DOCUMENTOS FASE DE ALISTAMIENTO

- CONCEPTO SANITARIO DE BODEGA
- INVENTARIO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE BODEGA
- PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE COMEDORES ESCOLARES Y BODEGA
- PLAN DE CONTINGENCIA POR CORONAVIRUS-COVID 19
- PLAN DE CAPACITACIONES PERSONAL MANIPULADOR Y AUXILIARES DE BODEGAS
- PLAN DE RUTAS
- PROGRAMA DE SALUD E HIGIENE EN EL TRABAJO

B. CONCEPTO SANITARIO BODEGA

SP-1-05 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Secretaria de Salud y Seguridad Social	Invima	

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2020-12-27	Monteria	Secretaria de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE ☐ DADOR DE FRÍO ☐

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Fundacion Futuro para todos

* CÉDULA / NIT: 900171202-9 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

* NOMBRE COMERCIAL: Fundacion Futuro para todos

* DIRECCIÓN: C. Tejar San Jeronimo Calle 7 Barrio 14 MATRÍCULA MERCANTIL:

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montería

Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál:

TELÉFONOS: 3104527599. FAX:

CORREO ELECTRÓNICO:

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Lidia Patricia Daza Hurtado

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1067836185

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Lidia Patricia Daza Hurtado

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 1067836185

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: C. Tejar San Jeronimo Calle 7 Barrio 14

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6:00 am - 6:00 pm L-S * NÚMERO DE TRABAJADORES: 6.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*** MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN	✓	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

Gobierno de la GENTE
Calle 27 No. 3 - 16 / 7910720 / Montería, Córdoba
www.monteria.gob.co
Escaneado con CamScanner

SP-1-05 Versión 4 2016-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Secretaria de Salud y Seguridad Social	invima	POMA CASPLANT TUA MEPOTES MONTERIA

EVALUACIÓN	
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.)*	4	2	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	4	2	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	4	2	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	5	2.5	0	Se evidencia baño sin jabon y papel C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				14.5	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	7	3.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud (signos / lesiones).** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	8	4	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1.5	0	No se evidencia C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	8	4	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	3	1.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				22.5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

Gobierno de la GENTE
Calle 27 No. 3 – 16 / 7810720 / Montería, Córdoba
www.monteria.gov.co
Escaneado con CamScanner

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Recepción y requisitos legales.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)*	7	3.5	0	C
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	8	4	0	C
4.3	**Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)*	8	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5	2.5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	5	2.5	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	No se evidencia C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			29	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
94%	X	FAVORABLE	90 – 100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 – 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

Gobierno de la GENTE

Calle 27 No. 3 – 16 / 7910720 / Montería, Córdoba
www.monteria.gob.co

Escaneado con CamScanner

SP-1-05 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Secretaría de Salud y Seguridad Social	invima	POMA CASPEARATUA MONTERIA

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se exige subsanar los hallazgos evidenciados durante la visita

Por parte del establecimiento:

Me parecio bien la visita

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 23 del mes de 12 del año 2020 en la Ciudad de Monteria.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:			
Firma:	[signature]	Firma:	
Nombre:	[illegible]	Nombre:	
C.C. No.	78150774	C.C. No.	
Cargo:	Coord. de Alimentos	Cargo:	
Institución:	Alcaldía Montería	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
Firma:	LIDIA PATRICIA CAUSIL	Firma:	
Nombre:	LIDIA PATRICIA CAUSIL	Nombre:	
C.C. No.	1067836185	C.C. No.	
Cargo:	R. L.	Cargo:	

Gobierno de la GENTE
Calle 27 No. 3 – 16 / 7810720 / Montería Córdoba
Escaneado con CamScanner

SP-1-05 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Secretaría de Salud y Seguridad Social	invima	POMA CASPENT TIA MONTERIA

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se exige Subsanar los hallazgos evidenciados durante la visita

Por parte del establecimiento:

ME PARECIO BIEN LA VISITA

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 25 del mes de 12 del año 2020 en la Ciudad de Montería.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma:	[signature]	Firma:	
Nombre:	[illegible]	Nombre:	
C.C. No.	78787[illegible]	C.C. No.	
Cargo:	[illegible]	Cargo:	
Institución:	[illegible]	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

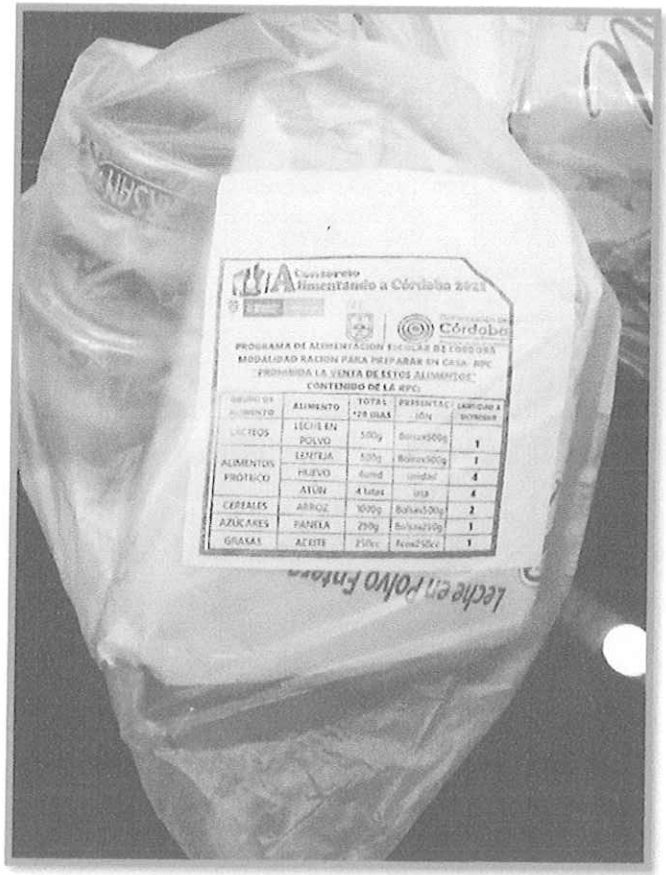
Firma:	LIDIA PATRICIA CAUSIL	Firma:	
Nombre:	LIDIA PATRICIA CAUSIL	Nombre:	
C.C. No.	1067836185	C.C. No.	
Cargo:	R. L.	Cargo:	

Gobierno de la GENTE
Calle 27 No. 3 – 16 / 7810720 / Montería, Córdoba
www.monteria.gov.co
Escaneado con CamScanner

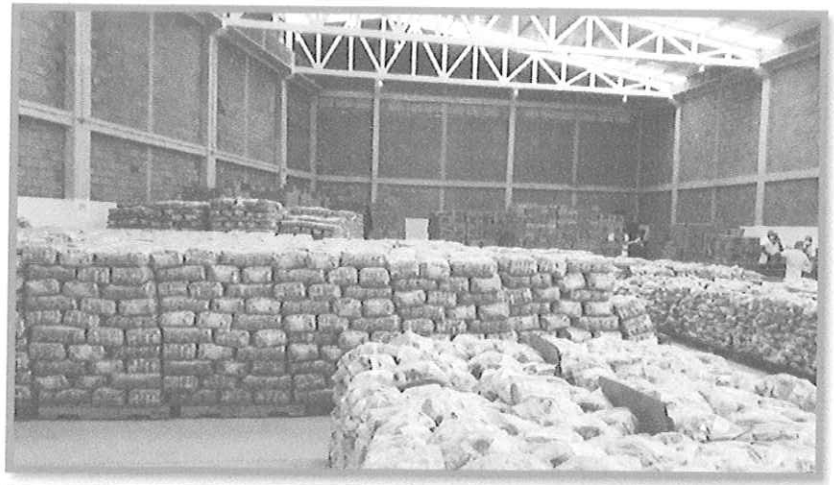
Consorcio Alimentando a Córdoba 2021	EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS La educación es de todos · Mineducación · PAE	Versión: 1 Fecha: Marzo de 2021 Gobernación de Córdoba · Ahora le toca al pueblo

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS ENTREGAS RPC #1
BODEGA

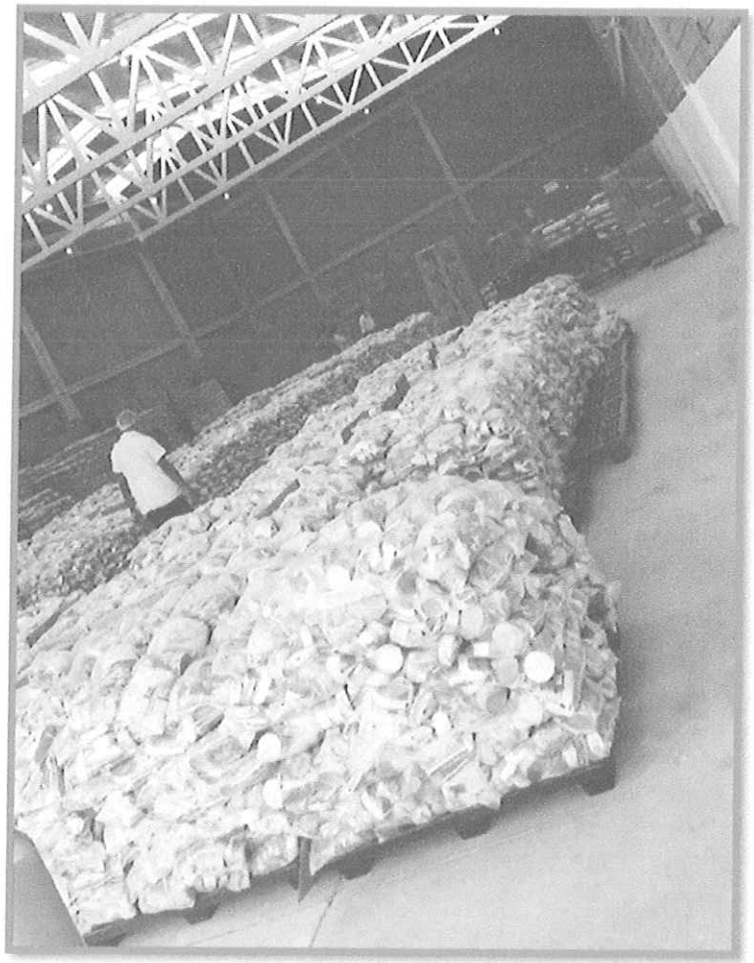




Consorcio Alimentando a Córdoba 2021	**EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS** La educación es de todos · Mineducación · PAE	Versión: 1 Fecha: Marzo de 2021 Gobernación de Córdoba Ahora le toca al pueblo







C. INVENTARIO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE BODEGA

INVENTARIO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE BODEGA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

2021

CONSORCIO ALIMENTANDO A CÓRDOBA 2021

NIT. 901.462.313-0

Dirección: Calle 24 N°13-80, C.C Isla Center Local 10
e-mail: alimentandoacordoba2021@gmail.com

Tel: (7) 843340

ELABORÓ	APROBÓ
Nombre: MARIA TERESA UPARELA	Nombre:
Profesión: Ingeniero de Alimentos	Profesión:
Firma:	Firma:

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021	INVENTARIO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS BODEGA La educación es de todos Mineducación PAE	Gobernación de Córdoba Ahora le toca al pueblo

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD EN EXISTENCIA	UBICACIÓN	OBSERVACIÓN
CANASTILLAS PLASTICAS	520	AREA DE ALMACENAMIENTO	
ESTIBAS PLASTICAS	200	AREA DE ALMACENAMIENTO	
EQUIPO DE REFRIGERACIÓN	2	AREA DE ALMACENAMIENTO	
TERMOMETRO DIGITAL	3	AREA DE ALMACENAMIENTO	
GRAMERAS	4	AREA DE ALMACENAMIENTO	
BASCULA BALANZA DE PLATAFORMA ABATIBLE 200 KL RECARGABLE	3	AREA DE ALMACENAMIENTO	
GRAMERA DE 5 KG DIGITAL BÁSCULA ELECTRÓNICA PESA BALANZA.	2	AREA DE ALMACENAMIENTO	
GRAMERA DIGITAL 40 KL INDUSTRIAL GLOBA	3	AREA DE ALMACENAMIENTO	
DIABLO MONTACARGAS MANUALES	2	AREA DE ALMACENAMIENTO	
EXTINTOR	8	AREA DE ALMACENAMIENTO	

D. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS BODEGA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
BODEGA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS DE BODEGA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

2021

CONSORCIO ALIMENTANDO A CÓRDOBA 2021

NIT. 901.462.313-0

Dirección: Calle 24 N°13-80, C.C Isla Center Local 10
e-mail: alimentandoacordoba2021@gmail.com

Tel: (7) 843340

ELABORÓ	APROBÓ
Nombre: MARIA TERESA UPARELA	Nombre:
Profesión: Ingeniero de Alimentos	Profesión:
Firma:	Firma:

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
BODEGA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS.

1. INTRODUCCIÓN

El mantenimiento, constituye un elemento clave para el logro de los objetivos de la empresa. Sin un adecuado mantenimiento la maquinaria interrumpe su operación con mucha frecuencia, alterando considerablemente los procesos. En muchas ocasiones provoca cuellos de botella en las líneas, incrementando la cantidad de material en proceso, lo que implica: mayor espacio utilizado, mayor inversión inmovilizada, problemas de calidad en el producto acumulado; personal ocioso y desmotivado; mayor desperdicio de materiales y mayores costos en las reparaciones.

Es así como podemos tratar de definir el mantenimiento industrial de la siguiente manera como el conjunto de acciones encaminadas a la conservación de la maquinaria, equipo e instalaciones, de tal manera que permanezcan sirviendo en óptimas condiciones, para el objetivo para el cual fueron adquiridas, evitando o minimizando sus fallas durante su vida útil.

Por ende existen una herramientas como lo son el mantenimiento preventivo que lo podemos definir como aquel que se realiza periódicamente con la finalidad de prolongar la vida útil de la maquinaria y prevenir fallas accidentales y el correctivo es aquel que se da cuando una maquinaria falla y es necesario repararla para que logre su funcionamiento normal. Otro instrumento importante es la calibración, la cual es la comparación documentada entre el dispositivo de medición que se va a calibrar y un dispositivo o un estándar de referencia.

Concluyendo el programa de calibración, mantenimiento preventivo y correctivo de equipos tiene como finalidad establecer los procedimientos para realizar las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos de la bodega donde funciona el Programa De Alimentación Escolar PAE de la gobernación de Córdoba.

2. OBJETIVO

Establecer los procedimientos de mantenimiento preventivo, correctivo y calibración de los equipos que se utilizan en la bodega o unidad de servicio, que por sus condiciones y para su buen funcionamiento y durabilidad mantengan la función para la cual están destinados sin afectar la calidad de los alimentos.

3. ALCANCE

Este Plan se adapta para la bodega de almacenamiento de alimentos que suministra a los restaurantes escolares donde funciona el programa de alimentación escolar, y todo el personal involucrado en el proceso.

4. RESPONSABLES

Jefe de bodega:

- Reportar averías y/o mal funcionamiento de los equipos en el área de trabajo

Colaboradores: personal de Mantenimiento en General:

- Realizar el mantenimiento conforme al programa garantizando el buen funcionamiento de los equipos.

5. DEFINICIONES

Mantenimiento Preventivo: Conjunto de actividades de mantenimiento que permite detectar fallos repetitivos, disminuir los puntos muertos por paradas, aumentar la vida útil de equipos, disminuir costos de reparaciones, detectar puntos débiles en la instalación entre una larga lista de ventajas.

Mantenimiento Correctivo: Corrección en la maquinaria, equipos o instalaciones por parte de los responsables del mantenimiento cuando se produce una avería del mismo.

Calibración: Es sólo la acción de comparar la lectura de un instrumento de medición, con respecto a un patrón con valor o dimensión conocida. Ajuste es aquella acción que permite mejorar las condiciones de un instrumento de medición.

Verificación: Comparar las medidas proporcionadas por el instrumento con las de un equipo calibrado y de calidad metrológica igual o superior al equipo a verificar, con el fin de confirmar que el equipo mide con un error menor al especificado por el fabricante o menor del requerido para la realización de un determinado trabajo.

Patrón: medida materializada, material de referencia, instrumento o sistema de medida destinado a definir, conservar o reproducir una unidad, o uno o varios valores conocidos de una magnitud en orden a transmitirlo a otros instrumentos de medida por comparación.

Incertidumbre: relación existente entre los valores conocidos (valores reales) y los indicados por un instrumento.

Marca: Es el nombre con el cual el fabricante identifica el equipo.

Mantenimiento: todas las acciones que tienen como objetivo mantener un artículo o restaurarlo a un estado en el cual pueda llevar a cabo alguna función requerida, estas acciones incluyen la combinación de las acciones técnicas y administrativas correspondientes.

Modelo: Es la identificación dada por el fabricante al producto por sus características.

Potencia: Me describe cual es la línea de potencia del equipo.

Serial: Es un consecutivo, el cual el fabricante da al equipo dentro de una línea de producción.

Voltios: Es el voltaje con el cual el equipo trabaja, este no puede excederse, ya que puede ocasionar daños irreparables en el equipo.

Hz: Describe la frecuencia con la cual trabaja el equipo.

6. CONDICIONES GENERALES

Mantenimiento Preventivo interviene todo el personal de la fábrica, ya que cualquier empleado debe notificar de inmediato al Encargado de Mantenimiento si observa algún ruido anormal de equipos, para que éste actúe en consecuencia. Se evaluará la anomalía surgida así como la importancia del equipo en el proceso y si existe reserva o no, tomando la resolución oportuna, que puede ser: Continuar el proceso. - Reparación del equipo afectado. - Sustituir el equipo al finalizar la jornada.

6.1 Acciones correctivas

Si se detecta un mal funcionamiento de un equipo o cualquier incidencia en las instalaciones y éstos no se han podido subsanar con las operaciones de Mantenimiento Preventivo, se avisará al Responsable de Mantenimiento para intentar subsanarlo y de no ser posible, se avisará al servicio técnico externo. La reparación o mantenimiento de los equipos e instalaciones siempre se realizarán cuando haya un descanso laboral o cuando la avería no permita la demora. La adopción de Acciones Correctoras se puede realizar dependiendo de las averías que surjan. De esta forma, podremos encontrar averías que surjan durante el funcionamiento normal del proceso.

6.2 Procedimiento de vigilancia y acciones correctoras

El jefe de bodega será el encargado de llevar a cabo la vigilancia, comprobando las acciones de mantenimiento realizadas y que se produzca el correcto funcionamiento de las instalaciones y equipos, así como las acciones correctoras efectuadas al detectarse un fallo durante el mantenimiento o el propio funcionamiento. Dicha vigilancia la realizará mediante un control visual al comenzar la actividad, dejando constancia mediante su firma en el correspondiente registro de forma mensual. Asimismo, vigilará que todas las herramientas y productos lubricantes necesarios para realizar el Mantenimiento Preventivo y Correctivo (en caso de producirse una avería) están totalmente controladas y en un lugar donde no existan materias primas. Asimismo, todas las herramientas y productos lubricantes deberán volver a su lugar específico una vez realizado el mantenimiento, evitando futuras contaminaciones.

6.3 Buenas Prácticas de Manufacturas en Mantenimiento:

Todo técnico de mantenimiento que realice una intervención en los equipos de proceso debe tener en cuenta las siguientes prácticas:

- Lavarse y desinfectarse las manos.
- Tener una caja donde almacenen las herramientas.
- Trabajar ordenadamente para evitar que se dispersen los repuestos y herramientas que puedan afectar a los productos.
- Al finalizar el mantenimiento debe hacerse una inspección visual y un inventario de las herramientas, para evitar que estas hayan quedado en el área donde se realizó el mantenimiento.
- Recoger y empacar las herramientas y repuesto sobrantes.
- Las sustancias empleadas para la lubricación en las partes que estén en contacto con el alimento, debe ser de grado alimenticio.
- Una vez se termina el mantenimiento ya sea preventivo o correctivo debe lavarse y desinfectar el equipo.
- Los mantenimientos preventivos deben realizarse en lo posible, cuando cesen las actividades de preparación de alimentos.

6.4 Medidas Preventivas y de Seguridad:

- Cuando un equipo va ser sometido a un mantenimiento preventivo o correctivo debe desconectarse del fluido eléctrico.
- Cuando vayan a manipularse equipos pesados debe hacerse entre varias personas y con mucho cuidado, para evitar que lastimen a una persona o caigan al piso.
- El mantenimiento preventivo o correctivo debe realizarse por personal autorizado y competente.
- Los funcionarios de la empresa externa que realicen el mantenimiento deben utilizar la dotación adecuada para evitar accidentes.

6.5 Acciones preventivas, correctivas y de contingencia en caso de que un equipo se dañe:

Preventivas:

- Realizar limpieza y desinfección adecuada a los equipos como especifica en el programa de limpieza y desinfección.
- Realizar los mantenimientos preventivos acorde al cronograma.

Correctivas:

- Informar al jefe de bodega y a su vez al supervisor de la situación presentada, para notificar a la empresa o persona encargada de realizar el mantenimiento correctivo.

Contingencia:

- En caso de demora del técnico o empresa encargada del mantenimiento, se solicitará alquiler del equipo para suplir la necesidad de este durante el proceso de mantenimiento del mismo.

6.6 Cronograma mantenimiento preventivo de equipos

CRONOGRAMA MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS			
DESCRIPCIÓN	**CANTIDAD EN EXISTENCIA**	**UBICACIÓN**	**MANTENIMIENTO PREVENTIVO**
CAVA DE CONGELACIÓN	1	AREA DE ALMACENAMIENTO	CADA 6 MESES
EQUIPO DE REFRIGERACIÓN	3	AREA DE	CADA 6 MESES

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
BODEGA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

		ALMACENAMIENTO	
GRAMERAS	4	AREA DE ALMACENAMIENTO	CADA 6 MESES
BASCULA BALANZA DE PLATAFORMA ABATIBLE 200 KL RECARGABLE	3	AREA DE ALMACENAMIENTO	CADA 6 MESES
GRAMERA DE 5 KG DIGITAL BÁSCULA ELECTRÓNICA PESA BALANZA.	2	AREA DE ALMACENAMIENTO	CADA 6 MESES
GRAMERA DIGITAL 40 KL INDUSTRIAL GLOBA	3	AREA DE ALMACENAMIENTO	CADA 6 MESES
DIABLO MONTACARGAS MANUALES	2	AREA DE ALMACENAMIENTO	CADA 6 MESES
OBSERVACIONES:			

6.7 Verificación

El Responsable del Mantenimiento, verificará mensualmente los Registros de Mantenimiento, tanto los externos, como los internos. Se comprobará que se rellenan los registros y que se aplican las medidas correctivas pertinentes. Para la verificación de los procesos se tendrá un soporte que se llevaran a cabo mediante un registros documental que se encuentra en anexo 1. (Lista de chequeo estados de los equipos), anexo 2. (Hoja de vida de equipos de bodega), anexo 3. (Inventario de equipos y utensilios de bodega) y en anexo 4. (Registro mantenimiento de equipos).

7. PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE INSTRUMENTOS Y EQUIPOS

Es un documento donde se indican los equipos y otros datos en relación a su estado de calibración, verificación y mantenimiento. También puede funcionar como listado de equipos y programa de mantenimiento es por eso que se puede decir que es un proceso de comparar los valores obtenidos por un instrumento de medición con la medida correspondiente de un patrón de referencia. La calibración es el conjunto de operaciones con las que se establece, en ciertas condiciones específicas, la correspondencia entre los valores indicados en un instrumento, equipo o sistema referencia (o estándar).

El envejecimiento de los componentes, los cambios de temperatura y el estrés mecánico que soportan los equipos deterioran poco a poco sus funciones. Cuando esto sucede, los ensayos y las medidas comienzan a perder confianza y se refleja tanto en el diseño como en la calidad del producto. Este tipo de situaciones puede ser evitado, por medio del proceso de calibración.

La correcta calibración de los equipos proporciona la seguridad de que los productos o servicios que se ofrecen reúnen las especificaciones requeridas. Cada vez son más numerosas las razones que llevan a los fabricantes a calibrar sus equipos de medida, con el fin de mantener y verificar el buen funcionamiento de los equipos, responder los requisitos establecidos en las normas de calidad y garantizar la fiabilidad y la trazabilidad de las medidas.

7.1 DESARROLLO

El control de los equipos de seguimiento y medición se establece mediante la definición y aplicación de las siguientes actividades:

- Calibración.
- Verificación.
- Mantenimiento

7.1.1 Calibración

Las calibraciones serán siempre externas y serán realizadas por entidades especializadas que dispongan de patrones calibrados y a su vez, sean trazables a patrones reconocidos internacionalmente. Se efectúa cada año (12 meses).

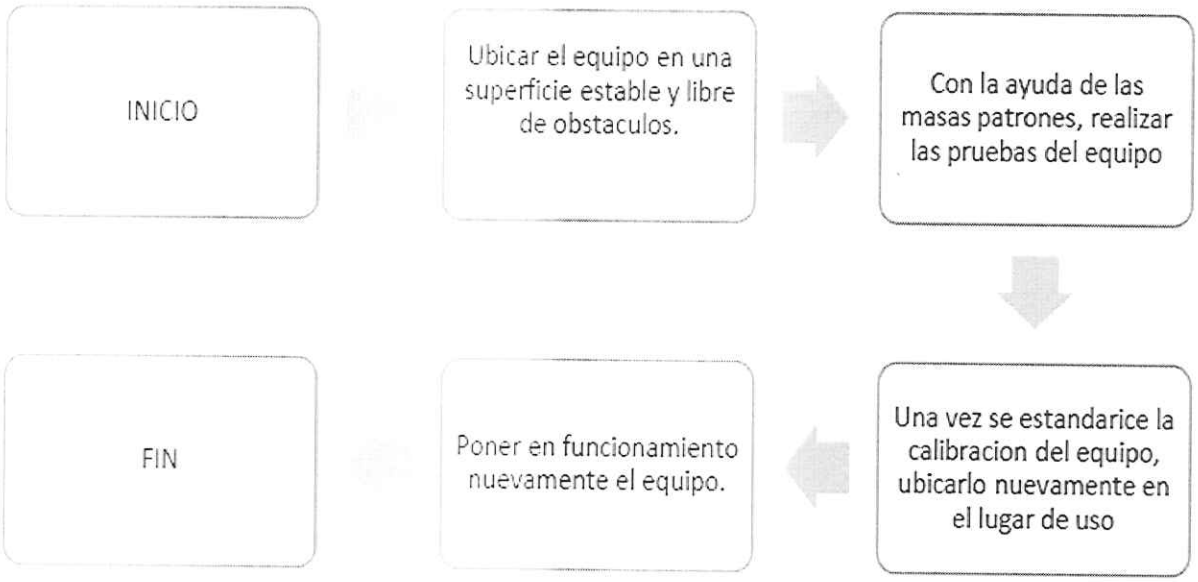
- ✓ **Procedimiento De Calibración**

Los principales motivos que pueden provocar la necesidad de que se realice la calibración de los instrumentos de medición son:

- Realizar la calibración de un nuevo instrumento: Se debe tener en cuenta que es importante que las unidades de servicio y bodegas de almacenamiento cuenten con los equipos (termómetros y balanzas).

- Se ha agotado un periodo de tiempo específico.
- Se ha agotado un cierto volumen de uso (horas de trabajo).
- Cuando un instrumento ha recibido un golpe o vibraciones fuertes que pueden haber causado que este se descalibre.
- Cambios de temperatura.
- Siempre que las observaciones obtenidas sean cuestionables.

Procedimiento Calibración Balanzas



Procedimiento De Calibración De Termómetros

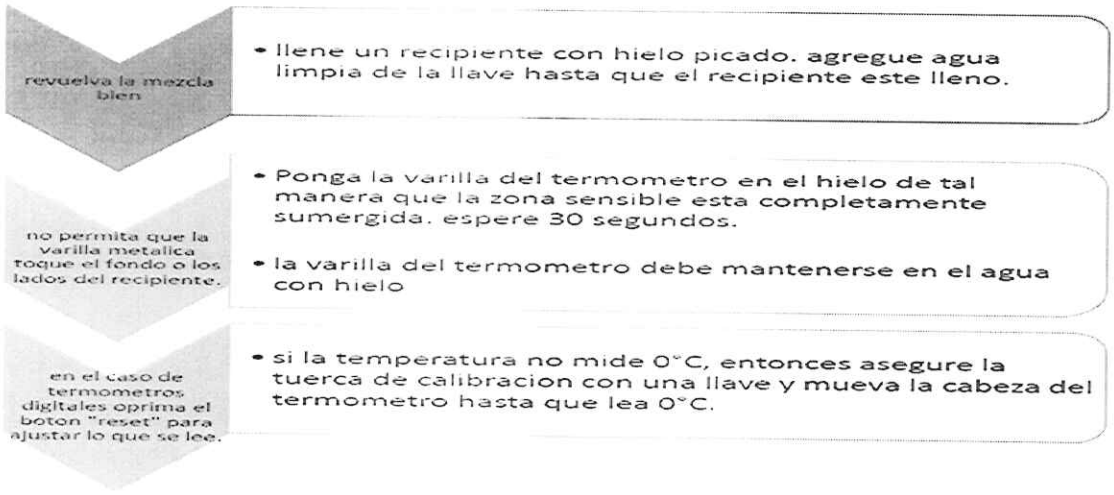
Cada termómetro tiene una característica individual.

- ✓ **Termómetro Digital O Con Aguja Indicadora**

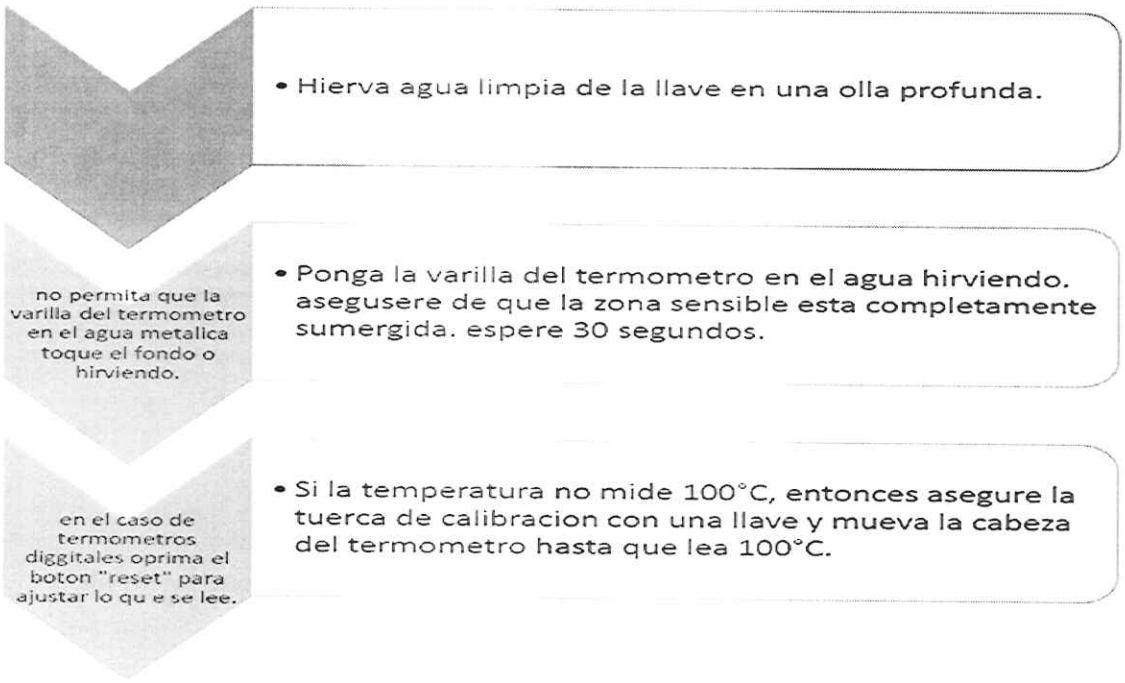
Como revisar la precisión: Hay dos métodos para revisar la precisión del termómetro. Uno de los métodos incluye el uso de agua con hielo y el otro es hervir el agua. Mucho de los termómetros con la varilla metálica tienen una tuerca de calibración que puede ser ajustada para mantener la precisión.

Como calibrar termómetros: Los termómetros deben ser calibrados usando el método de punto de hielo o el método del punto de ebullición. El método de punto de hielo es el que se usa más comúnmente. Mientras que el método del punto de ebullición es menos exacto por las variaciones que existen en elevación y presión atmosférica.

Procedimiento Calibración 1: Método de punto de Hielo



Procedimiento Calibración 2: Método del punto de ebullición



Todo equipo, debe estar rotulado indicando su estado de calibración, la fecha en que esta actividad fue efectuada y fecha en que se debe realizar una nueva calibración. Lo mismo aplica para los equipos que requieren verificaciones intermedias, salvo que por su tamaño o condiciones de uso no permitan la adherencia del rótulo.

7.1.2 Verificación y revisión preventiva

Las verificaciones internas de los Instrumentos de medida se realizarán a partir de un juego de patrones o instrumentos de medida calibrados externamente, con certificado de calibración.

Las revisiones se efectúan antes, durante y después del uso diario de cada equipo, el usuario debe asegurarse de la debida limpieza externa de éste, su integridad, su correcto funcionamiento y su correcta manipulación.

Las disposiciones generales sobre mantenimiento cotidiano se establecen de acuerdo a los manuales e instructivos de cada equipo.

- ✓ **Balanzas/Grameras**

Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas.

Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos; 20 gramos para las balanzas de menores de 2 años y 100 gramos para las balanzas de mayores de dos años entre las tomas de la masa patrón.

Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.

- ✓ **Termómetros**

Verificar que la aguja de marcación se encuentre nivelada.

Verificar que la aguja de marcación/tablero muestre la temperatura requerida.

Verifique que el vidrio no presente condensación.

En caso que se evidencien anormalidades con respecto a los criterios de verificación establecidos anteriormente debe evaluarse la necesidad de mantenimiento del instrumento de medición.

Si se realiza mantenimiento, debe incluir un nuevo certificado de calibración y guardarse registro del mismo en la hoja de vida del equipo o instrumento de medición según corresponda.

7.1.3 mantenimiento

Algunos equipos pueden necesitar de un mantenimiento que contemple el equilibrado o ajuste del mismo para garantizar su buen funcionamiento.

Se efectúa cada año (12 meses). Todos los servicios externos de mantenimiento se contratan con una empresa especializada, preferiblemente de reconocida trayectoria, que cuente con técnicos especializados de competencia demostrable en el mantenimiento de equipos.

Cuando un equipo se detecta o sospecha que no está dentro de los límites del buen funcionamiento del mismo, se presentan dos alternativas:

- El equipo es ajustable: se procede a su ajuste.
- El equipo no es ajustable: se procede a su reparación.

8. PROCEDIMIENTO.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
BODEGA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

QUE	COMO	CUANDO	QUIEN	FORMATO
1. Identificar los equipos	Elaborar un listado de los equipos de producción que requieran mantenimiento preventivo.	Cada vez que se requiera	Jefe de bodega	**Inventario de equipos.**
2. Elaborar plan de mantenimiento preventivo y de calibración	Elaborar un cronograma con las fechas de mantenimiento y calibración para cada equipo, teniendo en cuenta las frecuencias recomendadas por el técnico de mantenimiento. Se describen: ▪ las especificaciones de los equipos de acuerdo al catálogo o proveedor. Las actividades de mantenimiento preventivo y las actividades de rutina a realizar.	Preventivo: Semestral. Calibración: Anual	Jefe de bodega	**Hoja de vida equipos.** **Registro de mantenimiento de equipos** **Cronograma de mantenimiento preventivo y calibración de equipos**
Revisión estado de los equipos	Realizar una revisión de cada equipo evaluando parámetros como su funcionamiento, estado general y condiciones de aseo	Semanal	Jefe de bodega	**Lista De Chequeo Estado De Los Equipos**

ANEXOS

ANEXO 1. Lista de chequeo estados de los equipos

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
BODEGA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS



BODEGA	
RESPONSABLE	
MES	

SEMANA	EQUIPOS	PARÁMETROS		
		Funcionamiento del equipo	Estado General	Condiciones de aseo
1 FECHA REVISION: _____	BALANZAS			
	GRAMERAS			
	TERMOMETROS			
	EQUIPOS DE REFRIGERACION			
	CAVA DE CONGELACION			
	DIABLOS MONTACARGA			
2 FECHA REVISION: _____	BALANZAS			
	GRAMERAS			
	TERMOMETROS			
	EQUIPOS DE REFRIGERACION			
	CAVA DE CONGELACION			
	DIABLOS MONTACARGA			
3 FECHA REVISION: _____	BALANZAS			
	GRAMERAS			
	TERMOMETROS			
	EQUIPOS DE REFRIGERACION			
	CAVA DE CONGELACION			
	DIABLOS MONTACARGA			
4 FECHA REVISION: _____	BALANZAS			
	GRAMERAS			
	TERMOMETROS			
	EQUIPOS DE REFRIGERACION			
	CAVA DE CONGELACION			
	DIABLOS MONTACARGA			
4 FECHA REVISION: _____	BALANZAS			
	GRAMERAS			
	TERMOMETROS			
	EQUIPOS DE REFRIGERACION			
	CAVA DE CONGELACION			
	DIABLOS MONTACARGA			
OBSERVACIONES:				

MARCAR B=BUENO (), M=MALO (), SI EL EQUIPO NO CUENTA CON ALGUNOS DE LOS PARAMETROS MARCAR NA

ANEXO 2. Hoja de vida de equipos de bodega

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS BODEGA

EQUIPO					
MARCA		MODELO			
UBICACION					
WATIOS DE FUNCIONAMIENTO					
INICIO DEL USO DEL EQUIPO	D/	M/	A/		
CUENTA CON MANUAL	SI:	NO:			
FRECUENCIA DE MANTENIMIENTO					

DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO				
FECHA	REALIZADO POR:	DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO O CORRECTIVO	RESPUESTOS INSTALADOS	OBSERVACIONES

SERVICIO TECNICO
NOMBRE DE EMPRESA O TECNICO:
NUMERO DE CONTACTO:

ANEXO 3. Inventario de equipos y utensilios de bodega

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
BODEGA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

INVENTARIO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS BODEGA

DESCRIPCION	CANTIDAD EN EXISTENCIA	UBICACION	OBSERVACION

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
BODEGA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ANEXO 4. Registro mantenimiento de equipos

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021 | REGISTRO MANTENIEMIENTO DE EQUIPOS | La educación es de todos Mineducación | PAE | Gobernación de Córdoba

REGISTRO MANTENIEMIENTO DE EQUIPOS
BODEGA F 14 PARQUE INDUSTRIAL SAN JERONIMO FUNDACION SOCIAL CONSTRUYENDO VIDAS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE 2021

EQUIPO 1:	
MARCA:	
FECHAS DE MANTENIMIENTO:	
USO:	
UBICACION	

EQUIPO 2:
MARCA:
FECHAS DE MANTENIMIENTO:
USO:
UBICACION

EQUIPO 3:
MARCA:
FECHAS DE MANTENIMIENTO:
USO:
UBICACION

REGISTRO MANTENIEMIENTO DE EQUIPOS

CONSORCIO ALIMENTANDO A CÓRDOBA 2021
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE 2021

EQUIPO 1:	
MARCA:	
FECHAS DE MANTENIMIENTO:	
USO:	
UBICACIÓN	

EQUIPO 2:
MARCA:
FECHAS DE MANTENIMIENTO:
USO:
UBICACIÓN

EQUIPO 3:
MARCA:
FECHAS DE MANTENIMIENTO:
USO:
UBICACIÓN

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS BODEGA					
EQUIPO					
MARCA		MODELO			
UBICACIÓN					
WATIOS DE FUNCIONAMIENTO					
INICIO DEL USO DEL EQUIPO	D/	M/	A/		
CUENTA CON MANUAL	SI:	NO:			
FRECUENCIA DE MANTENIMIENTO					
DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO					
FECHA	REALIZADO POR:	DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO O CORRECTIVO	RESPUESTOS INSTALADOS	OBSERVACIONES	

SERVICIO TÉCNICO
NOMBRE DE EMPRESA O TECNICO:
NUMERO DE CONTACTO:

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021 | La educación es de todos Mineducación | PAE | Gobernación de Córdoba Ahora le toca al pueblo

LISTA DE CHEQUEO ESTADO DE LOS EQUIPOS

BODEGA	
RESPONSABLE	
MES	

SEMANA	EQUIPOS	PARÁMETROS		
		Funcionamiento del equipo	Estado General	Condiciones de aseo
1 FECHA REVISION: _____	BALANZAS			
	GRAMERAS			
	TERMÓMETROS			
	EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN			
	CAVA DE CONGELACIÓN			
	DIABLOS MONTACARGA			
2 FECHA REVISION: _____	BALANZAS			
	GRAMERAS			
	TERMÓMETROS			
	EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN			
	CAVA DE CONGELACIÓN			
	DIABLOS MONTACARGA			
3 FECHA REVISION: _____	BALANZAS			
	GRAMERAS			
	TERMÓMETROS			
	EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN			
	CAVA DE CONGELACIÓN			
	DIABLOS MONTACARGA			
4 FECHA REVISION: _____	BALANZAS			
	GRAMERAS			
	TERMÓMETROS			
	EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN			
	CAVA DE CONGELACIÓN			
	DIABLOS MONTACARGA			
4 FECHA REVISION: _____	BALANZAS			
	GRAMERAS			
	TERMÓMETROS			
	EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN			
	CAVA DE CONGELACIÓN			
	DIABLOS MONTACARGA			

OBSERVACIONES:

MARCAR **B**=BUENO O **M**=MALO, SI EL EQUIPO NO CUENTA CON ALGUNOS DE LOS PARAMETROS MARCAR **NA**

D. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

2021

CONSORCIO ALIMENTANDO A CÓRDOBA 2021
NIT. 901.462.313-0
Dirección: Calle 24 N°13-80, C.C Isla Center Local 10
e-mail: alimentandoacordoba2021@gmail.com
Tel: (7) 843340

ELABORÓ	APROBÓ
Nombre: MARIA TERESA UPARELA	Nombre:
Profesión: Ingeniero de Alimentos	Profesión:
Firma:	Firma:

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

1. OBJETIVO.

Establecer los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos que contribuyan al buen funcionamiento y rendimiento de los mismos, los cuales se deben aplicar en el comedor escolar para garantizar la inocuidad de los alimentos que se manipulan.

2. ALCANCE.

La aplicación de este programa cubre las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de los comedores escolares donde funciona el Programa De Alimentación Escolar- PAE en Córdoba.

3. RESPONSABILIDAD.

Coordinador municipal:

- Realizar seguimiento al programa para asegurar su cumplimiento.
- Monitorear las actividades y sus registros respectivos.

Manipulador de Alimentos

- Reportar averías y/o mal funcionamiento de los equipos en el área de trabajo

Colaboradores: personal de Mantenimiento en General:

- Realizar el mantenimiento conforme al programa garantizando el buen funcionamiento de los equipos

4. DEFINICIONES.

Mantenimiento: todas las acciones que tienen como objetivo mantener un artículo o restaurarlo a un estado en el cual pueda llevar a cabo alguna función requerida, estas acciones incluyen la combinación de las acciones técnicas y administrativas correspondientes.

Mantenimiento preventivo: conjunto de actividades de mantenimiento que permite detectar fallos repetitivos, disminuir los puntos muertos por paradas, aumentar la vida útil de equipos, disminuir costos de reparaciones, detectar puntos débiles en la instalación entre una larga lista de ventajas.

Mantenimiento correctivo: corrección en la maquinaria, equipos o instalaciones por parte de los responsables del mantenimiento cuando se produce una avería del mismo.

Marca: Es el nombre con el cual el fabricante identifica el equipo.

Modelo: Es la identificación dada por el fabricante al producto por sus características.

Potencia: Me describe cual es la línea de potencia del equipo.

Serial: Es un consecutivo, el cual el fabricante da al equipo dentro de una línea de producción.

Voltios: Es el voltaje con el cual el equipo trabaja, este no puede excederse, ya que puede ocasionar daños irreparables en el equipo.

Hz: Describe la frecuencia con la cual trabaja el equipo.

5. CONDICIONES GENERALES

5.1Buenas Prácticas de Manufacturas en Mantenimiento:

Todo técnico de mantenimiento que realice una intervención en los equipos de proceso debe tener en cuenta las siguientes prácticas:

- Antes de ingresar al comedor escolar debe colocarse gorro y delantal.
- Lavarse y desinfectarse las manos.
- Tener una caja donde almacenen las herramientas.
- Trabajar ordenadamente para evitar que se dispersen los repuestos y herramientas que puedan afectar al producto.
- Al finalizar el mantenimiento debe hacerse una inspección visual y un inventario de las herramientas, para evitar que estas hayan quedado en el área donde se realizó el mantenimiento.
- Recoger y empacar las herramientas y repuesto sobrantes.
- Las sustancias empleadas para la lubricación en las partes que estén en contacto con el alimento, debe ser de grado alimenticio.
- Una vez se termina el mantenimiento ya sea preventivo o correctivo debe lavarse y desinfectar el equipo.
- Los mantenimientos preventivos debe realizarse en lo posible, cuando cesen las actividades de preparación de alimentos.

5.2 Medidas Preventivas y de Seguridad:

- Cuando un equipo va ser sometido a un mantenimiento preventivo o correctivo debe desconectarse del fluido eléctrico.
- Cuando vayan a manipularse equipos pesados debe hacerse entre varias personas y con mucho cuidado, para evitar que lastimen a una persona o caigan al piso.
- El mantenimiento preventivo o correctivo debe realizarse por personal autorizado y competente.
- Los funcionarios de la empresa externa que realicen el mantenimiento deben utilizar la dotación adecuada para evitar accidentes.

5.3 Acciones preventivas, correctivas y de contingencia en caso de que un equipo se dañe:

Preventivas:

- Realizar limpieza y desinfección adecuada a los equipos como especifica en el programa de limpieza y desinfección.
- Realizar los mantenimientos preventivos acorde al cronograma

Correctivas:

- Informar al coordinador municipal y a su vez al supervisor o coordinador zonal de la situación presentada, para notificar a la empresa o persona encargada de realizar el mantenimiento correctivo.

Contingencia:

- En caso de demora del técnico o empresa encargada del mantenimiento, se solicitará alquiler del equipo en el municipio para suplir la necesidad de este durante el proceso de mantenimiento del equipo.

6 PROCEDIMIENTO.

6.1 Mantenimiento preventivo de equipos

QUÉ	CÓMO	CUÁNDO	QUIÉN	FORMATO
1. Identificar los equipos	Elaborar un listado de los equipos que requieran mantenimiento preventivo.	Cada vez que se requiera.	Manipulador de alimentos.	**Inventario de equipos.**
2. Elaborar plan de mantenimiento preventivo	Elaborar un cronograma con las fechas de mantenimiento para cada equipo, teniendo en cuenta las frecuencias recomendadas por el técnico de mantenimiento.	Semestral.	Coordinador municipal.	**N/A**
3. Abrir hoja de vida de los equipos.	Se describen: ▪ las especificaciones de los equipos de acuerdo al catálogo o proveedor. ▪ Las actividades de mantenimiento preventivo y las actividades de	Al ingresar al programa de mantenimiento.	Coordinador municipal.	**Hoja de vida de equipos.**

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

QUÉ	CÓMO	CUÁNDO	QUIÉN	FORMATO
	rutina a realizar.			

7. HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

EQUIPO	FUNCIÓN/ USO	TAMAÑO, TIPO O REFERENCIA	MANTENIMIENTO
Estufa industrial	1. Abra la llave de donde proviene el gas. 2. Oprima y gire el botón del fogón que va a utilizar 3. Encienda el fogón con fosforo o mechera. 4. Colocar en la parrilla los utensilios a utilizar. 5. Graduar la flama 6. Apagar después de haberla utilizado. 7. Cerrar la llave de donde proviene el gas. 8. La estufa debe estar situada en un lugar fresco y seco. 9. Conectar el gas con manguera para gas de un diámetro de 3/8 que cumpla norma técnica para gas. 10. La manguera debe estar ponchada en sus dos extremos y debe tener una longitud apropiada para el sitio donde se va utilizar.	Peso: 35 Kg. _ Altura: 40 a 70 cm. _ Ancho: 50 cm. _ Cubierta en acero inoxidable. _ Parrilla para trabajo pesado. _ Cuenta con 2/3 fogones Partes: 1. Fogones. 2. Parrilla. 3. Perillas.	Revisar a la conexión de las mangueras de gas. Evitar la presencia de objetos extraños o desechos de productos en el interior de la estufa. Revisar la perilla para controlar la suciedad. Mantenimiento preventivo y/o correctivo según el caso.
Neveras	La función de una máquina de refrigeración es tomar el calor de un ambiente a baja temperatura, empleando una fuente de energía externa para mantener el proceso. Tiene una puesta aíslate con un cierre efectivo, contiene varios compartimientos y una zona de congelación 1. Verificar que esté conectada a la fuente de energía. 2. Verificar el sentido de giro del motor. 3. Asegurar que el ciclo de refrigeración se efectúe correctamente. 4. Verificar que los tacos de energía permanezcan encendidos. 5. Mantener encendida y en funcionamiento	Algunas miden de algunas neveras son: 64 x 120 °64 x 160 °64 x 175° 64 x 190° 64 x 210° 74 x 200 °94 x 180 °104 x 180	➢ Diario: revisión de temperatura ➢ Semestral: mantenimiento preventivo y/o correctivo según el caso.

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

EQUIPO	FUNCIÓN/ USO	TAMAÑO, TIPO O REFERENCIA	MANTENIMIENTO
	6. Ajustar temperatura de acuerdo al producto 7. Abrir e introducir rápidamente los productos para evitar perdida de temperatura interna 8. Verificar que las puertas queden correctamente cerradas. Mantener limpio y desinfectado el equipo.		
Congeladores	Para garantizar el mejor uso de su aparato, lea atentamente las instrucciones de uso que contienen una descripción del producto y consejos útiles. Guarde estas instrucciones para referencia futura. 1. Después de desembalar el aparato, asegúrese de que no esté dañado y que la puerta cierre correctamente. 2. Espere al menos dos horas antes de encender el aparato, para asegurar que el circuito refrigerante funciones. 3. La instalación y conexión eléctrica deben ser realizados por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y de acuerdo con las normas de seguridad locales. 4. Limpie el interior del aparato antes de utilizarlo Antes de congelar los alimentos en el interior del aparato compruebe que el producto fue ajustado como congelador Utilice el termostato para seleccionar la temperatura de almacenamiento ideal. Su producto puede ser utilizado tanto como congelador como enfriador.	Capacidad: de 5-15 pies Peso: de 30-70 kg	➢ Diario: revisión de temperatura ➢ Semestral: mantenimiento preventivo y/o correctivo según el caso.
Licuadoras industriales	1. Realizar la limpieza y desinfección del equipo. 2. Coloque ingredientes en el vaso 3. Coloque la tapa sobre el vaso. 4. Enchufe el cable de alimentación en una toma corriente eléctrico de AC de 110 V. 5. Gire la perilla a (1) para encender el equipo. 6. Deslice el interruptor hasta la posición en la velocidad baja (1). 7. Por lo menos debe esperar 10 segundos, antes de pasar a la	Aproximadamente: Peso 32 Kg Dimensiones: Alto: 124 cms; profundidad: 49 cms; Ancho: 37 cms.	➢ Realizar mantenimiento preventivo, cambiando piezas gastadas, realizando limpieza general y reparando piezas que tengan un mal funcionamiento. ➢ Realizar mantenimiento correctivo por medio de un especialista, si así lo requiere el equipo.

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

EQUIPO	FUNCIÓN/ USO	TAMAÑO, TIPO O REFERENCIA	MANTENIMIENTO
	velocidad (2). 8. Active la velocidad deseada y mezcle los ingredientes hasta obtener la consistencia deseada. 9. Gire la perilla a (0) para detener la licuadora y apagarla.		
Licuadora No Industrial	Se utiliza con los alimentos para licuar a también moliéndolos o dejarlos bien triturándolos, se utiliza por medio de corriente. Consta de un motor eléctrico en una carcasa generalmente de metal o plástico, desde donde y por medio de un eje que se conecta al vaso (en cuyo fondo hay unas cuchillas en forma de hélice) hace girar las aspas de la misma, generando un torbellino que atrae los alimentos hacia las cuchillas giratorias	• Algunas medidas son: largo 0.20 x ancho 0.23 x frente 0.51 mts.	➢ Realizar mantenimiento preventivo, cambiando piezas gastadas, realizando limpieza general y reparando piezas que tengan un mal funcionamiento. ➢ Realizar mantenimiento correctivo por medio de un especialista, si así lo requiere el equipo.
Olla a Presión	Es un recipiente hermético para cocinar que puede alcanzar presiones más altas que la atmosférica. Debido a que el punto de ebullición del agua aumenta cuando se incrementa la presión, la presión dentro de la olla permite subir la temperatura de ebullición por encima de 100 °C (212 °F), en concreto hasta unos 130 °C. Generalmente, se utiliza para conseguir en un corto período los mismos efectos del estofado o de la cocción a fuego lento.	Algunas características son: Material: Aluminio, Alto: 26.5 cm, Ancho. 28 cm, Largo 45.5 cm:	➢ Manijas: vea que las manijas no estén rotas o deterioras. Sustitúyalas por nuevas cuando se encuentren gastadas o rotas. ➢ Cierre la tapa: vea que las trabas y los empaques de la tapa coincidan en la base y cierren herméticamente, sin fuga de vapor durante su funcionamiento. ➢ Empaque: revise que el empaque no este agrietado, roto o mal pegado. Cámbielo si está dañado. ➢ Manómetro: con un manómetro compruebe el buen funcionamiento del manómetro de la olla. Sustitúyalo en caso de falla.

Anexos

- Registro de mantenimiento de equipos.
- Cronograma de mantenimiento preventivo de equipos.
- Hoja de vida de los equipos.

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS							
Equipos	**FRECUENCIA DE MANTENIMIENTO**						
	Diario	**Semanal**	**Mensual**	**Trimestral**	**Semestral**	**Anual**	**FECHA**
Estufa de gas	Limpieza				Mantenimiento		
Pipeta de gas	Limpieza				Mantenimiento		
Regulador de gas	Limpieza				Mantenimiento		
Manguera de gas	Limpieza				Mantenimiento		
Neveras	Limpieza				Mantenimiento		
Congeladores	Limpieza				Mantenimiento		
Licuadora no industrial	Limpieza				Mantenimiento		
Licuadora industrial	Limpieza				Mantenimiento		
Balanzas	Limpieza				Mantenimiento		
Molino	Limpieza				Mantenimiento		
Termómetro	Limpieza				Mantenimiento		
Olla a Presión	Limpieza				Mantenimiento		

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos · Mineducación · PAE

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE EQUIPO

PLAN DE MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y REGISTRO DE FALLAS DE EQUIPOS										
MUNICIPIO:							INSTITUCIÓN EDUCATIVA:			
FECHA DE LA FALLA	OPERARIO QUE REALIZA LA REPARACIÓN	EQUIPO					DESCRIPCION DE LA FALLA	DESCRIPCIÓN DE LA REPARACIÓN	REPUESTOS UTILIZADOS	
		ESTUFA	NEVERA	CONGELADOR	OLLA A PRESION	LICUADORA			CANTIDAD	NOMBRE DEL RESPUESTO
DILIGENCIADO POR:							CARGO:			
REVISADO POR:							CARGO:			

MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS

MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS																					
EQUIPO	VERIFICACIÓN	REGISTRO DE MANTENIMIENTO																			
		FECHA DE EJECUCIÓN 2021 MES /SEMANA																			
		FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO			
		SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
NEVERA O CONGELADOR	Verificación y/o reemplazo del empaque de la puerta.																				
	Verificación y/o reemplazo de gas refrigerante.																				
	Verificación y/o remplazo de Unidad de Refrigeración.																				
	Verificación y/o reemplazo de Fusible o Termostato																				
ESTUFA	**Válvulas:** Compruebe que las válvulas no tengan suciedad o grasas. Que funcionen libremente, en caso de obstrucción cierre la línea principal de gas y proceda a su limpieza.																				
	Quemadores: Verifique que los quemadores no estén sucios ni obstruidos, destápelos con una escobilla o con un alambre delgado suave, cuidando que no se dañe. Compruebe su buen funcionamiento.																				
LICUADORA	**Cable de Energía:** revise la Clavija del enchufe verificando que no tenga óxidos, este floja o falten tornillos, los cuales pueden ocasionar un falso contacto o un corto circuito. Revise la flexibilidad del cable, observe que no esté abierto, agrietado o reseco. Sustituya en caso de no cumplir.																				
	Cuchillas, Empaque, Tapa Y Base: Verifique el estado de las columnas, empaques, tapa y base. Realizar Cambios en caso de deterioro.																				
OLLA A PRESIÓN	**Válvula de Seguridad o Pito:** Verificar que la válvula no esté obstruida o sucia, pulsando la esfera con un bolígrafo.																				
	Junta de Cierre o Caucho: Verificar la Limpieza y el deterioro del mismo. Si está deteriorado, debe ser sustituido.																				
FIRMA DE QUIEN REALIZA EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO																					
REVISADO POR:		CARGO:																			

MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS																							
EQUIPO	VERIFICACIÓN	REGISTRO DE MANTENIMIENTO																					
		FECHA DE EJECUCIÓN 2021 MES /SEMANA																					
		JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE					
		SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA					
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
NEVERA O CONGELADOR	Verificación y/o reemplazo del empaque de la puerta.																						
	Verificación y/o reemplazo de gas refrigerante.																						
	Verificación y/o remplazo de Unidad de Refrigeración.																						
	Verificación y/o reemplazo de Fusible o Termostato																						
ESTUFA	**Válvulas:** Compruebe que las válvulas no tengan suciedad o grasas. Que funcionen libremente, en caso de obstrucción cierre la linea principal de gas y proceda a su limpieza.																						
	Quemadores: Verifique que los quemadores no estén sucios ni obstruidos, destápelos con una escobilla o con un alambre delgado suave, cuidando que no se dañe. Compruebe su buen funcionamiento.																						
LICUADORA	**Cable de Energía:** revise la Clavija del enchufe verificando que no tenga óxidos, este floja o falten tornillos, los cuales pueden ocasionar un falso contacto o un corto circuito. Revise la flexibilidad del cable, observe que no esté abierto, agrietado o reseco. Sustituya en caso de no cumplir.																						
	Cuchillas, Empaque, Tapa Y Base: Verifique el estado de las columnas, empaques, tapa y base. Realizar Cambios en caso de deterioro.																						
OLLA A PRESIÓN	**Válvula de Seguridad o Pito:** Verificar que la válvula no esté obstruida o sucia, pulsando la esfera con un boligrafo.																						
	Junta de Cierre o Caucho: Verificar la Limpieza y el deterioro del mismo. Si está deteriorado, debe ser sustituido.																						
FIRMA DE QUIEN REALIZA EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO																							
REVISADO POR:		CARGO:																					

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos · Mineducación · PAE

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

Gobernación de Córdoba — Ahora le toca al pueblo

CONTROL DE TEMPERATURAS EQUIPOS DE FRIO (NEVERA- CONGELADOR)

MES:				CONGELACIÓN RANGO DE T° (-18,-2)											REFRIGERACIÓN RANGO DE T° (-2,4)								
N°	A.M	P.M	FECHA	-18	-16	-14	-12	-10	-8	-6	-4	-2	C	NC	-2	-1	0	1	2	3	4	C	NC
1																							
2																							
3																							
4																							
5																							
6																							
7																							
8																							
9																							
10																							
11																							
12																							
13																							
14																							
15																							
16																							
17																							
18																							
19																							
20																							
21																							
22																							

OBSERVACIONES:

ACCIONES CORRECTIVAS:

DILIGENCIADO POR:	CARGO:
REVISADO POR:	CARGO:

ACTA DE ENTREGA DE EQUIPO

(NEVERAS, CONGELADORES, ESTUFAS, OTROS)

FECHA DE ENTREGA: _____

INSTITUCION EDUCATIVA: _____

EQUIPO ENTREGADO: _____

RECIBIO CONFORME: _____

ACTA DE ENTREGA DE EQUIPO

(NEVERAS, CONGELADORES, ESTUFAS, OTROS)

FECHA DE ENTREGA: _____

INSTITUCION EDUCATIVA: _____

EQUIPO ENTREGADO: _____

RECIBIO CONFORME: _____

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021 | La educación es de todos Mineducación | PAE | Gobernación de Córdoba Ahora le toca al pueblo

INVENTARIO DE EQUIPOS

DATOS GENERALES				
NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO				
MUNICIPIO				
FECHA				
DESCRIPCIÓN	MARCA	CANTIDAD EN EXISTENCIA	UBICACIÓN	OBSERVACIÓN

E. PLAN DE SANEAMIENTO BASICO BODEGA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
2021

CONSORCIO ALIMENTANDO A CÓRDOBA 2021
NIT. 901.462.313-0
Dirección: Calle 24 N°13-80, C.C Isla Center Local 10
e-mail: alimentandoacordoba2021@gmail.com
Tel: (7) 843340

ELABORÓ	APROBÓ
Nombre: MARIA TERESA UPARELA	Nombre:
Profesión: Ingeniero de Alimentos	Profesión:
Firma:	Firma:

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
BODEGA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PRESENTACIÓN

Tanto el recibo de alimentos como la conservación de los mismos en bodega son fundamentales para iniciar el proceso de la calidad de los alimentos a suministrar al programa de alimentación escolar, por tal motivo este plan de saneamiento busca brindar las pautas necesarias para preservar la calidad de ellos y realizar una distribución inocua hasta las instituciones educativas.

El alimento pasa por una larga cadena de procesos desde la producción, mercadeo y procesamiento, en la cual tiene el riesgo de contaminarse con agentes biológicos, químicos o físicos, representando así un riesgo para la salud del consumidor.

Por lo anterior, es importante generar controles desde el momento de recibo en la bodega de almacenamiento y transporte, hasta el proceso de servido o distribución, y así lograr que el alimento se conserve adecuadamente y se disminuya el riesgo de ETA (enfermedades transmitidas por alimentos).

El Plan de Saneamiento Básico permite conocer las alternativas más comunes para la identificación y solución de los problemas de saneamiento, contribuye con la conservación de la salud de la población, por lo que juega un papel importante en la prevención de las enfermedades causadas por alimentos contaminados, cuyo origen esté vinculado con las deficiencias de limpieza, disposición inadecuada de residuos, deficiente control de plagas y mala calidad del agua.

Para lograr que el alimento conserve su calidad e inocuidad, se aplican medidas preventivas que disminuyen el riesgo de contaminación. El presente manual contiene parámetros que describen los procedimientos correctos a emplear para controlar los aspectos que inciden en la contaminación, basado en las especificaciones legales planteadas en la resolución 2674 del 22 de julio de 2013 por lo que se han establecido cuatro (4) programas que facilitan la realización de correctas prácticas.

El manual de saneamiento básico se debe encontrar en la bodega de alimentos escrito e incluir los procedimientos, cronogramas, formatos de registros diligenciados al día, listas de chequeo y responsables de ejecutar los programas.

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
BODEGA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

1. OBJETIVO

Establecer pautas para la correcta ejecución de los programas contenidos en el plan de saneamiento básico, mediante la revisión y cumplimiento de los parámetros establecidos en dicho documento, con el fin de garantizar las condiciones adecuadas de almacenamiento y de este modo mantener la calidad de los alimentos e implementar estándares del manejo de higiene, limpieza y desinfección en las instalaciones, garantizando la eficiencia y eficacia del manejo integral de los residuos y minimizar las pérdidas o daños de alimentos donde se desarrollan los programas de complementación alimentaria PAE del Departamento de Córdoba bajo el convenio Gobernación de Córdoba – MEN, y a su vez Gobernación de Córdoba – CONSORCIO ALIMENTADO A CÓRDOBA 2021, para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, evitando que sean vehículo de infecciones, a la vez que permita preservar las características organolépticas y nutricionales.

2. ALCANCE

Este Plan establece en los cuatro programas, las normas y disposiciones técnicas, las cuales tienen como finalidad mantener las diferentes áreas del bodega almacenamiento, libres de posibles focos de contaminación e infestación y proporcionar un área de trabajo limpia y segura; su implementación permite establecer frecuencias en los procesos de aplicación del plan de saneamiento y control para cada una de las actividades, definiendo a los responsables de cada proceso.

3. RESPONSABILIDAD

La eficacia de la implementación del plan de saneamiento es competencia del personal encargado de la ejecución del programa de alimentación escolar PAE por parte del **CONSORCIO ALIMENTADO A CÓRDOBA 2021.**

4. DEFINICIONES

- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condiciones sanitarias adecuadas.
- **Contaminación:** Es la presencia de cualquier sustancia y/o agente de naturaleza, biológica, física o química que representa un riesgo para la salud.

- **Desinfección:** Es el tratamiento físico, químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de eliminar o bajar a niveles aceptables los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- **Desinfectante:** Sustancia, agente o proceso que al ser aplicado es capaz de eliminar, destruir o reducir la contaminación microbiana.
- **Detergente:** Sustancia que tiene la propiedad de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto o superficie.
- **Fumigación:** Procedimiento para controlar o eliminar plagas mediante la aplicación de sustancias gaseosas o generadoras de gases.
- **Higiene de los alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Inocuidad:** Se refiere a la garantía que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso que están destinados.
- **Insecticidas:** Son plaguicidas que controlan y destruyen artrópodos (insectos) voladores o rastreros.
- **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 y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- **Plaga:** Aparición masiva y repentina de seres vivos de la misma especie que causan graves daños a las poblaciones, a animales y/o cultivos y están implicadas en la transferencia de enfermedades infecciosas para el hombre y el daño o deterioro del hábitat y su bienestar.
- **Residuo Sólido:** Cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en diversas actividades, donde el generador rechaza o entrega y finalmente puede ser aprovechable o no aprovechable. Sinónimo de Basura.
- **Rodenticidas:** Plaguicidas que eliminan ratas y otros roedores.
- **Solución o Dilución:** Mezcla de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de los componentes.
- **Toxicidad:** Es la capacidad que posee un elemento químico o biológico para producir daño en la salud de los seres vivos. Existe una clasificación dada por la Organización Mundial de la Salud OMS, según el grado de toxicidad de los plaguicidas (Categoría Toxicológica), así:

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
BODEGA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

CATEGORÍA	GRADO DE TOXICIDAD	ROTULO
1	Extremadamente tóxico	**ROJO**
2	Altamente Tóxico	**AMARILLO**
3	Moderadamente Tóxico	**AZUL**
4	Ligeramente tóxico	**VERDE**

5. DESCRIPCION DE LA INFRAESTRUCTURA:

PISOS:

☐ Madera ☐ Limpieza Seca Baldosa Limpieza Húmeda
☐ Cemento ☐ Otro. ¿Cuál? _____

PAREDES:

☐ Madera, ☐ Esterilla ☐ Limpieza Seca ☐ Ladrillo/Adobe ☐ Limpieza Húmeda
☐ Cemento ☐ Azulejo ☐ Otro. Cuál? _____

TECHOS:

☐ Teja ☐ Limpieza Seca ☐ Cielo Raso ☐ Limpieza Húmeda ☐ Madera
☐ Cemento ☐ Otro. ¿Cuál? _____

INFRAESTRUCTURA:

☐ Sin paredes (Abierto) ☐ Cerrado (4 paredes) Parcialmente cerrado (1-2-3 paredes)
☐ Otro. ¿Cuál? _____

6. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

6.1 OBJETIVO

Garantizar que en la bodega de almacenamiento todas las áreas, superficies, equipos, utensilios, ambientes y elementos que los requieran se encuentren higienizados (limpios y desinfectados) permanentemente, y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir y transmitir enfermedades de origen microbiano.

6.2 ALCANCE

Este programa aplica a la bodega y al transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Córdoba y a todo el personal involucrado en el proceso.

6.3 RESPONSABILIDAD

La eficacia de la implementación del plan de saneamiento es competencia del personal encargado de la ejecución del programa de alimentación escolar PAE por parte del CONSORCIO ALIMENTADO A CÓRDOBA 2021.

6.4 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA

El objetivo principal de la limpieza es eliminar la suciedad y cualquier residuo indeseable sea cual sea su origen (físico, químico, microbiológico) y su composición controlando infestaciones y mejorando las condiciones de trabajo.

Procedimiento de limpieza seca:

Aplica para aquellas superficies (pisos, puertas, paredes, techos, ventanas, etc.) y estructuras que por sus materiales de construcción no permiten la aplicación de procedimientos húmedos (agua y detergente), para lo cual se debe aplicar el siguiente procedimiento:

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
BODEGA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA SECA **Pisos, Techos, Paredes, Puertas, Ventanas, Estibas, etc.** **-Que no permiten la aplicación de procedimientos húmedos-**
ACTIVIDAD
Recoger y desechar todo tipo de residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad presente. Realizar esta actividad con especial cuidado en rincones, uniones entre piso y paredes, uniones entre paredes y techo, uniones entre paredes, en calados, aberturas, puntos susceptibles a la acumulación de polvo y suciedad, debajo de superficies, equipos y plataformas.
Pisos • Recoger y desechar todo tipo de residuos de productos, basura, polvo o cualquier otra suciedad presente, utilizar las herramientas adecuadas para esta actividad (escoba, recogedor, etc.) • Realizar esta actividad con especial cuidado en rincones, uniones entre piso y paredes y debajo de superficies, grietas, huecos y esquinas.
Techos • Retirar acumulaciones de polvo y telarañas, utilizar las herramientas adecuadas para esta actividad (escobillón, paños, etc.) • Limpiar angulares y parte superior del techo.
Paredes • Retirar acumulaciones de polvo y telarañas comenzando desde la parte superior hacia abajo, utilizar las herramientas adecuadas para esta actividad (escobillón, paños, etc.)
Puertas • Retirar acumulaciones de polvo • Asegurar la limpieza en ambos lados de la puerta y en las bisagras
Ventanas • Retirar acumulaciones de polvo • Asegurar, en la medida de lo posible, la limpieza en ambos lados de la ventana y en las bisagras
Estiba • Retirar el producto que este encima • Retirar el polvo o cualquier material extraño

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
BODEGA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA SECA **Pisos, Techos, Paredes, Puertas, Ventanas, Estibas, etc.** **-Que no permiten la aplicación de procedimientos húmedos-**
• Asegurar limpiar los costados de las estibas

Procedimiento de Limpieza Húmeda:

Para la bodega que permita la aplicación de procedimientos húmedos (aplicación de agua y detergente), se deben desarrollar los siguientes procedimientos, según corresponda:

Procedimiento de Limpieza Húmeda para pisos, techos, paredes, puertas, ventanas, Estibas Plástica, canastillas, baterías sanitarias, etc.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA HUMEDA **Pisos, techos, paredes, puertas, ventanas, Estibas Plásticas, baterías sanitarias, etc.**
ACTIVIDAD
• Recoger y desechar todo tipo de residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad presente. Realizar esta actividad con especial cuidado en rincones, uniones entre piso y paredes, uniones entre paredes y techo, uniones entre paredes, en calados, aberturas, puntos susceptibles a la acumulación de polvo y suciedad, debajo de superficies, equipos y plataformas
• Humedecer con suficiente agua potable o segura
• Preparar la solución detergente que se va a utilizar. No se debe aplicar el detergente directamente sobre la superficie sin haber realizado previamente la solución
• Adicionar la solución detergente sobre la superficie
• Restregar o refregar con las herramientas apropiadas, eliminando toda la suciedad, según el tipo de superficie. (Escoba, Cepillo, Esponja, Paño etc.)
• Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo mínimo de 3 minutos para dejar que el detergente actúe
• Enjuagar con suficiente agua potable o segura teniendo en cuenta que todo el detergente se elimine
• Verificar visualmente el resultado de la limpieza. En caso de necesitarse se debe repetir el procedimiento
• Cuando se utilicen superficies de forma continua éstos se deben limpiar tantas veces como sea necesario
• Las superficies de contacto con el alimento, deben estar limpias durante todo el tiempo de exposición, por lo que deben

ser lavadas y desinfectadas y frecuentemente

Procedimiento de Limpieza de Limpiones, Paños, Trapos y/o Traperos

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA HUMEDA Limpiones, Paños, Trapos y/o Traperos
ACTIVIDAD
• Los traperos se deben lavar por separado en los recipientes exclusivos o sitios asignados para esta labor
• Humedecer con suficiente agua potable o segura.
• Preparar la solución detergente que se va a utilizar. No se debe aplicar el detergente directamente sin haber realizado previamente la solución.
• Sumergir en la solución detergente.
• Restregar hasta eliminar toda la suciedad
• Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo mínimo de 10 minutos para dejar que el detergente actúe.
• Enjuagar con suficiente agua segura teniendo en cuenta que todo el detergente se elimine
• Verificar visualmente el resultado de la limpieza. En caso de necesitarse se debe repetir el procedimiento

6.5 LIMPIEZA DE UN VEHICULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

Limpieza inicial en seco.

- Esta etapa incluye la retirada de todos los restos orgánicos visibles.
- Resulta esencial, ya que los altos niveles de microorganismos patógenos presentes y la suciedad pueden reducir la eficacia de la limpieza y desinfección posteriores.
- Las maniobras de trabajo pueden incluir cepillos, raspadores y palas.
- Se empezará por el interior del vehículo, trabajando desde la superficie superior hacia la inferior, prestando especial atención a las áreas difíciles de limpiar, tales como puertas y las paredes laterales. Se continuará con la parte externa de los vehículos trabajando desde la parte superior a la inferior. No olvidar la carrocería, las ruedas, el guardabarros y las llantas de las ruedas.

Limpieza inicial con agua. (Prelavado).

- Esta opción es la más empleada en los centros de limpieza y desinfección.
- El vehículo se lava con manguera a presión suficiente para arrastrar los sólidos, que serán recogidos en un foso para su posterior eliminación o aprovechamiento. La temperatura ideal del agua para esta operación está entre los 38 y 46 °C.
- La limpieza con agua debe realizarse siempre comenzando por el punto más alto del vehículo y acabando por el más bajo.

Limpieza posterior (Lavado).

- Después de la limpieza inicial, aún quedarán restos de material con un alto poder de contaminación, se hace necesaria una limpieza posterior para quitarlos.
- Se realiza una solución de agua con agua y detergente (Dersa o detergente comercial sin olor ver anexo 1 tabla de dosificaciones) se procede a enjabonar – restregar todas las superficies.
- Se limpiará todo el vehículo (pisos, puertas, alfombras, cauchos, sillas, extintor, ventanas, etc.) incluyendo ruedas, bajos y carrocería.
- La limpieza deberá realizarse con los elementos móviles del vehículo desmontados: pisos, separadores, jaulas.
- La cabina del conductor representa un problema. Todas las piezas desmontables, incluyendo las alfombrillas del suelo, la ropa, las botas, etc., se deberán quitar de la cabina y limpiar con detenimiento.
- Usar un cepillo para quitar cualquier resto de la cabina. Prestar especial atención a los pedales.
- Un cepillo y un detergente para los pedales y otras áreas de la cabina serán suficientes para aflojar la suciedad antes del enjuagado.
- El lavado con agua reduce la contaminación bacteriana de una forma importante. Cuando añadimos un buen detergente la contaminación se reduce aún más.
- El uso, en esta fase, de un detergente, junto al empleo del agua garantizará una buena limpieza y reducirá el tiempo del proceso.

Enjuague

- Es la última fase del proceso de limpieza, previene que la suciedad se vuelva a depositar en las superficies limpias, también es necesario para eliminar los restos de detergente que pudieran inactivar los desinfectantes utilizados posteriormente, para evitar la excesiva formación de espuma
- Es recomendable enjuagar con agua a presión para eliminar los residuos del detergente y materia orgánica.

6.6 PROCEDIMIENTO DE DESINFECCIÓN

El objetivo principal de la desinfección es eliminar la carga microbiana presente en las superficies, productos, equipos y utensilios con el fin de garantizar condiciones aptas de inocuidad. Para la desinfección se permite la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.

Procedimiento de Desinfección de Pisos, techos, paredes, puertas, ventanas, Estibas Plásticas, canastillas, baterías sanitarias.

PROCEDIMIENTO DE DESINFECCION **Pisos, techos, paredes, puertas, ventanas, Estibas Plásticas, canastillas, baterías sanitarias**
ACTIVIDAD
• Asegurarse que la superficie, equipo o utensilio a desinfectar se encuentre limpio, según el respectivo procedimiento de limpieza.
• Preparar la solución desinfectante. El recipiente donde se prepare la solución desinfectante y los utensilios utilizados deben estar limpios.
• Aplicar la solución sobre la superficie, equipo o utensilio a desinfectar. La solución de desinfectante se puede aplicar mediante alguno de los siguientes mecanismos: • Aspersión: Utilizando un atomizador, a manera de fina lluvia, de modo que la superficie quede completamente cubierta. (No se debe utilizar la mano para esparcirla) • Mediante la utilización de un trapo limpio humedecido en la solución desinfectante • Inmersión: Sumergiendo el utensilio o pieza del equipo en la solución desinfectante
• Dejar aplicada la solución desinfectante durante el tiempo recomendado.

Procedimiento de Desinfección de Limpiones, Paños, Trapos y/o Traperos

PROCEDIMIENTO DE DESINFECCION **Limpiones, Paños, Trapos y/o Traperos**
ACTIVIDAD
• Asegurarse que los Limpiones, Paños, Trapos y/o Traperos el alimento se encuentren limpios, según el respectivo procedimiento de limpieza.

• Preparar la solución desinfectante. El recipiente donde se prepare la solución desinfectante y los utensilios utilizados deben estar limpios y exclusivos para este tipo de artículos.
• Sumergir los artículos en la solución desinfectante.
• Retirar los artículos de la solución desinfectante y escurrir

Desinfección de Vehículos transportadores de Alimentos

Aún después de que el vehículo esté completamente limpio habrá un nivel residual de organismos patógenos. El propósito de la desinfección es destruirlos y lograr el nivel final de eliminación de microorganismos patógenos adecuado.

El proceso de desinfección se define como la reacción química que se lleva a cabo entre el agente infeccioso y el desinfectante. Por lo tanto, si los patógenos se encuentran protegidos por tierra, polvo, estiércol, alimento o cualquier otra materia, no habrá contacto con el desinfectante y no podrá haber efecto alguno. Esta es la razón por la cual es esencial que se lleve a cabo el proceso de limpieza antes del proceso de desinfección.

- Asegurarse de que la superficie este limpia, si no es así limpiar como se explicó anteriormente.
- Antes de proceder a desinfectar se debe tener lista la solución Desinfectante (utilizar una jeringa medir la concentración del desinfectante en este caso el Hipoclorito de sodio al 5.25 % ver anexo 1 Tabla de dosificaciones)
- Los utensilios para realizar el proceso de desinfección deben estar desinfectados (Limpiones, baldes, aspersor, etc).
- Aplicar la solución desinfectante sobre el lugar o superficie que se va a desinfectar
- La solución desinfectante se deja sobre el lugar que se está desinfectando por un tiempo estipulado, dependiendo de la sustancia utilizada.
- La desinfección del vehículo se llevará a cabo mediante el método de contacto y aspersión dependiendo la superficie, Aplicar la solución desinfectante en toda la carrocería y llantas del vehículo.
- Asegurarse de que todas las áreas quedan completamente desinfectadas, empezando desde el exterior del vehículo y trabajando hacia el interior.
- Recordar que se deberá desinfectar todo el equipo desmontable. Se deberá proceder de la misma forma para áreas como las ruedas, el guardabarros y las llantas.
- Finalmente, retirar el vehículo y dejar escurrir y secar.

6.7 PREPARACIÓN DE SOLUCIÓN DESINFECTANTE

HIPOCLORITO DE SODIO 5.25%				
USOS	**Concentración ppm**	**Tiempo de Exposición**	**Dosificación para 1 litro de agua**	**Frecuencia**
Superficies				
Pisos, paredes, Puertas, Ventanas	200	30 minutos	4 ml	Cada que se utilicen
Lavamanos y Baterías Sanitarias	200	30 minutos	4 ml	Cada que se utilicen
Canecas	200	30 minutos	4 ml	Cada que se utilicen
Estibas Plásticas, canastillas	200	30 minutos	4 ml	Cada que se utilicen
Equipos	100	1 min	2 ml	Cada que se utilicen
Limpiones, Paños, Trapos, Traperos				
Limpiones, Paños, Trapos	200	10 minutos	4 ml	Cada que se utilicen
Traperos	200	20 minutos	4 ml	Cada que se utilicen

6.8 DOSIFICACIONES DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

USOS	**LIMPIEZA**	**DESINFECCIÓN**		**TIEMPO DE EXPOSICIÓN**	**FRECUENCIA DEL PROCESO**
	DERSA	**HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% Cantidad**			
CABINA	10 gr (2 cucharadas) del detergente en 1 Litro de agua	100 ppm	1 litro de agua + 2 ml de desinfectante	10 A 15 MINUTOS	Antes de cada despacho – Cuando sea necesario
PISOS		200 ppm	1 litro de agua + 4 ml de desinfectante	10 A 15 MINUTOS	
PAREDES		200 ppm	1 litro de agua + 4 ml de desinfectante	10 A 15 MINUTOS	
COJINERIA		200 ppm	1 litro de agua + 4 ml de desinfectante	10 A 15 MINUTOS	
VENTANAS Y CAUCHOS		200 ppm	1 litro de agua + 4 ml de desinfectante	10 A 15 MINUTOS	
TECHOS		200 ppm	1 litro de agua + 4 ml de desinfectante	10 A 15 MINUTOS	
ALFOMBRAS		200 ppm	1 litro de agua + 4 ml de desinfectante	10 A 15 MINUTOS	
CARROCERIA		100 ppm	1 litro de agua + 2 ml de desinfectante	10 A 15 MINUTOS	
OTROS		100 ppm	1 litro de agua + 2 ml de desinfectante	10 A 15 MINUTOS	

SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Existen varios métodos para realizar la verificación, pero el más común por su accesibilidad es la inspección o control visual, que consiste en comprobar que no queden restos visibles de suciedad después de la limpieza y desinfección.
Es importante llevar un registro de cada procedimiento realizado en su respectivo formato.

Es importante mantener un formato correspondiente al registro de actividades, para llevar un registro de control que ayude a monitorear todas las actividades realizadas en los procedimientos de limpieza y desinfección, al mismo tiempo sirve para verificar que dicha actividad es ejecutada en forma adecuada y oportuna. Para esto, tener en cuenta:

- ✓ Cómo se está preparando la solución desinfectante: Medidas, cantidad en centímetros cúbicos o mililitros y concentración
- ✓ Tiempo y acción.
- ✓ Equipos, utensilios o áreas para los cuales se usa el desinfectante.
- ✓ Capacitación y entrenamiento del personal.

6.9 PLAN DE CONTINGENCIA DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

En caso de:

Procesos de limpieza y desinfección deficientes o no sean aplicados con destreza y efectividad por parte del personal operario, y que no se cumplan con las exigencias mínimas de aplicabilidad de los productos, se procederá a:

- Capacitar intensivamente a los operarios del comedor en estos temas, mediante el adiestramiento de personal idóneo.
- Actualizar los procesos y productos de acuerdo a la normatividad.
- Modificación de productos químicos para implementación:
- Capacitación inmediata en el manejo, concentraciones, tiempos, cantidades, medidas, dilución y primeros auxilios del producto químico se vaya a implementar.
- Solicitar apoyo al proveedor para el manejo integral del químico.
- Diligenciamiento del Registro de Limpieza y Desinfección:
- Sensibilización en la importancia de registrar las actividades.
- Capacitación en el diligenciamiento.
- Faltante de productos de Limpieza y Desinfección en el punto:

- Verificar producto(s) en la orden de despacho
- Hacer reposición al punto
- Efectuar compra local.

6.10 LISTA DE CHEQUEO PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Para la verificación de los procesos de limpieza y desinfección descritos anteriormente se llevaran a cabo mediante un registros documental que se encuentra en **anexo 4. (Registro De Limpieza Y Desinfección Bodega) y anexo 5. (Registro de Inspección del estado de los vehículos).**

7. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

7.1 OBJETIVO

Aplicar constantemente un sistema de verificación y control en la bodega de almacenamiento, que prevenga y proteja todas las áreas del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando barreras que impidan la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y minimizando los riesgos para la salud.

7.2 ALCANCE

Este programa aplica a la bodega y al transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Córdoba y a todo el personal involucrado en el proceso.

7.3 RESPONSABILIDAD

La eficacia de la implementación del plan de saneamiento es competencia del personal encargado de la ejecución del programa de alimentación escolar PAE por parte de la **CONSORCIO ALIMENTADO A CÓRDOBA 2021.**

7.4 PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE PLAGAS

Para lograr un adecuado manejo en el control de plagas se debe seguir los siguientes pasos:

Inspección de las instalaciones

En esta parte inicial se hace un reconocimiento específico del lugar, reconociendo posibles sectores de ingreso, de anidamiento, las fuentes de alimentación y focos de infestación. Esta actividad se debe realizar cada mes o cada vez que se considere necesario.

Como señales de presencia de plagas se puede observar:

- ✓ En el caso de aves: nidos, excrementos y plumas.
- ✓ En el caso de insectos: huevos, larvas y excrementos.
- ✓ En el caso de roedores: pisadas, excrementos, pelos, sendas, madrigueras y roeduras.

Dentro de las potenciales vías de ingreso se pueden encontrar: agua estancada, pasto alto, terrenos baldíos, instalaciones vecinas, desagües, rejillas, cañerías, aberturas, ventilación, extractores, etc.

Como potenciales lugares de anidamiento se pueden encontrar: grietas, cañerías exteriores, cajas de luz, estructuras colgantes, desagües, espacios entre equipos, etc.

Monitoreo

De acuerdo a lo identificado en la inspección; los tipos de plagas y focos de infestación encontrados, se debe proceder para ejecutar las acciones correctivas, las medidas de precaución y seguridad que se van adoptar, el método de control y medidas a utilizar, con el fin de eliminar las rutas de entrada de las plagas, su hábitat y la alimentación.

Prevención

La prevención consiste en realizar limpieza permanente y profunda para evitar sitios donde puedan alojarse insectos, roedores, aves y murciélagos o establecerse focos de contaminación permanentes como cajas de aguas residuales, desagües de alcantarillados; lugares de almacenamiento de alimentos, alacenas y despensas.

Para ello se deben generar medidas preventivas continuamente, con el fin de minimizar la presencia de plagas y crear acciones adversas que dificulten el desarrollo de las distintas plagas, estas consisten en tener un adecuado manejo del programa de limpieza, desinfección y manejo de los residuos sólidos.

Medidas preventivas:

- ✓ Mantener las zonas y superficies limpias
- ✓ Controlar y evitar la acumulación de materiales en desuso.
- ✓ Recoger los alimentos y residuos derramados sobre el suelo lo antes posible.

- ✓ Almacenar los alimentos separados del suelo en estibas o plataformas y separados de la pared para facilitar la inspección, limpieza y desinfección.
- ✓ Almacenar los paquetes de manera ordenada en pilas o estibas aislado del piso y separado de las paredes
- ✓ Procurar que las áreas circundantes se encuentren en buen estado y sean aseadas regularmente.
- ✓ Inspeccionar los productos que llegan para verificar que no transportan ninguna plaga.
- ✓ Cualquier tratamiento químico que se realice debe garantizar la no contaminación de los alimentos.
- ✓ Proteger puertas y ventanas que comuniquen directamente hacia el exterior de la bodega
- ✓ Verificar que todas las cañerías, cableados, etc., que penetran a las instalaciones se encuentran completamente selladas.
- ✓ Mantener un esmerado orden y limpieza dentro y fuera de la bodega, todo el tiempo
- ✓ Eliminar los lugares que sean aptos para albergar plagas, como son las esquinas oscuras, equipos pegados a paredes, equipos en desuso y acumulación de basuras.
- ✓ Eliminar todas las grietas que puedan estar en contacto con los alimentos.

Verificación

El objetivo de esta etapa está enfocado en los controles ejecutados en el programa de manejo de plagas, donde se evalúa e inspecciona semanalmente, teniendo en cuenta todas las áreas de la bodega, ya que de esta manera se garantiza el buen desempeño del programa, diligenciando el respectivo formato donde se consigna la información de los procedimientos de inspección, monitoreo y prevención, además del tipo de control utilizado en caso de haber sido necesario.

7.5 TIPOS DE CONTROLES

Control físico

Consiste en la modificación de las condiciones ambientales y estructurales evitando la entrada y proliferación de una plaga, con un sistema de vigilancia y control que previene e impide el ingreso y proliferación de plagas, para esto es necesario un control de barreras en las instalaciones:

- Mantener el entorno de las edificaciones limpio y libre de acumulación de desechos, malezas, charcos, depósitos de basuras y cualquier otra cosa que las atraiga, esto es simplemente crear un espacio libre llamado barrera sanitaria que separa suficientemente la planta de las fuentes de infestación.
- Asegurar que los sifones y desagües cuentan con su respectiva rejilla en buen estado.

- Adecuar, en la medida de lo posible, barreras físicas tales como mallas en las ventanas, bandas de caucho en las puertas, taponamiento de orificios y grietas.
- Asegure que las áreas circundantes se encuentren en buen estado y sean aseadas regularmente.

Control biológico

Está basado en el uso de elementos naturales que permiten generar las mejores acciones de eliminación de plagas sin agentes químicos, como preparados con plantas, especias, frutas y en algunos casos con la introducción intencionada de otros animales para su establecimiento. Esto corresponde a la utilización de organismos vivos para controlar plagas, sin embargo hay que aclarar que aunque es una medida ecológica, en los sitios de preparación de alimentos no se puede utilizar esta técnica y de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 es claro al prohibir la presencia de animales domésticos al interior de las zonas de preparación de alimentos.

Algunos de estos son:

Control correctivo

La tendencia actual para el control de plagas es mediante procedimientos preventivos para la propagación de plagas en las instalaciones, antes de utilizar medidas que hacen uso de sustancias químicas para controlarlas; de igual manera se debe considerar primero, de acuerdo a las inspecciones y monitoreo el grado de infestación y el tipo de plaga a controlar, esto indicará que tipo de tratamiento aplicar.

Es importante tener cuidado con este tipo de medidas, ya que en la bodega de los alimentos no debe haber presencia de sustancias tóxicas, por lo que su uso, en caso de ser estrictamente necesario, debe estar restringido a personal calificado, de tal manera que se garantice la calidad e inocuidad de los alimentos.

Identificación de vectores y su control

Cucarachas

Cucarachas	**Hábitat:** Su ambiente ideal es en lugares sucios oscuros, húmedos y calientes, pueden encontrarse en alimentos o bolsas mal almacenadas los cuales quedan contaminados por los desechos de esta plaga.
CONTROLES PREVENTIVOS:	
• Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.	
• Revisar los rincones y puntos oscuros. Determinar los sitios en los cuales existen nidos, donde pueden esconderse y en donde pueden encontrar agua y comida.	

• Mantener los productos alimenticios sellados
• Mantener los productos aislados del piso
• Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.
• Recoger inmediatamente todos los derrames y regueros.
• Evitar las acumulaciones de papel, cartón, madera, chatarra, etc.

Moscas

Moscas	**Hábitat:** Las moscas se alimentan de materias fecales a la intemperie, residuos contaminados y alimentos descompuestos por bacterias.
CONTROLES PREVENTIVOS:	
• Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.	
• Mantener los productos alimenticios sellados	
• Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados. (si aplica)	
• Recoger inmediatamente todos los derrames y regueros.	
• Eliminar cualquier foco de contaminación generado por excretas humanas o animales.	

Roedores

Roedores	**Hábitat:** Son animales que habitan lugares sucios, oscuros, desordenados y donde se encuentre alimento cercano. Tienen poco desarrollado el sentido de la vista, detectan formas y movimientos, pero no colores. Son de hábitos nocturnos. Están adaptados para andar, correr, trepar, excavar o nadar. Sus bigotes son los órganos del tacto, que usan habitualmente para guiarse en los desplazamientos, pueden memorizar los senderos y moverse en la oscuridad hasta encontrar sus madrigueras. Contaminan los alimentos y las superficies con sus excrementos, orina, pelos, gérmenes y patógenos. Destruyen diferentes materiales de empaque y embalaje.
CONTROLES PREVENTIVOS:	
• Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.	
• Mantener los productos alimenticios sellados.	

• Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.
• El control se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los puntos de preparación y servido.
• Hacer un adecuado control de malezas, eliminación de basuras y detección y control de madrigueras.

7.6 CRONOGRAMA DE FUMIGACIÓN

El programa de control de plagas se lleva a cabo basado en el cronograma de fumigación, el cual especifica las fechas de fumigación y su periodicidad, de manera tentativa. Sin embargo, este se realizará de manera inmediata en caso de presentarse cualquier presencia de plagas o roedores., este cronograma es establecido en conjunto con la empresa prestadora del servicio.

FORMATO DE FECHAS PARA FUMIGACION

FECHA	Fumigación	Aplicación de Cebos	FIRMA
____ FEBRERO	Realizar	Realizar	
____ MARZO	Supervisión	Supervisión	
____ ABRIL	Supervisión	Supervisión	
____ MAYO	Supervisión	Supervisión	
____ JUNIO	Supervisión	Supervisión	
____ JULIO	Realizar	Realizar	
____ AGOSTO	Supervisión	Supervisión	
____ SEPTIEMBRE	Supervisión	Supervisión	
____ OCTUBRE	Supervisión	Supervisión	
____ NOVIEMBRE	Supervisión	Supervisión	

7.7 CONTROL DE VECTORES EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

A nivel de TRANSPORTE DE ALIMENTOS este procedimiento debe ser ejecutado por empresas autorizadas por las autoridades competentes. Todo producto químico utilizado debe estar aprobado por las autoridades sanitarias correspondientes para ser utilizados en Los transportes de Alimentos

Plan de fumigación

Antes de realizar cualquier tratamiento de aplicación de productos químicos para el saneamiento de la TRANSPORTE DE ALIMENTOS, se debe tener en cuenta:

- Determinar la fecha y hora exactas en que se va a realizar el tratamiento.
- En esta fecha no se deben programar recibos, despachos u otra actividad diferente a la fumigación.
- Verificar la información de la empresa que prestara el servicio de fumigación en relación al producto a utilizar y la garantía de la aplicación.
- Para realizar la fumigación, el TRANSPORTE DE ALIMENTOS debe estar perfectamente limpio
- Verificar que las personas que realizan el tratamiento utilicen los accesorios de protección. Solamente deben estar presentes las personas que realizan la fumigación.
- Se debe advertir al personal que frecuenta el TRANSPORTE DE ALIMENTOS, del proceso que se está realizando para que no ingrese.
- Si el proceso a realizar es de gasificación, una vez realizado se deberá cerrar la TRANSPORTE DE ALIMENTOS durante mínimo 24 horas sin que haya acceso a ésta durante éste tiempo.
- Después de 24 horas abrir las puertas de la TRANSPORTE DE ALIMENTOS para aireación. No se debe ingresar inmediatamente a la TRANSPORTE DE ALIMENTOS, sino después de algunos minutos de aireación.
- Realizar la inspección con muestreo si es posible a los productos para verificar efectividad del tratamiento.
- Reanudar las actividades normales.

7.8 PLAN DE CONTINGENCIA DEL PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

- En caso de:
- Zonas aledañas al punto con alta influencia de plagas:
    - Identificar posibles puntos de ingreso de plagas al punto de atención, con vías a sellar o eliminarlos.
- Presencia de plagas de forma persistente en el punto (Aun cumpliéndose el Cronograma):
    - Asegurar la aplicación de BPM

- Controlar la acumulación de materiales en desuso
- Identificar y eliminar nuevos focos internos
- Evitar la presencia de alimentos derramados en el suelo (en los rincones y sitios oscuros).
- Tomar las medidas correctivas frente a las debilidades en la hermeticidad en la infraestructura.
- Solicitar al proveedor la rotación de productos químicos y refuerzos de control.

7.9 LISTA DE CHEQUEO PROGRAMA DE PLAGAS

Para soportar los proceso descritos anteriormente se llevara a cabo mediante un registros documental que se encuentra en **anexo 6. (Registro control de plagas).**

8. PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS

8.1 OBJETIVO

Adoptar herramientas que permitan la gestión integral y la reducción progresiva de residuos sólidos (ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales) en bodega de almacenamiento, mediante la implementación de los diferentes procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos que dan cumplimiento a los lineamientos de la entidad y a la normatividad aplicable.

8.2 ALCANCE

Este programa aplica a la bodega y al transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Córdoba y a todo el personal involucrado en el proceso.

8.3 RESPONSABILIDAD

La eficacia de la implementación del plan de saneamiento es competencia del personal encargado de la ejecución del programa de alimentación escolar PAE por parte de la **CONSORCIO ALIMENTADO A CÓRDOBA 2021.**

Recomendaciones durante la recolección y manejo en la fuente de los residuos solidos

- Las áreas donde se guardan temporalmente los desperdicios deben ser aisladas, exclusivas e identificadas.
- El área central de colección de basura debe tener construcción sanitaria que facilite la limpieza evitando acumulación de residuos y malos olores.

- Una vez se hagan las actividades de limpieza debe amarrarse la bolsa y tapar el recipiente
- El llenado de las bolsas y recipientes no debe superar la capacidad máxima de los mismos con el fin de facilitar su manejo, transporte y disposición.
- En caso de presentarse rompimiento de la bolsa, se debe usar una adicional para evitar el derrame de los residuos.
- Es necesario especificar naturaleza y estado físico de los desechos. Se debe hacer la separación de los desechos orgánicos de los inorgánicos
- Los recipientes de basura en la bodega deben estar convenientemente ubicados tapados e identificados.
- Los recipientes deben impedir la entrada de agua, insectos y roedores. De igual forma no deben permitir el escape de líquidos por sus paredes o el fondo.
- Ubicarlos en los sitios destinados para tal fin hasta que se cumpla la frecuencia de disposición
- La zona de ubicación de residuos debe permanecer limpia y seca
- Los residuos deben ser evacuados los días en los cuales pasa el carro recolector
- Las canecas deben ser lavadas y desinfectadas después de la disposición final de los residuos sólidos.
- Se debe evitar que los residuos caigan a las rejillas y desagües y que impidan el normal funcionamiento de los mismos.

8.4 RECOMENDACIONES GENERALES

- La bodega debe permanecer aseada y ordenada
- Hacerse limpieza de la áreas exteriores de la bodega
- Tapar todas las aberturas innecesarias, mantener las puertas cerradas cuando no esté haciendo actividad alguna en la bodega
- El almacenamiento de los implementos de aseo debe hacerse en forma ordenada donde el trapero debe evitar contacto con el piso. El trapero debe ser lavado antes y después de iniciar las actividades de limpieza.
- El personal que distribuirá los alimentos almacenados debe seguir los hábitos básicos de higiene personal
- Evitar estancamiento de agua cercana al sitio de almacenamiento.

8.5 PLAN DE CONTINGENCIA DEL PROGRAMA DE DESECHOS SOLIDOS

En caso de deficiencias en la recolección externa de los residuos sólidos:

- Asegurar un adecuado almacenamiento de los residuos.
- Contar con elementos suficientes para el almacenamiento temporal de los residuos como lo son bolsas plásticas y tanques de almacenamiento de residuos.

8.6 LISTA DE CHEQUEO PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS

Para soportar los proceso descritos anteriormente se llevara a cabo mediante un registros documental que se encuentra en **anexo 7. (Registro de residuos solidos y liquidos).**

9. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

Agua potable o agua apta para el consumo humano es aquella que por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el Decreto 1575 de Mayo 09 de 2.007 y la Resolución 2115 de 2.007, es apta para el consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de los alimentos o en la higiene personal.
El agua que se utiliza para las actividades de limpieza de la bodega es potabilizada y suministrada por el acueducto municipal de Montería.

9.1 OBJETIVO

Garantizar la calidad y uso eficiente del agua, en las diferentes etapas de operación y funcionamiento de bodega de almacenamiento, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación o uso inadecuado del recurso hídrico.

9.2 ALCANCE

Este programa aplica a la bodega y al transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de córdoba y a todo el personal involucrado en el proceso.

9.3 RESPONSABILIDAD

La eficacia de la implementación del plan de saneamiento es competencia del personal encargado de la ejecución del programa de alimentación escolar PAE por parte de **CONSORCIO ALIMENTADO A CÓRDOBA 2021.**

9.4 GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE AGUA

El acceso al agua potable es fundamental para la salud, uno de los derechos humanos básicos y un componente de las políticas eficaces de protección de la salud. El suministro del agua potable debe ser suficiente, salubre y accesible. El agua debe ser potable cumpliendo con la normatividad vigente para consumo de agua, mitigando cualquier agente

patógeno (bacterias, virus, protozoos y helmintos). Para evitar diarrea, disentería, cólera, hepatitis, fiebre tifoidea, entre otras.

Para el desarrollo de las actividades de la bodega de almacenamiento se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

9.4.1 SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

Este programa tiene como fin mantener la calidad del agua potable suministrada. El suministro de agua potable lo realizará la empresa de acueducto municipio de montería.

9.4.2 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

- Desocupar toda el agua que contenga el sistema
- Retirar posibles residuos grandes y sedimentos
- Preparar la solución detergente que se va a utilizar. No se debe aplicar el detergente directamente sin haber realizado previamente la solución.
- Restregar todas las superficies internas (incluyendo la tapa si la tiene) hasta haber eliminado toda la suciedad.
- Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo mínimo de 3 minutos para dejar que el detergente actúe.
- Enjuagar con suficiente agua segura asegurándose que todo el detergente se elimine y desocupar el agua que se acumula de este proceso de enjuague.
- Verificar visualmente el resultado de la limpieza. En caso de necesitarse se debe repetir el procedimiento
- Preparar solución desinfectante.
- Aplicar la solución desinfectante en todas las superficies internas (incluyendo la tapa si la tiene) durante el tiempo recomendado
- Enjuagar cuidadosamente el tanque y la tapa con agua segura a presión y desocupar el agua que se acumula de este proceso de enjuague.

9.4.3 MANEJO DE PRODUCTOS

Nombre comercial	HIPOCLORITO DE SODIO 5,25% (Límpido, Clorox, Blancox, Patojito, etc.) Complementar con las marcas usadas en cada departamento y adjuntar Ficha Técnica y Hoja de Seguridad.
Tipo de Producto	Desinfectante
Propiedades Físicas	**Color:** Amarillo claro **Estado:** Liquido
Propiedades Químicas	Hipoclorito de Sodio 5,25%
Uso	Como Desinfectante y Germicida Desodorización Desinfección de pisos, paredes inodoros Desinfección en fábricas de alimentos Desinfección de frutas y vegetales
Condiciones de Almacenamiento	Mantener el recipiente cerrado y en un lugar seco, ventilado y preferiblemente frio Almacenar en un lugar libre de humedad y calor para que el producto mantenga sus propiedades Mantener a una temperatura entre 15°C y 25°C Proteger de la luz Almacenar en recipientes de material no corrosivo No almacenar cerca de ácidos Almacenar lejos de material combustible.
Primeros Auxilios	Se debe evitar el contacto directo del producto con la piel, ojos e inhalación de vapores.

9.5 PLAN DE CONTINGENCIA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

9.5.1 Suministro de agua:

Para atender la suspensión temporal del suministro de agua se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Identificación de la entidad prestadora del servicio

- Determinar la magnitud de la suspensión (valorar en tiempo)
- Identificación de una entidad alterna que brinde el suministro de agua
- Identificación y articulación del contacto directo de la entidad alterna con el fin de asegurar el suministro
- Compra local del líquido
- Validación de la recurrencia de la situación con el fin de determinar la conveniencia de tener un depósito de almacenamiento de agua.

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
BODEGA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ANEXOS

ANEXO 1. FICHA TECNICA DEL DETERGENTE

NOMBRE	DETERGENTE DERSA
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Detergente en polvo
ASPECTO	Granulado de color blanco
CARATERISTICAS FISICAS	Detergente con buen dilución
COMPOSICION QUIMICA	Ingredientes principales: Alquilaril de sodio, fosfato de sodio, sulfato de sodio, silicato de sodio, carboximetil celulosa, colorante y blanqueador óptico, ingrediente activo biodegradable.
PRECAUCIONES	• No ingerir y en tal caso beber bastante agua y consultar al medico • evitar el contacto con los ojos, o aplicarse bastante agua. • Después del uso enjuáguese y seque bien las manos • Para uso prolongado usar guantes. • Almacenar en un lugar fresco protegido del sol. • Manténgase fuera del alcance de los niños.
REGISTRO INVIMA	2004 V – 000515 -R2

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
BODEGA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ANEXO 2. FICHA TECNICA DEL DESINFECTANTE

NOMBRE	DESINFECTANTE HIPOCLORITO
ASPECTO	Amarillo pálido
CARATERISTICAS FISICAS	Liquido incoloro o levemente amarillo pálido
COMPOSICION QUIMICA	HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25%
PRECAUCIONES	• No ingerir y evitar el contacto con los ojos • No mezclar con amonio o sustancias acidas. • Para uso prolongado usar guantes. • Almacenar en un lugar fresco protegido del sol. • Manténgase fuera del alcance de los niños.
REGISTRO INVIMA	REGISTRO SANITARIO No. V-004278 COLOMBIA

ANEXO 3. DURACIÓN DE IMPLEMENTOS DE ASEO

ELEMENTOS DE ASEO	VIDA ÚTIL
Esponjas	5 días
Cepillos	1 mes
Escobas	3 meses
Traperos	2-3 meses

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
BODEGA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ANEXO 4. Registro De Limpieza Y Desinfección Bodega

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
BODEGA Y TRANSPORTE
Registro De Limpieza Y Desinfección
Bodega

LISTA CHEQUEO LIMPIEZA Y DESINFECCION																														
RESPONSABLE:														MES:															ANO:	
ASPECTOS A EVALUAR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
CANASTILLAS																															
ESTIBAS PLASTICAS																															
REFRIGERADORES																							I								
CAVA DE REFRIGERACION																															
BALANZAS																															
PAREDES																															
PUERTAS																															
VENTANAS																															
PISOS																															
ASEO DE BAÑOS																															
LIMPIONES																															
OFICINA																															
AREA DE RECIBO MATERIA PRIMA																															
CANECAS DE BASURAS																															
OBSERVACIONES:																															
ACCIONES CORRECTIVAS:																															

MARQUE CON: C: CUMPLE NC: NO CUMPLE NA: NO APLICA

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
BODEGA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ANEXO 5. Registro de Inspección del estado de los vehículos

INSPECCION DE ESTADO DE VEHICULO																															
Responsable:									Mes:																					Año:	
	ASPECTOS A EVALUAR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
VEHICULO (PLACA)	Cabina																														
	Pisos																														
	Paredes																														
	Carpa o cortinas																														
	Techos																														
	Alfombras																														
	Carrocería																														
VEHICULO (PLACA)	Cabina																														
	Pisos																														
	Paredes																														
	Carpa o cortinas																														
	Techos																														
	Alfombras																														
	Carrocería																														
VEHICULO (PLACA)	Cabina																														
	Pisos																														
	Paredes																														
	Carpa o cortinas																														
	Techos																														
	Alfombras																														
	Carrocería																														
VEHICULO (PLACA)	Cabina																														
	Pisos																														
	Paredes																														
	Carpa o cortinas																														
	Techos																														
	Alfombras																														
	Carrocería																														

MARQUE CON: C: CUMPLE, NC: NO CUMPLE

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
BODEGA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ANEXO 6. Registro control de plagas

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
BODEGA
Registro de Control de Plagas

DATOS GENERALES									
BODEGA									
RESPONSABLE									
Detalles Del Control De Plagas									
Fecha de ejecución (dd/mm/aaaa)	Se evidencia presencia de							Nombre responsable revisión	Acción correctiva (en caso de respuesta afirmativa)
	Roedores		Insectos		Aves		Otros		
	SI	No	SI	No	SI	No			
OBSERVACIONES:									

Marca con una X la opción a seleccionar.

Versión: 1
Fecha: marzo de 2021
Página 32 de 30

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
BODEGA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ANEXO 7. Registro de residuos sólidos y líquidos

LISTA DE CHEQUEO RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

DIRECCION BODEGA																														
MUNICIPIO																														
ASPECTO A VERIFICAR	MES :															AÑO:														
	DIA																													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
RESIDUOS SOLIDOS																														
Las canecas cuentan con su respectiva tapa.																														
Las canecas están limpias y con su respectivas bolsas																														
Las canecas se encuentran etiquetadas según el tipo de residuo																														
Las canecas están ubicadas en un lugar destinado para tal fin																														
El área donde se encuentra los residuos solidos esta limpio y sin presencia de malos olores.																														
RESIDUOS LIQUIDOS																														
Conducciones cerradas y limpias																														
Sifones cuentan con rejilla																														
Se cuenta con trampas de grasas y se retira los excesos adecuadamente																														
DISPOSICION FINAL																														
Empresa recolectora aseo municipal																														
Aprovechamiento																														
OBSERVACIONES:																														
ACCIONES CORRECTIVAS:																														
ENCARGADO:																														

MARQUE CON: CI: CUMPLE NC: NO CUMPLE NA: NO APLICA

Versión:
Fecha: marzo de 2021
Página:

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
BODEGA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ANEXO 8. Kardex de Alimentos

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO BODEGA Y TRANSPORTE Kardex de alimentos

KARDEX DE ALIMENTOS

PRODUCTO:

PRESENTACION:

BODEGA:

FECHA	N ° LOTE	ENTRADA	SALIDA	SALDO	OBSERVACION

RESPONSABLE:
NOMBRE _____
FIRMA _____
CARGO _____

APRUEBA:
NOMBRE _____
FIRMA _____
CARGO _____

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
BODEGA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ANEXO 9. FORMATO DE TEMPERATURA DE CUARTO FRIO DE CONSERVACION

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021 — FORMATO TEMPERATURAS CUARTO FRIO CONSERVACION /2021 — La educación es de todos Mineducación — PAE

MES: | RESPONSABLE : JEFE DE BODEGA | Codigo Fo v.01

T°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
10																															
9																															
8																															
7																															
6																															
5																															
4																															
3																															
2																															
1																															
0																															
-1																															
-2																															
-3																															
-4																															
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm

OBSERVACION:

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

FORMATO TEMPERATURAS CUARTO FRIO CONSERVACION /2021

La educación es de todos · Mineducación · PAE

MES:

RESPONSABLE : JEFE DE BODEGA

Codigo Fo v.01

T°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
10																															
9																															
8																															
7																															
6																															
5																															
4																															
3																															
2																															
1																															
0																															
-1																															
-2																															
-3																															
-4																															
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm	7am 3pm

OBSERVACION:

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO BODEGA
Registro de Control de Plagas

DATOS GENERALES	
BODEGA	
RESPONSABLE	

Detalles Del Control De Plagas

Fecha de ejecución (dd/mm/aaaa)	Se evidencia presencia de							Nombre responsable revisión	Acción correctiva (en caso de respuesta afirmativa)
	Roedores		Insectos		Aves		Otros		
	Sí	No	Sí	No	Sí	No			

OBSERVACIONES:

Marca con una X la opción a seleccionar.

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021 | La educación es de todos | Mineducación | PAE | Gobernación de Córdoba — Ahora le toca al pueblo

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO BODEGA Y TRANSPORTE
Registro De Limpieza Y Desinfección Bodega

LISTA CHEQUEO LIMPIEZA Y DESINFECCION

RESPONSABLE: **MES:** **AÑO:**

ASPECTOS A EVALUAR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
CANASTILLAS																															
ESTIBAS PLASTICAS																															
REFRIGERADORES																															
CAVA DE REFRIGERACION																															
BALANZAS																															
PAREDES																															
PUERTAS																															
VENTANAS																															
PISOS																															
ASEO DE BAÑOS																															
LIMPIONES																															
OFICINA																															
AREA DE RECIBO MATERIA PRIMA																															
CANECAS DE BASURAS																															

OBSERVACIONES:

ACCIONES CORRECTIVAS:

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO BODEGA Y TRANSPORTE
Registro De Limpieza Y Desinfección Bodega

MARQUE CON: **C**: CUMPLE **NC**: NO CUMPLE **NA**: NO APLICA

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021 | La educación es de todos Mineducación | PAE | Gobernación de Córdoba Ahora le toca al pueblo

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO BODEGA
Registro De Residuos Sólidos

LISTA DE CHEQUEO RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

DIRECCION BODEGA																															
MUNICIPIO																															
ASPECTO A VERIFICAR	**MES :**																														**AÑO:**
	DIA																														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
RESIDUOS SOLIDOS																															
Las canecas cuentan con su respectiva tapa.																															
Las canecas están limpias y con su respetivas bolsas																															
Las canecas se encuentran etiquetadas según el tipo de residuo.																															
Las canecas están ubicadas en un lugar destinado para tal fin																															
El área donde se encuentra los residuos sólidos está limpio, y sin presencia de malos olores.																															
RESIDUOS LIQUIDOS																															
Conducciones cerradas y limpias																															
Sifones cuentan con rejilla																															
Se cuenta con trampas de grasas y se retira los excesos adecuadamente																															
DISPOSICION FINAL																															
Empresa recolectora aseo municipal																															
Aprovechamiento																															
OBSERVACIONES:																															
ACCIONES CORRECTIVAS:																															
ENCARGADO:																															

MARQUE CON: C: CUMPLE NC: NO CUMPLE NA: NO APLICA

PLAN DE SANEAMIENTOBASICO BODEGA Y TRANSPORTE

KARDEX DE ALIMENTOS

PRODUCTO:

PRESENTACION:

BODEGA:

FECHA	N ° LOTE	ENTRADA	SALIDA	SALDO	OBSERVACION

RESPONSABLE:
NOMBRE _____
FIRMA _____
CARGO _____

APRUEBA: _____
NOMBRE _____
FIRMA _____
CARGO _____

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO BODEGA Y TRANSPORTE
Registro de Inspección del estado de Vehículos

INSPECCIÓN DE ESTADO DE VEHICULO																																		
Responsable:											Mes:												Año:												
	ASPECTOS A EVALUAR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
VEHICULO (PLACA)	Cabina																															
	Pisos																															
	Paredes																															
	Carpa o cortinas																															
	Techos																															
	Alfombras																															
	Carrocería																															
VEHICULO (PLACA)	Cabina																															
	Pisos																															
	Paredes																															
	Carpa o cortinas																															
	Techos																															
	Alfombras																															
	Carrocería																															
VEHICULO (PLACA)	Cabina																															
	Pisos																															
	Paredes																															
	Carpa o cortinas																															
	Techos																															
	Alfombras																															
	Carrocería																															
VEHICULO (PLACA)	Cabina																															
	Pisos																															
	Paredes																															
	Carpa o cortinas																															
	Techos																															
	Alfombras																															
	Carrocería																															

MARQUE CON: C: CUMPLE, NC: NO CUMPLE

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos Mineducación PAE

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

INVENTARIO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS BODEGA

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD EN EXISTENCIA	UBICACIÓN	OBSERVACIÓN

E. PLAN DE SANEAMIENTO BASICO COMEDORES ESCOLARES

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

2021

CONSORCIO ALIMENTANDO A CÓRDOBA 2021
NIT. 901.462.313-0
Dirección: Calle 24 N°13-80, C.C Isla Center Local 10
e-mail: alimentandoacordoba2021@gmail.com
Tel: (7) 843340

ELABORÓ	APROBÓ
Nombre: MARIA TERESA UPARELA	Nombre:
Profesión: Ingeniero de Alimentos	Profesión:
Firma:	Firma:

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Las Buenas Practicas Manufactura, entendidas como los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción; estas son reglamentadas en Colombia por la resolución 2674/13 y contempla los lineamientos para desarrollar el Plan de Saneamiento Básico en plantas de alimentos. Éste permite conocer las alternativas más comunes para la identificación y solución de los problemas de saneamiento, la aplicación de dichas Buenas Prácticas de manufactura; las cuales contribuyen con la conservación de la salud de la población, por lo que juega un papel importante en la prevención de las enfermedades causadas por alimentos contaminados (ETAS), cuyo origen esté vinculado con las deficiencias de limpieza, disposición inadecuada de residuos, deficiente control de plagas y mala calidad del agua.

El presente plan contiene parámetros que describen los procedimientos correctos a emplear para controlar los aspectos que inciden en la contaminación, basado en las especificaciones legales planteadas en la resolución 2674 del 22 de julio de 2013 por lo que se han establecido los siguientes programas: programa de limpieza y desinfección, programa de residuos sólidos, programa de manejo integrado de plagas y programa de abastecimiento de agua potable.

Éste plan de saneamiento básico se encuentra diseñado para su aplicación en las unidades de servicio focalizadas, impartiendo al personal manipulador de alimentos las técnicas asociadas a garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos a los titulares de derecho mediante el cumplimiento de las actividades, el cual se debe encontrar en los comedores escolares de forma física e incluir los procedimientos, cronogramas, formatos de registros diligenciados al día, listas de chequeo y responsables de la ejecución, y éste debe ser de conocimiento general por todo el personal de la misma.

También se encuentra elaborado un plan de contingencia para cada programa establecido en el plan de saneamiento básico, en casos que se presenten novedades e imprevistos que dificulten la normal marcha del Programa de Alimentación escolar.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. OBJETIVO

Objetivo general

Establecer procedimientos para la estandarización de las actividades de limpieza y desinfección, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos durante el proceso de manipulación, de modo que estos no entren en contacto con agentes biológicos, físicos y químicos que puedan alterar su inocuidad, en especial durante el almacenamiento y procesamiento.

Objetivos específicos

- Garantizar la higiene de todas las áreas, superficies, equipos y menaje de las unidades de servicio, minimizando sustancialmente la existencia de contaminación en cada una de estas.

- Identificar los posibles focos de contaminación y deterioro de los alimentos, que puedan estar presentes en las etapas de almacenamiento, preparación, y distribución de alimentos.

2. ALCANCE

Este programa aplica al punto de Preparación de alimentos y Servido de la institución educativa: _____, del municipio _____, Departamento _____, y a todo el personal involucrado en el proceso.

3. RESPONSABILIDAD

La aplicación de lo establecido en el presente documento y la eficacia de la implementación del programa de limpieza y desinfección es competencia del responsable municipal del programa de alimentación escolar y las manipuladoras de alimentos del comedor escolar.

4. DEFINICIONES

- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condiciones sanitarias adecuadas.
- **Higiene de los alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Inocuidad:** Se refiere a la garantía que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso que están destinados.
- **Contaminación:** Es la presencia de cualquier sustancia y/o agente de naturaleza, biológica, física o química que representa un riesgo para la salud.
- **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
- **Detergente:** Sustancia que tiene la propiedad de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto o superficie.
- **Desinfección:** Es el tratamiento físico, químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de eliminar o bajar a niveles aceptables los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- **Desinfectante:** Sustancia, agente o proceso que al ser aplicado es capaz de eliminar, destruir o reducir la contaminación microbiana.
- **Manipulador de Alimentos:** Es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- **Solución o Dilución:** Mezcla de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de los componentes.

5. PROCEDIMIENTOS (Secuencia de actividades antes, durante y después de los procesos)

5.1. HABITOS HIGIENICOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

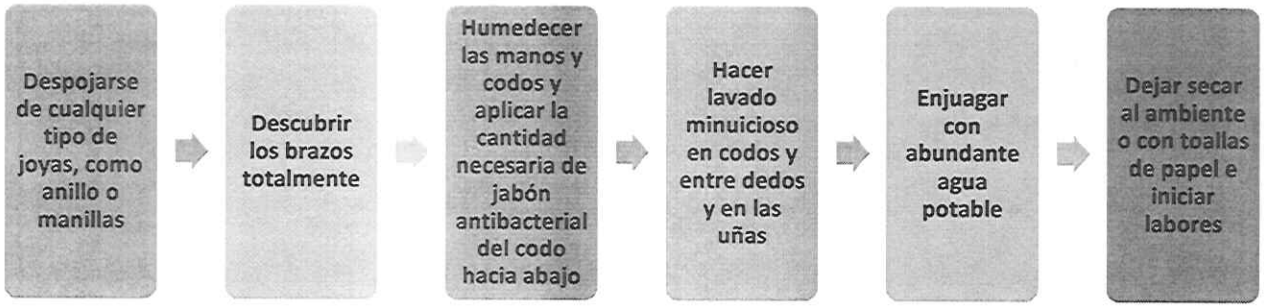
Toda persona mientras trabaja directamente en la preparación o elaboración de alimentos, debe adoptar las siguientes prácticas higiénicas:

- Lavarse las manos con agua y jabón
- Mantener las uñas cortas y sin esmalte
- No utilizar maquillaje ni perfumes
- No usar accesorios como anillos, pulseras, reloj y otros
- Baño diario y cepillado de dientes
- Vestuario limpio
- Controles médicos al día
- Evitar prácticas anti-higiénicas como: estornudar, fumar, hablar encima de los alimentos, rascarse, probar las comidas con los instrumentos utilizados para su preparación.

5.1.1 PROCEDIMIENTO DEL LAVADO DE MANOS

Todo el personal que labore en los comedores escolares, deberá ejecutar el lavado de manos con la siguiente frecuencia.

- Diariamente, al inicio de labores.
- Siempre que exista una situación o cambio de actividad.
- Después de prácticas antihigiénicas como utilizar el baño, luego de rascarse la cabeza, tocarse el pelo, la cara, la nariz, de estornudar o toser.

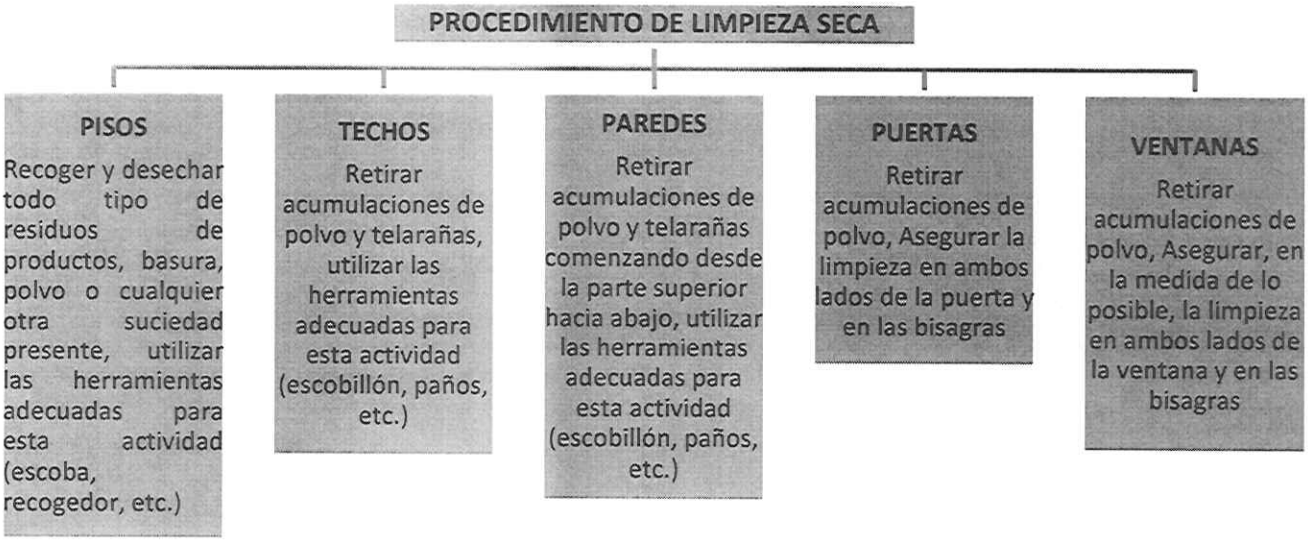


5.2. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA:

El objetivo principal de la limpieza es eliminar la suciedad y cualquier residuo indeseable sea cual sea su origen (físico, químico, microbiológico) y su composición.

5.2.1. Procedimiento de limpieza seca:

- **ACTIVIDAD:** Recoger y desechar todo tipo de residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad presente. Realizar esta actividad con especial cuidado en rincones, uniones entre piso y paredes, uniones entre paredes y techo, uniones entre paredes, en calados, aberturas, puntos susceptibles a la acumulación de polvo y suciedad, debajo de superficies, equipos y plataformas
- **APLICACIÓN:** Aplica para aquellas superficies (Pisos, Techos, Paredes, Puertas, Ventanas, Mesas, Mesones, etc.) y estructuras que por sus materiales de construcción no permiten la aplicación de procedimientos húmedos (agua y detergente), para lo cual se debe aplicar el siguiente procedimiento:

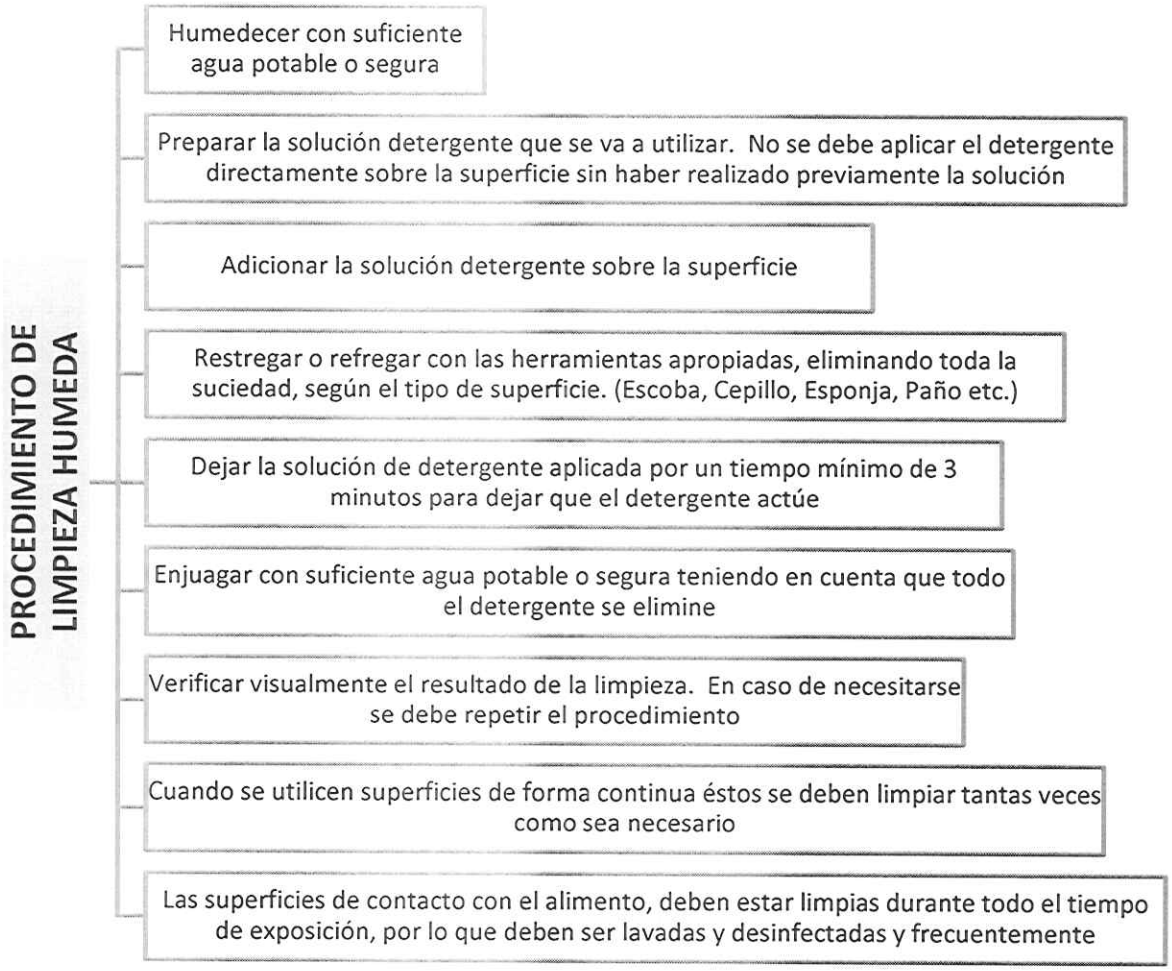


5.2.2. Procedimiento de Limpieza Húmeda:

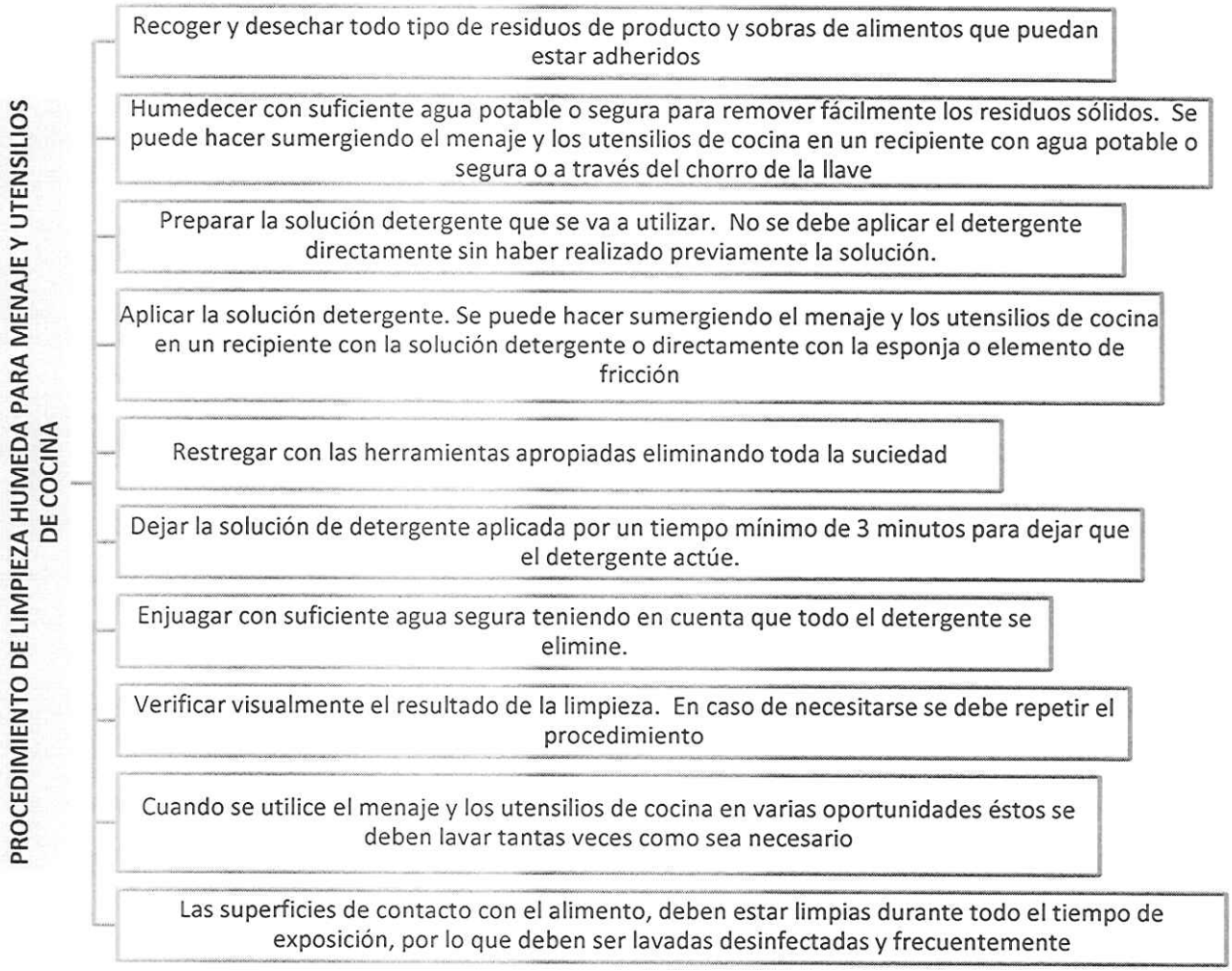
ACTIVIDAD: Recoger y desechar todo tipo de residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad presente. Realizar esta actividad con especial cuidado en rincones, uniones entre piso y paredes, uniones entre paredes y techo, uniones entre paredes, en calados, aberturas, puntos susceptibles a la acumulación de polvo y suciedad, debajo de superficies, equipos y plataformas

APLICACIÓN: Para cada una de las áreas del punto (preparación, distribución, almacenamiento, salones, pasillos, bodegas, baños, etc.) para superficies (pisos, techos, paredes, puertas, ventanas, mesas, mesones, lavaplatos, lavamanos, baterías sanitarias, canecas etc.) que permitan aplicación de procedimientos húmedos (aplicación de agua y detergente), se deben desarrollar los siguientes procedimientos, según corresponda:

5.2.2.1 Procedimiento de limpieza húmeda



5.2.2.2. Procedimiento de Limpieza Húmeda para Menaje y Utensilios de Cocina.



5.2.2.3. Procedimiento de Limpieza Húmeda para Equipos (Refrigerador / Congelador / Estufa / Licuadora)

ACTIVIDAD:

- Recoger y desechar todo tipo de residuos de producto y alimentos que puedan estar adheridos
- Preparar la solución detergente que se va a utilizar. No se debe aplicar el detergente directamente sin haber realizado previamente la solución.

REFRIGERADOR - CONGELADOR

- De acuerdo con la rotación de alimentos refrigerados y congelados programar la descongelación del equipo
- Desocupar el equipo, retirar rejillas, cajones, y compartimientos
- Humedecer con agua potable o segura mediante la utilización de un paño o trapo las superficies internas, superficies externas, rejillas, cajones y compartimientos del equipo
- Aplicar la solución detergente mediante la utilización de un paño o trapo las superficies internas, superficies externas, rejillas, cajones y compartimientos del equipo.
- Refregar las diferentes áreas del equipo incluyendo el empaque (caucho) de la puerta o tapa
- Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo mínimo de 3 minutos para dejar que el detergente actúe
- Retirar el detergente mediante la utilización de un paño o trapo humedecido con agua potable o segura y repetir este procedimiento hasta que se haya retirado la totalidad del detergente
- Verificar visualmente el resultado de la limpieza. En caso de necesitarse se debe repetir el procedimiento

ESTUFA

- Humedecer con agua potable o segura mediante la utilización de un paño o trapo la estructura equipo
- Aplicar la solución detergente mediante la utilización de un paño o trapo las superficies internas y externas del equipo.
- Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo mínimo de 3 minutos para dejar que el detergente actúe.
- Restregar con las herramientas apropiadas (esponja), eliminando toda la suciedad, asegurando que se retiren las acumulaciones de grasa en la estructura, en las boquillas y en las llaves
- Retirar el detergente mediante la utilización de un paño o trapo humedecido con agua potable o segura y repetir este procedimiento hasta que se haya retirado la totalidad del detergente
- Verificar visualmente el resultado de la limpieza. En caso de necesitarse se debe repetir el procedimiento

LICUADORA	VASO
☐ Asegurarse de desconectar de la energía eléctrica	☐ Separar la base (cuchillas y empaque) del vaso
☐ Recoger y desechar todo tipo de residuos de producto y sobras de alimentos que puedan estar adheridos	☐ Humedecer con suficiente agua segura, aplicar la solución detergente.
☐ ESTRUCTURA DEL MOTOR: Separar el vaso del motor, Limpiar con un paño húmedo la estructura del motor evitando que se mojen los sistemas eléctricos.	☐ Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo mínimo de 3 minutos para dejar que el detergente actúe, y enjuagar con agua segura
	☐ Verificar visualmente el resultado de la limpieza. En caso de necesitarse se debe repetir el procedimiento
	☐ Las superficies de contacto con el alimento, deben estar limpias durante todo el tiempo de exposición, por lo que deben ser lavadas desinfectadas y frecuentemente

5.2.2.4. Procedimiento de Limpieza de Limpiones, Paños, Trapos y/o Traperos

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA HUMEDA (limpiones, paños, trapos y/o traperos)

- Los traperos se deben lavar por separado en los recipientes exclusivos o sitios asignados para esta labor, humedecer con suficiente agua segura.
- Preparar la solución detergente que se va a utilizar. No se debe aplicar el detergente directamente sin haber realizado previamente la solución.
- Sumergir en la solución detergente y restregar hasta eliminar toda la suciedad
- Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo mínimo de 10 minutos para dejar que el detergente actúe; y enjuagar con agua segura.
- Verificar visualmente el resultado de la limpieza. En caso de necesitarse se debe repetir el procedimiento

5.2.2.5. Procedimiento de Limpieza de Productos Alimenticios (Frutas, Verduras, Bolsas de Leche, Cajas de Leche, Huevos, Enlatados)

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA HUMEDA Productos Alimenticios (Frutas, Verduras, Bolsas de Leche)

- Retirar excedentes de hojas, raíces, tallos (para las frutas y verduras) y suciedad en general
- Sumergir los productos en un recipiente con suficiente agua potable o segura o hacer directamente el lavado a través del chorro de la llave
- Refregar con la mano o con las herramientas apropiadas para retirar la suciedad más adherida
- No aplicar solución Detergente. Enjuagar con abundante agua potable y segura y dejar escurrir
- Verificar visualmente el resultado de la limpieza. En caso de necesitarse se debe repetir el procedimiento

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA HUMEDA Productos Alimenticios (Huevos, Cajas de Leche, Enlatados)

- Retirar polvo y suciedad en general, Para el caso de los huevos retirar restos de plumas, etc.
- Limpiar con un paño húmedo, lavándolo cuantas veces sea necesario, Para el caso de los enlatados limpiar con especial cuidado en las superficies superiores e inferiores de las latas con un paño humedecido en solución detergente
- No aplicar solución Detergente a los huevos
- Verificar visualmente el resultado de la limpieza. En caso de necesitarse se debe repetir el procedimiento

5.3. PROCEDIMIENTO DE DESINFECCIÓN

El objetivo principal de la desinfección es eliminar la carga microbiana presente en las superficies, productos, equipos y utensilios con el fin de garantizar condiciones aptas de inocuidad. Para la desinfección se permite la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.

5.3.1 PROCEDIMIENTO DE DESINFECCION Áreas, Superficies, Equipos y Utensilios

- [ ] Asegurarse que la superficie, equipo o utensilio a desinfectar se encuentre limpio, según el respectivo procedimiento de limpieza.
- [ ] Preparar la solución desinfectante.
- [ ] Aplicar la solución sobre la superficie, equipo o utensilio a desinfectar mediante alguno de los siguientes mecanismos:
- [ ] Aspersión: Utilizando un atomizador, a manera de fina lluvia, de modo que la superficie quede completamente cubierta. (No se debe utilizar la mano para esparcirla)
- [ ] Mediante la utilización de un trapo limpio humedecido en la solución desinfectante.
- [ ] Inmersión: Sumergiendo el utensilio o pieza del equipo en la solución desinfectante.
- [ ] Dejar aplicada la solución desinfectante durante el tiempo recomendado.

5.3.2 PROCEDIMIENTO DE DESINFECCION Limpiones, Paños, Trapos y/o Traperos

- [ ] Asegurarse que los Limpiones, Paños, Trapos y/o Traperos el alimento se encuentren limpios, según el respectivo procedimiento de limpieza
- [ ] Preparar la solución desinfectante en un recipiente limpio y exclusivo para esta actividad.
- [ ] Sumergir los artículos en la solución desinfectante. retirar los artículos y escurrir

5.3.3. Procedimiento de Desinfección de Productos Alimenticios (Frutas, Verduras, Bolsas de Leche, Huevos, Cajas de Leche, Enlatados)

- Asegurarse que el alimento se encuentre limpio, según el respectivo procedimiento de limpieza.
- Preparar la solución desinfectante. El recipiente donde se prepare la solución desinfectante y los utensilios utilizados deben estar limpios.
- Sumergir los productos en la solución desinfectante.
- La desinfección de las bolsas de leche se debe hacer en una solución desinfectante aparte
- Dejar aplicada la solución desinfectante durante el tiempo recomendado. Retirar los productos de la solución desinfectante y dejar escurrir

5.3.4. PROCEDIMIENTO DE DESINFECCION

Productos Alimenticios (Huevos, Cajas de Leche, Enlatados)

- Asegurarse que el alimento se encuentre limpio, según el respectivo procedimiento de limpieza.
- Preparar la solución desinfectante. El recipiente donde se prepare la solución desinfectante y los utensilios utilizados deben estar limpios.
- Aplicar solución desinfectante con paño húmedo o por aspersión. dejar aplicada la solución desinfectante durante el tiempo recomendado.

5.4. RECOMENDACIONES GENERALES

- Desarmar aquellos equipos (licuadora, gavetas de nevera, etc.) que lo permitan para una adecuada limpieza y desinfección. Las piezas o partes del equipo no deben colocarse directamente sobre el piso, pero sí sobre mesas o estantes limpios.
- Todos los productos detergentes y desinfectantes deberán estar debidamente rotulados y ubicados en un punto que no representen riesgo de contaminación o seguridad.

6. PRODUCTOS PARA EL PROCESO DESINFECCIÓN.

- **Hipoclorito de sodio:**

El hipoclorito de sodio es una solución clara, de ligero color amarillento y un olor característico, irritante de piel y mucosas, especialmente la mucosa respiratoria. Se inactiva en presencia de material orgánico y puede variar la concentración con estímulo físico como el calor y la luz.

- **Fórmula para la preparación de hipoclorito en partes por millón (ppm).**

Es importante considerar que cuando se va a usar el Hipoclorito de Sodio como desinfectante (ya 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 adecuada, independientemente de la concentración inicial del Hipoclorito de Sodio.

El manejo de hipoclorito es ppm o sea en mg/ml

$$\text{Mililitros o centímetros cúbicos de hipoclorito de sodio} = \frac{litros\ a\ preparar * ppm\ (deseadas)}{concentración\ inicial\ del\ desinfectante * 10}$$

Ejemplo: La manipuladora de alimentos desea realizar la limpieza del piso y pone en práctica la fórmula dada para la conversión de partes por millón a mililitros del hipoclorito de sodio.

Los datos son:

Concentración hipoclorito de sodio: 5,25%

Volumen de agua: 1 litro (1000ml)

Medida por parte por millón (ppm) dada en la tabla: 200 ppm

Solución

Reemplazo:

$$\text{Mililitros o centímetros cúbicos De hipoclorito de sodio} = \frac{1Lt * 200\ ppm}{5{,}25\% * 10}$$

Resultado: 4 mililitros o centímetros cúbicos

Nota: Para preparar la respectiva solución desinfectante se debe utilizar una jeringa, como dosificador para realizar la medición del hipoclorito de sodio.

La concentración del 5,25% es la que se encuentra más comúnmente en los productos comerciales como Límpido y Cloro.

Tabla N.1. *Uso de desinfectante (Hipoclorito de Sodio al 5.25%)*

ÁREA	PARTES POR MILLON (ppm)	DOSIS	TIEMPO DE EXPOSICIÓN	USO	FRECUENCIA
Pisos, Paredes, Puertas, Mesones	200	1 litro de agua +4 ml de desinfectante	30 minutos	Lavar la superficie Aplicar desinfectante por contacto	Diario
Equipos	100	1 litro de agua + 2 ml de desinfectante	1 minuto		
Ollas y utensilios					
Tablas, limpiones y trapero	200	1 litro de agua + 4 ml de desinfectante	30minutos	Dejar en inmersión por 1 hora para blanqueamiento	Diario
Frutas y verduras	50	1 litro de agua + 1 ml de desinfectante	5 minutos	Aplicar desinfectante por inmersión. Dejar actuar por 10 minutos. NOTA: Para la lechuga, hortalizas de hoja y huevo, dejar actuar por 5 minutos	Diario
Ambientes	50	1 litro de agua +2 ml de desinfectante	Mientras caen las gotas	Aplicar desinfectante por aspersión Rociar desde la parte alta del servicio y dejar caer hasta el piso.	Mínimo tres veces al día. Antes de empezar labores; después de cada comida y antes de hacer aseo general.

7. Periodicidad de la limpieza y desinfección

Los utensilios y equipos de trabajo deben limpiarse y desinfectarse inmediatamente después de ser utilizados. Además, debe establecerse un programa regular de limpieza para aquellos utensilios que no se utilizan a menudo. Tanto los equipos como los utensilios pueden ser causa de contaminación cruzada, por este motivo, además de la limpieza habitual, es importante desinfectar cuidadosamente todos los equipos y utensilios utilizados para la manipulación de alimentos crudos antes de emplearlos para manipular alimentos cocinados o listos para ser consumidos.

- **Diaria**
  - ✓ Las superficies (mesas de trabajo, tablas de corte) y suelos.
  - ✓ Utensilios (cuchillos, cacerolas, sartenes, envases, vajilla, cubiertos, etc).
  - ✓ Maquinaria (cortadoras, picadoras, batidoras, licuadora, etc) que hayan estado en contacto directo con los alimentos.
  - ✓ Además limpiar entre usos en caso de haberlos utilizado con alimentos incompatibles (crudos de diferentes orígenes, crudos y elaborados).
- **Periódica**

La limpieza de otros elementos (nevera, despensa) o de las instalaciones (paredes, techos), si no se ensucian a diario, podrá ser periódica.

La finalidad de la operación de limpieza y desinfección, es garantizar que siempre se encuentren limpios y por tanto, la frecuencia de esta limpieza debe fijarse en función de las necesidades propias de cada institución educativa y actividad.

Tabla N.2. Frecuencia de limpieza y desinfección

LOCAL, EQUIPO O UTENSILIO	FRECUENCIA (RUTINA)	FRECUENCIA (GENERAL)	DESINFECCIÓN (CONCENTRACIÓN)	TIEMPO Y TIPO DE DESINFECCIÓN
Refrigerador	Diario	Semanal	Hipoclorito 200 ppm	Contacto, No enjuagar
Congelador	Diario	Semanal	Hipoclorito 200 ppm	Contacto, No enjuagar
Estufas y fogones	Después de uso	Semanal	Hipoclorito 200 ppm	Contacto, No enjuagar
				Contacto, No enjuagar
Hornos	Después de uso		Hipoclorito 100 ppm	Contacto, No enjuagar
Licuadora, moledora	Después de uso		Hipoclorito 100 ppm	Inmersión 5 min
Utensilios	Antes de usar		Hipoclorito 100 ppm	Inmersión 5 min
Campana	Semanalmente		Hipoclorito 200 ppm	Contacto, No enjuagar
Lavaderos	Diario		Hipoclorito 200 ppm	Aspersión
Pisos	Antes y después de la jornada de trabajo		Hipoclorito 200 ppm	Contacto, No enjuagar
Baldosín	Antes y después de la jornada de trabajo		Hipoclorito 200 ppm	Contacto, No enjuagar
Lavado de paredes, mallas, ventanas, vidrios y puertas		Semanal	Hipoclorito 200 ppm	Aspersión
Techo		Mensual	Hipoclorito 200 ppm	Aspersión
Ambiente		Diario	Hipoclorito 50 ppm	Aspersión
Limpiones		Diario	Hipoclorito 200 ppm	Inmersión
Cubiertos de mesón		Diario	Hipoclorito 200 ppm	Inmersión

8. LAVADO DE IMPLEMENTOS DE ASEO

Para el lavado de los implementos de aseo el punto cuenta con:

- Poceta.
- Balde o Caneca independiente.
- Otro Cual: _____

9. SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Existen varios métodos para realizar la verificación, pero el más común por su accesibilidad es la inspección o control visual, que consiste en comprobar que no queden restos visibles de suciedad después de la limpieza y desinfección.

Es importante llevar un registro de cada procedimiento realizado en su respectivo formato.

Es importante mantener un formato correspondiente al registro de actividades, para llevar un registro de control que ayude a monitorear todas las actividades realizadas en los procedimientos de limpieza y desinfección, al mismo tiempo sirve para verificar que dicha actividad es ejecutada en forma adecuada y oportuna. Para esto, tener en cuenta:

- ✓ Cómo se está preparando la solución desinfectante: Medidas, cantidad en centímetros cúbicos y concentración
- ✓ Tiempo y acción.
- ✓ Equipos, utensilios o áreas para los cuales se usa el desinfectante.
- ✓ Capacitación y entrenamiento del personal.

10. MANEJO DE PRODUCTOS

10.1. DETERGENTE

NOMBRE	DETERGENTE DERSA
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Detergente en polvo
ASPECTO	Granulado de color blanco
CARATERISTICAS FISICAS	Detergente con buena dilución
COMPOSICION QUIMICA	Ingredientes principales: Alquilaril de sodio, fosfato de sodio, sulfato de sodio, silicato de sodio, carboximetil celulosa, colorante y blanqueador óptico, ingrediente activo biodegradable.
PRECAUCIONES	No ingerir y en tal caso beber bastante agua y consultar al médico.

	Evitar el contacto con los ojos, o aplicarse bastante agua. Después del uso enjuáguese y seque bien las manos Para uso prolongado usar guantes. Almacenar en un lugar fresco protegido del sol. Manténgase fuera del alcance de los niños.
REGISTRO INVIMA	2004 V – 000515 -R2

10.2. DESINFECTANTE

Nombre comercial	HIPOCLORITO DE SODIO 5,25% (Límpido, Clorox, Blancox, Patojito, etc.) Complementar con las marcas usadas en cada departamento y adjuntar Ficha Técnica y Hoja de Seguridad
Tipo de Producto	Desinfectante
Propiedades Físicas	**Color:** Amarillo claro **Estado:** Liquido
Propiedades Químicas	Hipoclorito de Sodio 5,25%
Uso	Como Desinfectante y Germicida Desodorización Desinfección de pisos, paredes inodoros Desinfección en fábricas de alimentos Desinfección de frutas y vegetales
Condiciones de Almacenamiento	Mantener el recipiente cerrado y en un lugar seco, ventilado y preferiblemente frio Almacenar en un lugar libre de humedad y calor para que el producto mantenga sus propiedades Mantener a una temperatura entre 15ºC y 25ºC Proteger de la luz Almacenar en recipientes de material no corrosivo No almacenar cerca de ácidos Almacenar lejos de material combustible
Primeros Auxilios	Se debe evitar el contacto directo del producto con la piel, ojos e inhalación de vapores

11. ANEXOS

- Registro de Limpieza y Desinfección.

- Ficha Técnica / Hoja de Seguridad del Detergente.
- Ficha Técnica / Hoja de Seguridad del Desinfectante.

12. PLAN DE CONTINGENCIA DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- En caso de:
  - Procesos de limpieza y desinfección deficientes o no sean aplicados con destreza y efectividad por parte del personal operario, y que no se cumplan con las exigencias mínimas de aplicabilidad de los productos, se procederá a:
    - Capacitar intensivamente a los operarios del comedor en estos temas, mediante el adiestramiento de personal idóneo.
    - Actualizar los procesos y productos de acuerdo a la normatividad.
  - Modificación de productos químicos para implementación:
    - Capacitación inmediata en el manejo, concentraciones, tiempos, cantidades, medidas, dilución y primeros auxilios del producto químico se vaya a implementar
    - Solicitar apoyo al proveedor para el manejo integral del químico
  - Diligenciamiento del Registro de Limpieza y Desinfección:
    - Sensibilización en la importancia de registrar las actividades
    - Capacitación en el diligenciamiento.
  - Faltante de productos de Limpieza y Desinfección en el punto:
    - Verificar producto(s) en la orden de despacho.
    - Hacer reposición al punto.
    - Efectuar compra local.

PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA

1. OBJETIVO

Establecer los lineamientos generales para asegurar el agua empleada en los puntos de Preparación y Servido de alimentos, bajo el convenio Gobernación de Córdoba – MEN, y la Gobernación de Córdoba – CONSORCIO ALIMENTANDO A CÓRDOBA 2021, beneficiarios del programa de complementación alimentaria – PAE con el fin de garantizar el consumo y uso sin riesgo para la salud humana.

2. ALCANCE

Este programa aplica al punto de Preparación y Servido en los comedores escolares de los municipios no certificados del departamento de Córdoba, bajo el convenio Gobernación de Córdoba – MEN, y la Gobernación de Córdoba - CONSORCIO ALIMENTANDO A CÓRDOBA 2021, beneficiarios del programa de complementación alimentaria – PAE que no cuenten con suministro de agua a través de acueducto o cuando se presenten inconvenientes en el suministro.

3. RESPONSABILIDAD

La aplicación de lo establecido en el presente documento y la eficacia de la implementación del programa de Control de calidad de agua son competencia del responsable municipal del Programa de Alimentación Escolar y las manipuladoras de alimentos del comedor escolar.

4. DEFINICIONES

- **Agua Aceptable:** Calificativo que aprueba las características organolépticas del agua para consumo humano.
- **Agua Cruda**: Es aquella que no ha sido sometida a proceso de tratamiento.
- **Agua Potable:** Es aquella que, por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.
- **Agua Segura**: Es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad definidas, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.
- **Análisis organoléptico:** Se refiere al olor, sabor y percepción visual de sustancias y materiales flotantes y/o suspendidos en el agua.

- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condiciones sanitarias adecuadas.
- **Contaminación del agua**: Es la alteración de sus características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte del consumidor.
- **Inocuidad:** Se refiere a la garantía que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso que están destinados.

5. PROCEDIMIENTOS

5.1. DESCRIPCIÓN DEL MECANISMO PARA EL SUMINISTRO DE AGUA AL PUNTO

El suministro de agua al punto con la cual se desarrollan las operaciones proviene principalmente de:

- o Acueducto y su suministro es constante
- o Acueducto y su suministro No es constante.
- o Recolección de fuentes externas (lluvia, aljibes, nacimientos, etc.).
- o Abastecimiento por mecanismo diferente a acueducto (Garrafas, canecas, etc.)
- o Otro Cual: _____

OBSERVACIONES COMPLEMENTARIAS: *Colocar las observaciones complementarias sobre la Descripción del Suministro de agua de cada punto*

5.2. DESCRIPCION DEL SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN EL PUNTO

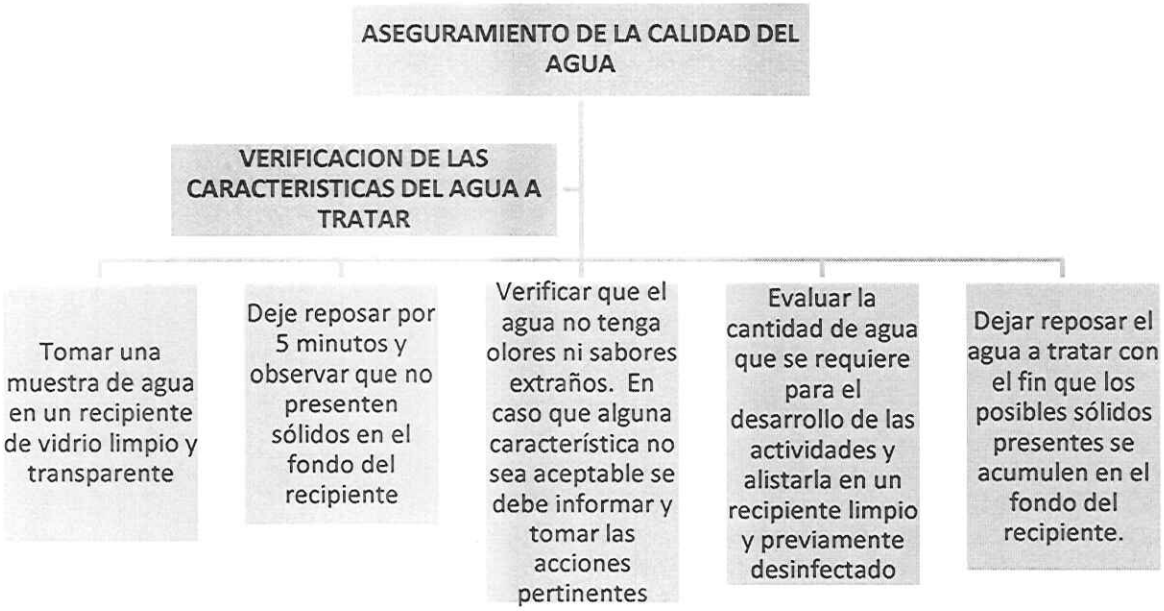
- o El almacenamiento del agua suministrada al punto se hace a través de:

- o Recipientes móviles (tarros, canecas, etc.) con capacidad para máximo un día de operación.
- o Recipientes fijos (albercas, tanques, etc.) con capacidad para máximo un día de operación.
- o Recipientes fijos (albercas, tanques, etc.) con capacidad para más de un día de operación.
- o Otro Cual: _____

OBSERVACIONES COMPLEMENTARIAS: *Colocar las observaciones complementarias sobre la descripción del Sistema de almacenamiento de agua de cada punto*

5.3. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AGUA USADA EN EL PUNTO

El abastecimiento del agua se realizará a través del acueducto municipal al cual corresponda cada punto de Preparación y Servido, en el caso que no cuente con el suministro de agua a través de este sistema o cuando se presenten inconvenientes en el suministro o se requiera abastecerse de fuentes que no garanticen la calidad del agua, se debe aplicar el siguiente procedimiento:



Tratar el agua a través de alguna o ambas metodologías que se presentan a continuación:

- **PROCEDIMIENTO DE HERVIDO:** Poner el agua a tratar al fuego hasta que hierva por espacio de 5 minutos.
- **PROCEDIMIENTO DE DESINFECCION CON HIPOCLORITO DE SODIO (5,25%):** Adicionar la cantidad especificada de Hipoclorito de Sodio (5,25%) según el número de litros de agua a tratar, mezclar con un utensilio limpio y previamente desinfectado y dejar reposar por espacio de 30 minutos. Una simple prueba de olor y sabor permitirá determinar la presencia (que sea apenas perceptible) de Hipoclorito de Sodio (5,25%) en el agua tratada.

Una vez terminados los procedimientos proteger el agua tratada para evitar su contaminación y consumirla en el menor tiempo posible.

Análisis Organoléptico.

El análisis organoléptico se efectuará con una frecuencia diaria, antes de dar inicio a los procesos y durante los mismos, resulta un procedimiento de vital importancia y utilidad para permitir determinación de las posibles fallas en la red del servicio. Detectando en tiempo real cualquier anomalía o permitiendo así mismo tomar los correctivos. El análisis anteriormente

descrito comprende la verificación de los siguientes aspectos: evaluación del olor, color y sabor; donde cualquier deficiencia en estos es un indicativo de fallas en el servicio.

5.4. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

- Desocupar toda el agua que contenga el sistema
- Retirar posibles residuos grandes y sedimentos
- Preparar la solución detergente que se va a utilizar. No se debe aplicar el detergente directamente sin haber realizado previamente la solución.
- Restregar todas las superficies internas (incluyendo la tapa si la tiene) hasta haber eliminado toda la suciedad.
- Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo mínimo de 3 minutos para dejar que el detergente actúe.
- Enjuagar con suficiente agua segura asegurándose que todo el detergente se elimine y desocupar el agua que se acumula de este proceso de enjuague.
- Verificar visualmente el resultado de la limpieza. En caso de necesitarse se debe repetir el procedimiento
- Preparar solución desinfectante.
- Aplicar la solución desinfectante en todas las superficies internas (incluyendo la tapa si la tiene) durante el tiempo recomendado
- Enjuagar cuidadosamente el tanque y la tapa con agua segura a presión y desocupar el agua que se acumula de este proceso de enjuague.

6. MANEJO DE PRODUCTOS

Nombre comercial	HIPOCLORITO DE SODIO 5,25% (Límpido, Clorox, Blancox, Patojito, etc.) Complementar con las marcas usadas en cada departamento y adjuntar Ficha Técnica y Hoja de Seguridad.
Tipo de Producto	Desinfectante
Propiedades Físicas	**Color:** Amarillo claro **Estado:** Liquido
Propiedades Químicas	Hipoclorito de Sodio 5,25%
Uso	Como Desinfectante y Germicida Desodorización Desinfección de pisos, paredes inodoros Desinfección en fábricas de alimentos Desinfección de frutas y vegetales
Condiciones de	Mantener el recipiente cerrado y en un lugar seco, ventilado y preferiblemente frio

Almacenamiento	Almacenar en un lugar libre de humedad y calor para que el producto mantenga sus propiedades Mantener a una temperatura entre 15°C y 25°C Proteger de la luz Almacenar en recipientes de material no corrosivo No almacenar cerca de ácidos Almacenar lejos de material combustible.
Primeros Auxilios	Se debe evitar el contacto directo del producto con la piel, ojos e inhalación de vapores.

7. ANEXOS

Anexo 1. Control de Calidad del Agua

8. PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE A SUSPENSIÓN TEMPORAL DE SUMINISTRO DE AGUA:

Para atender la suspensión temporal del suministro de agua se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Identificación de la entidad prestadora del servicio.
- Determinar la magnitud de la suspensión (valorar en tiempo)
- Identificación de una entidad alterna que brinde el suministro de agua
- Identificación y articulación del contacto directo de la entidad alterna con el fin de asegurar el suministro
- Compra local del líquido
- Validación de la recurrencia de la situación con el fin de determinar la conveniencia de tener un depósito de almacenamiento de agua.

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

1. OBJETIVO

Establecer los lineamentos para el manejo de los residuos sólidos con el fin de prevenir que estos representen un riesgo para la inocuidad de los alimentos, el bienestar de las personas y el entorno.

2. ALCANCE

Este programa aplica al punto de Preparación y Servido en la institución educativa: _____-_____, del municipio _____, Departamento de Córdoba y a todo el personal involucrado en el proceso.

3. RESPONSABILIDAD

La aplicación de lo establecido en el presente documento y la eficacia de la implementación del programa de Manejo de Residuos sólidos es competencia del responsable municipal del programa de alimentación escolar y las manipuladoras de alimentos del comedor escolar.

4. DEFINICIONES

- **Residuos orgánicos:** No reciclables tales como los resultantes del preliminado de perecederos y no perecederos, además de productos procesados.
- **Residuos Reciclables:** Son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden volver a ser utilizados. Entre otros se encuentran algunos plásticos y papeles, chatarra, vidrio, latas, etc.
- **Basura:** Es todo elemento orgánico e inorgánico resultante de alguna operación de producción y que no representa utilidad o uso para los procesos.
- **Recolección:** Consiste en retirar diariamente los residuos sólidos de la zona de preparación y zona de distribución y disponerse en recipientes de manera que se eliminen focos de contaminación, generación de malos olores, refugio y alimento para animales y vectores.
- **Disposición final:** Es la operación mediante la cual el operador entrega los residuos sólidos generados a la entidad encargada de convertir el residuo en formas definitivas y estables, mediante técnicas seguras.

5. PROCEDIMIENTOS

5.1. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS

Los residuos generados en el punto de Preparación y Servido corresponden, en general, a los generados durante las actividades de Pre-alistamiento – Preparación y Servido, así:



Estos residuos se clasifican como:

RESIDUOS ORGÁNICOS	RESIDUOS INORGÁNICOS
• **Cáscaras** • **Semillas** • **Hojas / Tallos** • **Sobras de alimentos**	• Envases plásticos (aceite) • Bolsas plásticas (sal, leche, arroz, azúcar, frijoles, etc.) • Cartón (panal de huevos, caja de empaque)
Observaciones: **Todos los contenedores serán de material sanitario, con su respectiva tapa y debidamente rotulados según corresponda.**	

5.2. SISTEMAS DE RECOLECCIÓN Y DISPOSICIÓN - FRECUENCIA

5.2.1. Recolección – Disposición (Interna)

Durante el proceso de Pre-alistamiento y Preparación, los residuos se irán depositando en los respectivos recipientes en la medida y sitio en el que se vayan generando. Una vez que se tenga la certeza que no se van a generar más residuos derivados de estos procesos se procede a ubicarlos en los sitios destinados para tal fin hasta que se cumpla la frecuencia de disposición.

Durante el proceso de Servido, los residuos generados que, en general, corresponden a sobras de comida, estos se irán depositando en los respectivos recipientes destinados para tal fin en la medida que avanza el servido y flujo de beneficiarios. Una vez se tenga la certeza que no se van a generar más residuos derivados de este proceso, se pueden realizar alguna de las siguientes actividades:

- Ubicarlos en los sitios destinados para tal fin hasta que se cumpla la frecuencia de disposición
- Entregarlo para ser destinado a alimentación animal, cultivos, abono, etc.

5.2.2. Disposición (Externa)

La disposición final de los residuos estará a cargo de entidad externa prestadora del servicio de recolección de basuras del Municipio respectivo o quien oficie en su lugar, teniendo en cuenta la siguiente frecuencia:

Número de veces por semana:

1	2	3	4	5	6

Días de recolección:

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO

5.3. IDENTIFICACION DE LOS RECIPIENTES

La identificación de los recipientes será de acuerdo al tipo de residuo y se hará mediante un rotulo, etiqueta o cualquier tipo de marcación que los identifique, de forma mínima como:



5.4. RECOMENDACIONES DURANTE LA RECOLECCION Y MANEJO EN LA FUENTE

- En la zona de preparación (durante la operación de pre-alistamiento) y en la zona de servido mientras se desarrollan las actividades se puede contar con un recipiente para la recolección de los residuos orgánicos.
- El llenado de las bolsas y recipientes no debe superar la capacidad máxima de los mismos con el fin de facilitar su manejo, transporte y disposición.
- En caso de presentarse rompimiento de la bolsa, se debe usar una adicional para evitar el derrame de los residuos.
- Los recipientes deben impedir la entrada de agua, insectos y roedores. De igual forma no deben permitir el escape de líquidos por sus paredes o el fondo.
- La entidad prestadora del servicio de recolección o quien oficie en su lugar se debe llevar en las frecuencias establecidas los residuos generados.
- El almacenamiento transitorio de residuos debe hacerse en bolsas anudadas o dentro de recipientes cerrados.
- La zona de ubicación de residuos debe permanecer limpia y seca.
- Las canecas deben ser lavadas y desinfectadas después de la disposición final de los residuos sólidos.
- Se debe evitar que los residuos caigan a las rejillas y desagües y que impidan el normal funcionamiento de los mismos.

6. Métodos de Tratamiento, Aprovechamiento y Disposición Final de los Residuos Sólidos

Reciclaje

El reciclaje incluye la recolección, separación, procesamiento y creación de un nuevo producto o material, a partir de otros ya usados, con lo que se puede lograr varios beneficios económicos, ecológicos y sociales.

Cómo organizar los residuos para reciclar

- Hacer la separación de los residuos reciclables directamente en el punto de origen. Es muy importante tener en cuenta que en sitios como las unidades aplicativas donde no se cuenta con las canecas para realizar la adecuada separación se debe de hacer en bolsas.
- El material reciclable debe estar limpio y seco.
- Almacenamiento: Se recomienda tener un sitio de almacenamiento temporal de los residuos, en lo posible que esté ubicado dentro de la unidad aplicativa.

- Una vez separados los residuos reciclables, se puede entregar a los recuperadores que operen de manera independiente en el sector o a las corporaciones que prestan dichos servicios en los municipios.

Compostaje

El compost es un abono natural, producido por la descomposición de residuos orgánicos por descomposición natural. Tiene las características de tierra humus (tierra de color negruzco) y es rico en minerales fertilizadores y seguro para ser utilizado en la agricultura.

Pasos para la Elaboración del compostaje

- Separar los residuos orgánicos en recipientes plásticos.
- Dedicar una zona física al compost en un área apartada de la unidad aplicativa.
- Triturar los residuos gruesos (restos de banano-plátano, ramas etc.) en trozos pequeños.
- En una superficie dura con techo, se depositan los residuos a compostar formando una pila, puede ser en una caja de madera o un lecho de ladrillos.
- Para evitar moscas y roedores, cubrimos el material con pasto o con hojas de árbol. En regiones cálidas y secas se humedece el material antes de cubrirlo.
- Una vez por semana, mezclamos el material con ayuda de una pala, con el fin de permitir la circulación del oxígeno por toda la pila.
- Según el clima, se debe regar el montículo. El riego se debe hacer antes del volteo del material, a fin de asegurar que la humedad se disperse bien y no se quede en la superficie.
- Separamos materiales no aprovechables (pedazos de plástico, tapas de botella etc.).

Nota: Dependiendo del clima es la duración de preparación del abono; en un clima cálido se desarrolla el compost más rápidamente que un clima frío.

Tabla N.9. Características del compost.

Características para identificar un compost en condición de estabilidad		
Estable	Compost terminado	• Olor a tierra • Color semejante a tierra capote (café-negro) • Impacto positivo sobre la recuperación del suelo.
Inestable	Compost sin terminar	• Producción de olor putrefacto mínimo. • Muy húmedo • Impacto negativo sobre la dinámica del suelo • No recomendado para semillero
Material sin estabilizar	Material extremadamente inestable	• Alta producción de olor putrefacto • Impacto negativo sobre la dinámica del suelo • No recomendable para usar como abono

Esta condición se diagnostica a través de diversos parámetros; algunos de ellos se pueden determinar en campo (color y olor).

Manejo de Aceites Domésticos Usados

El aceite se convierte en residuo, después de ser utilizado varias veces, se debe tener un manejo especial para su disposición, debido que este tipo de residuo es considerado peligroso por los efectos en la salud humana, como por sus propiedades contaminantes, las grasas o aceites no deben ser vertidos en sistemas de alcantarillado o en el drenaje, ya que se sedimentan y obstruyen tuberías, tampoco es recomendable hacer la disposición en el suelo, ya que pueden contaminar las aguas subterráneas, además ocasiona la pérdida de nutrientes del suelo.

7. FLUJOGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

CLASIFICACIÓN Y RECOLECCIÓN

- Separar los residuos desde su fuente (Organicos e Inorganicos)
- Escurrir los residuos
- Ubicar los residuos en caneca o bolsa temporal con bolsa y tapa

RECICLAJE

- Reutilizar y reciclar residuos (papel, carton, plástico, vidrio)

CONDUCCIÓN

- Ubicar la caneca de basura en un lugar apartado de la cocina
- Desocupar las canecas de basura al final de la jornada
- Ubicar las bolsas en el sitio temporal de almacenamiento
- Registrar la actividad

ENTREGA

- Entregar a la empresa recolectora los residuos el día estipulada
- Lavar y desinfectar canecas despues de cada entrega

8. ANEXOS.

Anexo 1. Formatos control de residuos sólidos.

9. PLAN DE CONTINGENCIA DEL PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS

En caso de deficiencias en la recolección externa de los residuos sólidos:

- Asegurar un adecuado almacenamiento de los residuos.
- Contar con elementos suficientes para el almacenamiento temporal de los residuos como lo son bolsas plásticas y tanques de almacenamiento de residuos.

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

El programa de control de plagas constituye una herramienta basada en la búsqueda de mecanismos que prevengan la multiplicación de agentes y vectores contaminantes que puedan llegar a afectar la salud pública y el bienestar de nuestros beneficiarios.

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.

1. OBJETIVO

Minimizar la presencia de cualquier tipo de plagas en la unidad de servicio para evitar los daños que puedan generar su presencia; mediante la realización de procedimientos necesarios para la eliminación de insectos, aves, roedores y murciélagos en sitios donde puedan anidar y alimentarse, garantizando una mayor seguridad en la inocuidad de los alimentos y minimizando los riesgos para la salud.

2. ALCANCE

Este programa aplica al punto de Preparación y Servido en la Institución Educativa _____, del municipio _____, Departamento de Córdoba, y a todo el personal involucrado en el proceso.

3. RESPONSABILIDAD

La aplicación de lo establecido en el presente documento y la eficacia de la implementación del programa de Control Integrado de Plagas es competencia del responsable municipal del programa de alimentación escolar y las manipuladoras de alimentos del comedor escolar.

4. DEFINICIONES

- **Plaga:** Aparición masiva y repentina de seres vivos de la misma especie que causan graves daños a las poblaciones, a animales y/o cultivos y están implicadas en la transferencia de enfermedades infecciosas para el hombre y el daño o deterioro del hábitat y su bienestar.
- **Fumigación:** Procedimiento para controlar o eliminar plagas mediante la aplicación de sustancias gaseosas o generadoras de gases.
- **Insecticidas:** Son plaguicidas que controlan y destruyen artrópodos (insectos) voladores o rastreros.
- **Rodenticidas:** Plaguicidas que eliminan ratas y otros roedores.
- **Toxicidad:** Es la capacidad que posee un elemento químico o biológico para producir daño en la salud de los seres vivos. Existe una clasificación dada por la Organización Mundial de la Salud OMS, según el grado de toxicidad de los plaguicidas (Categoría Toxicológica), así:

CATEGORÍA	GRADO DE TOXICIDAD	ROTULO
1	Extremadamente tóxico	**ROJO**
2	Altamente Tóxico	**AMARILLO**
3	Moderadamente Tóxico	**AZUL**
4	Ligeramente tóxico	**VERDE**

5. PROCEDIMIENTOS

5.1. CONTROLES GENERALES

- Mantener las zonas, superficies, equipos y utensilios limpios y desinfectados.
- Controlar y evitar la acumulación de materiales en desuso
- Asegurar que las zonas de manipulación de alimentos y las zonas de almacenamiento de basuras se mantengan siempre limpias, ordenadas y que se desinfecten regularmente.
- Recoger los alimentos y residuos derramados sobre el suelo lo antes posible.
- Almacenar los alimentos separados del suelo en estibas o plataformas y separados de la pared para facilitar la inspección.
- Almacenar los alimentos en recipientes cerrados (preferiblemente de plástico) y coloque la tapa tras su uso.

- Procurar que las áreas circundantes se encuentren en buen estado y sean aseadas regularmente
- Inspeccionar los productos que llegan para verificar que no transportan ninguna plaga.
- Cualquier tratamiento químico que se realice debe garantizar la no contaminación de los alimentos.

5.2. CONTROLES FÍSICOS

Son medidas dirigidas a minimizar e impedir el acceso y el establecimiento de las plagas en las instalaciones. La adopción de alguna o la combinación de algunas de estas recomendaciones disminuirá la probabilidad de presencia de plagas en el punto.

ACTIVIDADES:

- Mantener el entorno de las edificaciones limpio y libre de acumulación de desechos, malezas, charcos, depósitos de basuras y cualquier otra cosa que las atraiga, esto es simplemente crear un espacio libre llamado barrera sanitaria que separa suficientemente la planta de las fuentes de infestación.
- Asegurar que los sifones y desagües cuentan con su respectiva rejilla en buen estado.
- Adecuar, en la medida de lo posible, barreras físicas tales como mallas en las ventanas, bandas de caucho en las puertas, taponamiento de orificios y grietas.
- Asegure que las áreas circundantes se encuentren en buen estado y sean aseadas regularmente.

5.3. CONTROLES QUÍMICOS

ACTIVIDAD: Es una medida complementaria dentro del programa de control y es la forma más usual y eficaz de controlar las plagas. Este control debe ser ejecutado por empresas o personas debidamente calificadas y certificadas por las autoridades de salud

5.4. IDENTIFICACION DE VECTORES Y SU CONTROL

5.4.1. Cucarachas

Hábitat: Su ambiente ideal es en lugares sucios oscuros, húmedos y calientes, pueden encontrarse en alimentos o bolsas mal almacenadas los cuales quedan contaminados por los desechos de esta plaga.

Controles preventivos:

- Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.
- Revisar los rincones y puntos oscuros. Determinar los sitios en los cuales existen nidos, donde pueden esconderse y en donde pueden encontrar agua y comida.
- Mantener los productos alimenticios en envases sellados

- Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso.
- Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.
- Recoger inmediatamente todos los derrames y regueros.
- Limpiar las áreas debajo de gabinetes, muebles, equipos, fregaderos, estufas, cajones, etc. donde se puedan acumular restos de comida.
- Evitar las acumulaciones de papel, cartón, madera, chatarra, etc.

5.4.2. Moscas:

Hábitat: Las moscas se alimentan de materias fecales a la intemperie, residuos contaminados y alimentos descompuestos por bacterias.

Controles preventivos:

- Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.
- Mantener los productos alimenticios en envases sellados
- Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso.
- Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.
- Recoger inmediatamente todos los derrames y regueros.
- Eliminar cualquier foco de contaminación generado por excretas humanas o animales.

5.4.3. Roedores

Hábitat: Son animales que habitan lugares sucios, oscuros, desordenados y donde se encuentre alimento cercano. Tienen poco desarrollado el sentido de la vista, detectan formas y movimientos, pero no colores. Son de hábitos nocturnos. Están adaptados para andar, correr, trepar, excavar o nadar. Sus bigotes son los órganos del tacto, que usan habitualmente para guiarse en los desplazamientos, pueden memorizar los senderos y moverse en la oscuridad hasta encontrar sus madrigueras. Contaminan los alimentos y las superficies con sus excrementos, orina, pelos, gérmenes y patógenos. Destruyen diferentes materiales de empaque y embalaje.

Controles preventivos:

- Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.
- Mantener los productos alimenticios en envases sellados.
- Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.
- El control se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los puntos de preparación y servido.
- Hacer un adecuado control de malezas, eliminación de basuras y detección y control de madrigueras.

6. MONITOREO

De acuerdo a lo identificado en la inspección; los tipos de plagas y focos de infestación encontrados, se debe proceder para ejecutar las acciones correctivas, las medidas de precaución y seguridad que se van adoptar, el método de control y medidas a utilizar, con el fin de eliminar las rutas de entrada de las plagas, su hábitat y la alimentación.

7. PREVENCIÓN

La prevención consiste en realizar limpieza permanente y profunda para evitar sitios donde puedan alojarse insectos, roedores, aves y murciélagos o establecerse focos de contaminación permanentes como cajas de aguas residuales, desagües de alcantarillados; lugares de almacenamiento de alimentos, alacenas y despensas.

Para ello se deben generar medidas preventivas continuamente, con el fin de minimizar la presencia de plagas y crear acciones adversas que dificulten el desarrollo de las distintas plagas, esta consiste en tener un adecuado manejo del programa de limpieza, desinfección y manejo de los residuos sólidos.

Medidas preventivas:

- ✓ Limpiar todos los restos de comidas, fundamentalmente en la cocina y lugar de almacenamiento de los alimentos, esta actividad debe realizarse todos los días.
- ✓ Barrer los suelos, debajo de las mesas y comedores, especialmente cerca de las paredes.
- ✓ Limpiar los desagües con frecuencia.
- ✓ El almacenamiento de alimentos y otros insumos, se debe realizar en estanterías con superficies de fácil limpieza y desinfección, no corrosivas.
- ✓ Hacer una adecuada clasificación y separación en la fuente de los residuos sólidos.
- ✓ El sitio destinado para el almacenamiento de los residuos sólidos debe permanecer limpio y organizado.
- ✓ El estado general de pisos, techos y paredes debe estar sin agujeros o grietas, evitando el ingreso de los roedores.
- ✓ Guardar los alimentos en recipientes cerrados para evitar que sean consumidos y contaminados por roedores e insectos.
- ✓ Verificar que los alimentos y los instrumentos de cocina estén libres de heces u orina de roedores antes de usarlos.
- ✓ Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, deben estar fijos y no ser removibles.

8. VERIFICACIÓN

El objetivo de esta etapa está enfocado en los controles ejecutados en el programa de manejo de plagas, donde se evalúa e inspecciona constantemente, ya que de esta manera se garantiza el buen desempeño del programa, diligenciando el respectivo formato donde se consigna la información de los procedimientos de inspección, monitoreo y prevención, además del tipo de control utilizado en caso de haber sido necesario.

TIPOS DE CONTROLES

Control físico

Consiste en la modificación de las condiciones ambientales y estructurales evitando la entrada y proliferación de una plaga, con un sistema de vigilancia y control que previene e impide el ingreso y proliferación de plagas, para esto es necesario un control de barreras en las instalaciones:

- Revisar el espacio entre la puerta y el piso, el cual no debe superar un centímetro.
- Cubrir ventanas y aberturas con malla anti-insectos.
- Comprobar el estado de rejillas y sifones, en caso no tenerlos se recomienda colocarlos.
- Instalación de trampas.

Control biológico

Está basado en el uso de elementos naturales que permiten generar las mejores acciones de eliminación de plagas sin agentes químicos, como preparados con plantas, especias, frutas y en algunos casos con la introducción intencionada de otros animales para su establecimiento. Esto corresponde a la utilización de organismos vivos para controlar plagas, sin embargo, hay que aclarar que aunque es una medida ecológica, en los sitios de preparación de alimentos no se puede utilizar esta técnica y de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 es claro al prohibir la presencia de animales domésticos al interior de las zonas de preparación de alimentos.

Algunos de estos son:

- **Métodos alternativos como control biológico:** Dentro de los métodos alternativos se debe pensar en aplicar productos repelentes, como esencia de eucalipto con alcohol, naranjas con clavos de olor insertados en ellas, para ahuyentar moscas caseras, quemar inciensos, entre otros.

- **Repelente para zancudos:**
  - ✓ 250 cc de alcohol comercial.
  - ✓ 150 cc de esencia de eucalipto.
  - ✓ 5 gramos de alcanfor en polvo.
  - ✓ 1 cucharada de jabón líquido.

Se mezcla todo en un aspersor y se aplica al ambiente, cuando comienza a oscurecer o cuando percibimos presencia de los insectos.

- **Repelente para hormigas:** Dejar por el camino de las hormigas hacia la cocina clavos de olor luego de una limpieza a fondo, en la noche pasar una esponja empapada en vinagre de frutas y untada de jabón. Dejarlo sin limpiar toda la noche, se repite hasta disminuir la cantidad de hormigas. Téngase en cuenta que es necesario haber manejado primero la población de cucarachas, ya que las hormigas son depredadoras de los huevos de éstas cuando la población es muy alta.

- **Repelente para moscas caseras**: Colocar platos pequeños con naranjas maduras a las que se les hace pequeños agujeros en los cuales se insertan clavos de olor, y dejarlas en varios sitios, se cambian cuando la naranja se envejezca demasiado.

Control correctivo

La tendencia actual para el control de plagas es mediante procedimientos preventivos para la propagación de plagas en las instalaciones, antes de utilizar medidas que hacen uso de sustancias químicas para controlarlas; de igual manera se debe considerar primero, de acuerdo a las inspecciones y monitoreo el grado de infestación y el tipo de plaga a controlar, esto indicará que tipo de tratamiento aplicar.

Es importante tener cuidado con este tipo de medidas, ya que en la zona de producción de los alimentos no debe haber presencia de sustancias tóxicas, por lo que su uso, en caso de ser estrictamente necesario, debe estar restringido a personal calificado, de tal manera que se garantice la calidad e inocuidad de los alimentos en el restaurante escolar.

9. MANEJO DE PRODUCTOS

Los productos manejados para el control integrado de vectores son manejados por la entidad contratada para tal fin.

10. ACCIONES DE EJECUCIÓN

Los controles físicos serán adoptados diariamente por el personal manipulador de alimentos, buscando evitar el ingreso y proliferación de cualquier tipo de plagas en los comedores escolares.

Los controles químicos serán efectuados de la siguiente manera.

- Se realizarán las fumigaciones con una periodicidad según indica el cronograma de fumigación departamental.
- El control químico será efectuado por parte de una empresa certificada y con personal idoneo y competente para llevar a cabo tal actividad.

- Para efectuar los procesos de fumigación en las unidades escolares, es necesario que no haya presencia de titulares de derecho, por tanto, estas serán realizadas en fin de semana.

Para garantizar el éxito de las actividades de fumigación, y en pro de evitar posibles intoxicaciones o contaminación cruzada, el personal manipulador de alimentos debe acatar y aplicar las siguientes acciones previas y posteriores a estos procesos.

Acciones previas a la Fumigación:

- Evacuar los alimentos, cubiertos, vasos, platos, etc., personas que se encuentren en las zonas donde se va a realizar la fumigación.
- Evitar que las personas diferentes al técnico se encuentren en el área mientras se realiza la fumigación.
- No fumar, comer o beber durante la aplicación de los productos en las áreas a tratar.
- Lavar y desinfectar pisos, paredes, marcos de las ventanas y puertas.

Acciones posteriores a la fumigación:

- Lavar todas aquellas áreas en las cuales es preciso realizar la manipulación de alimentos.
- Se debe realizar un lavado limpieza y desinfección de todos los utensilios, siguiendo los protocolos establecidos en el programa de limpieza y desinfección.
- Sitios como techos, pisos, paredes, marcos de las ventanas y puertas no se deben lavar después de tres días luego de la fumigación para dejar activar el insecticida, cuya acción es residual provocando la muerte de insectos voladores y rastreros como moscos, cucarachas y hormigas.
- Mantener aseados los sitios de acopio de residuos sólidos.

11. ANEXOS

- Cronograma De Fumigación Departamental.
- Certificado De Fumigación Emitido Por El Proveedor.
- Ficha Técnica Y Hoja De Seguridad De Los Plaguicidas Y Rodenticidas.
- Registro de control de plagas

12. PLAN DE CONTINGENCIA DEL PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

En caso de:

Zonas aledañas al punto con alta influencia de plagas:

- Identificar posibles puntos de ingreso de plagas al punto de atención, con vías a sellar o eliminarlos.

Presencia de plagas de forma persistente en el punto (Aun cumpliéndose el Cronograma):

- Asegurar la aplicación de BPM
- Controlar la acumulación de materiales en desuso
- Identificar y eliminar nuevos focos internos
- Evitar la presencia de alimentos derramados en el suelo (en los rincones y sitios oscuros).
- Tomar las medidas correctivas frente a las debilidades en la hermeticidad en la infraestructura
- Solicitar al proveedor la rotación de productos químicos y refuerzos de control

PREPARACION DE SOLUCION DESINFECTANTE (HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25%)

ÁREA	DOSIS	TIEMPO DE EXPOSICIÓN	USO	FRECUENCIA
Pisos, Paredes, Puertas, Mesones	1 litro de agua +4 ml de desinfectante	30 minutos	Lavar la superficie Aplicar desinfectante por contacto	Diario
Equipos Ollas y utensilios	1 litro de agua + 2 ml de desinfectante	1 minuto		
Tablas, limpiones y trapero	1 litro de agua + 4 ml de desinfectante	30minutos	Dejar en inmersión por 1 hora para blanqueamiento	Diario
Frutas y verduras	1 litro de agua + 1 ml de desinfectante	5 minutos	Aplicar desinfectante por inmersión. Dejar actuar por 10 minutos. NOTA: Para la lechuga, hortalizas de hoja y huevo, dejar actuar por 5 minutos	Diario
Ambientes	1 litro de agua +2 ml de desinfectante	Mientras caen las gotas	Aplicar desinfectante por aspersión Rociar desde la parte alta del servicio y dejar caer hasta el piso.	Mínimo tres veces al día. Antes de empezar labores; después de cada comida y antes de hacer aseo general.
Agua segura	10 litros de agua + 0.5 ml de desinfectante (10 gotas)	30 minutos	Para uso de la unidad	A necesidad

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021 | La educación es de todos Mineducación | PAE | Gobernación de Córdoba Ahora le toca al pueblo

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DATOS GENERALES																																					
Nombre unidad de servicio				**Municipio**																	**Mes**						**Año**											
Aspectos	**Frecuencia**	**Tiempo de exposición**	**Agua/Hipoclorito al 5,25%**	**Semana 1**					**Semana 2**					**Semana 3**					**Semana 4**					**Semana 5**															
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V											
Alimentos																																					
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 5 minutos	5 litros / 5 ml																																		
Huevos																																					
Bolsas de leche																																					
Equipos y utensilios																																					
Utensilios- cubiertos- bandejas- vasos- vaso licuadora	Diaria	Lavar, sumergir y dejar 1 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 ml																																		
Neveras y congeladores	2 veces /semana	lavar exponer por 1 min y enjuagar	5 litros / 10 ml																																		
Estufa industrial	Diaria	Lavar, desinfectar, exponer por 1min y enjuagar	5 litros / 10 ml																																		
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros /20 ml																																		
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Lavar, desinfectar dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 ml																																		
Superficies																																					
Lavaplatos - mesones-mesas	Diaria	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 10 ml																																		
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 10 ml																																		
Servicios sanitarios	Diaria	lavar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml																																		
Pisos	Diaria	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml																																		
Ventanas- Paredes- Puertas - Techos	3 veces /semana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml																																		
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión.	2.5 litros / 5 ml																																		
Agua segura	A necesidad	30 minutos	10 litros/0.5 ml(10 gotas)																																		

Firma del responsable:

Firma quien verifica:

Observaciones: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS

DATOS GENERALES			
Nombre unidad de servicio		**Municipio**	

Detalles Del Control De Plagas

Fecha de ejecución (dd/mm/aaaa)			Se evidencia presencia de							Nombre responsable revisión	Acción correctiva (en caso de respuesta afirmativa)
			Roedores		Insectos		Aves		Otros		
			Sí	No	Sí	No	Sí	No			

Observaciones

* La revisión debe realizarse mínimo una vez al mes o cada vez que se considere necesario.

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021 | La educación es de todos Mineducación | PAE | Gobernación de Córdoba Ahora le toca al pueblo

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS

DATOS GENERALES			
NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO		MES	
MUNICIPIO		AÑO	

SEMANAS	DIAS	RESIDUOS			DISPOSICION FINAL			DESCRIPCION DE ACTIVIDAD Y PROCESO QUE GENERA EL RESIDUO
		Orgánicos	Inorgánicos	Reciclables	Empresa	Aprovechamiento	Otros	
1	L							
	M							
DEL:	W							
	J							
AL:	V							
2	L							
	M							
DEL:	W							
	J							
AL:	V							
3	L							
	M							
DEL:	W							
	J							
AL:	V							
4	L							
	M							
DEL:	W							
	J							
AL:	V							
5	L							
	M							
DEL:	W							
	J							
AL:	V							

Firma responsable:	Observaciones:
Firma quien verifica:	

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS

DATOS GENERALES			
Nombre unidad de servicio		**Municipio**	

Detalles Del Control De Plagas

Fecha de ejecución (dd/mm/aaaa)	Se evidencia presencia de							Nombre responsable revisión	Acción correctiva (en caso de respuesta afirmativa)
	Roedores		Insectos		Aves		Otros		
	Sí	No	Sí	No	Sí	No			

Observaciones

* La revisión debe realizarse mínimo una vez al mes o cada vez que se considere necesario.

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
PROGRAMA DE MANEJO Y CONTROL DE CALIDAD DE AGUA POTABLE

DATOS GENERALES			
Nombre unidad de servicio		Municipio	

CONTROL CALIDAD DEL AGUA						
PARAMETROS RESOLUCIÓN 2115/07 pH: 6,5 - 9,0 Cloro residual: 0,3 a 2,0 mg/L						
Fecha	OLOR*	COLOR*	SABOR*	PUNTO TOMA DE MUESTRA	OBSERVACIONES	RESPONSABLE

* C: CUMPLE; NC: NO CUMPLE.

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

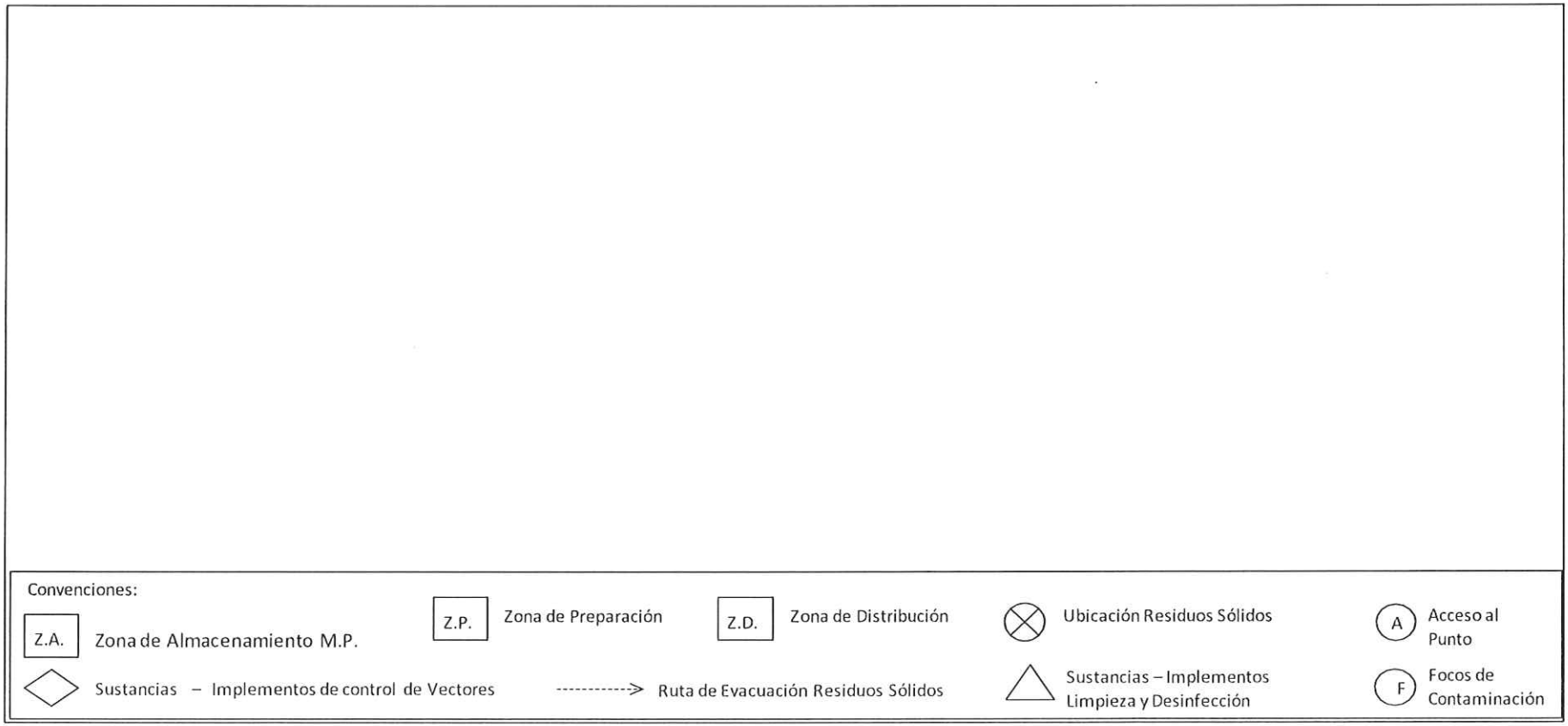
CRONOGRAMA DE FUMIGACIÓN DEPARTAMENTAL

MUNICIPIO	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE
Chinú			X						X		
Purísima			X						X		
Momil			X						X		
Chima			X						X		
Pueblo nuevo			X						X		
San Pelayo			X						X		
San Antero			X						X		
San Bernardo			X						X		
Moñitos			X						X		
San Carlos			X						X		
Ciénaga de oro			X						X		
Cerete			X						X		
Cotorra			X						X		
Los Córdobas				X						X	
Puerto escondido				X						X	
Canalete				X						X	
Valencia				X						X	
Tierralta				X						X	
Ayapel				X						X	
Montelibano				X						X	
San José de Uré				X						X	
Puerto libertador				X						X	
Buenavista				X						X	
Planeta rica				X						X	
La apartada				X						X	

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

RUTA SANITARIA

DEPARTAMENTO | MUNICIPIO | UNIDAD DE SERVICIO



Consorcio Alimentando a Córdoba 2021	PAE PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES -RACIÓN PREPARADA EN SITIO-

OPERADOR:	FECHA:
NOMBRE DEL DELEGADO DEL PAE DE LA I.E:	
ETC:	MUNICIPIO O VEREDA:
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:	MODALIDAD: - Complemento alimentario - am:___ - pm:___ - Almuerzo: ____
SEDE EDUCATIVA:	

ALIMENTO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD

C: Cumple NC: No cumple

OBSERVACIONES

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	FIRMA:

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador):	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:
CARGO:	CARGO:
FIRMA:	FIRMA:

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos Mineducación

PAE

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

HORARIO DE ENTREGA:

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	HORARIO
Complemento jornada mañana (CAJM)	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento jornada Tarde (CAJT)	3:00 p.m. a 4:30 p.m.
Almuerzo	11:30 a.m. a 1:00 p.m.

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos Mineducación

PAE

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

KÁRDEX DE ALIMENTO

DATOS GENERALES					
Institución Educativa/ Sede		Ciclo		Semana	
Municipio		Fecha recibo		Nombre responsable	

Alimento	Cantidad Entrada	Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes		Saldo total
		Salida	Saldo	Salida	Saldo	Salida	Saldo	Salida	Saldo	Salida	Saldo	