.

**EVIDENCIA FOTOGRÁICA**




**1 PLANTA**






RINCÓN
DE
LECTURA
RINCON DEL
JUEGO

**2 PLANTA**




**3 PLANTA**





**4 PLANTA**







**5 PLANTA**




**RESPONSABLES**

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

**Coordinador:** verificar el cumplimiento del PSB

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

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

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

**NORMATIVIDAD**

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

# PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

## INTRODUCCIÓN

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

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

**Higienización = Limpieza + Desinfección**

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

Si se quiere conseguir que el Centro de Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris mantenga condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y seguro, conforme a las políticas establecidas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la institución ha de guardar unas buenas prácticas higiénicas y debe aplicar los procesos de higienización correctamente.

En el presente capítulo se presentan 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 Centro de Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris.

El programa de limpieza y desinfección, debe llevarse a cabo según los procedimientos establecidos.

## OBJETIVO GENERAL

Garantizar que todas las áreas del Centro de Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris, se encuentren higienizadas (limpias y desinfectadas), con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir enfermedades de origen microbiano.

## OBJETIVOS 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 afectados el jardín.
- Definir los procedimientos de desinfección de las áreas o elementos que los requieran, con el fin de eliminar los microorganismos a un nivel que no represente riesgo para la salud.
- Eliminar cualquier rastro de productos químicos empleados.

- Realizar las actividades de higienización manteniendo la integridad de las superficies, equipos, utensilios, etc.
- Explicar las concentraciones de los productos químicos usados para una efectiva labor de higienización.
- Realizar las actividades de verificación de implementación de los procedimientos de limpieza y desinfección, a través del diligenciamiento de los registros de control.
- Proporcionar un ambiente limpio y seguro para: materias primas, alimentos preparados y el personal manipulador.
- Capacitar al todo el personal, para que realicen las actividades de una manera eficiente.

**ALCANCE**

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las áreas, ambientes, equipos y personal del Centro de Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL ARCOÍRIS.

**DEFINICIONES**

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para la elaboración de los procedimientos de limpieza y desinfección.
**AGENTES DESINFECTANTES:** Son aquellos que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor, entre los químicos se cuenta: la soda, el hipoclorito, yodo, etc.

**AGENTE HIGIENIZANTE:** Es una combinación de detergente y desinfectante.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**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.

## MARCO TEÓRICO

### *Tipos de Sustancias Utilizadas en Limpieza y Desinfección*

Las sustancias utilizadas en los programas de saneamiento se clasifican principalmente en detergentes y desinfectantes**,** cada una con funciones específicas dentro del proceso de higiene.

#### 1. Detergentes

Los detergentes son sustancias químicas que facilitan la eliminación de suciedad, grasa y materia orgánica de las superficies. Actúan disminuyendo la tensión superficial del agua, permitiendo que la suciedad se desprenda con mayor facilidad.

Entre los tipos más comunes de detergentes se encuentran:

- **Detergentes neutros:** Son los más utilizados en instituciones educativas y de alimentos, ya que tienen un pH cercano a la neutralidad, lo que los hace menos agresivos para las superficies y seguros para su uso frecuente.
- **Detergentes alcalinos:** Son efectivos para remover grasas y residuos orgánicos, especialmente en áreas de cocina o manipulación de alimentos.
- **Detergentes enzimáticos:** Contienen enzimas que ayudan a descomponer residuos orgánicos como proteínas y grasas.

El detergente utilizado en la UDS es alcalino.

**2. Desinfectantes**

Los **desinfectantes** son sustancias químicas que permiten eliminar o inactivar microorganismos presentes en superficies, equipos y utensilios después del proceso de limpieza.

Entre los desinfectantes más utilizados se encuentran:

- **Hipoclorito de sodio (cloro):** Es uno de los desinfectantes más utilizados debido a su alta eficacia contra bacterias, virus y hongos. Se emplea en diferentes concentraciones dependiendo del tipo de superficie.
- **Amonios cuaternarios:** Son compuestos con acción bactericida y fungicida, ampliamente utilizados en superficies, pisos y mobiliario.
- **Alcohol al 70 %:** Se utiliza principalmente para la desinfección rápida de superficies pequeñas o equipos de uso frecuente.
- **Peróxido de hidrógeno:** Posee propiedades desinfectantes y oxidantes, utilizado en algunos procesos de desinfección especializados.

En la UDS se maneja hipoclorito de sodio al 5.25%.

***DESCRIPCIÓN Y EVALUACIÓN DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES***

Para garantizar la eficacia del programa de limpieza y desinfección, es importante realizar una adecuada evaluación de los productos utilizados, considerando los siguientes criterios:

- **Eficacia microbiológica:** Capacidad del producto para eliminar microorganismos.
- **Compatibilidad con superficies:** Evitar deterioro o corrosión en materiales.
- **Facilidad de uso y preparación:** Productos que permitan diluciones claras y seguras.
- **Seguridad para la salud:** Que no representen riesgos para el personal ni para los niños cuando se utilizan correctamente.
- **Cumplimiento de normatividad sanitaria:** Productos autorizados para uso institucional y sanitario.

Asimismo, se deben utilizar fichas técnicas y hojas de seguridad (MSDS) para conocer las características, riesgos y condiciones de uso de cada producto.

***RECOMENDACIONES PARA EL MANEJO DE SUSTANCIAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN***

Para garantizar la seguridad del personal y la efectividad del proceso, se deben seguir las siguientes recomendaciones:

- Mantener los productos de limpieza debidamente rotulados y almacenados en lugares seguros**,** fuera del alcance de los niños.
- Preparar las soluciones desinfectantes siguiendo las concentraciones recomendadas por el fabricante**.**

- No mezclar diferentes productos químicos, especialmente cloro con amonios cuaternarios o ácidos**,** ya que pueden generar gases peligrosos.
- Utilizar elementos de protección personal como guantes y, cuando sea necesario, tapabocas o gafas de seguridad.
- Almacenar los productos en un área ventilada y destinada exclusivamente para sustancias químicas**.**
- Capacitar al personal encargado en buenas prácticas de limpieza y desinfección.
- Preparar únicamente las cantidades necesarias para el uso diario, evitando almacenar soluciones preparadas por largos periodos.

## PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los siguientes son principios generales que se deben aplicar en la UDS.

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

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

✓ Principios Habituales

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

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

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

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

suciedad de las superficies.

✓ Enjuague: Es el arrastre de la suciedad desprendida y la solución de detergente por la acción del agua.

✓ Desinfección: Es la destrucción de los microorganismos por medio de un

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

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

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

Desinfectante: (hipoclorito de sodio) 5,25% yDetergente en polvo

Condiciones de uso:

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

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

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

 Para medir los agentes limpiadores y desinfectantes, debe usarse una jeringa que permita medir con exactitud el volumen.

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

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

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

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

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

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

| AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES DE SERVICIO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| | | Nota: los techos 1 vez al mes. | Limpia ventanas. (En caso de que se use) Agua Guantes de caucho | debe estar limpio y solo para este uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos) para permitir que este actúe. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva. | |
| | Desinfección | Semanalmente (después del proceso de limpieza). Nota: los techos 1 vez al mes. | Balde Desinfectante Agua. Guantes de cauch Aspersor | Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución de manera directa con un cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso) o con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para remover el desinfectante. | |
| Equipos y elementos (Incluye mesas, sillas, sillas de ruedas, entre otros.) | Limpieza | Diariamente (mesas, sillas, sillas de ruedas) | Bayetilla Aspersor Guantes de caucho del color | Humedezca con un aspersor. Con la bayetilla limpia retire la suciedad visible y limpie las superficies. Cuando se requiera, la limpieza se realizará de acuerdo con lo establecido para limpieza semanal. | Personal de servicios generales |
| | Limpieza | Semanalmente (Estantes, andaderas) | Bayetilla Paño abrasivo tipo sabra Cepillo Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho Aspersor | Humedezca con un aspersor. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Aplique la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue las superficies, eliminando toda la suciedad adherida. Deje la solución detergente actuar por 2 minutos. Enjuague con suficiente agua potable o retire el detergente con la bayetilla, asegurándose que todo el detergente se elimine. | |

| AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES DE SERVICIO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| | Desinfección | Semanalmente (después del proceso de limpieza). | Cepillo<br>Bayetilla<br>Desinfectante<br>Agua<br>Guantes de caucho del color<br>Aspersor | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y según la ficha técnica del producto<br>Aplique esta solución en las superficies con el aspersor hasta saturar las superficies.<br>Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2<br>Enjuague o limpie para eliminar el desinfectante. | |
| Guantes de caucho | Limpieza | Diario | Agua<br>Detergente biodegradable<br>Balde | Preparar la solución de agua jabonosa, sumergir los guantes durante 1 o 2 minutos.<br>Enjuagar por ambos lados con agua potable.<br>Dejar secar. | Personal de servicios generales y personal manipulador de alimentos. |
| | Desinfección | Diario (Después del proceso de limpieza). | Agua,<br>Desinfectante,<br>Balde. | Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Sumergir en la solución desinfectante.<br>Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable. | |
| Estibas y canastillas | Limpieza | Semanalmente | Cepillo<br>Detergente biodegradable<br>Balde<br>Guantes de caucho del color | Humedezca los elementos con agua.<br>Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de Hoja de seguridad y/o ficha técnica.<br>Adicione a los elementos la solución jabonosa, cepillando vigorosamente.<br>Deje actuar por 2 minutos y enjuague hasta retirar el detergente. | Personal de servicios generales. |
| | Desinfección | Semanalmente | Desinfectante.<br>Aspersor.<br>Guantes de caucho del color (escribir color) | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Atomizar todas las superficies.<br>Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No. 2.<br>Enjuagar con agua potable. | |

| SERVICIO DE ALIMENTACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| Mesones y Superficies | Limpieza | Diariamente | Balde<br>Cepillo<br>Detergente biodegradable<br>Agua<br>Guantes de caucho | Humedezca los mesones o superficies<br>Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto<br>Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra.<br>Restriegue los mesones fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.<br>Deje actuar la solución detergente por 2 minutos.<br>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva. | Personal manipulador de alimentos. |
| | Desinfección | Diariamente (después del proceso de limpieza). | Desinfectante.<br>Agua.<br>Guantes de caucho<br>Aspersor | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Aplique esta solución en los mesones con el aspersor hasta saturar las superficies. | |

| SERVICIO DE ALIMENTACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| | | | | Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2<br>Enjuague para eliminar el desinfectante. | |
| Utensilios y menaje | Limpieza | Diariamente | Esponjilla<br>Jabón lava loza biodegradable<br>Recipiente<br>Guantes de caucho | Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto No 1.<br>Retire los restos de comida de los utensilios.<br>Sumerja los utensilios en la solución detergente dentro del lavaplatos.<br>Deje la solución detergente actuar por 5 minutos.<br>Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sabra los utensilios.<br>Enjugue con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.<br>Restriegue y enjuague hasta retirar el detergente. | Personal manipulador de alimentos. |
| | Desinfección | Diariamente (después del proceso de limpieza). | Desinfectante<br>Agua<br>Guantes de caucho<br>Recipiente<br>Aspersor | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y conforme a las indicaciones de la hoja de datos de | |

| SERVICIO DE ALIMENTACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| | | | | seguridad y ficha técnica del producto<br>Sumerja los utensilios y menaje dentro de la solución desinfectante.<br>Deje la solución actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2.<br>Enjuague para remover el desinfectante<br>Deje secar al aire los utensilios y menaje. (dentro del área de preparación de alimentos).<br>Deje actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuague. | |
| Nevera y congeladores | Limpieza | Semanal | Esponjilla<br>Detergente biodegradable<br>Balde<br>Agua<br>Guantes de caucho | Desocupe y desconecte la nevera.<br>Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto<br>Retire los restos de alimentos.<br>Humedezca el interior de la nevera y restriegue con la esponjilla.<br>Deje la solución detergente actuar por cinco minutos.<br>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que | Personal manipulador de alimentos. |

| SERVICIO DE ALIMENTACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| | | | | todo el detergente se elimine. | |
| | Desinfección | Semanal (después del proceso de limpieza). | Desinfectante<br>Agua.<br>Guantes de caucho<br>Aspersor | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y según la hoja de datos de seguridad y la ficha técnica del producto.<br>Aplique el desinfectante con el aspersor.<br>Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2<br>Enjuague para remover el desinfectante.<br>Dejar secar.<br>Conecte nuevamente la nevera. | |
| Licuadora(s) | Limpieza | Diariamente cada vez que se utilice. | Paño abrasivo tipo sabra<br>Detergente biodegradable<br>Recipiente<br>Guantes de caucho | Desconecte la licuadora.<br>Para la licuadora separe las cuchillas del vaso con precaución.<br>Para el caso del termo desocupe y deje enfriar.<br>Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Humedezca y restriegue con precaución con el paño abrasivo tipo sabra. | Personal manipulador de alimentos. |

| SERVICIO DE ALIMENTACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| | | | | Para el termo use escobilla en forma cilíndrica de color claro.<br>Deje la solución detergente actuar por dos minutos.<br>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. | |
| | Desinfección | Diariamente cada vez que se utilice. (después del proceso de limpieza). | Desinfectante<br>Agua.<br>Guantes de caucho del color (escribir el color)<br>Aspersor. | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Aplique el desinfectante con el aspersor.<br>Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2.<br>Enjuague para eliminar el desinfectante.<br>Dejar secar. | |
| Estufa | Limpieza | Diariamente cada vez que se utilice. | Paño abrasivo tipo sabra.<br>Cepillo<br>Detergente biodegradable<br>Balde<br>Guantes de caucho<br>Agua<br>Desengrasante | Cierre las llaves de conexión al gas.<br>Retire todas las piezas del equipo<br>Retire con un paño los restos de alimentos.<br>Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. | Personal manipulador de alimentos. |

| SERVICIO DE ALIMENTACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| | | | | Humedezca y restriegue con la esponjilla.<br>Deje la solución detergente actuar por cinco minutos.<br>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.<br>En caso de que se requiera desengrasante aplicar según indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica, para lograr una limpieza de la suciedad y grasas difíciles de remover con un detergente biodegradable. | |
| | Desinfección | Diariamente cada vez que se utilice.<br>(Después del proceso de limpieza). | Desinfectante<br>Agua.<br>Guantes de caucho<br>Aspersor. | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Aplique el desinfectante con el aspersor.<br>Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2<br>Enjuague para eliminar el desinfectante.<br>Deje secar. | |

| SERVICIO DE ALIMENTACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| Canastillas | Limpieza | Semanalmente | Cepillo<br>Detergente biodegradable<br>Agua<br>Balde<br>Guantes de caucho | Humedezca las canastillas con agua.<br>Prepare la solución detergente.<br>Adicione a las canastillas la solución jabonosa, cepillando vigorosamente.<br>Deje actuar por dos minutos y enjuague hasta retirar el detergente. | Personal manipulador de alimentos. |
| | Desinfección | Semanalmente (después del proceso de limpieza). | Desinfectante.<br>Agua<br>Aspersor.<br>Guantes de caucho. | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Atomizar todas las superficies.<br>Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar.<br>Dejar secar. | |
| Abarrotes | Limpieza | Al momento de almacenar o cada vez que sea necesario | Agua.<br>Balde.<br>Guantes de caucho.<br><br>Toalla de tela de color claro | Humedecer la toalla y pasarla sobre el empaque primario del producto, de manera que se eliminen residuos o polvo que pudieran contener. | Personal manipulador de alimentos. |
| Huevos | Limpieza | Al momento de la preparación | Agua potable,<br>Guantes de caucho | Los huevos deben lavarse uno a uno con agua potable. | Personal manipulador de alimentos. |

| SERVICIO DE ALIMENTACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| Bolsas de Leche, Empaques de Lácteos, | Limpieza | Momento de su uso. | Agua, Guantes de caucho. | Las bolsas de leche, deben lavarse con agua potable.<br>Para las latas retire la etiqueta antes de lavar con agua potable. | Personal manipulador de alimentos. |
| | Desinfección | Momento de su uso. (Después del proceso de limpieza). | Agua, Desinfectante, Guantes de caucho<br>Balde. | Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Sumergir estos productos en la solución desinfectante.<br>Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable. | |
| Empaque de Carnes | Limpieza | Momento de su uso | Agua, Guantes de caucho<br>Balde. | Los empaques de carnes deben lavarse con agua potable. | Personal manipulador de alimentos. |
| Frutas y/o verduras | Limpieza | Diariamente | Recipiente<br>Guantes de caucho. | Lávelas con abundante agua hasta retirar toda la tierra, polvo o sustancia extraña adherida a la piel.<br>Las frutas blandas (enlistadas en la tabla No. 2.) deben ser lavadas cuidadosamente para no destruir la fruta. | |
| | Desinfección | Diariamente (después del proceso de limpieza). | Recipiente<br>Desinfectante<br>Agua. | Preparar la solución desinfectante con la ayuda del medidor y de acuerdo a la hoja | |

| SERVICIO DE ALIMENTACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| | | | Guantes de caucho | de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Sumergir en solución desinfectante y dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No. 2.<br>Enjuagar con abundante agua hasta retirar todo residuo de desinfectante.<br>Realizar el proceso de forma cuidadosa con las frutas blandas. | |
| Canecas Servicio de alimentación | Limpieza | Diaria | Detergente<br>Agua<br>Cepillo<br>Guantes de caucho<br>Balde | Preparar la solución jabonosa de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Utilizar cepillo para limpiar con la solución restregando vigorosamente.<br>Dejar actuar y enjuagar con agua potable. | Personal manipulador de alimentos. |
| | Desinfección | Diaria (después del proceso de limpieza). | Desinfectante<br>Guantes de caucho<br>Balde | Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Aplicar directamente de la solución desinfectante<br>Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable. | |

| SERVICIO DE ALIMENTACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| | | | | Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio de alimentación, para su utilización al día siguiente. | |
| Implementos de Aseo | Limpieza | Diariamente | Detergente biodegradable<br>Agua<br>Guantes de caucho del color (escribir el color)<br>Balde | Preparar la solución jabonosa.<br>Aplicar al elemento de aseo la solución jabonosa de manera uniforme<br>Enjuagar con abundante agua | Personal manipulador de alimentos.<br>personal servicios generales. |
| | Desinfección | Diariamente (después del proceso de limpieza). | Desinfectante<br>Guantes de caucho<br>Balde | Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Aplicar directamente la solución desinfectante<br>Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2<br>Enjuagar con agua potable. | |
| Cepilleros y protector del cepillo de dientes | Limpieza | Semanalmente | Detergente biodegradable<br>Agua<br>Guantes de caucho<br>Recipiente | Preparar la solución jabonosa.<br>Aplicar la solución jabonosa de manera uniforme<br>Estregar con un cepillo toda el área del cepillero y del protector del cepillo de dientes. | Personal de servicios generales |

| SERVICIO DE ALIMENTACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| | | | | Enjuagar con abundante agua potable | |
| | Desinfección | Semanalmente (después del proceso de limpieza). | Desinfectante<br>Guantes de caucho<br>Balde<br>Aspersor | Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Disponer la solución desinfectante en un recipiente.<br>Sumergir los protectores de cepillos de dientes en la solución.<br>Para los cepilleros aplicar la solución con aspersor.<br>Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2<br>Enjuagar con agua potable. | |
| Ambiente de las áreas en general | Desinfección | Diariamente | Desinfectante<br>Agua<br>Guantes de caucho<br>Aspersor | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa.<br>Aplique por medio de aspersión la solución desinfectante al ambiente (conforme a la recomendación de acuerdo a la ficha técnica, de tal forma que todas las áreas queden desinfectadas.<br>Este procedimiento no debe realizarse cuando estén presentes los participantes de los servicios sociales. | Servicio de alimentación: Personal manipulador de alimentos.<br>Todas las demás áreas: personal de servicios generales. |

| SERVICIO DE ALIMENTACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| Mesas y sillas. | Limpieza | Diariamente | Cepillo<br>Detergente biodegradable<br>Balde<br>Agua<br>Guantes de caucho<br>Aspersor | Humedezca las mesas y sillas con un aspersor.<br>Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica.<br>Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue las mesas y sillas, eliminando toda la suciedad adherida posible.<br>Deje la solución detergente actuar por dos minutos.<br>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. | Personal de servicios generales. |
| | Desinfección | Diariamente (después del proceso de limpieza). | Cepillo<br>Desinfectante<br>Agua.<br>Guantes de caucho<br>Aspersor | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y según la ficha técnica del producto<br>Aplique esta solución en las mesas y sillas con el aspersor hasta saturar las superficies.<br>Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2<br>Enjuague para eliminar el desinfectante. | |

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

| CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| | | | | Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo de 3 a 5 minutos.<br>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva. | |
| | Desinfección | Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario. (Después del proceso de limpieza). | Balde<br>Cepillo<br>Desinfectante<br>Agua.<br>Guantes de caucho del color establecido.<br>Aspersor | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Aplicar con el aspersor en todas las superficies o aplicar de manera directa.<br>Dejar actuar el desinfectante el tiempo estipulado en la tabla No 2 y enjuagar. | |
| Canecas | Limpieza | Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario | Detergente<br>Agua<br>Cepillo<br>Guantes de caucho | Preparar la solución jabonosa de acuerdo con la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Utilizar cepillo para lavar con la solución restregando vigorosamente.<br>Enjuagar con agua potable. | Personal de servicios generales.<br>Personal manipulador del servicio de alimentación. |

| CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| | Desinfección | Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario (después del proceso de limpieza). | Desinfectante<br>Guantes de caucho.<br>Balde | Prepare la solución desinfectante, y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Aplicar directamente de la solución desinfectante<br>Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable. | |

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

| BAÑOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Atomizar para humedecer con el desinfectante todas las superficies,<br>Dejar actuar el desinfectante y enjuagar. | |
| Canecas de pedal | Limpieza | 2 veces en la semana | Detergente biodegradable (ver ficha técnica No 1)<br>Agua, Escoba, Cepillo,<br>Guantes de caucho del color establecido,<br>Balde | De acuerdo con la ruta de recolección interna es obligación cambiar la bolsa en cada proceso (Prohibido despapelar)<br>Preparar la solución detergente según ficha técnica<br>Restregar y enjuagar para retirar los residuos adheridos.<br>Aplicar la solución detergente, restregar y enjuagar hasta retirar el detergente. | Personal de servicios generales. |
| | Desinfección | 2 veces en la semana (después del proceso de limpieza). | Desinfectante (ver ficha técnica No 2).<br>Agua.<br>Aspersor.<br>Guantes de caucho del color establecido | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br><br>Aplique esta solución en toda la superficie con el aspersor hasta saturarla.<br>Dejar actuar el desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2<br>Enjuague con suficiente agua potable. | |
| Paredes, techos, ventanas y puertas. | Limpieza | Mensualmente | Balde, escoba-cepillo,<br>Detergente<br>Agua, gafas de seguridad,<br>Guantes de caucho del color establecido | Humedezca las superficies a limpiar; preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica.<br>Esparcir la solución detergente con un cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para | Personal de servicios generales. |

| BAÑOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | este uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (entre 3 y 5 minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva de la superficie. | |
| | Desinfección | Mensualmente (después del proceso de limpieza). | Balde, escoba-cepillo, Desinfectante Agua, Gafas de seguridad, Guantes de caucho del color establecido, Aspersor | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido. Enjuague para eliminar el desinfectante. | |
| Lava colas, vasenilla, mesones de cambio de pañal. | Limpieza | Diaria y cuando el servicio lo requiera | Balde Toallas desechables Cepillo Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del color establecido | Limpie cualquier tipo de residuo visible con toalla desechable y deposítelo en la caneca. Humedezca el área de trabajo. Preparar la solución detergente. Aplicar la solución de detergente con la ayuda del cepillo restregando vigorosamente y dejar actuar por 3 a 5 minutos. Lavar y enjuagar con agua. | Personal de servicios generales. |
| | Desinfección | Diaria y cuando el servicio lo requiera | Balde Desinfectante Aspersor Agua | Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la jeringa y según la hoja de datos de seguridad | |

| BAÑOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (después del proceso de limpieza). | Guantes de caucho del color establecido | y ficha técnica del producto.<br>Aplicar de forma directa con la ayuda del aspersor sobre toda el área.<br>Dejar actuar la solución desinfectante.<br>Enjuagar con abundante agua.<br>Se debe realizar desinfección después de cada proceso de lavado, cuando se requiera o cuando se termine la actividad, debido al riesgo de proliferación de bacterias o virus. | |

## FICHA TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS

A continuación, se anexan las fichas técnicas de los productos químicos usados en el Centro de Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris, las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto. Se deben anexar o elaborar las fichas técnicas de "TODOS" los productos químicos que se usan en el CDI, teniendo en cuenta lo siguiente: (las frases que se encuentran subrayadas deben ser borradas una vez se elaboren o anexen las fichas técnicas)

**HIPOCLORITO**

| | DESCRIPCIÓN |
|---|---|
| NOMBRE DEL PRODUCTO | Hipoclorito aro |
| DESCRIPCIÓN FÍSICA | liquido |
| CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS | Hipoclorito de sodio 5.25% y secuestrante con fragancia |
| FORMA DE USO | Agregue ¼ taza por cargar en lavadora o un 1/2 taza de blanqueador a un galón de agua aplique sobre la superficie deje actuar unos minutos y enjuague |
| EMPAQUE, PRESENTACIÓN | Plástico consistencia líquida por 20litros |
| DOSIFICACIÓN | 1/2 taza de blanqueador a un galón de agua |
| VIDA UTIL | No aplica |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | Mantenga envasado, tapado en un lugar fresco y evite exposición al sol |
| PRECAUCIONES Y TOXICIDAD | Mantener fuera del alcance de los niños, mascotas, no ingerir ni almacenar junto con alimentos, evite el contacto con los ojos, en caso |

| | |
|---|---|
| | de contacto con los ojos lavar con abundante agua por quince minutos. Si se ingiere por accidente no inducir el vómito, beber agua si la persona está consciente y consultar inmediatamente al médico. |

**DETERGENTE**

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

**JABON EN POLVO**

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

**POLVO LIMPIADOR**

| JABÓN EN POLVO | DESCRIPCIÓN |
|---|---|

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

**Normas para el manejo del hipoclorito de sodio como desinfectante**

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

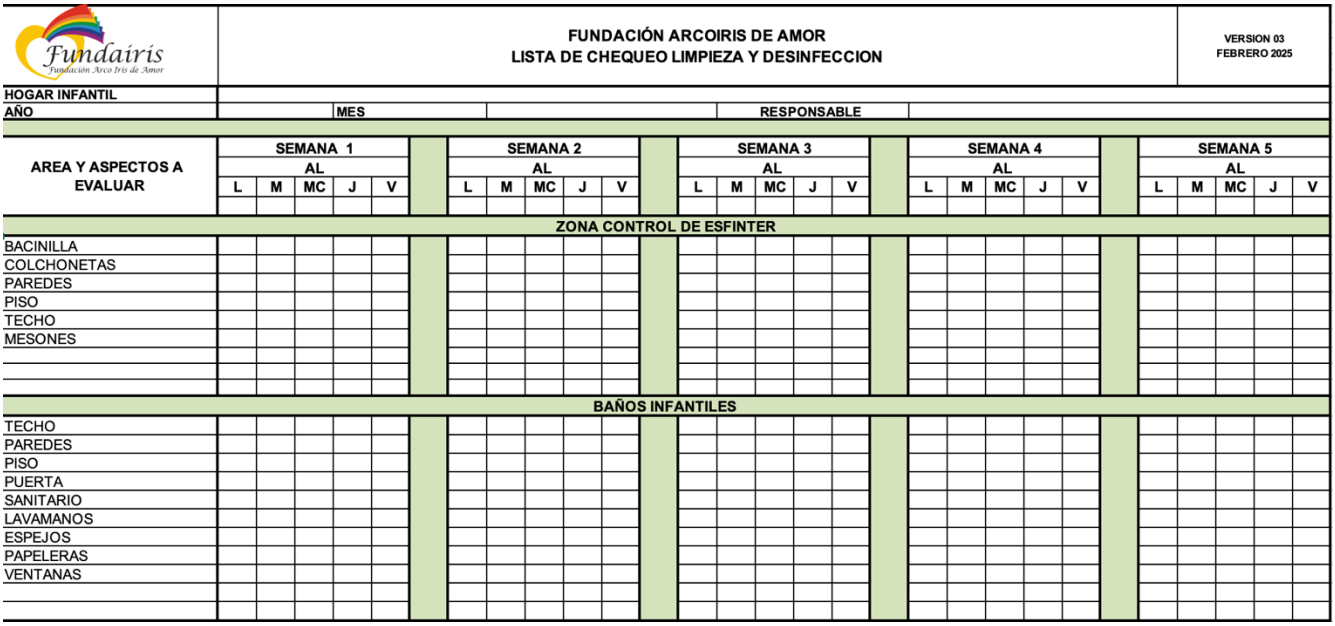
Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes:

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

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

| *** | Cantidad de agua | Cantidad de desinfectante (5.25%) | Tiempo de acción | Forma de Aplicación |
|---|---|---|---|---|
| Alimentos (frutas y verduras) | 1 litro | 1 ml | 5 min | Inmersión - Aspersión |
| Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados. | 1 litro | 1 ml | 2 min | Inmersión |
| Empaques de lácteos. | 1 litro | 1 ml | 2 min | Aspersión |
| Empaques de embutidos. | 1 litro | 1 ml | 5 min | Aspersión |
| Utensilios y equipos. | 1 litro | 3 ml | 8 – 10 min | Inmersión - Aspersión |
| Superficies | 1 litro | 4 ml | 10 – 15 min | Directa – Aspersión |
| Puntos ecológicos | 1 litro | 6ml | 10 – 15 min | Directa |
| Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa. | 1 litro | 8 ml | 10 – 15 min | Directa - Aspersión |
| Paredes, techos y pisos | 1 litro | 6 ml | 10 – 15 min | Directa - Aspersión |
| Puertas y ventanas | 1 litro | 3 ml | 8 – 10 min | Aspersión – Directa |
| Mallas y anjeos | 1 litro | 8 ml | 10 – 15 min | Inmersión – Aspersión |
| Baños, área lavacolas, implementos de aseo | 1 litro | 8 ml | 10 – 15 min | Directa – Aspersión |
| Uniforme (Peto de Plástico y botas) | 1 litro | 4 ml. | 10 – 15 min | Directa – Aspersión |
| Cepilleros y protectores de los cepillos | 1 litro | 4 ml. | 10 – 15 min | Inmersión |
| Ambiente | 1 litro | 3 ml. | ---- | Aspersión |
| Juguetes plásticos | 1 litro | 3 ml | 8 – 10 min. | Inmersión – Aspersión |
| Juguetes de peluche | 1 litro | 4 ml. | 10 – 15 min | Inmersión |

| *** | Cantidad de agua | Cantidad de desinfectante (5.25%) | Tiempo de acción | Forma de Aplicación |
|---|---|---|---|---|
| Colchonetas | 1 litro | 4 ml. | 10 – 15 min | Aspersión |
| Sabanas – cobijas – fundas | 1 litro | 2 ml. | 10 – 15 min | Inmersión |



| Fundairis | FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR<br>LISTA DE CHEQUEO LIMPIEZA Y DESINFECCION | VERSION 03<br>FEBRERO 2025 |
|---|---|---|

HOGAR INFANTIL

AÑO | MES | RESPONSABLE

| AREA Y ASPECTOS A EVALUAR | SEMANA 1 AL | | | | | SEMANA 2 AL | | | | | SEMANA 3 AL | | | | | SEMANA 4 AL | | | | | SEMANA 5 AL | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | MC | J | V | L | M | MC | J | V | L | M | MC | J | V | L | M | MC | J | V | L | M | MC | J | V |
| **ZONA CONTROL DE ESFINTER** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| BACINILLA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| COLCHONETAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PAREDES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PISO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TECHO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MESONES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **BAÑOS INFANTILES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TECHO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PAREDES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PISO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PUERTA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SANITARIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| LAVAMANOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ESPEJOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PAPELERAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VENTANAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

## PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

INTRODUCCIÓN

El **Programa de Control de Plagas** forma parte esencial del Plan de Saneamiento del Centro de Desarrollo Infantil *Mundo Mágico del Arcoíris*, cuyo propósito es prevenir, controlar y eliminar la presencia de plagas que puedan afectar las condiciones sanitarias del establecimiento y representar un riesgo para la salud de los niños, niñas y del personal.

En instituciones que brindan atención integral a la primera infancia, especialmente aquellas donde se preparan, manipulan o consumen alimentos, es fundamental mantener ambientes libres de plagas como insectos (moscas, cucarachas, hormigas), roedores y otros vectores que pueden contaminar alimentos, superficies, utensilios y espacios de uso común. Estas plagas pueden actuar como

portadoras de microorganismos patógenos responsables de enfermedades gastrointestinales, infecciones y otros problemas de salud.

Desde el enfoque de nutrición y salud pública, el control adecuado de plagas contribuye a garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger los insumos utilizados en la preparación de las raciones alimentarias y mantener condiciones adecuadas de higiene en todas las áreas del centro. Por ello, este programa establece medidas preventivas orientadas a evitar la proliferación de plagas mediante buenas prácticas de limpieza, manejo adecuado de residuos, almacenamiento correcto de alimentos y mantenimiento de las instalaciones.

Asimismo, el programa contempla acciones de monitoreo, control y seguimiento, así como la aplicación de métodos físicos, mecánicos y químicos cuando sea necesario, preferiblemente a través de empresas o personal especializado que cumpla con la normatividad sanitaria vigente. De igual manera, promueve la capacitación del personal del CDI en prácticas preventivas que contribuyan a mantener ambientes seguros y saludables.

De esta manera, el Programa de Control de Plagas se convierte en una herramienta fundamental para fortalecer el Plan de Saneamiento del CDI *Mundo Mágico del Arcoíris*, garantizando espacios higiénicos, seguros y adecuados para el cuidado, la alimentación y el desarrollo integral de los niños y niñas

**OBJETIVO GENERAL**

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

**ALCANCE**

Este programa se aplica a todas las zonas del Centro de Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris, para mantener bajo control los vectores de contaminación. Comprende una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones de artrópodos y roedores.

**DEFINICIONES**

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

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

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

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

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

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

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

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

## MARCO TEORICO

Las **plagas** se definen como aquellos organismos vivos que, al encontrarse en determinadas condiciones, pueden causar contaminación, deterioro de alimentos, daños en las instalaciones o transmisión de enfermedades. En entornos institucionales como los Centros de Desarrollo Infantil, las plagas más comunes incluyen roedores, insectos rastreros (cucarachas y hormigas), insectos voladores (moscas y mosquitos) y otros vectores que encuentran condiciones favorables para su reproducción en lugares donde existe disponibilidad de alimento, agua y refugio.

Desde el enfoque de **salud pública y nutrición**, el control de plagas es fundamental debido a que estos organismos pueden transportar microorganismos patógenos como bacterias, virus y parásitos, contaminando alimentos, utensilios, superficies y áreas de preparación de alimentos. Esto puede generar enfermedades transmitidas por alimentos, infecciones gastrointestinales y otros problemas de salud, especialmente en la población infantil, que presenta mayor vulnerabilidad frente a estos riesgos sanitarios.

### Tipos de Plagas Comunes en Instituciones Infantiles

En los Centros de Desarrollo Infantil es frecuente encontrar distintos tipos de plagas que pueden afectar las condiciones sanitarias del entorno. Entre las más comunes se encuentran:

**1. Roedores**
Incluyen ratas y ratones, los cuales pueden contaminar alimentos y superficies a través de su orina, heces o contacto directo. Además, pueden causar daños en infraestructuras, cables y materiales almacenados.

**2. Insectos rastreros**
Entre ellos se encuentran cucarachas y hormigas. Estos insectos se desplazan por diferentes superficies, transportando microorganismos que pueden contaminar alimentos y utensilios de cocina.

**3. Insectos voladores**
Las moscas y mosquitos son vectores importantes de enfermedades, ya que se alimentan y se posan en residuos, materia orgánica en descomposición y alimentos, facilitando la transmisión de microorganismos.

**4. Otros vectores**
En algunos casos pueden presentarse aves, arañas u otros animales que pueden generar contaminación o afectar las condiciones sanitarias del entorno.

### Factores que Favorecen la Presencia de Plagas

La aparición de plagas está generalmente asociada a condiciones ambientales que facilitan su supervivencia y reproducción. Entre los factores más relevantes se encuentran:

- Acumulación inadecuada de residuos sólidos.
- Presencia de restos de alimentos o materia orgánica.
- Deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección.
- Humedad o acumulación de agua en determinadas áreas.
- Grietas, aberturas o espacios que facilitan el ingreso de plagas.
- Almacenamiento inadecuado de alimentos.

Por esta razón, el control de plagas debe enfocarse principalmente en **acciones preventivas**, orientadas a eliminar las condiciones que favorecen su presencia.

**Métodos de Control de Plagas**

El manejo de plagas se basa en la aplicación de diferentes estrategias que buscan prevenir, controlar o eliminar su presencia dentro de las instalaciones. Entre los métodos más utilizados se encuentran:

**1. Métodos preventivos**
Consisten en acciones orientadas a evitar la presencia de plagas mediante buenas prácticas de higiene, limpieza adecuada de instalaciones, manejo correcto de residuos, almacenamiento seguro de alimentos y mantenimiento de las infraestructuras.

**2. Métodos físicos o mecánicos**
Incluyen el uso de trampas, barreras físicas, mallas en ventanas, sellado de grietas, instalación de rejillas y dispositivos que impiden el ingreso de plagas a las instalaciones.

**3. Métodos químicos**
Se refiere al uso controlado de plaguicidas o insecticidas para eliminar plagas cuando su presencia ha sido detectada. Estos productos deben ser aplicados de manera responsable y preferiblemente por personal especializado o empresas autorizadas, cumpliendo con las normas de seguridad sanitaria.

**4. Métodos integrados**
Actualmente se promueve el **Manejo Integrado de Plagas (MIP)**, el cual combina diferentes estrategias preventivas, físicas y químicas, priorizando la prevención y minimizando el uso de sustancias químicas que puedan representar riesgos para la salud.

**Recomendaciones para el Manejo Seguro del Control de Plagas**

Para garantizar la seguridad de los niños, niñas y del personal del CDI, el manejo del programa de control de plagas debe considerar las siguientes recomendaciones:

- Mantener un **adecuado programa de limpieza y desinfección** en todas las áreas del centro.
- Realizar una **correcta disposición y manejo de residuos sólidos**.
- Almacenar los alimentos en recipientes cerrados y en áreas limpias y ventiladas.
- Inspeccionar periódicamente las instalaciones para identificar posibles focos de plagas.
- Sellar grietas, orificios o espacios que puedan permitir el ingreso de roedores o insectos.

- Evitar la acumulación de agua o humedad en las instalaciones.
- Realizar **monitoreos periódicos** para detectar la presencia de plagas.
- En caso de requerirse el uso de plaguicidas, estos deben ser aplicados por **personal capacitado o empresas certificadas**, siguiendo las normas de seguridad.

## PROCEDIMIENTO OPERATIVO

Debido a que en el Centro de Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris se procesan alimentos y se trabaja con niños y niñas, antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas es necesario tomar primero medidas preventivas de saneamiento ambiental como:

**AREA COCINA:**

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

**AREA BODEGA:**

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

**CUARTO DE BASURAS:**

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

**SALONES:**

- Se deben mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuentemente.
- En las ventanas existen anjeos que protegen los salones del medio exterior.

- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- Se deben mantener limpias las áreas donde se guardan los materiales educativos, las cobijas y colchonetas.
- Se realiza limpieza y desinfección diaria de las instalaciones.

**BAÑOS:**

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

**PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD**
DEL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris

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

# REGISTRÓ DE CONTROL DE HERMETICIDAD DE LA EDIFICACION

| | | | |
|---|---|---|---|
| Fundairis Fundación Arco Iris de Amor | FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR<br>VERIFICACION DE HERMETICIDAD | | VERSION 03<br>FEBRERO DE 2025 |
| **HOGAR INFANTIL** | | **AÑO** | |
| **MES** | | **RESPONSABLE** | |
| **AREA**<br>**SERVICIO DE ALIMENTOS** | **CALIFICACIÓN** | **ACCIONES CORRECTIVAS** | **OBSERVACIONES** |
| Aberturas entre puertas y piso (exteriores) | | | |
| Aberturas entre puertas y piso (interiores) | | | |
| Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina | | | |
| Los marcos de puertas y ventanas son herméticos. | | | |
| Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros. | | | |
| Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros. | | | |
| Estado de las rejillas de los sifones de la cocina. | | | |
| ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS | | | |
| Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos. | | | |
| Los marcos de puertas y ventanas son herméticos. | | | |
| Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros. | | | |
| Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros. | | | |
| **ESPACIO DE LACTANCIA** | | | |
| Aberturas entre puertas y piso (exteriores) | | | |
| Aberturas entre puertas y piso (interiores) | | | |
| Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina | | | |
| Los marcos de puertas y ventanas son herméticos. | | | |
| Paredes y techos están libres de agujeros. | | | |
| Los techos se acoplan herméticamente con los muros. | | | |
| **SALONES** | | | |
| Aberturas entre puertas y piso (exteriores) | | | |
| Aberturas entre puertas y piso (interiores) | | | |
| Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina | | | |
| Los marcos de puertas y ventanas son herméticos. | | | |
| Paredes y techos están libres de agujeros. | | | |
| Los techos se acoplan herméticamente con los muros. | | | |
| **CALIFICACION: C: CUMPLE NC: NO CUMPLE NA: NO APLICA** | | | |

**PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS**
DEL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris

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

| PROCEDIMIENTO | FRECUENCIA | RESPONSABLE |
|---|---|---|
| 1. Obtenga el formato para el registro de la Inspección de presencia de plagas.<br>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.<br>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.<br>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.<br>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.<br>6. Diligencie el formato y sí hay evidencia de plagas informe al jefe inmediato | **SEMANALMENTE** | **PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES DE PLANTA** |

| | FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR<br>VERIFICACION PRESENCIA DE PLAGAS | | VERSION 03<br>FEBRERO DE 2025 |
|---|---|---|---|
| **HOGAR INFANTIL** | | **AÑO** | |
| **MES** | | **RESPONSABLE** | |
| **AREAS** | **PLAGA** | **ACCIONES CORRECTIVAS** | **OBSERVACIONES** |
| **SERVICIO DE ALIMENTOS** | | | |
| Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | | | |
| Debajo y en la parte de atrás de la nevera. | | | |
| Debajo de la estufa. | | | |
| En las bandejas de la estufa. | | | |
| Debajo, encima y dentro de los gabinetes | | | |
| Debajo de la estantería | | | |
| Dentro y en el contorno de la campana extractora | | | |
| Dentro y alrededor de la caneca. | | | |
| Debajo del lavaplatos | | | |
| En el techo falso de la cocina | | | |
| **ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS** | | | |
| Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | | | |
| Debajo y en los entrepaños de la estantería | | | |
| Debajo de las estibas | | | |
| Dentro de las canastillas | | | |
| **CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS** | | | |
| Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | | | |
| Dentro y alrededor de la caneca. | | | |
| **SALONES Y OFICINAS** | | | |
| Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | | | |
| Dentro y fuera de los gabinetes | | | |
| **BAÑOS** | | | |
| Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | | | |
| Cisterna e inodoro | | | |
| **BODEGA DE MATERIALES** | | | |
| Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | | | |
| Debajo y en los entrepaños de la estantería | | | |
| Dentro y alrededor de las cajas | | | |
| Alrededor de las colchonetas | | | |
| **LAVANDERÍA** | | | |
| Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | | | |
| Debajo y alrededor de la lavadora | | | |
| **Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:** | | | |
| **PLAGA: P: Presenta NP: No Presenta** | | | |

## PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES

DEL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris

| PROCEDIMIENTO | FRECUNECIA | RESPONSABLE |
|---|---|---|
| 1. Obtenga el formato para el registro del manejo adecuado de elementos en desuso y embalajes.<br>2. Para inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques debe realizar búsqueda de: cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área del jardín como: | **Semanalmente** | |

| | | |
|---|---|---|
| muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc. Y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente la acumulación inadecuada de embalajes y empaques pueden ser habitados por plagas, estos generalmente son: cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales frascos etc.<br>3. Verifique e inspeccione las zonas indicadas en el formato.<br>4. Sí evidencia elementos que no corresponde a la zona que verifica, registre el hallazgo e informe al jefe inmediato y tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques. | | **AUXILIAR ADMINISTRATIVO** |

| | **INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO Y EMBALAJES Y EMPAQUES** | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **RESPONSABLE DE LA VERIFICACION:** | | | | | | | **MES:** | |
| ASPECTO | | ELEMENTOS ENCONTRADOS | S1 | S2 | S3 | S4 | S5 | ACCION CORRECTIVA |
| **A** | **AREA COCINA** | | | | | | | |
| 1 | Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos. | | | | | | | |
| 2 | Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.) | | | | | | | |
| **B** | **AREA DE BODEGA** | | | | | | | |
| 3 | Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos. | | | | | | | |
| 4 | Revise que en la bodega no exista acumulación de | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.) | | | | | | | |
| **C** | **CUARTO DE BASURAS** | | | | | | | |
| 5 | Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos. | | | | | | | |
| 6 | Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.) | | | | | | | |
| **D** | **SALONES Y OFICINAS** | | | | | | | |
| 7 | Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos. | | | | | | | |
| 8 | Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.) | | | | | | | |
| **E** | **BAÑOS** | | | | | | | |
| 9 | Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos. | | | | | | | |
| 10 | Revise que en los baños y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.) | | | | | | | |
| **F** | **CUARTO DE MATERIAL DIDACTICO** | | | | | | | |
| 11 | Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos. | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 12 | Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.) | | | | | | | |
| **G** | **LAVANDERIA** | | | | | | | |
| 13 | Revise que en la lavandería no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos. | | | | | | | |
| 14 | Revise que en la lavandería no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.) | | | | | | | |

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

**CONTROL QUIMICO**

El control integral de plagas es netamente preventivo, el control químico se realiza solo cuando las medidas preventivas anteriormente nombradas fueron insuficientes y se ha presentado una infestacion de plagas y de forma preventiva cada 6 meses.

El Centro de Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris realiza el control químico con la empresa que designe la Entidad administradora del servicio, quienes entregan la siguiente información:

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

**plan de contingencia**

**Plan de contingencia:** conjunto de procedimientos e instrucciones alternativos a las condiciones operativas normales de la organización, de forma que se permita el funcionamiento de esta, a pesar de que algunas de sus funciones dejen de hacerlo por culpa de algún incidente o ciertas condiciones externas ajenas a la organización. El Plan de Contingencia deberá estar basado en una evaluación de riesgos que permita identificar un conjunto de medidas y acciones básicas concretas de respuesta, que se deberían tomar para afrontar de manera adecuada y efectiva, posibles incidentes, accidentes y/o estados de emergencias que pudieran ocurrir tanto en las instalaciones como fuera de ellas.
**Plaga:** Irrupción súbita y multitudinaria de insectos, animales u otros organismos de una misma especie que provoca diversos tipos de perjuicios.

**Picaduras de vectores:** los vectores son animales que transmiten patógenos, entre ellos parásitos, de una persona (o animal) infectada a otra y ocasionan enfermedades graves en el ser humano. Estas enfermedades son más frecuentes en zonas tropicales y subtropicales y en lugares con problemas de acceso al agua potable y al saneamiento.
**Prevención:** toda acción tendiente a evitar la generación de nuevos riesgos.
**Riesgo:** el daño potencial que, sobre la población y sus bienes, la infraestructura, el ambiente y la economía pública y privada, pueda causarse por la ocurrencia de amenazas de origen natural, social y tecnológico, que se extiende más allá de los espacios privados o actividades particulares de las personas y organizaciones, y que por su magnitud, velocidad y contingencia hace necesario un proceso de gestión que involucre al Estado y a la sociedad.

**CONSIDERACIONES GENERALES**

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

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

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

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

- informe de identificación de la plaga
- fecha y lugar de detección (georeferenciamiento)
- lugar de la UDS afectado

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

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

**Ejecución de la inspección:**

Consiste en un recorrido minucioso de las instalaciones de un campamento, fábrica, restaurante, cocina, almacén, etc. debiéndose empezar por la parte externa de la instalación, para conocer el entorno, es decir los alrededores; y después pasar al interior, siguiendo la ruta que sigue el ingreso de los productos que usualmente llegan, verificar el almacén y tratar de determinar los puntos o sectores críticos, donde se hallan las plagas.
En la inspección, visitar lugares como:
- Lugares cercanos a la comida
- Lugares cercanos a la fuente de agua
- Las grietas y hendiduras
- Estantes
- Mesas y sillas (debajo)
- Espacio entre la pared y marco de puertas y ventanas
- Debajo y detrás de los equipos de cocina y lavaderos
- Debajo de los jebes de las refrigeradoras, lavadoras.
- Dentro de las PC, microondas, licuadoras
- Lockers en los vestuarios de las fábricas
- Dentro y cerca de los contenedores o bolsas que almacenan basura
- Cajas de cartón y similares
- Tapas de desagüe
- Zonas de cablería

Finalmente, se debe tener una reunión muy breve, informando sobre el resultado de la inspección, quedando en enviar posteriormente, el Informe respectivo.

La inspección debe ser cualitativa y si es posible cuantitativa.

Infestación Características
Ninguna → No se encuentran insectos en pisos, paredes, maquinaria, etc.
Ligera → Ocasionalmente ingresan insectos de la calle.
Regular → Se observan insectos en una zona en particular
Densa → Se observa insectos en todos los ambientes.
Muy densa → Se observa insectos tanto dentro como fuera del local.

**monitoreo:**

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

EL monitoreo ideal debe ser:
- Que sea continuo
- Que mida el 100 % de los eventos
- Que entregue un resultado rápido
- Que sea fácil de efectuar

## PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

### INTRODUCCIÓN

El Programa de Manejo de Residuos Sólidos forma parte del Plan de Saneamiento del Centro de Desarrollo Infantil *Mundo Mágico del Arcoíris* y tiene como propósito establecer acciones y procedimientos adecuados para la clasificación, recolección, almacenamiento y disposición final de los residuos generados dentro de la UDS. Este programa busca mantener condiciones higiénico-sanitarias apropiadas que contribuyan a la protección de la salud de los niños, niñas y talento humano.

En los Centros de Desarrollo Infantil se generan diferentes tipos de residuos como restos de alimentos, residuos orgánicos, empaques, papel, cartón, plásticos y residuos sanitarios, los cuales, si no son manejados correctamente, pueden convertirse en focos de contaminación, malos olores y proliferación de plagas. Por esta razón, es fundamental implementar prácticas adecuadas de manejo de residuos que permitan prevenir riesgos sanitarios y ambientales.

Desde el enfoque de nutrición y salud pública, el manejo adecuado de los residuos sólidos contribuye a garantizar ambientes limpios y seguros, especialmente en áreas relacionadas con la **preparación,** manipulación y consumo de alimentos. Asimismo, permite evitar la contaminación de superficies, utensilios y espacios utilizados por los niños y niñas, reduciendo el riesgo de enfermedades asociadas a malas condiciones de higiene.

Este programa promueve la separación adecuada de residuos en la fuente, el uso de recipientes debidamente identificados, la recolección oportuna y la disposición final conforme a las normas ambientales y sanitarias vigentes. Igualmente, fomenta la participación y sensibilización del personal del CDI en prácticas responsables de manejo de residuos, fortaleciendo una cultura institucional orientada al cuidado del ambiente y la salud.

De esta manera, el Programa de Manejo de Residuos Sólidos se constituye en una herramienta fundamental para garantizar espacios limpios, seguros y saludables, favoreciendo el bienestar y el adecuado desarrollo de los niños y niñas que hacen parte del CDI *Mundo Mágico del Arcoíris.*

## OBJETIVO GENERAL

Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente del Centro de Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos y líquidos generados en el Centro de Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris.

- 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 Centro de Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris.

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

## ALCANCE

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante la operación y funcionamiento del Centro de Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris.

## DEFINICIONES

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

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

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

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

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

**Residuo sólido comercial:** Se entiende por residuo sólido comercial aquel que es generado en cualquier establecimiento.

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

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

## MARCO TEORICO

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

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

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

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

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

Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos

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

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

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

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

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

## PROCEDIMIENTO OPERATIVO

1. Caracterización de residuos sólidos y líquidos generados por el Centro de Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris:

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

INORGÁNICOS: Los residuos generados durante el funcionamiento del jardín son: bolsas plásticas y papel generados durante los procesos de preparación, servido y consumo, residuos de oficinas

administrativas, logística y unidades sanitarias. Se debe hacer un listado con todos los desechos orgánicos que se generan en el CDI.

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

- ✓ Dentro de las áreas del Centro de Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris, se encuentran ubicadas para el manejo de residuos sólidos. Se maneja un punto ecológico en cada piso.

- ✓ Dichas canecas 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 se colocan bolsas plásticas de colores (blanca, negra y verde) para identificar dichos residuos.

El cuarto de almacenamiento de basura se encuentra ubicado en el quinto piso del CDI.

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

**PUNTO ECOLÓGICO.**

Todo aquel que sea generador de residuos debe adoptar las condiciones para la separación en la fuente. Esta separación se realiza en Puntos Ecológicos, identificado por colores:




- **Color blanco:** Para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.
- **Color negro:** Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.
- **Color verde:** Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas etc.

**Procedimiento de Clasificación**

La clasificación de los residuos se realiza en el lugar donde se generan, separándolos de acuerdo con el tipo de residuo para facilitar su manejo y disposición final.

**Tipos de residuos generados en el CDI:**

- **Residuos orgánicos:** Restos de alimentos, cáscaras de frutas, residuos de preparación de alimentos.
- **Residuos reciclables:** Papel, cartón, envases plásticos, botellas, latas limpias.
- **Residuos no aprovechables:** Servilletas usadas, papel higiénico, empaques contaminados con alimentos.
- **Residuos líquidos (aceite usado):** Aceite proveniente de la preparación de alimentos.

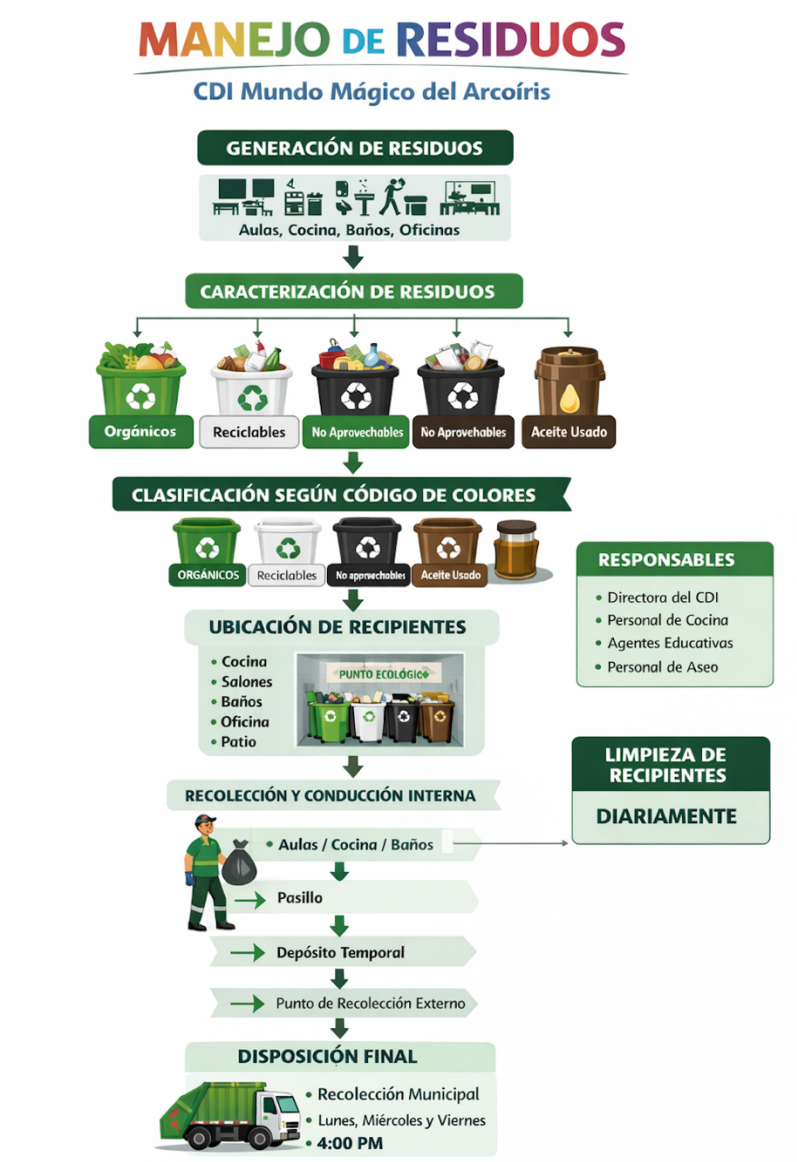
**Procedimiento:**

1. **UBICACIÓN DE RECIPIENTES**

**En cada piso de la UDS se cuenta con un punto ecológico correspondiente a las canecas y bolsas según** Resolución No. 2184 de 2019.








-Depositar los residuos en el recipiente correspondiente según su tipo.

-Evitar mezclar residuos reciclables con residuos orgánicos o no aprovechables.

-Mantener los recipientes con tapa para evitar malos olores y proliferación de plagas.

**Procedimiento de Recolección Interna**

La recolección interna consiste en recoger los residuos desde los puntos de generación hasta el lugar de almacenamiento temporal.

**Procedimiento:**

1. El personal encargado realizará la recolección de residuos diariamente, los cuales se almacenarán en el quinto piso.
2. Utilizar elementos de protección personal como guantes y tapabocas.
3. Retirar las bolsas de residuos evitando derrames o contaminación de las áreas.
4. Transportar las bolsas cerradas hacia el área del quinto piso.

**Procedimiento de Conducción y Manejo de Residuos**

La conducción de residuos debe realizarse de manera segura para evitar contaminación cruzada en las instalaciones.

**Procedimiento:**

1. Transportar los residuos utilizando recipientes o bolsas resistentes y debidamente cerradas.
2. Evitar el contacto directo con los residuos durante su manipulación.
3. No arrastrar las bolsas por el suelo para prevenir rupturas o derrames.
4. Mantener las rutas de transporte limpias y despejadas.

**Procedimiento de Almacenamiento Interno**

El almacenamiento interno corresponde al lugar donde se depositan temporalmente los residuos antes de su recolección por el servicio público de aseo.

**Procedimiento:**

1. Disponer de un área específica para el almacenamiento temporal de residuos, ventilada, limpia y alejada de las áreas de preparación y consumo de alimentos, el cual queda en el quinto piso.
2. Mantener los residuos en recipientes con tapa y bolsas resistentes.
3. Realizar limpieza y desinfección diaria del área de almacenamiento.
4. Evitar la acumulación prolongada de residuos que pueda generar malos olores o presencia de plagas.

**Procedimiento de Transporte Externo**

El transporte externo se refiere al retiro de los residuos por parte del servicio de aseo autorizado, el cual se realiza 3 veces a la semana.

**Procedimiento:**

1. Disponer los residuos en el punto de recolección, el cual esta en la parte externa del CDI.
2. Entregar los residuos en los horarios establecidos por la empresa de recolección, los cuales son a las 4 pm, los días lunes, miércoles y viernes.
3. Garantizar que las bolsas estén debidamente cerradas y clasificadas.

**Procedimiento de Disposición Final**

La disposición final consiste en el destino final que reciben los residuos después de su recolección.

**Procedimiento:**

- Los residuos **orgánicos y no aprovechables** serán entregados al servicio público de aseo para su disposición final en el relleno sanitario correspondiente.
- Los residuos **reciclables** podrán ser entregados a recicladores o programas de aprovechamiento.
- Se debe evitar la mezcla de residuos para facilitar su aprovechamiento.

**Procedimiento para el Manejo de Aceite Usado**

El aceite utilizado en la preparación de alimentos debe manejarse adecuadamente para evitar contaminación ambiental y problemas en el sistema de alcantarillado.

**Procedimiento:**

1. Una vez utilizado el aceite, dejarlo enfriar completamente.
2. Depositar el aceite usado en recipientes plásticos o envases resistentes con tapa.
3. Rotular los recipientes como **"Aceite Usado"**.
4. Almacenar el aceite en un lugar seguro y alejado de fuentes de calor o alimentos.
5. No verter aceite en lavaplatos, desagües o alcantarillado.
6. El reciente con el aceite utilizado cuando este lleno se transporta al centro comercial plaza de las Américas.

| Área donde se genera | Frecuencia de recolección | Responsable | Disposición Final |
|---|---|---|---|
| Cocina, comedor | Diario o cuando el recipiente esté lleno | Gestoras de alimentos y servicios generales | Entrega al servicio público de aseo para disposición en relleno sanitario |
| Salones, oficinas, comedor, cocina | Diario o según generación | Personal de servicios generales | Entrega a recicladores o programas de aprovechamiento |
| Baños, cocina, salones | Diario | Personal de servicios generales | Recolección por empresa de aseo y disposición en relleno sanitario |
| Cocina | Cuando se acumule una cantidad significativa | Gestoras de alimentos | Entrega a gestor autorizado de aceite usado o programa de recolección |
| Baños | Diario o varias veces al día según necesidad | Personal de servicios generales | Recolección por empresa de aseo para disposición final |

**PROCEDIMIENTO PARA LA EVACUACION DE LOS DESECHOS**
DEL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris

| PROCEDIMIENTO | FRECUNECIA | RESPONSABLE |
|---|---|---|
| 1. Obtenga el formato para el registro de evacuación de desechos.<br>2. Verifique que la basura se haya clasificado correctamente en bolsas diferentes, de acuerdo a los desechos, y asigne una valor a dicha actividad (B: bueno, R: regular, M: malo) en la casilla correspondiente del registro.<br>• Desechos orgánicos (basura proveniente de la cocina, que se descompone fácilmente, pañales etc.).<br>• Desechos inorgánicos o inertes (materiales como empaques, papel etc.).<br>• Los desechos líquidos como el aceite de cocina debe ser recogido en una botella plástica y manejado como un desecho orgánico.<br>3. Verifique el estado de higiene de las canecas distribuidas en el jardín infantil y asigne un valor a dicha actividad (B: bueno, R: regular, M: malo) en la casilla correspondiente del registro. | Se realizar los días de recolección de basura | PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES |

| | | |
|---|---|---|
| 4. Evacue la basura siempre por la misma ruta de salida y a la misma hora, máximo una hora antes que el vehículo recolector de basura llegue al lugar de recolección y escriba la hora de evacuación de basura.<br>5. Lávese y desinféctese las manos antes de continuar en otra actividad. | | |

| A | B | C | D | E | F | G |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Fundairis Fundación Arco Iris de Amor | FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR<br>RECOLECCION DE RESIDUOS | | | | | VERSION 03<br>FEBRERO 2025 |
| HOGAR INFANTIL | | | | | | |
| AÑO | | | MES | | | |
| SEMANA | FECHA | Clasificación de los desechos | Higiene de las canecas | Hora | Firma Responsable | OBSERVACIONES |
| SEMANA 1<br>DEL ___ AL ___ | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| SEMANA 2<br>DEL ___ AL ___ | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| SEMANA 3<br>DEL ___ AL ___ | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| SEMANA 4<br>DEL ___ AL ___ | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| SEMANA 5<br>DEL ___ AL ___ | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| CALIFICACION: C: CUMPLE NC: NO CUMPLE | | | | | | |

## ENTIDAD DE ASEO

La entidad pública encargada del servicio de aseo es Ciudad Limpia, quienes los días Martes, jueves y viernes en el horario de 7am a 4pm retiran los residuos sólidos del Centro de Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris los transporta para su disposición sanitaria final.

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

## PLAN DE CONTINGENCIA

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

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

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

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

## PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

### INTRODUCCIÓN

El Programa de Abastecimiento de Agua Potable forma parte del Plan de Saneamiento Básico del Centro de Desarrollo Infantil *Mundo Mágico del Arcoíris* y tiene como finalidad garantizar el suministro permanente de agua segura, apta para el consumo humano y para las diferentes actividades que se desarrollan dentro del CDI, tales como la preparación de alimentos, higiene personal, limpieza y desinfección de instalaciones.

El agua potable es un recurso esencial para la salud y el bienestar de los niños y niñas, especialmente en la primera infancia, etapa en la cual el organismo es más vulnerable a enfermedades causadas por microorganismos presentes en agua contaminada. Por esta razón, es fundamental asegurar que el agua utilizada en el CDI cumpla con las condiciones de calidad, almacenamiento y manejo establecidas por la normatividad sanitaria vigente, garantizando así la inocuidad en los procesos relacionados con la alimentación y la higiene.

Desde el enfoque de nutrición y salud pública, el acceso a agua potable contribuye significativamente a la prevención de enfermedades gastrointestinales, infecciones y otros problemas de salud que pueden afectar el adecuado crecimiento y desarrollo de los niños y niñas. Asimismo, permite mantener

condiciones óptimas de higiene en la manipulación de alimentos, el lavado de utensilios, la limpieza de superficies y el lavado frecuente de manos, prácticas fundamentales para la prevención de enfermedades.

Este programa contempla acciones orientadas al control del suministro de agua, mantenimiento y limpieza de tanques de almacenamiento, monitoreo de la calidad del agua y uso adecuado del recurso, así como la implementación de medidas preventivas que garanticen su disponibilidad y seguridad dentro de las instalaciones del CDI.

De esta manera, el Programa de Abastecimiento de Agua Potable se convierte en una herramienta esencial para fortalecer el Plan de Saneamiento Básico del CDI *Mundo Mágico del Arcoíris*, contribuyendo a la creación de entornos saludables, seguros y adecuados para la atención integral de la primera infancia.

## OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del Centro de Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris, 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 Centro de Desarrollo Infantil MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris y a los sistemas de almacenamiento de la misma.

## DEFINICIONES

**Acueducto:** sistema de abastecimiento de agua.

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

**Agua potable:** Agua sana, agradable e inocua, y reúne los requisitos organolépticos, 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.

## PROCEDIMIENTO

FUENTES DE AGUA: El agua potable que se utiliza en el CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris proviene del acueducto de Bogotá D.C.

USOS DEL AGUA: El agua que se suministra al CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris se utiliza para la producción de alimentos y para la higienización de todas las instalaciones, equipos y utensilios.

ALMACENAMIENTO DEL AGUA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.

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

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

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

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

## REGISTRO DE CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

| | FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR<br>CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE<br>REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS | VERSION 03<br>FEBRERO DE 2025 |
|---|---|---|

HOGAR INFANTIL

| ACTIVIDAD Marque con una X | | | FECHA (dd/mm/aaaa) | NOMBRE DE LA EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO | PRODUCTO QUÍMICO EMPLEADO | | EN EL CASO DEL LAVADO DE TANQUE(S) Especifique la fecha de la próxima higienización | RESPONSABLE DE LA UDS QUE REALIZA LA VERIFICACIÓNY SEGUIMIENTO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| LAVADO DE TANQUE(S) | CONTROL DE PLAGAS<br>FUMIGACIÓN Especifique tipo de plaga(s) | DESRATIZACIÓN | | | NOMBRE COMERCIAL | INGREDIENTE ACTIVO Especifique concentración empleada | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL Arcoíris

**PLAN DE CONTINGENCIA ANTE SUSPENSIÓN DEL SUMINISTRO DE AGUA POTABLE.**

Cuando hay suspensión del servicio de agua potable el jardín:

1. Utiliza la reserva de los tanques de agua.

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

**PLAN CAPACITACIÓN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**

| EJE TEMÁTICO | MES | OBJETIVO | SEGUIMIENTO | ESTRATEGIA METODOLÓGICA | EVALUACIÓN | DURACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PRACTICAS HIGUIENICAS: *Plan saneamiento | **FEBRERO** | Socializar y sensibilizar al talento humano en la adecuada aplicación del plan de saneamiento básico con el fin de mitigar efectos negativos en la salud de nuestros beneficiarios. | El seguimiento se realizará por medio de observación de las actividades de higienización y la aplicación de los procedimientos descritos en el plan de saneamiento Básico. | Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video. | Aplicación del formato de evaluación. | 1 hora |
| *BPM Resolución 2674 del 2013 | | Socializar y sensibilizar al talento humano en los procedimientos y aplicación las BPM en el servicio de alimentos. | El seguimiento se realizará por medio de observación de las actividades realizadas en el servicio de alimentos. | Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video. | Aplicación del formato de evaluación. | 1 hora |
| *Minuta patrón, ciclos de menús, estandarización de recetas | **MARZO** | Dar a conocer a los manipuladores de alimentos los principales cambios de la minuta patrón, los ciclos de menús y la importancia de la estandarización de recetas. | -Elaboración plato modelo diario de los alimentos servidos. | Elaboración del plato modelo y supervisión. | Aplicación formato de evaluación | 1 hora |
| Manejo del Kardex de | | Con el fin de realizar una adecuada | El seguimiento se realizará de forma mensual con la | Capacitación presencial uso de | Aplicación formato de evaluación | 1 hora |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| alimentos y Bienestarina | | rotación de la materia prima y uso adecuado de los Alimentos de Alto valor nutricional se garantizará un adecuado aporte nutricional en las preparaciones de los niños y las niñas. | revisión de los formatos. | presentación en PowerPoint y video. | | |
| **Proceso del servicio de alimentación** | **ABRIL** | Socializar y sensibilizar al talento humano los requisitos del personal manipulador de alimentos.. | El seguimiento se realizará por medio de observación de los procedimientos propios de compra, recepción de materia prima, el almacenamiento realizado tanto en frio como en seco, la preparación adecuado y métodos cocción, así como la preparación de alimentos crudo como jugos y ensaladas, por último, el adecuado servido y distribución. | Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video. | Aplicación del formato de evaluación | 1 hora |
| *Programa de limpieza y desinfección.<br><br>*Manejo del hipoclorito | **MAYO** | Socializar y sensibilizar al talento humano en el programa de limpieza y desinfección al igual que en los procedimientos que se aplican en la unidad operativa con especial atención al manejo | Se realizará el seguimiento mediante, la supervisión de los formatos de Ly D. Control del uso de las cantidades de hipoclorito de sodio según la tabla de dosificación. | Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video. | Evaluación practica del manejo de hipoclorito. | 1 hora |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | adecuado del hipoclorito. | | | | |
| Manejo de residuos sólidos y líquidos. | **JUNIO** | Socializar y sensibilizar al talento humano en el programa de Residuos sólidos y líquidos generados en la unidad operativa | Se realiza recorrido por los puntos ecológicos, para mostrar el adecuado manejo de los residuos sólidos dentro de la institución. | Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video. | Sopa de letras. | 1 hora |
| Prácticas higiénicas del manipulador | | Sensibilizar al personal manipulador de alimentos en las adecuadas practicas higiénicas. | Se verifica que el talento humano cumpla con los requisitos mínimos de prácticas higiénicas. | Entrega de folleto | Aplicación del formato de evaluación | 1 hora |
| Abastecimiento de agua potable | **JULIO** | Socializar y sensibilizar al talento humano en el programa de Abastecimiento de agua potable. | Seguimiento a la certificación de lavado de tanques cada seis meses. | Capacitación presencial en PowerPoint video | Crucigrama. | 1 hora |
| Lavado de manos | | Socializar y sensibilizar al talento humano en el protocolo del lavado de manos. | Se realiza por medio de la observación del lavado de manos en cada cambio de actividad | Capacitación presencial en PowerPoint video | Aplicación del formato de evaluación | 1 hora |
| Control de plagas | **AGOSTO** | Socializar y sensibilizar al talento humano en el programa control de plagas. | Verificación de los formatos de control de plagas y certificado de fumigación. | Capacitación presencial en PowerPoint video | Sopa de letras Aplicación del formato de evaluación | 1 hora |
| ETAS y manejo de temperaturas | **SEPTIEMPRE** | Socializar y sensibilizar al talento humano en la prevención de las ETAS en la unidad de servicio. | Se realiza por medio de la verificación de los formatos de temperatura y observación de los alimentos al | Video alusivo al tema. | Aplicación del formato de evaluación | 1 hora |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | momento de la preparación. | | | |
| Adecuado uso de los implementos para la preparación y servido de los alimentos. | **OCTUBRE** | Socializar y sensibilizar al talento humano en procedimientos del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en el momento de preparación, servido y distribución. | El seguimiento se realizará por medio de observación del procedimiento de preparación adecuado y métodos cocción, así como la preparación de alimentos crudo como jugos y ensaladas, por último, el adecuado servido y distribución. | Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video. | Aplicación del formato de evaluación | 1 hora |
| Prevención de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentos | **NOVIEMBRE** | Sensibilizar al personal de servicios de alimentos en la prevención de desperdicios en la unidad operativa. | Verificar la cantidad de alimentos preparados vs la asistencia día, al igual que la aceptación de la minuta. | Charla teórico-práctico | Aplicación del formato de evaluación | 1 hora |
| Contaminación de alimentos y microorganismos | **DICIEMBRE** | Dar a conocer las consecuencias de la contaminación y presencia de microrganismos en los alimentos ofrecidos en la UDS. | Verificar los conocimientos adquiridos de la temática dada. | Charla teórico-práctico | Aplicación del formato de evaluación | 1 hora |

**BIBLIOGRAFIA**

-Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). Resolución 2674 de 2013, por la cual se establecen los requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. Bogotá, Colombia.

-Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. (2019). Lineamientos técnicos para la atención integral a la primera infancia en Centros de Desarrollo Infantil (CDI). Bogotá, Colombia.

-Ministerio de Salud y Protección Social. (2007). Decreto 1575 de 2007, por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano. Bogotá, Colombia.

-Ministerio de Salud y Protección Social. (2007). Resolución 2115 de 2007, por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

- Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. (2019). Resolución 2184 de 2019, por la cual se establece el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente.

- Organización Mundial de la Salud. (2017). Guías sobre saneamiento y salud. Ginebra, Suiza.

- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2011). Buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos. Roma, Italia.

-Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos. (2015). Manual de buenas prácticas de manufactura para la industria de alimentos. Bogotá, Colombia

| MODIFICACIÓN | RESPONSABLE DE ELABORACIÓN | FECHA ACTUALIZACIÓN | FIRMA |
|---|---|---|---|
| Se realiza ajuste a todos los programas del plan de saneamiento básico | Carolina Giraldo Correa | Marzo 2026 |  |

**Nota técnica sanitaria**

El presente Plan de Saneamiento Básico se ajusta a los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013 sobre condiciones sanitarias para establecimientos que manipulan alimentos, así como a las orientaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) para servicios de atención a la primera infancia. Las actividades descritas deben ser verificadas mediante registros diarios y listas de chequeo, garantizando la trazabilidad de las acciones de limpieza, desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.