Quindiplagas
EJE CAFETERO S.A.S

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS
En las instalaciones INSTITUCION EDUCATIVA INEM FELIPE PEREZ

OBJETIVO GENERAL
Crear y aplicar un plan integral de prevención y control de plagas bajo el Decreto 1843 de 1991, usando métodos racionales para eliminar organismos nocivos, proteger la salud de las personas, cuidar los productos y minimizar el impacto ambiental.

RECOMENDACIONES		
ANTES DE LA APLICACIÓN	**DURANTE LA APLICACIÓN**	**DESPUES DE LA APLICACION**
1. Limpieza profunda previa: Retirar grasa, polvo y restos orgánicos de superficies, esquinas y desagües. La suciedad inactiva los componentes químicos de los plaguicidas. 2. Despejar áreas críticas: Retirar objetos de las esquinas y despejar el perímetro de las paredes (separar muebles de 20 a 30 cm) para permitir el acceso del técnico. 3. Protección de alimentos y utensilios: Guardar herméticamente, retirar o cubrir con plástico grueso toda la materia prima, vajilla, empaques y utensilios de cocina/producción. 4. Aviso al personal: Notificar la fecha y hora de la aplicación para coordinar la evacuación oportuna de las instalaciones. 5. Apagar sistemas de ventilación: Desconectar aires acondicionados, extractores y ventiladores antes de la aplicación para evitar que el químico se disperse a zonas no deseadas.	1. Limpieza profunda previa: Retirar grasa, polvo y restos orgánicos de superficies, esquinas y desagües. La suciedad inactiva los componentes químicos de los plaguicidas. 2. Despejar áreas críticas: Retirar objetos de las esquinas y despejar el perímetro de las paredes (separar muebles de 20 a 30 cm) para permitir el acceso del técnico. 3. Protección de alimentos y utensilios: Guardar herméticamente, retirar o cubrir con plástico grueso toda la materia prima, vajilla, empaques y utensilios de cocina/producción. 4. Aviso al personal: Notificar la fecha y hora de la aplicación para coordinar la evacuación oportuna de las instalaciones. 5. Apagar sistemas de ventilación: Desconectar aires acondicionados, extractores y ventiladores antes de la aplicación para evitar que el químico se disperse a zonas no deseadas.	**1.** Respetar el tiempo de reingreso: No entrar a las instalaciones hasta que se cumpla el tiempo de seguridad mínimo indicado por la empresa de plagas (usualmente entre 2 y 4 horas según el producto). **2.** Ventilación obligatoria: Al reabrir las instalaciones, abrir puertas y ventanas durante al menos 30 minutos antes de que el personal ingrese a trabajar de forma fija. **3.** Lavado de superficies de contacto: Limpiar y desinfectar con agua y jabón únicamente las mesas de trabajo, mesones y superficies que entran en contacto directo con alimentos o las manos. No trapear los perímetros de los pisos ni las paredes, ya que eliminarías el efecto residual del plaguicida. **4.** Eliminación de plagas muertas: Recorrer las instalaciones para recoger y disponer de forma segura los insectos o roedores muertos, evitando focos de contaminación secundaria

Armenia Quindío Carrera 11 # 19-29 Local 7 Mall La Florida.
quindiplagas@yahoo.es Tel: 737 51 92 Cel. 314 683 32 37.
Pereira Risaralda Calle 23 # 10-16 Local 101 Edificio Siriux
quindiplagas.risaralda@yahoo.com Celular: 3117119781.

Quindiplagas
EJE CAFETERO S.A.S



RESPONSABILIDADES	
DEL CLIENTE	**DE LA EMPRESA PRESTADORA**
• Cumplir las medidas de saneamiento y prevención. • Facilitar acceso a todas las áreas. • No mover ni abrir dispositivos de control. • Informar inmediatamente cualquier señal de plaga.	• Ejecutar el programa según norma y lo acordado. • Entregar informes completos en cada visita. • Usar solo productos autorizados. • Capacitar al personal del establecimiento.

PERIODICIDAD DEL CONTROL: Debido a las condiciones ambientales del área y al manejo de residuos, se debe realizar el servicio de control de plagas cada **seis meses**

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Cronograma de aplicación del programa de control de plagas en el 2026:

FECHA	SEDE	ACTIVIDAD
octubre 16-2026	**INSTITUCION EDUCATIVA INEM FELIPE PEREZ**	CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS
Abril 16-2027	**INSTITUCION EDUCATIVA INEM FELIPE PEREZ**	CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

MONITOREO

FECHA	CANTIDAD DISPOSITIVOS	TIPO DE DISPOSITO	AREAS	RESPONSABLE

SEGUIMIENTO

FECHA	CANTIDAD DISPOSITIVOS	TIPO DE DISPOSITO	AREAS	RESPONSABLE

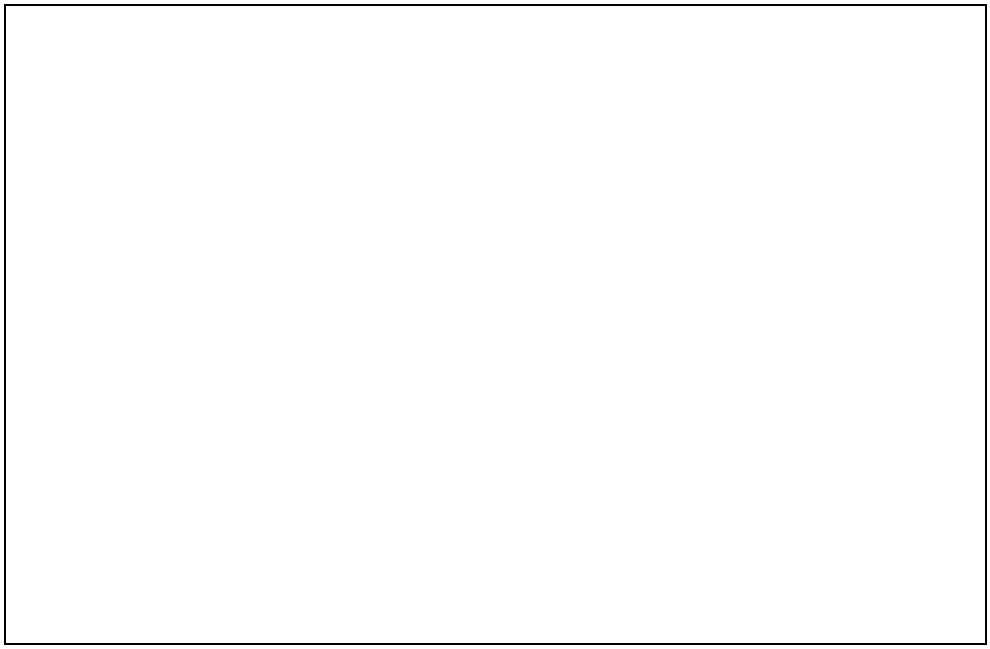
Anexos:

- Diagnostico
- Programa de control de plagas (cronograma, Plano de ubicación de puntos de control)
- Certificado de control de plagas
- Informe de servicio
- registro sanitario de la empresa
- Fichas técnicas de productos

Armenia Quindío Carrera 11 # 19-29 Local 7 Mall La Florida.
quindiplagas@yahoo.es Tel: 737 51 92 Cel. 314 683 32 37.
Pereira Risaralda Calle 23 # 10-16 Local 101 Edificio Siriux
quindiplagas.risaralda@yahoo.com Celular: 3117119781.

NOTA: Recuerde que el éxito de este programa depende de su compromiso al mejoramiento del área física y a las recomendaciones de nuestros técnicos aplicadores.

PLANO



Armenia Quindío Carrera 11 # 19-29 Local 7 Mall La Florida.
quindiplagas@yahoo.es Tel: 737 51 92 Cel. 314 683 32 37.
Pereira Risaralda Calle 23 # 10-16 Local 101 Edificio Siriux
quindiplagas.risaralda@yahoo.com Celular: 3117119781.