PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR.

Este plan incluye:

1. **Programa de Control de plagas**
2. **Programa de Limpieza y desinfección**
3. **Programa manejo de residuos.**
4. **Programa Agua segura.**

2026

Introducción

En el presente documento se documenta el contenido de los programas Control de plagas, limpieza y desinfección, Manejo de residuos sólidos y líquidos y programa de agua segura. Cada programa contiene una definición teórica y en detalle aquellos procesos que permitan garantizar la seguridad y minimización de riesgos físicos y biológicos en las UDS_Unidades de Servicio del programa de la Modalidad Educación Inicial en el Hogar .

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

GENERALIDADES	Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo
OBJETIVO	Establecer los mecanismos para la prevención y erradicación de las plagas en las unidades de atención donde se desarrollan los encuentros grupales, realizando un control integral con fundamento en medidas preventivas, garantizando ambientes de trabajo libres de plagas en el marco de la particularidades de los espacios destinados para esta modalidad
ALCANCE	El alcance de este programa está establecido para los espacios de las unidades de atención destinados durante las jornadas de encuentros grupales, como espacios transitorios de almacenamiento y distribución de alimentos. Debe entenderse que la operación del servicio se da en espacios comunitarios, institucionales, arrendados, cedidos o de comunidades étnicas y la implementación del programa debe obedecer a la realidad de las infraestructuras y los espacios de manipulación y/o relacionados con el proceso de suministro de alimentos son de carácter transitorio donde se busca la menor permanencia de tiempo de los alimentos e insumos alimentarios en las unidades de atención. Todas las zonas destinadas para el componente relacionado con el tema alimentario se mencionarán en este sentido como transitorias. (área transitoria de bodegaje o almacenamiento, zona transitoria para distribución de alimentos) incluyéndose por temas del programas de control de plagas como parte de la unidad los alrededores de la unidad de atención
RESPONSABLE DEL PROGRAMA	Son responsables de llevar a cabo este programa el talento humano de la unidad de atención que incluye el perfil de auxiliar en enfermería, maestras y auxiliares pedagógicas en actividades de inspección preventiva y aplicación de medidas preventivas. Su alcance incorpora además la empresa que se contrate o entidad estatal con la que se articule externamente, el control y prevención de plagas.
MONITOREO Y VERIFICACION	El monitoreo se realizará mediante inspección preventiva por parte de los equipos de trabajo asignados por el operador a la unidad de atención que ejecutarán inspecciones presenciales de plagas previo a la atención en los encuentros grupales .
DE LAS ACTIVIDADES PROPIAS PARA DAR CUMPLIMIENTO AL PROGRAMA	Construcción de cronograma de control de plagas Semanalmente y/o atendiendo la programación definida en el cronograma, se realizará por el responsable de la unidad de atención, la práctica de la verificación visual de condiciones de presunta presencia de plagas. De identificarse situaciones que advierten la presencia de plagas se procederá a establecer la ejecución de las medidas correctivas descritas en el presente documento Conforme a la normatividad vigente realizar las acciones preventivas de fumigación aplicables la forma de atención, cuyo registro de ejecución deberá reposar en la unidad de atención

ACCIONES CORRECTIVAS	En caso de existir infestación de plagas en los espacios destinados para el almacenamiento transitorio y/o distribución de alimentos, se debe realizar gestión con las entidades territoriales a fin de obtener apoyo para el control y erradicación y se determinará si es del caso dar de baja los productos que puedan estar contaminados. **OTRAS MEDIDAS DE FONDO** Cuando durante la comprobación de la aplicación del plan se detecta una desviación o una incidencia se deben aplicar las medidas correctoras. Para cada acción correctora, debe adjudicarse un responsable debidamente capacitado y con la suficiente autoridad para actuar con la máxima celeridad. Para ello, las acciones correctoras deben estar claramente especificadas, indicando qué se debe hacer y cómo se debe hacer. Algunas medidas correctoras para este plan, podrían ser: • Reasignar recursos para mejorar resultados. • Reprogramar frecuencias por demostrarse que están mal planificadas. • Establecer nuevas actividades concretas para cumplir los objetivos propuestos • Mejorar los controles durante el proceso o al final del mismo para evitar incidencias • Definir mejor las instrucciones de trabajo evitar problemas de interpretación por parte del personal. • Definir formularios de trabajo más intuitivos, fáciles de rellenar, cómodos, rápidos, con la información necesaria predeterminada • Mejorar la información y formación del personal para que se implique en su trabajo.
PLAN DE CONTINGENCIA	Realizar acciones de erradicación de plagas Realizar labores de limpieza y desinfección posterior a la erradicación de las plagas. Dar de baja productos contaminados en caso de aplicar Fortalecer las medidas preventivas inclusive limpieza y desinfección
DEFINICIONES GLOSARIO	**Plaga:** debe entenderse como plaga a una situación en la cual un animal produce daños económicos, normalmente físicos, a intereses de las personas (salud, plantas cultivadas, animales domésticos, materiales o medios naturales); de la misma forma que la enfermedad no es el virus, bacteria, etc., sino la situación en la que un organismo vivo (patógeno) ocasiona alteraciones fisiológicas en otro, normalmente con síntomas visibles o daños económicos. **Control químico:** El Control Químico de las plagas es la represión de sus poblaciones o la prevención de su desarrollo mediante el uso de substancias químicas. Los compuestos químicos que se utilizan en la protección de los cultivos reciben el nombre genérico de Pesticidas o plaguicidas. Estos compuestos, según su efectividad particular contra insectos, ácaros, ratas, caracoles, o nematodes, reciben los nombres específicos de insecticidas,

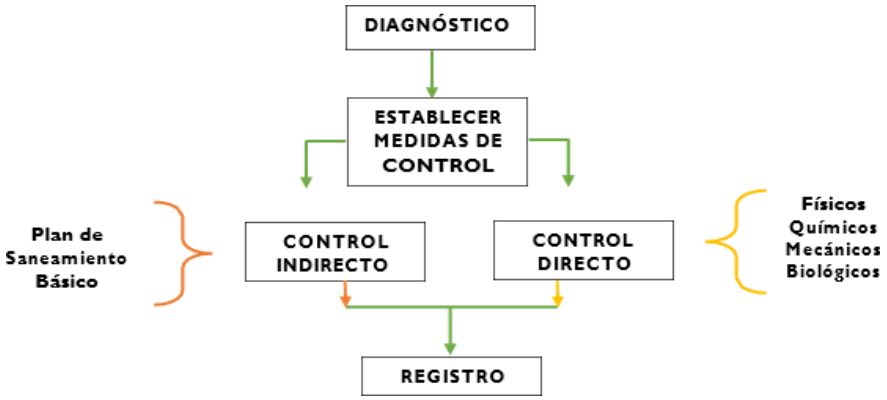
	acariciaos, raticidas o rodenticidas, caracolicidas o molusquicidas, y nematicidas respectivamente. **Erradicación:** El término erradicación refiere la extracción total o la eliminación de plano de aquello que por x motivo provoca una situación desagradable, reviste algún peligro para la comunidad, entre otras cuestiones, es decir, la erradicación es una acción que se llevará a cabo cuando un escenario como el de una enfermedad, una epidemia, entre otros, provoque serias desestabilizaciones en el sistema en cuestión. **Des infestación:** Proceso químico, físico o biológico para exterminar o eliminar artrópodos o roedores, plagas, que se encuentren en el cuerpo de la persona, animales domésticos, ropas o en el ambiente. **Infestación**: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos

MARCO TEÓRICO

ASPECTOS GENERALES DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

El programa de control de plagas, comprende la aplicación de toda una serie de medidas preventivas y de control que deberán ser utilizadas en las unidades de atención donde se atienden los encuentros grupales y demás espacios que por necesidad del servicio y/o condiciones de capacidad de almacenamiento de alimentos dadas las cualidades del espacio comunitario, étnico, institucional, arrendado, influyan en la decisión de diversificar transitoriamente los sitios de almacenamiento. Estas actividades se desempeñan de forma sistemática para evitar la presencia de animales que puedan constituir una plaga.

La estructura del programa de control de plagas está formada por:



ANÁLISIS DE LAS POSIBLES PLAGAS

El primer paso en la implantación del plan de control de plagas, es realizar un análisis de las posibles plagas que pueden desarrollarse en la unidad de atención

Detectar la presencia de animales indeseables

En las unidades de atención se debe detectar rápidamente la presencia de estos animales indeseables, para evitar a toda costa su colonización, pues, una vez que éstos alcanzan el nivel de plaga, la lucha contra ellos es más costosa y requiere la utilización de productos tóxicos.

Las plagas más comunes son roedores, insectos y aves, son capaces de contaminar e inutilizar grandes cantidades de alimentos. Por ejemplo, 20 ratas son capaces de contaminar 1.000 Kg de producto en 15 días. Además, las plagas, actúan como vectores de muchas enfermedades. Es decir, son capaces de llevar consigo agentes tales como bacterias, virus y protozoos.

Estos agentes son los responsables de diferentes enfermedades, que pueden afectar tanto a los hombres como a los animales. Algunos ejemplos son:

Los roedores: pueden transmitir salmonelosis, leptospirosis, triquinelosis, neumonía…
Los signos que indican la existencia de roedores son: Presencia de roedores, ya sea vivos o muertos. Son difícilmente detectables por sus hábitos nocturnos, pero si se observan indica una infestación grave. Ruidos. Madrigueras y nidos. Mordisqueo de materiales. Excrementos.

- Los insectos voladores: pueden transmitir meningitis, cólera, salmonelosis, tifus, hepatitis… Los signos que indican la existencia de insectos voladores son: Presencia de insectos voladores, ya sea vivos o muertos. Marcas o excrementos. Presencia de larvas.
- Los insectos rastreros: pueden transmitir salmonelosis, helmintos, virus, hongos, protozoarios…Los signos que indican la existencia de insectos rastreros son: Presencia de insectos rastreros, ya sea vivos o muertos. Excrementos y restos de marcas.
- Las aves: pueden transmitir salmonelosis, histoplasmosis, toxoplasmosis, tuberculosis, neumoencefalitis…
-

PLAGAS OBJETO DE DESINSECTACIÓN	GRADO DE INFESTACIÓN			
	NULO 0	BAJO -1	MEDIO -2	ALTO -3
Cucaracha Mosca de fruta o domésticas Zancudo Ofidio Hormiga	No se evidencian, ni reportan por parte de operarios internos o externos de excrementos, heces, huellas, consumo de cebos ni capturas.	Reporte verbal por identificación visual esporádica de heces, piel, alas u otros del insecto, por personal de la Unidad o de la empresa operadora del servicio en sitio	Reporte verbal por identificación visual frecuente de heces, piel, alas u otros del insecto, por personal de la Unidad o de la empresa operadora del servicio en sitio	Reporte verbal de Identificación visual por personal de la Unidad o de la empresa operadora del servicio en sitio de la plaga viva o muerta durante el día o la
PLAGAS OBJETO DE DESRATIZACIÓN	**GRADO DE INFESTACIÓN**			
	NULO 0	**BAJO -1**	**MEDIO -2**	**ALTO -3**
Rata Ratón	No se evidencian, ni reportan por parte de personal de la unidad excrementos, heces, huellas, consumo de cebos ni capturas.	Reporte verbal por identificación visual esporádica de heces, piel, alas u otros del insecto, por personal de la Unidad o de la empresa operadora del servicio en sitio	Reporte verbal por identificación visual frecuente de heces, piel, alas u otros del insecto, por personal de la Unidad o de la empresa operadora del servicio en sitio	Reporte verbal de identificación visual por personal de la de la plaga viva o muerta durante el día o la plaga capturada.

INVESTIGACIÓN SOBRE EL ORIGEN DE LA PLAGA Y SU DISTRIBUCIÓN Y EXTENSIÓN

Para investigar el posible origen de la plaga y las causas de su posible distribución y extensión se debe observar los alrededores y el interior del establecimiento. En concreto:

- Exteriores: se observará con mucha atención los alrededores, incidiendo especialmente en la proximidad de posibles vecinos contaminantes, ubicación de los contenedores de basura, etc. También se prestará especial atención a la limpieza de las zonas exteriores, así como a la presencia de vegetación adosada a paredes y muros.
- Interiores: se observará con todo detalle encima, debajo, delante y detrás de los equipos, máquinas, etc. Así como en los falsos techos y en los suelos técnicos. Se desmontarán los posibles lugares de refugio para las plagas como enchufes, placas, paneles, trampillas, etc. así como los lugares que puedan contener restos orgánicos que les sirvan de alimento.

No se debe olvidar inspeccionar la materia prima que llega a la unidad de atención en este caso paquetes y refrigerios, ya que puede ser una vía de entrada de plagas. Si estos llegan

desde el proveedor infestados, la plaga puede penetrar por este medio. Esta es una forma común de infestación de gorgojos, cochinillas, cucarachas, etc.

ESTUDIO DE LOS FACTORES QUE ORIGINAN O FAVORECEN LA PROLIFERACIÓN DE LAS PLAGAS

Cada especie de animal posee unas características biológicas propias, en cuanto a velocidad de multiplicación, comportamiento, duración del ciclo evolutivo, potencial de supervivencia… Sin embargo, se pueden establecer toda una serie de factores o circunstancias que posibilitan su desarrollo y proliferación, como:

- Condiciones climáticas: asociadas normalmente a la estacionalidad.
- Condiciones ambientales: humedad, presencia en algunos casos de cauces fluviales, zonas encharcadas, deficiencias estructurales en el saneamiento de las aguas residuales.
- Presencia de nutrientes: suciedad, materia orgánica abandonada, basuras, animales a quien parasitar.
- Posibilidad de establecer zonas de guarida, cobijo y anidación: en especial, en zonas que resulten de difícil acceso para el hombre.
- Ausencia de depredadores: competencia entre especies.

MEDIDAS DE CONTROL DE PLAGAS

Una vez se han identificado y analizado las especies a combatir, se debe establecer los métodos a aplicar y proponer la periodicidad más adecuada para llevarlos a término.

El control de las plagas se realiza actualmente de una manera integrada. Durante muchos años, se utilizaron los métodos químicos para el control de plagas. El uso masivo e indiscriminado de plaguicidas generó la aparición de fenómenos de resistencia. Muchas de las plagas tratadas con plaguicidas se hicieron resistentes a los mecanismos de acción de estos productos, y empezaron a dejar de ser eficientes. Estos fenómenos de resistencia y la elevada toxicidad de muchos de los productos químicos utilizados generaron la aparición del concepto de lucha o manejo integrado de plagas.

La lucha integrada contra las plagas, según expone Rivera Guzmán, es un concepto globalizado e incluye el conjunto de actividades dirigidas a controlar las poblaciones animales nocivas de forma selectiva y específica, limitando, al mismo tiempo, el impacto sobre la salud, el coste económico y el deterioro medioambiental. El manejo integrado de plagas se centra, en primer lugar, en la aplicación de métodos preventivos o pasivos: medidas de higienización y barreras físicas que eviten la entrada de las plagas en la industria.

MEDIDAS DE HIGIENIZACIÓN

Las medidas de higienización del medio, junto con el control de las estructuras, constituyen el primer escalón para el control integrado de plagas.

La limpieza y desinfección de las instalaciones tiene como finalidad evitar la formación de un medio propicio que pueda conducir a la aparición de las plagas.

Para ello, deberán adoptarse un conjunto de buenas prácticas de higiene, tanto en el interior de las unidades de atención como en los alrededores y accesos a los mismos. Los requisitos

mínimos de limpieza y saneamiento establecidos y que se describen de manera más específica en el programa de limpieza y desinfección de este documento son:

- Los alrededores de las instalaciones se mantendrán limpios y libres de cualquier material que pudiera constituir un foco de multiplicación de plagas. Para ello, se deberá eliminar la materia orgánica y vegetal de la industria y sus alrededores, así como descartar cualquier foco de agua encharcada y excesos de humedad.
- El interior de las instalaciones se mantendrá tan limpio como sea posible, especialmente en las zonas en las que se manipulen o almacenen alimentos para el caso de las unidades de servicio de manera transitoria.
- Se limpiarán los restos de comida en superficies o áreas de forma frecuente.
- Se evitarán las humedades, goteras, condensaciones, charcos de agua y almacenamiento de agua sin protección.
- Se vigilarán los falsos techos y otros rincones sin luz, incidiendo en los sitios donde haya calor.
- Se llevará un control del correcto almacenamiento de los alimentos (envases, materiales, rotación rápida y/o inmediata etc.)
- La eliminación de residuos y basuras se realizará cada vez que se genere encuentro grupal en la unidad de atención, manteniendo tapados los recipientes que las contengan y conservándolos en unas buenas condiciones higiénicas. Estas actividades quedarán recogidas en los registros del programa de manejo de residuos sólidos de este documento.

MÉTODOS MECÁNICOS

Entre los métodos mecánicos se encuentran dos grandes grupos:

LAS BARRERAS FÍSICAS QUE SON MÉTODOS PASIVOS O DE CONTROL INDIRECTO.

Las principales barreras de protección destinadas a evitar la entrada de plagas en las instalaciones son:

- Cedazos y mosquiteras: se colocarán en las ventanas o puertas que lo requieran.
- Puertas: Cierre en caso que aplique dadas las condiciones del espacio que evite que puedan quedar abiertas.
- Bandas de hule: se colocarán en puertas para cerrar los espacios que pudieran quedar entre el marco y la puerta y entre el suelo y la puerta especialmente para el caso de las unidades de atenicón para puertas de espacios transitorios de almacenamiento de paquetes y/o refrigerios
- Cierre de espacios: para evitar que los espacios entre las ondulaciones de las láminas del techo y las bóvedas puedan ser zonas de entrada y de anidación de aves, como los murciélagos.

LAS TÉCNICAS MECÁNICAS QUE SON MÉTODOS DE CONTROL DIRECTO O ACTIVOS.

Las técnicas mecánicas son útiles para pequeñas infestaciones. Entre las técnicas mecánicas más frecuentemente utilizadas se encuentran:

Cepos: utilizados en las plagas de roedores. Pueden ser de muelle, de acero, de jaula o de caja. Para su buen funcionamiento, los cepos deben ser mantenidos en buen estado, además de ser revisados periódicamente y aplica en las unidades de atención cuando el diagnostico

demuestra zonas de riesgo o presencia de plagas que así lo requieren. Su uso podrá ser excepcional. En cualquier caso, es responsabilidad

Trampas adhesivas: utilizadas en las plagas de insectos: Son cintas o tablas engomadas de 1 metro de largo por 2 cm de ancho, que se colocan cerca de los puntos de entrada. Al no tener parrilla eléctrica son silenciosas, discretas e higiénicas, y capturan insectos de todos los tamaños, incluso los más pequeños. Además, en las cintas adhesivas, los insectos quedan sujetos, y pegados, y no existe el riesgo de que resulten fragmentados y expulsados del aparato y caigan sobre el alimento, por lo que pueden ser utilizado en áreas de elaboración y almacenaje de alimentos.

MÉTODOS FÍSICOS

Los métodos físicos que se pueden utilizar para el control de plagas son los siguientes:

- Temperatura: la aplicación de temperaturas elevadas, entre 60 -70º C, permite la desinsectación de objetos o superficies. Por otra parte, las bajas temperaturas producen la interrupción de la actividad de los organismos, pudiendo, en un tiempo suficiente, llegar a producirles la muerte.
- Corrientes eléctricas, asociadas a la atracción de luz ultravioleta: Electrocutadores de insectos (UV): utilizados en las plagas de insectos. La luz ultravioleta de estos dispositivos atrae gran cantidad de insectos. Deberán ser colocados cerca de ventanas o puertas de acceso, pero vigilando que no sean visibles desde el exterior, ya que atraería a los insectos que están fuera de las instalaciones.
- Aturdidores de insectos: combinan las lámparas de luz ultravioleta con la trampa adhesiva. Deben colocarse a dos metros de las áreas de trabajo.
- Sistemas electrificados contra aves: son dispositivos muy eficaces, ya que provocan descargas eléctricas cuando el ave se posa en ellos. Funcionan contra casi cualquier tipo de ave, y lo hacen produciendo una descarga eléctrica, cuando tocan los cables conductores, de bajo amperaje, pero alto voltaje. Su objetivo no es producir un daño permanente en las aves, sino ahuyentarlas.

Es necesario señalizar los lugares donde se coloca el sistema eléctrico, para advertir de su presencia a cualquier persona que pudiera entrar en contacto con él.

- Ultrasonidos y microondas: se usan para ahuyentar insectos y roedores.
- Aspiración: se trata de un método eficaz para la eliminación de ácaros.

Estos métodos son poco aplicables a las condiciones de las unidades de atención, pero se valida difundirlos para ser considerados en casos excepcionales dentro de las medidas de contingencia

MÉTODOS QUÍMICOS

Los métodos químicos consisten en la utilización de sustancias químicas sintéticas, conocidas como plaguicidas, sobre poblaciones de plagas para causarles una alta mortalidad o reducción. Aunque se trata de métodos muy útiles en la lucha contra las plagas, su utilización está actualmente muy cuestionada por los problemas de salud pública y ambientales.

Deberán ser utilizados de forma selectiva y en las dosis adecuadas. Durante su aplicación deberán utilizarse equipos adecuados que dirijan los plaguicidas al sitio donde está la plaga,

y evitar así contaminación fuera del área afectada. Nunca podrán ser aplicados durante la ejecución de las sesiones grupales y previo a la atención de los beneficiarios en la unidad de atención

La aplicación de plaguicidas deberá ser realizada por personal especializado, que puede ser de una empresa externa especializada. Los tratamientos realizados deben quedar registrados. Además, el plan de control de plagas deberá incluir las fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados.

MÉTODOS BIOLÓGICOS

Los métodos biológicos para el control de plagas se basan en la introducción y el establecimiento de enemigos naturales, como parásitos, depredadores patógenos…, de forma intencionada en áreas donde no existen, con el fin de mantener la densidad de la población de una plaga a niveles menos abundante, para que no causen ningún daño.

PRINCIPALES MÉTODOS BIOLÓGICOS

Existen números enemigos naturales que son utilizados habitualmente en la industria alimentaria para el control biológico de plagas.

Entre estos se encuentran:

- Depredadores y parásitos: a base de insectos, virus, hongos o bacterias que atacan a un organismo concreto.
- Toxinas de organismos: que desempeñan una función de bioinsecticida, como por ejemplo el bacillus thuringensis (Bth). Esta bacteria es un bacilo grampositivo que produce, durante la esporulación, un cristal de proteína toxico para insectos plaga, conocido como delta-endotoxina. Es muy utilizada en las plagas de mosquitos. *f*
- Insecticidas bioracionales: son sustancia que derivan de microorganismos, plantas o minerales. También pueden ser sustancias sintéticas similares o idénticas a otras que se encuentran en la naturaleza. Presenta muy baja toxicidad para humanos y otros vertebrados; se descomponen a las pocas horas después de ser aplicados, son específicos para las plagas que se desean controlar. Existen numerosas sustancias que actúan como insecticidas bioracionales. En función de su mecanismo de acción podemos distinguir dos grupos principales:
- Las feromonas (pheromones): sustancias químicas emitidas por los insectos que provocan una respuesta en otros individuos de la misma especie como, por ejemplo, de atracción sexual, de alarma o de comportamiento.
- Reguladores del crecimiento de los insectos: compuestos sintéticos similares a la hormona juvenil que controla la muda del exoesqueleto en los artrópodos. Cuando los insectos entran en contacto con superficies con ellos tratadas, su crecimiento es anormal y difícilmente llegan a la edad adulta.

LA APLICABILIDAD DE LAS CONDICIONES EXPUESTAS EN EL SUSTENTO TEÓRICO SE ENCUENTRAN CONDICIONADAS A LAS CUALIDADES DE LAS INFRAESTRUCTURAS QUE POR MANUAL OPERATIVO PUEDEN SER DESTINADOS A LA OPERACIÓN DE LA MODALIDAD. ENTENDIÉNDOSE ESTAS COMO DE CARÁCTER EXCEPCIONAL EN TANTO SU VOCACIÓN DE CONSTRUCCIÓN NO INCLUYÓ ESTE TIPO DE OPERACIONES

REGISTROS Y CONTROLES	• Registro de controlquímico de plagas ENTREGADO POR LA EMPRESA • Registro monitoreo Control de Plagas.

	• Cronograma Control de Plagas **DOCUMENTOS ASOCIADOS OPCIONALES** • Diagnóstico de plagas encontradas en las unidades de servicio de aplicar • Fichas técnicas de plaguicidas

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

GENERALIDADES	La **limpieza** es el proceso de remover y eliminar la suciedad y los gérmenes de superficies u objetos, utilizando jabón (o detergente) y agua. La **desinfección**, en cambio, elimina de forma específica las bacterias y virus de superficies u objetos mediante el uso de productos químicos. **Aplicabilidad:** El presente programa será aplicado en las áreas, superficies y ambientes donde tengan contacto los alimentos (refrigerios industrializados y paquetes alimentarios) , donde se presten los servicios a través de encuentros educativos grupales, a los enceres y materiales didácticos empleados para la prestación del servicio y al personal que dentro del desempeño de su rol funge como manipulador de alimentos
OBJETIVO	Establecer los lineamientos para estructurar un programa de limpieza y desinfección en las unidades de atención donde se desarrollan las sesiones educativas grupales de la Modalidad Educación Inicial en el Hogar, con el fin de desarrollar el componente del Plan de Saneamiento, el cual permite disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos y los riesgos derivados
ALCANCE	Aplica a todas las áreas de desarrollo de sesiones educativas grupales, enceres, material didáctico y espacios de almacenamiento transitorio de paquetes alimentarios, así como de distribución de refrigerios del días de atención, incluye también al personal que funge dentro de sus funciones como manipulador (agentes y auxiliar que distribuye el refrigerio industrializado y paquetes) y visitantes que ingresen a los espacios de atención en momentos de distribución de paquetes o refrigerios.
RESPONSABLE DEL PROGRAMA	Son responsables de llevar a cabo este programa el talento humano de la unidad de atención que incluye el perfil de auxiliar en enfermería, maestras y auxiliares pedagógicas en actividades de inspección preventiva y aplicación de medidas preventivas. DADAS LAS CUALIDADES DEL SERVICIO son responsables de llevar a cabo este procedimiento personal que funge dentro de sus funciones y roles como manipulador (agentes y auxiliar que distribuye el refrigerio industrializado y paquetes) y profesionales de apoyo en salud y nutrición (auxiliares en enfermería)
MONITOREO Y VERIFICACION	La verificación de la limpieza y desinfección se realizara por parte del profesional responsable de la unidad de atención y el responsable del componente de Salud y Nutrición
DE LAS ACTIVIDADES PROPIAS PARA DAR CUMPLIMIENTO AL PROGRAMA	Acciones de limpieza y desinfección aplicables a las condiciones del servicio e infraestructuras destinadas para la ejecución de sesiones grupales y definidas en el procedimiento de limpieza y desinfección. Así mismo aplica a los elementos y materiales didácticos colchonetas y demás elementos empleados para la garantía de la ejecución de las estrategias metodológicas y pedagógicas. Aplica así mismo a la dotación como sillas mesas elementos de medición antropométrica y demás requeridos de manera transversal para la operación del servicio **ESPECIFICACIÓN DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y**

	DESINFECCIÓN DE LA ZONA DE ALMACENAMIENTO TRANSITORIO, DISTRIBUCION Y CON LOS ELMENTOS DE LENCERIA Y MATERIAL DIDACTICO • El procedimiento de limpieza de superficies se realizará diariamente en mesones y pisos y demás superficies una vez por semana. • Mantener ordenada el área de almacenamiento transitorio • Realizar una adecuada preparación de los desinfectantes y rotación de los mismos. • Se llevarán a cabo los procedimientos definidos y se llevarán los registros correspondientes, con el fin de realizar una adecuada limpieza y desinfección de la zona de producción según especificaciones. • El procedimiento de limpieza de elementos de lencería y materiales didácticos de llevará a cabo de manera semanal **ESPACIOS EMPLEADOS COMO ZONAS DE LAVADO** Los espacios de la Unidad de servicio empleados para zonas de lavado son muy importantes; y se deben seguir las siguientes normas para evitar que una vez limpias y desinfectadas, las manos se contamine: 1. Al colocar las manos debajo del grifo, evite en lo posible tocar las llaves; y si lo hace, enjuáguelas antes y después de lavarse las manos, para que no se re contamine; o bien, cierra la llave con el papel con el que se secó las manos. 2. Debe usar idealmente jabón líquido antibacteriano, ya que en los jabones de pastilla se acumulan residuos de tierra, contaminantes y microbios. 3. Séquese bien con toallas de papel desechables o aire; no lo haga con la ropa ni con trapos. Avisar al coordinador del servicio si hace falta jabón, papel o toallas desechables N**ORMAS PARA LA PERMANENCIA EN LOS ESPACIOS DE LA UNIDAD DE ATENCION DIPUESTOS PARA LA UBICACIÓN TRANSITORIA DE ALIMENTOS PARA SU DISTRIBUCION EN LAS SESIONES GRUPALES Y DURANTE LA RECEPCION PARA Y/O DISTRIBUCION DEPAQUETES ALIMENTARIOS** • Ninguna persona ajena al rol de manipulación o distribución de refrigerios y/o paquetes debe permanecer en el sitio de distribución por un tiempo superior al que toma la recepción del paquete o del refrigerio. • Toda persona que funja en acciones de manipulación debe utilizar los siguientes elementos, gorro, tapa bocas, zapatos cerrados. Todo debidamente limpio. • Previo al inicio del proceso de distribución de refrigerios y/o Paquetes, lave las manos adecuadamente, según el procedimiento establecido. • Durante el tiempo que permanezca en el espacio transitorio de

manejo de alimentos, debe usar correctamente el gorro y el tapabocas.

- En los momentos de distribución de alimentos se recomienda no portar ningún tipo de joyas, ya sean relojes, pulseras, anillos, aretes, entre otras.
- Las auxiliares del servicio no deben tener maquillaje.

INSUMOS REQUERIDOS

DETERGENTES

Los detergentes deben tener capacidad humectante y poder para eliminar la suciedad de las superficies, así como mantener los residuos en suspensión. Asimismo, deben tener buenas propiedades deenjuague, que se eliminen fácilmente del equipo los residuos de suciedad y detergente.

El objeto de aplicar la solución detergente es el de desprender la capa de suciedad y microorganismos y mantenerlos en suspensión. Y el objeto del enjuague es el de eliminar la suciedad desprendida y los residuos de detergentes.

Las propiedades generales de un agente limpiador, son:

1. Completa y rápida solubilidad.
2. No ser corrosivo a superficies metálicas.
3. Brindar completo ablandamiento del agua o tener capacidad para acondicionar la misma.
4. Excelente acción humectante y emulsionante de la grasa.
5. Excelente acción solvente de los sólidos que se desean limpiar.
6. Excelente dispersión o suspensión.
7. Excelentes propiedades de enjuague.
8. Acción germicida.
9. Bajo precio.
10. No tóxico.

DESINFECTANTES

Los Desinfectantes son preparaciones con propiedades germicidas y bactericidas, es decir, que eliminan microorganismos patógenos.

Los desinfectantes atribuyen su acción a los ingredientes activos que contienen; entre los principales tenemos: el fenol, cresol, aceite de pino, alcohol isopropilico y agentes activos. Los ingredientes activos son complementados emulsificantes y otros ingredientes inertes como el agua, colorantes, fijadores, etc.

A Continuación, se mencionan algunas recomendaciones acerca de los desinfectantes:

1. Deben tener una buena concentración de ingredientes activos, lo cual garantizará su efectividad y poder residual.
2. Si son desinfectantes pueden tener un aroma agradable, pero si no lo tiene, se le puede adicionar esencias aromáticas, las cuales

	no alteran en absoluto el poder del ingrediente activo. 3. No deben contener sustancias tóxicas para el organismo humano o para animales menores, esto quiere decir, que al aplicarse el producto este no contamine.
ACCIONES CORRECTIVAS	Las acciones correctivas se iniciarán a partir de las evidencias que demuestren falencias en la ejecución del programa de limpieza y desinfección. En caso de que se llegue a presentar fallas en los procedimientos de limpieza y desinfección, se acudirá a la verificación de los registros los cuales permitirán identificar quien era el responsable de la labor.
PLAN DE CONTINGENCIA	La rotación con dos o tres desinfectantes es la mejor medida para prevenir la aparición de fenómenos de resistencia y adaptación. Tras un tratamiento continuo con el mismo desinfectante, suele apreciarse que las superficies no sólo no se desinfectan bien, sino que en ocasiones se da un incremento del número de bacterias. Cuando ello ocurre se define una situación de riesgo que puede ser especialmente importante si entre los microorganismos que permanecen se encuentran bacterias patógenas. Las dificultades en la eliminación de patógenos pueden acarrear episodios de contaminación que pueden mantenerse durante largos periodos de tiempo. Ello dificulta la eliminación definitiva y evidencia la poca eficacia del tratamiento del desinfectante. **Rotación de desinfectantes** La rotación entre distintos desinfectantes es la posible solución a los fenómenos adaptativos, por lo cual se deberá llevar a cabo la rotación del Hipoclorito rotándolo con otro producto de elección del operador del servicio. La frecuencia se establece de acuerdo a las indicaciones del proveedor del producto para garantizar la eficiencia del procedimiento. Se deberá elaborar un cronograma para la rotación de los desinfectantes, este dependerá del presupuesto de cada institución y de sus necesidades.
DEFINICIONES GLOSARIO	**UNIDAD DE ATENCIÓN**: entendida como el lugar físico en el que se reúne la población para recibir directamente la atención del servicio de educación inicial, cuidado y nutrición **ESPACIOS DE LOS ENCUENTROS GRUPALES:** es el área que tiene como función principal la agrupación de los beneficiarios del servicio para la ejecución de actividades pedagógicas grupales **ELEMENTOS DE LENCERÍA Y ELEMENTOS DIDÁCTICOS:** Es el conjunto de elementos y dotaciones que se emplean en el proceso de atención y desarrollo de actividades pedagógicas. **UTENSILIOS:** Elementos empleados para almacenamiento transitorio y/o transporte al lugar de atención de refrigerios y demás componentes alimentarios típicos del servicio. **DESINFECCIÓN:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de

	otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento. **HIGIENIZACIÓN:** Comprende las operaciones de limpieza y desinfección de las instalaciones de la empresa. **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables. **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. **MÉTODO DE LIMPIEZA "IN SITU".** Consiste en la limpieza del equipo, incluyendo las tuberías, con una solución de agua y detergente, sin desmontar el equipo ni las tuberías. El equipo contará con diseño adecuado para éste método de limpieza. Para la limpieza eficaz de las tuberías se requiere una velocidad de fluido mínima de 1.5 metros por segundo, con flujo turbulento. Deberán identificarse y eliminarse en lo posible las piezas del equipo que no puedan limpiarse satisfactoriamente con éste método. Si esto no se puede realizar en forma satisfactoria, se desmontarán dichas piezas para limpiarlas e impedir que se acumule la suciedad. Al terminar de enjuagar, verificar la no existencia de residuos. **DESINFECTANTE**: Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos. **DETERGENTE:** Material tensoactivo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseada de alguna superficie de algún material. **EMULSIFICANTES:** Sustancia que hace posible que una emulsión sirva como agente dispersante al adicionarse en la mezcla de dos fases no miscibles entre sí. **EMULSION**: Una emulsión es una mezcla estable y homogénea de dos líquidos que normalmente no pueden mezclarse. **ESTREGAR**: Frotar con fuerza una cosa sobre otra para limpiarla. **SOLUCIÓN:** Mezcla de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de los componentes. **SOLUBILIDAD:** Medida de la capacidad de una determinada sustancia para disolverse en un líquido. **SUSTANCIA PELIGROSA**: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

MARCO TEORICO

LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Como primer paso en todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas.

El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el método respectivo que se encuentra detallado en el numeral 4.6.2 de la guía, denominado preparación de soluciones.

La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, proveniente de una manguera con suficiente presión, de modo que el agua la cubra totalmente. En caso de no poder utilizar una manguera, el agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios.

El paso siguiente es enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja, cepillo o escoba.

Una vez que toda la superficie esté en contacto con el jabón diluido, se procede a restregar las superficies meticulosamente de modo que toda el área que está siendo tratada se encuentre completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de jabón que se esté utilizando.

El enjuague final se hace con suficiente agua potable, proveniente de una manguera con suficiente presión, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.

No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, ya que pueden contener jabón o estar sucias. En caso de usarse algún artículo, este debe estar completamente limpio.

Después de este enjuague se debe hacer una revisión visual para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con jabón hasta que la superficie quede completamente limpia.

La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia, para lo cual se utiliza una disolución de cloro o algún otro agente desinfectante.

La concentración del agente desinfectante varía según el tipo de superficie que se esté desinfectando. La solución de cloro se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta.

Todos los productos de limpieza y desinfección serán aprobados previamente a su uso (deben ser específicos para la industria de alimentos), no se permite realizar un cambio sin previa aprobación del Encargado del Programa.

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

Los cepillos y escobas no deberán mantenerse directamente sobre el piso ya que estos tienen suciedad que puede adherirse fuertemente a las cerdas y pueden perder su forma o configuración física, lo que ocasiona daño prematuro y costo adicional por su reposición.

Todos los productos de limpieza y desinfección se almacenarán en un lugar específico, fuera del área de atención

Todos los implementos de limpieza deben mantenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia cuando no estén en uso.

No se permite el uso de cepillos, esponjas de material abrasivo, ya que pueden dañar los utensilios enceres y materiales didácticos

Los implementos de limpieza deben ser de uso específico, de ninguna manera deben utilizarse para otros fines.

Las superficies de contacto utilizadas para la retención del alimento, deberán estar limpias durante todo el tiempo de exposición, por lo que deberán ser lavadas frecuentemente.
Se deben enjuagar bien todas las superficies para eliminar residuos del detergente.

NOTA: No se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante.
La capa de solución desinfectante se deja sobre la superficie por un tiempo mínimo de 10 minutos, en el caso del cloro no es necesario enjuagar

CONSIDERACIONES PARA LAS SOLUCIONES DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES.
En la preparación y uso de soluciones detergentes y desinfectantes se deben considerar los siguientes aspectos:
El recipiente que va a contener la solución de desinfectante debe ser de tamaño apropiado para el volumen de solución que se desea preparar.
• El recipiente que va a contener la solución de desinfectante y todos los utensilios que se utilicen deben estar limpios.
• Para medir el desinfectante, debe usarse un recipiente de medida con graduaciones (taza de medir) que permita medir con exactitud el volumen.
• Los materiales utilizados para realizar los procedimientos de limpieza y desinfección tienen un tiempo de vida útil

PREPARACIÓN DE SOLUCIONES.
A continuación, se presenta el procedimiento a seguir para la preparación de las soluciones de detergentes y desinfectantes:
1. Mida el volumen de agua según la cantidad de solución que desea preparar.
2. Calcule el volumen de desinfectante teniendo en cuenta el volumen de agua, la concentración de hipoclorito de sodio, y la ppm requeridas.
3. Mida con la taza el volumen de desinfectante o detergente requerido, según lo indicado.
4. Añada el desinfectante o detergente medido al recipiente que contiene el agua y mezcle con la ayuda de una cuchara o paleta para obtener una solución homogénea (de modo que todo el hipoclorito de sodio o detergente quede mezclado con el agua).

Para determinar la cantidad de hipoclorito necesaria se utiliza la siguiente fórmula:

$$\text{c.c. de hipoclorito} = \frac{\text{Volumen a preparar (Litros)} \times \#\text{ PPM}}{\text{Concentración de hipoclorito} \times 10}$$

REGISTROS Y CONTROLES	• PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN • TABLA DILUCIONES DE HIPOCLORITO PARA PROCESOS DE DESINFECCIÓN • PROCEDIMIENTO LAVADO DE MANOS • CRONOGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN • CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS Y SUPERFICIES

ANEXOS FORMATOS PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION				
ELEMENTO	**INSTRUMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
MANOS	Jabón líquido antibacterial, cepillo para uñas, toalla desechable.	Retirar anillos, pulseras, reloj, etc.	Al iniciar y finalizar las labores de manipulación de alimentos	Personal de apoyo a las actividades de atenicón y manipulación
		Enjuagar con agua	Después de entrar en contacto con materias extrañas o cambiar de actividad (al tocar basuras, la cara, el cabello y otras)	
		Aplicar jabón	Después de ir al baño	
		Frotar las manos, incluyendo antebrazos y codos. Frótese los dedos y los pulgares, entrelazándose y moviéndoselos primero en una dirección y luego en la dirección contraria, hasta los codos.	Periódicamente durante la manipulación de alimentos (crudos/cocidos)	
		Enjuagar las manos bajo el chorro de agua corriente limpia hasta que se elimine todo el jabón	Cada dos horassi realiza la misma actividad.	
		Secar las manos al ambiente o paños desechables		
		NUNCA se secan en toallas de tela de uso continuo o sobre la ropa		
		No pase la nariz para sentir el olor del jabón en las manos.		
BODEGAS Y/O ESPACIOS DE ALMACENAMIENTO TRANSITORIO	Escoba, trapeadora, balde, solución desinfectante previamente preparada, detergente dosificado, trapo o paños abrasivos.	Diariamente	Diario se retira residuos, polvo y basura.	Personal de apoyo a las actividades de atenicón y manipulación
		Barrer con el fin de eliminar la basura gruesa o el polvo del piso. Trapear con mezcla de Agua y Desinfectante según la tabla de preparación.		
		Mensualmente		
		Desalojar completamente	• Mensualmente estibas, alacenas, recipientes.	
		Barrer o sacudir con el fin de retirar trozos y residuos		
		Limpiar con un trapo humedecido en solución detergente.		
		Retirar el jabón.		
		Aplicar solución detergente solución de jabón líquido al 1%		

PAÑOS ABRASIVOS Y LIMPIONES	Balde, detergente dosificado, solución desinfectante,	• Sumergir en solución detergente: solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10 ml del producto). • Retirar el detergente por medio de abundante agua • Sumergir en solución desinfectante (según tabla de preparación) • Se deja actuar el tiempo estipulado según ficha técnica del desinfectante. • Enjuagar con suficiente agua • Escurrir verificación y registro de la actividad Formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos.	Al iniciar y finalizar labores,o cada que los niveles de suciedad lo requieran.	Personal de apoyo a las actividades de atenicón y manipulación
MESÓN, MESAS DE TRABAJO	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	Despejar el área, retirar los utensilios, productos, basuras y materiales. Aplicación de la solución detergente. Frotar con paño abrasivo Enjuagar con agua por medio de baldes, paño húmedo o manguera con el fin de remover toda la solución detergente de la superficie y la suciedad en ella atrapada Escurrido al ambiente. Preparar solución desinfectante.(según tabla de preparación de desinfectante) Aplicación de la solución desinfectante, dejar actuar durante el tiempo indicado según ficha técnica del desinfectante utilizado. Enjuagar Escurrido al ambiente.	Al iniciar el proceso Cada vez que los niveles de suciedad lo ameriten.	Personal de apoyo a las actividades de atenicón y manipulación
TRAPEROS, ESCOBAS	Detergente dosificado, solución desinfectante, balde.	Retirar en lo posible tipo de material sólido incrustado Sumergir en solución detergente solución de jabón líquido (5 litro de agua y 50 ml del producto). Retirar el detergente enjuagando con agua • Preparar solución desinfectante (véase ficha técnica del desinfectante a utilizar)	Diariamente, después de las labores de procesamiento, y/o durante las mismas si se hace necesario.	Personal de apoyo a las actividades de atenicón y manipulación

		• Sumergir en solución desinfectante (según tabla de preparación de desinfectante) y se deja actuar durante el tiempo indicado en la ficha técnica del producto. El Balde en el cual se sumerge los traperos deben ser de uso exclusivo para dicha actividad		
		• No eliminar el agua residual en el lavaplatos.		
		• Enjuagar con suficiente agua a presión.		
		• Escurrir		
		• Verificación de la operación Incluir verificación y registro de la actividad en el Formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de distribución de alimentos		
PISOS, PAREDES	Escoba, detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	• Barrer o sacudir (según aplique) con el fin de eliminar la basura gruesa o el polvo. Cuando se amerite se recomienda el empleo de un trapero húmedo inicialmente para limpieza, con el fin de remover el polvo, en vez de barrer con escoba o sacudir, esto con el fin de evitar la propagación de microorganismos y polvo	• Pisos diariamente antes y después de procesar alimentos.	Personal de apoyo a las actividades de atenicón y manipulación
		• Estregar.		
		• Limpiar con jabón en polvo y agua solución de jabón líquido (5 litro de agua y 50 ml del producto).		
		Estregar con escoba, cepillo, sabra o paño húmedo.	• Paredes cada mes.	
		Enjuagar con agua, trapeadora limpia o paño húmedo y desinfectado.		
		Las paredes se desinfectan por medio de aspersión. La solución desinfectante se deja actuar durante el tiempo indicado según el desinfectante a utilizar (según tabla de preparación de desinfectante). Para desinfección del piso, sumergir el trapeador en la solución desinfectante y luego trapear toda la superficie, se deja actuar el tiempo correspondiente según ficha técnica. Secar con trapero limpio y desinfectado previamente.		
		Verificación de la operación Formato de verificación de limpieza y desinfección. (actas de inspección).		

		Registrar en el formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos		
LAVADO Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS	Solución desinfectante, recipiente limpio(balde, ponchera)	Los alimentos deben ser adecuadamente higienizados con agua potable para eliminar las suciedades de todos ellos en la recepción. Todas las verduras y frutas deben ser sumergidas en una solución desinfectante, en concentración adecuada para tal fin. Los alimentos deben permanecer en esta solución el tiempo adecuada según la ficha técnica del producto a utilizar	Diariamente	Personal de apoyo a las actividades de atenicón y manipulación
NEVERAS	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo, esponja, aspersor para desinfectante	• Apagar la nevera • Sacar todos los alimentos de la nevera y ubicarlos en un lugar seguro de contaminación. • Se debe retirar todas partes de la nevera como las bandejas y los cajones. • Lavar las bandejas y los cajones con agua y jabón, estregar con esponja.: solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10 ml del producto). • Adicionar solución de desinfectante con aspersor. • Adicionar agua en la parte de adentro de la nevera y en las puertas. • Estregar con esponjilla, hacer énfasis en las partes pequeñas de difícil alcance como por ejemplo los rieles por donde encajan las bandejas, el caucho de la puerta, la manija para abrir la nevera. • Adicionar agua a las partes enjabonadas. • Adicionar solución desinfectante dentro de la nevera. • Ubicar nuevamente los cajones y bandejas de la nevera. • Adicionar agua en la parte de afuera de la nevera. • Correr la nevera para poder lavar por detrás. • Se debe lavar con agua y jabón el piso ubicado debajo de las	1 vez por semana, antes del recibo de los alimentos.	Personal de apoyo a las actividades de atenicón y manipulación

		neveras y las paredes que se encuentran detrás. • No olvidar lavar la parte de encima de la nevera por la parte de afuera. • Adicionar jabón • Adicionar abundante agua. • Adicionar solución desinfectante por aspersión por la parte de afuera de la nevera. • Incluir verificación y registro de la actividad en el formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos		

TABLA DILUCIONES DE HIPOCLORITO PARA PROCESOS DE DESINFECCIÓN

DILUCIONES HIPOCLORITO PARA PROCESO DE DESINFECCION		
PRODUCTO O SUPERFICIE	**CONCENTRACION**	**TIEMPO**
FRUVER	1cc de hipoclorito por 1 litro de agua	5 a 10 minutos
HUEVOS	1gota de hipoclorito por 1 litro de agua	1 minuto
MENAJE	4 cc de hipoclorito	15 minutos
SUPERFICIES	15 cc de hipoclorito por 1 litro de agua	15 minutos
BAÑOS	20 cc de hipoclorito por 1 litro de agua	15 minutos
NOTA. VERIFIQUE QUE EL HIPOCLORITA SEAL AL 5.25 % DE CONCENTRACIÓN		
UTENSILIOS: JERINGAS, GOTEROS O MEDIDORES PLÁSTICOS		
FUENTE. GUIA 53		

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS

PUBLICAR EN VARIAS AREAS DE LAUNIDAD

0



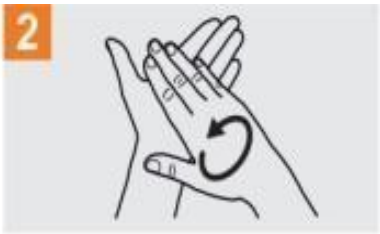
Mójese las manos con agua;

1



Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;

2



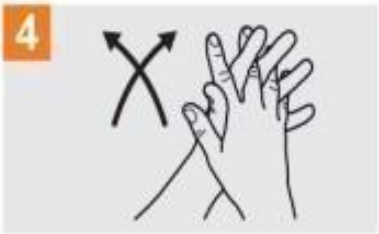
Frótese las palmas de las manos entre sí;

3



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

4



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

5



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

6



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

7



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

8



Enjuáguese las manos con agua;

9



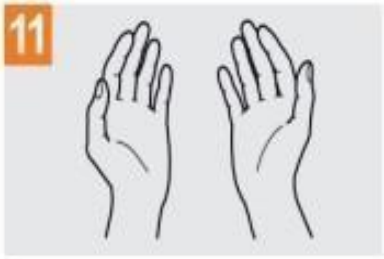
Séquese con una toalla desechable;

10



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;

11



Sus manos son seguras.

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

GENERALIDADES	De acuerdo al Decreto 4741 de 2005 un Residuo **sólido** o desecho es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentre en estado **sólido** o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo. Los colores para manejo de los residuos son: **Blanco:** Residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón. **Negro:** Residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos COVID-19 como tapabocas, guantes, entre otros. **Verde:** Residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc.
OBJETIVO	Establecer los sistemas adecuados de recolección, tratamiento y d isposición de desechos generados en la operación de los servicio DIMF en el escenario de las sesiones grupales en las unidades de atención
ALCANCE	Aplica a todos los residuos generados como consecuencia de la atención alimentaria en las modalidades familiares de primera infancia
RESPONSABLE DEL PROGRAMA	El personal que funge como manipulador son los encargados de la recolección, almacenamiento temporal y disposición final de los residuos y diligenciamiento de los registros
MONITOREO Y VERIFICACION	El monitoreo se realizará mediante supervisión del profesional y/o auxiliar responsable del componente de Salud y Nutrición. La actividad se registrará en el formato respectivo. CONTROL DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS
DE LAS ACTIVIDADES PROPIAS PARA DAR CUMPLIMIENTO AL PROGRAMA	Disposición de empaques secundarios, desechos orgánicos y empaque primarios de insumos empleados en la atención alimentaria a través de las sesiones grupales en las unidades de atención Disposición de diseños sólidos no reciclables de baterías sanitarias de las unidades de atención
ACCIONES CORRECTIVAS	Las acciones correctivas se iniciarán a partir de las evidencias que demuestren falencias en la ejecución del programa de Residuos Sólidos. En caso de que se llegue a presentar fallas en los procedimientos, se acudirá a la verificación de los registros los cuales permitirán identificar quien era el responsable de la labor.
PLAN DE CONTINGENCIA	En caso de presentarse situaciones que afecten la ruta de recolección o demás que impidan la efectiva aplicación del programa, serán gestionadas las actividades más expeditas u opcionales para garantizar la disposición final de los desechos sólidos
DEFINICIONES GLOSARIO	·**Residuo Sólido:** Es un material que se desecha después de que haya realizado un trabajo o cumplido con su misión. Se trata, por lo tanto, de algo inservible que se convierte en basura y que, para el común de la

	gente, no tiene valor económico. Los residuos pueden eliminarse (cuando se destinan a vertederos o se entierran) o reciclarse (obteniendo un nuevo uso). • **Reciclaje:** El reciclaje es un proceso cuyo objetivo es convertir desechos en nuevos productos para prevenir el desuso de materiales potencialmente útiles, reducir el consumo de nueva materia prima, reducir el uso de energía, reducir la contaminación del aire (a través de la incineración) y del agua (a través de los vertederos) por medio de la reducción de la necesidad de los sistemas de desechos convencionales, así como también disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero en comparación con la producción de plásticos. El reciclaje es un componente clave en la reducción de desechos contemporáneos y es el tercer componente de las 3R ("Reducir, Reutilizar, Reciclar"). • **Punto Ecológico:** Un *"punto ecológico"* consiste en una zona especial claramente demarcada y señalizada, compuesta por 3 recipientes cuyo tamaño serán de libre determinación acorde al tipo de establecimiento comercial, institucional, cultural o recreativo, al número de usuarios que los frecuentan, cantidad de visitantes y por supuesto cantidad de residuos sólidos generados en su interior, producto de su actividad y razón social. • Acopio o almacenamiento temporal: Es la acción del generador de colocar temporalmente los residuos sólidos en recipientes, depósitos contenedores retornables o desechables dentro de sus instalaciones mientras se procesan para su aprovechamiento, transformación, comercialización o se presentan al servicio de recolección para su tratamiento o disposición final (Decreto 1713 de 2002). • Disposición final de residuos: Es el proceso de aislar y confinar los residuos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares técnicamente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente (Decreto 838 de 2005). • Generador: Cualquier persona cuya actividad produzca residuos o desechos peligrosos. Si la persona es desconocida será la persona que está en posesión de estos residuos. El fabricante o importador de un producto o sustancia química con propiedad peligrosa, para los efectos del presente decreto se equipará a un generador, en cuanto a la responsabilidad por el manejo de los embalajes y residuos del producto o sustancia (Decreto 4741 de 2005). • Generadores: Persona natural o jurídica que produce residuos sólidos derivados de sus actividades. Los generadores se pueden clasificar como: domésticos, multiusuarios, comerciales e industriales (GTC 24, 2009). • Gestión integral de los residuos: Conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia, costos de tratamiento, posibilidades de recuperación, comercialización y disposición final (Decreto 1713 de 2002). • Recolección: Es la acción y efecto de recoger y retirar los residuos sólidos de uno o varios generadores efectuada por la entidad prestadora del servicio (Decreto 1713 de 2002).

	Recolección selectiva: Consiste en la evacuación de los residuos separados en las diferentes fuentes de generación, que se encuentran almacenados y presentados adecuadamente por el generador, con el fin de que se transporten hasta los centros de acopio y/o estación de transferencia y/o sitios de disposición final (GTC 24, 2009). • Residuo aprovechable: Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo (Decreto 1713 de 2002). • Residuos de alimentos o similares: Materiales sólidos o semisólidos de origen animal o vegetal que se abandonan, botan, descartan o rechazan y son susceptibles de biodegradación (GTC 24, 2009). • Residuos especiales: Son aquellos que por su tamaño, cantidad o composición requieren de una gestión con características diferentes a las convencionales consideradas en el servicio de aseo (GTC 24, 2009). • Residuo no aprovechable: Es todo material o sustancia de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición (Decreto 1713 de 2002). • Residuo o desecho peligroso: Es aquel residuo o desecho que por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas o radiactivas puede causar riesgo o daño para la salud humana y el ambiente. Así mismo, se considera residuo o desecho peligroso los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos (Decreto 4741 de 2005). • Residuo o desecho sólido: Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final. Los residuos se dividen en aprovechables y no aprovechables. Igualmente, se consideran como residuos aquellos provenientes del barrido de áreas públicas (Decreto 1713 de 2002). • Riesgo: Probabilidad o posibilidad de que el manejo, la liberación al ambiente y la exposición a un material o residuo, ocasionen efectos adversos en la salud humana y/o al ambiente (Decreto 4741 de 2005). • Separación en la fuente: Es la clasificación de los residuos en el sitio de generación para su posterior manejo (Decreto 1713 de 2002). • Tratamiento: Es el conjunto de operaciones, procesos o técnicas mediante los cuales se modifican las características de los residuos sólidos incrementando sus posibilidades de reutilización, aprovechamiento o ambos para minimizar los impactos ambientales y los riesgos para la salud humana (Decreto 1713 de 2002).
MARCO TEORICO Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y	

disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.



Imagen tomada de: https://www.wwf.org.co/sala_redaccion/noticias/?304370/reduce-el-impacto-de-las-bolsas-plasticas

BUENAS PRÁCTICAS DEL MANEJO DE RESIDUOS

Para la ejecución de actividades relacionadas con la adecuada disposición de residuos el personal y beneficiarios velará por el cumplimiento de las buenas prácticas definidas a continuación:

• De acuerdo con las necesidades del servicio existirán recipientes o bolsas que estarán ubicados e identificados correctamente, con el fin de realizar la recolección interna de los residuos generados.

• Para evitar la generación de olores, molestias sanitarias, contaminación del producto o superficies y proliferación de plagas, los residuos de las áreas internas serán removidos con la frecuencia que sea necesaria para el caso particular durante la jornada de atención grupal y/o distribución de paquetes y refrigerios

• Los recipientes en caso que aplique por la dinámica del servicio en tanto por la vocación de los espacios la viabilidad técnica se asocia al uso de bolsas de colores, serán mantenidos en buen estado garantizando su integridad, sin perforaciones, etc.

• Por ningún motivo se permitirá el traslado de bolsas con residuos, por medio de arrastre.

. Deberá disponerse **de un espacio** de la instalación destinada exclusivamente al depósito temporal de los residuos sólidos, **y estará adecuadamente ubicada, identificada, protegida (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado)** y en perfecto estado de mantenimiento

RECOLECCION DISPOSICION Y FRECUENCIA

RECOLECCION Y DISPOSICION INTERNA

Conforme a las características de los servicios y a que su ejecución se efectúa en espacios comunitarios, institucionales etc., la recolección de los residuos derivados del proceso de atención, prioritariamente aquellos consecuentes al momento de distribución y consumo de alimentos, serán recolectados y dispuestos en los recipientes o bolsas destinados para tal fin conforme a sus características y normatividad vigente (en el miso omento en el que se vayan generando) . verificada la recolección de todos los residuos derivados de a la atención estos serán dispuestos en los espacios transitorios definidos según las posibilidades de la infraestructura para tal fin.

DISPOSICION EXTERNA

La disposición final de los residuos generados en el proceso de atención, obedecerá a las rutas que para el Municipio de Ejecución se encuentren definidas para la zona por las empresas prestadoras de los servicios

REGISTROS Y CONTROLES	CONTROL DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS
ANEXOS FORMATOS PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	

Clasificación del residuo	Descripción	Ejemplos del residuo	Áreas donde se genera el residuo	Separación en la fuente Color del contenedor	Frecuencia de producción
RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES	Son aquellos que se descomponen naturalmente y de forma rápida por acción biológica. (Potencial para compostaje)	Cáscaras producto de pelado (fruta). Del mantenimiento de entornos: • Plantas, grama, flores, hojas	Área de consumo de los refrigerios	Contenedor y/o bolsa VERDE	Diaria y en la misma jornada las durante la distribución de los refrigerios
RESIDUOS APROVECHABLES	Plástico, cartón, vidrio, papel y metales: limpios y vacíos.	Cajas de cartón limpias y secas en las cuales realizan la entrega de insumos los proveedores. • Cartones de huevos limpios y secos. • Cartón corrugado.• Papel periódico.• Cajas de cereales u otros alimentos. Papel.• Plásticos que se encuentren completamente secos y limpios, aptos para reciclaje. Nota: NO se permite depositar elementos sucios o mojados. El usuario debe evitar arrugar el papel. Las cajas de cartón deben disponerse desarmadas y amarradas.	Área de recepción de suministros, paquetes alimentarios, refrigerios . Área de distribución de paquetes y refrigerios	Contenedor y/o bolsa BLANCA	Diaria y en la misma jornada las durante la distribución de los refrigerios. Mensual en la recepción y redistribución de paquetes
RESIDUOS NO APROVECHABLES	Son aquellos generados enel desempeño normal de las actividades de la organización y no son reciclables. Dada la vocación del servicio DIMF no son frecuentes este tipo de residuos solidos salvo los resaltados a columna siguiente entre otros	• Bolsas y plástico (tipo PET) sucios o engrasados. • Plástico contaminado, sucio o mojado. • Cartones contaminados, sucios o mojados. • Vasos y platos desechables. • Papel sucio o engrasado.• Residuos de barrido. • Icopor. • Cajas o contenedores donde se empacan alimentos sucios o engrasados. • Papel higiénico, • Cartones de huevos en caso de estar sucios o contener residuo. • Todo material mojado o mezclado con grasas, residuos de alimentos, agua, sustancias o cuerpos extraños que lo contaminan. • Pañuelos desechables. • Ripio de café • Tapabocas, guantes y gorros/mallas para el cabello. Nota: en caso de que el elemento sea corto punzante debe ponerse dentro de una caja de cartón.	durante el proceso de atención de sesiones grupales y la distribución de refrigerios y paquetes.	Contenedor y/o bolsa NEGRA	Diaria y en la misma jornada las durante la distribución de los refrigerios. Mensual en la recepción y redistribución de paquetes

AGUA SEGURA

OBJETIVO	Verificar las condiciones del agua utilizada durante la jornada de atención para el lavado de alimentos y labores de limpieza de las áreas involucradas en el proceso de atención • Realizar la definición y descripción de los usos del agua en los procedimientos realizados dentro del operador. • Definir los procedimientos de análisis organolépticos y microbiológicos de la fuente de suministro del agua, con base en losparámetros señalados en la Resolución 2115 de junio de 2007; y frecuencia de toma. • Realizar actividades de seguimiento y control a la calidad del agua. • Verificar el correcto diligenciamiento de los registros derivados que aseguren que las acciones descritas anteriormente se cumplen de lamanera prevista y son eficaces.
ALCANCE	Este programa aplica a los procesos que involucran el uso de agua durante la cadena productiva de distribución de fruta entera y procesos delimpieza y desinfección que se llevan a cabo en la unidad de servicio.
RESPONSABLE DEL PROGRAMA	El personal de la unidad que funja en acciones de manipulación en el proceso de distribución de refrigerios serán responsables de realizar el análisis organoléptico del agua, quienes estarán atentas a cualquier cambio identificado en el agua para llevar a cabo el procedimiento respectivo además de activar el plan decontingencia cuando así se requiera.
MONITOREO Y VERIFICACION	Cuando se evidencia problemas organolépticos en el agua, se comunicará esta situación a la empresa abastecedora y se utilizará el agua de reserva.
DE LAS ACTIVIDADES PROPIAS PARA DAR CUMPLIMIENTO AL PROGRAMA	Verificación organoléptica de condiciones del agua
ACCIONES CORRECTIVAS	Cuando se evidencia problemas organolépticos en el agua, se comunicará esta situación a la empresa abastecedora y se utilizará el agua de reserva
PLAN DE CONTINGENCIA	En caso de desabastecimiento de agua se deberá contar con un sistema para garantizar la producción de un día en el servicio de alimentos Se puede disponer de agua en canecas plásticas en buen estado limpias y desinfectadas, la cualserá cambiada cada 24 horas y se dispondrá para usos de limpieza y desinfección; estas canecasse lavan y desinfectan en cada cambio de agua y deberán estar ubicadas cerca del área de producción En caso de no implementar este sistema el operador deberá disponer de agua potable ofrecida en el mercado para la elaboración de alimentos Manejo de Aguas Residuales

	Las cañerías y accesorios deben proyectarse bajo un régimen adecuado, con el fin de llevar suficiente cantidad de agua a los sectores que la necesiten y conducir de manera apropiada tantolas aguas residuales como otros desechos líquidos El servicio debe • Evitar que las instalaciones sean una fuente de contaminación para los alimentos, equipos, utensilios por tener condiciones insolubres • Proveer el drenaje adecuado del suelo en todas las áreas donde se limpie con grandes cantidades de agua o donde se produzcan descargas de agua o de otro residuo liquido • No permitir el reproceso o la conexión cruzada entre los sistemas de cañería que descargas residuos líquidos o aguas residuales y de los sistemas de cañerías que llevan el agua potablepara los alimentos. • La disposición de aguas residuales debe proveer de un sistema de instalaciones de servicios sanitarios y de alcantarillado; estos deben ser adecuados, de fácil acceso a los empleados, y asegurarse de que no tengan comunicación con el sector de producción
DEFINICIONES GLOSARIO	**AGUA ENVASADA**: Es el agua potable tratada, envasada y comercializada con destino al consumo humano, entendida como un producto de la industria alimentaria **AGUA POTABLE O AGUA PARA CONSUMO HUMANO:** Es aquella que por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el decreto N° 1575 de 2007 del Ministerio de Protección Social, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal **ANÁLISIS FÍSICO Y QUÍMICO DEL AGUA**: Son aquellos procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para evaluar sus características físicas, químicas o ambas **ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DEL AGUA**: Son los procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para consumo humano para evaluar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos **ANÁLISISORGANOLÉPTICO:** Serefiere a olor, sabor ypercepción visual de sustancias y materiales flotantes y/o suspendidos en el agua **AUTORIDAD AMBIENTAL:** Es la encargada de la vigilancia, recuperación, conservación, protección, ordenamiento, manejo, uso, aprovechamiento y control de los residuos naturales renovables y del medio ambiente **CALIDAD DEL AGUA:** Es el resultado de comparar las características físicas, químicas y microbiológicas encontradas en el agua, con el contenido de las normas en las normas que la reglamentan descritas en el numeral 4 del presente documento **CARACTERÍSTICA:** Término usado para identificar elementos, compuestos, sustancias y microorganismos presentes en el agua para consumo humano **FUENTE DE ABASTECIMIENTO:** Depósito o curso de agua superficial o subterránea, utilizada en un sistema de suministro a la población, bien sea de aguas atmosféricas, superficiales, subterráneas o marinas

	INSPECCIÓN SANITARIA: Es el conjunto de acciones que en desarrollo de sus funciones, realizan las autoridades sanitarias y las personas prestadoras que suministran o distribuyen agua para consumo humano, destinadas a obtener información, conocer, analizar y evaluar los riesgos que presenta la infraestructura del sistema de abastecimiento de agua, a identificar los posibles factores de riesgo asociado a inadecuadas prácticas operativas y a la determinación de la calidad del agua suministrada, mediante la toma de muestras, solicitud de información y visitas técnicas al sistema de suministro, dejando constancia de ello mediante el levantamiento del acta respectiva. **LABORATORIO DE ANÁLISIS DEL AGUA PARA CONSUMO HUMANO:** Es el establecimiento público o privado, donde se realizan los procedimientos de análisis de las características físicas, químicas y microbiológicas del agua para consumo humano, el cual debe cumplir con los requisitos previstos en el presentedecreto **RED DE DISTRIBUCIÓN O RED PÚBLICA:** Es el conjunto de tuberías, accesorios, estructura y equipos que conducen el agua desde el tanque de almacenamiento o planta de tratamiento hasta las acometidas domiciliarias **RIESGO:** Probabilidad de que un agente o sustancia produzca o genere una alteración a la salud como consecuencia de una exposición al mismo **TRATAMIENTO O POTABILIZACIÓN:** Es el conjunto de operaciones y procesos que se realizan sobre el agua cruda, con el fin de modificar sus características físicas, químicas y microbiológicas, para hacerla apta para el consumo humano **TURBIEDAD:** Es la falta de transparencia de un líquido, debido a la presencia de partículas en suspensión. Cuantos más sólidos en suspensión haya en el líquido, más sucia parecerá ésta y más alta será la turbidez. Puede considerarse que la turbiedad no afecta la salud, pero si afecta la calidad del agua, cuanto más turbia, menor será su calidad
MARCO TEORICO	**Estrategias para el ahorro y uso eficiente del agua** Se hace necesario implantar estrategias para el uso eficiente del agua, por lo cual se velará por no desperdiciar el agua en el servicio de alimentación Se debe monitorear la factura del agua y evitar el aumento del consumo sin justificación Se deberá verificar que las llaves de agua del servicio de alimentación no tengan fugas El agua almacenada para el plan de contingencia deberá utilizarse para labores de limpiezay no desperdiciarla Se realizará revisiones periódicas a los baños para detectar posibles daños Se deben plantear diferentes actividades de aula con los niños y niñas para generarconciencia en el cuidado del medio ambiente y de los recursos naturales DISTRIBUCIÓN DE AGUA El agua que proviene de la fuente principal y fuente secundaria se distribuye en las infraestructuras donde operan las unidades de atención como sigue:

	
REGISTROS Y CONTROLES	REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

ANEXOS:

- Formato de Control de plagas
- Formato de Limpieza y Desinfección
- Formato de manejo de residuos

BIBLOGRAFIA

- I.C.S.: 67.260 - Editada por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC) - GUÍA TÉCNICA GTC COLOMBIANA 85 2003-02-26 GUÍA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA PLANTAS DE ALIMENTOS
- UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER PROCESO -BIENESTAR ESTUDIANTIL - SUBPROCESO ATENCIÓN SOCIOECONÓMICA - PROGRAMA DEMONITOREODEAGUAPOTABLE–BPM
- UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER PROCESO -BIENESTAR ESTUDIANTIL - SUBPROCESO ATENCIÓN SOCIOECONÓMICA – GUIA DEMANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS – BPM
- UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER PROCESO -BIENESTAR ESTUDIANTIL - SUBPROCESO ATENCIÓN SOCIOECONÓMICA - PROGRAMA DEMANEJOINTEGRADODEPLAGAS–BPM
- UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER PROCESO -BIENESTAR ESTUDIANTIL - SUBPROCESO ATENCIÓN SOCIOECONÓMICA – GUÍA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN -BPM
- PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF – VERSIÓN 5
- PROCESO PROMOCION Y PREVENCIÓN MANUAL OPERATIVO MODALIDAD FAMILIAR PARA LA ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA- VERSIÓN 7
- MINISTERIO DE PROTECCION SOCIAL - ORIENTACIONES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA VIVIENDA COMO MEDIDA PREVENTIVAY DE MITIGACIÓN PARA CONTENER LA INFECCIÓN RESPIRATORIA AGUDA POR COVID-19
- MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ASOHIVA FECHA DE APROBACION 15/01/2018 CODIGO: PRO-ADPP-06
- MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA FUNDESOPAC SOL Y VIDA
- MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA FUNDAICON VINCULO SOCIAL
- INVIMA - INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL VIGILANCIA COVID-19. ACTIVIDADES ESENCIALES EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS
- ANTE LA EMERGENCIA SANITARIA. Versión: 01 Fecha de Emisión: 19/03/2019 LINEAMIENTOS PARA EL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN COLOMBIA ANTE LA DECLARACIÓN DE EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19
- GUÍA 53 DE LOS REFERENTES TÉCNICOS PARA LA EDUCACIÓN INICIAL, EN EL MARCO DE LA ATENCIÓN INTEGRAL
- GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF V5
- https://medioambiente.uexternado.edu.co/resolucion-2184-de-2019-por-la-cual-se-modifica-la-resolucion-668-de-2016-sobre-el-uso-racional-de-bolsas-plasticas-y-se-adoptan-otras-disposiciones/
- https://www.minambiente.gov.co/wp-content/uploads/2021/10/Plan-de-Mejoramiento-Auditoria-Politica-Gestion-Integral-Residuos-Solidos.pdf

ELABORO:

JULIANA TOFINO GONZALEZ
ND CONTRATISTA TP MND 05011

AJUSTO:

ERICA ELIZABETH MELO SARRIA
NUTRICIONISTA DIETISTA