



Universidad de Nariño
FUNDADA EN 1904

Sistema Integrado de Gestión para la Excelencia

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Versión 1

Código: SGA-PL-02

Proceso: Gestión de Calidad

Subproceso: Sistema de Gestión Ambiental

Octubre 2018

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 2 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

TABLA DE CONTENIDO

PRESENTACIÓN	3
INTRODUCCIÓN.....	5
JUSTIFICACIÓN.....	5
ALCANCE	5
OBJETIVOS	6
DEFINICIONES	7
MARCO NORMATIVO APLICABLE.....	17
METODOLOGÍA.....	1
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	2
COMPONENTE 1. CARACTERIZACIÓN DE ÁREAS FÍSICAS.....	2
1.1. CARACTERIZACIÓN DE ÁREAS FÍSICAS Y SUS RESPECTIVOS PROCESOS	2
COMPONENTE 2. PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO.....	22
2.1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	22
2.2. PROGRAMA DE CONTROL DEL AGUA.....	43
2.3. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.....	48
2.4. PROGRAMA DE SANEAMIENTO EN ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS . ¡Error! Marcador no definido.	
2.5. OBJETIVOS Y METAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	55
COMPONENTE 3. EJECUCIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DEL PLAN	56
3.1. PERSONAL RESPONSABLE DE LA COORDINACIÓN Y OPERACIÓN DEL PLAN	56
3.2. CAPACITACIÓN	56
3.3. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN.....	58
3.4. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	60
ANEXOS	61
BIBLIOGRAFÍA.....	83

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 3 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

PRESENTACIÓN

La Universidad de Nariño, es una Institución de Educación Superior Pública que hace parte del patrimonio del Departamento de Nariño, ubicada en el Municipio de Pasto, al sur de Colombia. Así mismo, es una entidad que en cumplimiento de los principios de transparencia, participación democrática, pluralismo, gestión con calidad humana y responsabilidad social; implementa el Plan de Saneamiento Básico, para todas sus instalaciones; con el fin de orientar los procesos estratégicos, misionales, de apoyo y de control y evaluación, en la búsqueda continua de las condiciones de bienestar para la comunidad universitaria.

Misión

“La Universidad de Nariño, desde su autonomía y concepción democrática y en convivencia con la región sur de Colombia, forma seres Humanos, ciudadanos y profesionales en las diferentes áreas del saber y del conocimiento con fundamentos éticos y espíritu crítico para el desarrollo alternativo en el acontecimiento mundo”.

Visión

“La Universidad de Nariño, entendida como un acontecimiento en la cultura, es reconocida por su contribución, desde la creación de valores humanos, a la paz, la convivencia, la justicia social y a la formación académica e investigativa, comprometida con el desarrollo regional en la dimensión intercultural”.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 4 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Política de calidad

“La Universidad de Nariño, como entidad pública, democrática, autónoma y coherente con el Plan de Desarrollo, se compromete a satisfacer las necesidades de la Comunidad Estudiantil, garantizando una formación académica e investigativa con interacción social; promueve para ello una cultura de calidad, sustentada en el desarrollo del talento humano, el autocontrol y el mejoramiento continuo de los procesos del Sistema Integrado de Gestión de Calidad, con eficiencia, eficacia y efectividad”.

Objetivos de calidad

1. Brindar a la sociedad, profesionales con un alto sentido humano y ciudadano, capaces de contribuir al desarrollo local y regional, desde su ciencia y su saber.
2. Mejorar permanentemente la calidad en la docencia, investigación y proyección social de la Universidad.
3. Garantizar a la Comunidad Universitaria información veraz, clara y oportuna, que facilite su interacción con la Entidad.
4. Impulsar la acreditación social e institucional de alta calidad.
5. Incrementar el nivel de satisfacción en la Comunidad Universitaria con el compromiso de los servidores públicos en la prestación de los servicios internos de la Universidad.
6. Consolidar una cultura de autocontrol, mejoramiento continuo, y aseguramiento de la calidad de los procesos del sistema integrado de gestión.
7. Propender por el mejoramiento de la calidad de vida de los Estudiantes, mediante la participación en programas, culturales, deportivos, socioeconómicos, de desarrollo humano, y de promoción y prevención en salud.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 5 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

INTRODUCCIÓN

Las instituciones han optado por la implementación de procesos de gestión ambiental para asegurar un equilibrio entre el bienestar humano, la mejora económica, la preservación y protección de los recursos naturales. Por lo tanto, la Universidad de Nariño como acción estratégica de gestión ambiental, presenta el “Plan de Saneamiento Básico” que integra Programas de Limpieza y Desinfección, Control de Plagas, Gestión de Residuos y Control del Agua Potable; el cual tiene como propósito brindar un ambiente universitario sano, asegurar la inocuidad de los procesos de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos, y prevenir los posibles riesgos biológicos o sanitarios.

JUSTIFICACIÓN

La dinámica institucional requiere del fortalecimiento de estrategias sanitarias y ambientales en la Universidad de Nariño, a través de la ejecución de un Plan de Saneamiento Básico, que además de dar cumplimiento a requisitos exigidos por autoridades ambientales y sanitarias, busque la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria (ETA's) y la obtención de un entorno limpio.

ALCANCE

La Universidad de Nariño para dar cumplimiento a la normatividad ambiental y vigente, implementará un Plan de Saneamiento Básico, que cubra las necesidades en las diferentes áreas, utensilios, materias primas y personal que forman parte de las instalaciones de la Universidad; puesto que para ésta, la gestión ambiental es un asunto que adquiere cada vez mayor importancia, considerando las exigencias de la comunidad.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 6 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

OBJETIVOS

Objetivo general

Brindar una guía con orientaciones y herramientas pertinentes para la implementación de un Plan que además de cumplir con los requerimientos establecidos por la ley sanitaria y ambiental, garantice el bienestar y la salud de quienes hagan uso de todos los servicios que ofrece la Universidad.

Objetivos específicos

1. Realizar un diagnóstico del perfil higiénico – sanitario de la Universidad de Nariño.
2. Asegurar un ambiente sano para toda la comunidad universitaria a través de la formulación de Programas de saneamiento con sus respectivos procesos.
3. Establecer la ejecución, seguimiento y evaluación del Plan de Saneamiento básico.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 7 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

DEFINICIONES

Las definiciones que se emplean en el presente Plan de Saneamiento Básico, están contenidas en el marco general de la Resolución 2674 del año 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y por medio de la cual se dictan los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.

ACTIVIDAD ACUOSA (Aw). Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

ALIMENTO ADULTERADO. Es aquel:

- a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;
- b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;
- c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y;
- d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 8 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

- a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;
- b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

ALIMENTO DERIVADO DE UN ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO OGM. Alimento derivado en su totalidad o en una parte de un Organismo Genéticamente Modificado.

ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 9 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

- a) Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
- b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;
- c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;
- d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

ALIMENTO PERECEDERO. El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AMBIENTE. Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 10 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES. Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

BIOTECNOLOGÍA MODERNA. Aplicación de técnicas *in vitro* de ácido nucleico, incluidos el ácido desoxirribonucleico (ADN) recombinante y la inyección directa de ácido nucleico en células u orgánulos, o la fusión de células más allá de la familia taxonómica, que superan las barreras fisiológicas naturales de la reproducción o de la recombinación y que no son técnicas utilizadas en la reproducción y selección tradicional.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son 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 objeto 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.

COMERCIALIZACIÓN. Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 11 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

DISEÑO SANITARIO. Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

EMBALAJE. Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.

ENVASE PRIMARIO. Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

ENVASE SECUNDARIO. Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

ENVASE TERCIARIO. Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 12 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

EQUIPO. Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

EXPENDIO DE ALIMENTOS. Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FÁBRICA DE ALIMENTOS. Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

INFESTACIÓN. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

INGREDIENTES PRIMARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de estos, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

INGREDIENTES SECUNDARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, incluidos los aditivos alimentarios, que de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 13 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

INSUMO. Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.

LIMPIEZA. Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

LOTE. Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MATERIA PRIMA. Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

MEDIO DE TRANSPORTE. Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.

NOTIFICACIÓN SANITARIA. Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 14 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO (OGM). Cualquier organismo vivo que posea una combinación nueva de material genético, que se haya obtenido mediante la aplicación de la tecnología de ADN Recombinante, sus desarrollos o avances; así como sus partes, derivados o productos que los contengan, con capacidad de reproducirse o de transmitir información genética. Se incluyen dentro de este concepto los Organismos Vivos Modificados (OVM) a que se refiere el Protocolo de Cartagena sobre Seguridad en la Biotecnología.

PERMISO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

PLAGA. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

PROCESO TECNOLÓGICO. Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

REGISTRO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO. Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 15 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP). Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

SUSTANCIA PELIGROSA. Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continúa, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con estas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin.

PLAN DE SANEAMIENTO. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este Plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes Programas:

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos,

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 16 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

DESECHOS SÓLIDOS. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

CONTROL DE PLAGAS. Las plagas deben ser objeto de un Programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 17 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

MARCO NORMATIVO APLICABLE

- Constitución Política de Colombia de 1991. Se considera esta Constitución como la base de la normatividad ambiental y sanitaria existente, puesto que ésta desencadenó el adecuado manejo y conservación de los recursos naturales y el medio ambiente, a través de principios fundamentales; uno de éstos es el expuesto en el Artículo 79, el cual explica el derecho de todas las personas de gozar un ambiente sano y el deber del Estado de proteger la diversidad e integridad del ambiente, conservar las áreas de especial importancia ecológica y fomentar la educación para el logro de estos fines.

- Ley 9 de 1979, expedida por el Congreso de Colombia. Por la cual se dictan Medidas Sanitarias para la protección del medio ambiente, estableciendo normas generales que servirán de base a las disposiciones y reglamentaciones necesarias para preservar, restaurar y mejorar las condiciones sanitarias en lo que se relaciona a la salud humana.

- Ley 99 de 1993, expedida por el Congreso de Colombia. Por la cual se crea el Ministerio del Medio Ambiente, se reordena el Sector Público encargado de la gestión y conservación del medio ambiente y los recursos naturales renovables, se organiza el Sistema Nacional Ambiental, SINA, y se dictan otras disposiciones en cuanto a la gestión ambiental.

- Resolución 2400 de 1979, expedida por el Ministerio de Trabajo y Protección Social. Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.

- Resolución 2115 de 2007, expedida por el Ministerio de Protección Social y el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial. Por medio de la cual se

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 18 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

- Resolución 683 de 2012, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 1 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

METODOLOGÍA

El Plan de Saneamiento Básico, se elaboró de acuerdo a los procedimientos, actividades y acciones necesarias de carácter técnico y administrativo, de conformidad con la normativa ambiental vigente, para prevenir enfermedades y promover un entorno seguro de bienestar a la comunidad universitaria. Cabe resaltar que el Plan se concibe de acuerdo al ciclo: Planear, Hacer, Verificar y Actuar (PHVA), que incluye tres componentes:

Componente 1: Caracterización de áreas físicas

- 1.1. Caracterización de áreas y sus respectivos procesos llevados a cabo en la Institución.

Componente 2: Programas del Plan de Saneamiento Básico – PSB

- 2.1. Programa de Limpieza y Desinfección.
- 2.2. Programa de Control de Agua.
- 2.3. Programa de Control de Plagas.
- 2.4. Objetivos y metas del Plan de Saneamiento Básico.

Componente 3: Ejecución, seguimiento y evaluación del PSB

- 3.1. Personal responsable de la coordinación y operación del Programa.
- 3.2. Capacitación.
- 3.3. Seguimiento y evaluación.
- 3.4. Cronograma de actividades.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 2 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

COMPONENTE 1. CARACTERIZACIÓN DE ÁREAS FÍSICAS

1.1. CARACTERIZACIÓN DE ÁREAS FÍSICAS Y SUS RESPECTIVOS PROCESOS

La Universidad de Nariño cuenta con diversas instalaciones que dan cabalidad al funcionamiento de las dependencias, sin embargo para satisfacer las necesidades de toda su comunidad universitaria éstos deben permanecer en adecuadas condiciones de aseo, higiene y limpieza; por lo tanto, para la futura implementación de los Programas de Limpieza y Desinfección, Control de Agua Potable y Control de Plagas, y del Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos, es necesario identificar cada una de las áreas físicas y los procesos que se ejecutan en ellas.

Instalaciones Universidad de Nariño - Torobajo

Bloque Administrativo: Edificación que incluye las dependencias adscritas a la Rectoría, Vicerrectorías Académica y Administrativa, entre otras, que desarrollan procesos referentes a las dimensiones: académicas, investigación e interacción, y gestión de compromisos económicos y administrativos.

PRIMER NIVEL	SEGUNDO NIVEL
Oficina de Recursos Humanos	Oficinas Administrativas
División de Autoevaluación, Acreditación y Certificación	Vicerrectoría Administrativa
Oficina de Control Interno y de Control Interno Disciplinario	Rectoría, cuenta con un baño; 1 lavamanos y 1 sanitario
Sala de Consejos: cuenta con un baño (1 sanitario y 1 lavamanos)	Secretaría de Rectoría
Cafetería	Secretaría General
Oficina de Jurídica	Vicerrectoría Académica
Tesorería	Bodega - 205: Área en la que se almacenan insumos y elementos de limpieza
Bodega - 104: Área en la que se almacenan insumos y elementos de limpieza	
Baños: - Mujeres: 3 sanitarios y 5 lavamanos - Hombres: 3 lavamanos, 3 sanitarios y 3 lavamanos.	Baños: - Mujeres: 3 sanitarios y 4 lavamanos.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 3 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Bloque 2: Edificación que utilizan las Facultades de Ciencias Humanas, Ciencias Agrícolas, Ciencias Pecuarias y Ciencias Económicas y Administrativas para realizar procesos académicos de investigación e interacción.

PRIMER NIVEL	SEGUNDO NIVEL - FACIA
Banco de pruebas de psicología	Oficinas de docentes
Aulas académicas (5): 101 – 102 – 103 – 104 – 105	Auditorio: 201
	Aula de informática: 204 – 205
Baños de mujeres: 3 sanitarios inhabilitados, 4 sanitarios habilitados y 4 lavamanos.	Aulas académicas: 202 – 203 – 206
	Baños de hombres: 6 orinales, 3 sanitarios y 4 lavamanos.
TERCER NIVEL - FACEA	CUARTO NIVEL - FACIPEC
Oficinas de docentes	Auditorio – Facultad de Ciencias Pecuarias: 401 – 402
Auditorio – Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas: 305 – 306	Aula de informática – Facultad de Ciencias Pecuarias: 406
Aula de informática – Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas: 302	Aula académicas: 403 – 404 – 405
Laboratorio empresarial – 303	Oficinas – Programa de Zootecnia.
Aulas académicas: 301 – 304	Baños de hombres: 6 orinales, 2 sanitarios, 1 sanitario inhabilitado y 4 lavamanos.
Baño mujeres: 5 sanitarios habilitados, 2 sanitarios inhabilitados y 4 lavamanos	

Bloque 3: Edificación que utilizan las Facultades de Ciencias Humanas, Ciencias Exactas y Naturales y Ciencias Económicas y Administrativas para realizar procesos académicos de investigación e interacción.

PRIMER NIVEL	SEGUNDO NIVEL – FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS
Oficinas Centro Operador de Educación Superior – COES	Oficinas de docentes
	Auditorio - Facultad de Ciencias Humanas
Aulas académicas (6): Aulas 101 – 102 – 103 – 104 – 105 – 106	Aulas académicas (4): Aulas 203 – 204 – 205 – 206
Baños mujeres: 3 sanitarios, 4 sanitarios inhabilitados y 4 lavamanos.	Baños hombres: 5 orinales, 2 sanitarios, 1 sanitario inhabilitado y 4 lavamanos.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 4 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

TERCER NIVEL – F. CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES	CUARTO NIVEL – F. CIENCIAS HUMANAS Y F.C. ECONÓMICAS
Oficinas	Departamento de Matemáticas y Estadística
Aulas académicas (5): Aulas 302 – 303 – 304 – 305 – 306	Departamento de Geografía Departamento de Biología
Auditorio del Departamento de Biología	Departamento de Administración de Empresas
Baños mujeres: 4 sanitarios, 3 sanitarios inhabilitados y 4 lavamanos.	Baños: Mujeres: 2 sanitarios, 1 sanitario inhabilitado y 3 lavamanos. Hombres: 2 orinales, 2 sanitarios y 3 lavamanos

Bloque 4: Edificación que utiliza el Programa de Ingeniería en Producción Acuícola del Departamento Recursos Hidrobiológicos de la Facultad de Ciencias Pecuarias para realizar procesos académicos de investigación e interacción.

PRIMER NIVEL	SEGUNDO NIVEL
Laboratorios (2)	Departamento de recursos hidrobiológicos
Oficinas	
Aulas académicas (2): Aulas 101 – 102	Aulas académicas (2): Aulas 201 – 202
Baños: - Mujeres: 2 lavamanos y 3 sanitarios - Hombres: 1 canaleta sanitaria, 2 lavamanos y 3 sanitarios	

Bloque 5: Edificación que utilizan los Programas adscritos a la Facultad de Ingeniería para realizar procesos académicos de investigación e interacción.

PRIMER NIVEL	SEGUNDO NIVEL
Laboratorio de Mecánica de Fluidos,	Fondo de Construcciones
Oficinas – Departamento de Ingeniería Civil	Laboratorios electrónica: Aulas 201 – 202 – 203 – 204 – 205
Local de expendio de alimentos	
Baños: - Mujeres: 3 sanitarios y 3 lavamanos - Hombres: 2 sanitarios y 3 lavamanos	

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 5 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Bloque 6 (π): Edificación que utilizan los Programas adscritos a la Facultad de Ingeniería para realizar procesos académicos de investigación e interacción.

PRIMER NIVEL – DEPARTAMENTO DE ING CIVIL	SEGUNDO NIVEL – DEPARTAMENTO DE ING DE SISTEMAS
Oficina: Aula 108	Oficina: Aula 209
Auditorio – Departamento de Ingeniería de Sistemas: Aula 106	Aula informatizada: Aula 202
Aulas académicas (6): Aulas 101 – 102 – 103 – 104 – 105 – 107	Aula de informática: Aulas 207 – 208
Taller de dibujo: Aula 109	Aulas académicas (4): Aulas 203 – 204 – 205 – 206
Baños: - Mujeres: 3 sanitarios y 3 lavamanos - Hombres: 2 orinales, 2 sanitarios, 1 sanitario inhabilitado y 3 lavamanos	Baños: - Mujeres: 3 sanitarios y 3 lavamanos - Hombres: 2 orinales, 1 sanitario, 2 sanitarios inhabilitados y 3 lavamanos
TERCER NIVEL – DEPARTAMENTO DE ING. ELECTRÓNICA	
Oficinas: Aulas 308 – 309	
Auditorio – Facultad de ingeniería: Aulas 303 – 304	
Aula académicas (5): 301 – 302 – 305 – 306 – 307	
Baños: Mujeres: 1 sanitario, 2 sanitarios inhabilitados y 3 lavamanos. Hombres: 2 orinales, 1 sanitario, 2 sanitarios inhabilitados y 3 lavamanos.	

Bloque 7: Edificación que utilizan los Programas adscritos a la Facultad de Ciencias de la Salud para realizar procesos académicos de investigación e interacción.

PRIMER NIVEL	SEGUNDO NIVEL
Oficina (Secretaría): Aula 101	Oficinas: Aulas 203 – 204
Bioquímica y fisiología: Aula 102	Laboratorio de Información – Promoción de la Salud: Aula 205
Museo y patología: Aula 103	
Piscinas de Anfiteatro: Aula 104	Aula de internet: Aula 206
Depósito de reactivos: Aula 105	Aulas académicas (2): Aulas 201 – 202
Laboratorio de histopatología: Aula 107	Baños: - Mujeres: 2 sanitarios y 2 lavamanos - Hombres: 1 orinal, 1 sanitario y 1 lavamanos
Aula de docencia: Aula 107	
Fotocopiadora	
Baños: Mujeres: 2 sanitarios y 2 lavamanos. Hombres: 1 orinal, 1 sanitario y 1 lavamanos	

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 6 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

TERCER NIVEL
Oficinas: Aulas 308 – 309
Auditorio – Facultad de Ciencias de la Salud: Aulas 303 – 304
Aula académicas (5): 301 – 302 – 305 – 306 – 307
Baños:
- Mujeres: 1 sanitario, 2 sanitarios inhabilitados y 3 lavamanos
- Hombres: 2 orinales, 1 sanitario, 2 sanitarios inhabilitados y 3 lavamanos.

Bloque 8 - Edificación que utilizan los Programas adscritos a la Facultad de Derecho y de Ciencias Políticas para realizar procesos académicos de investigación e interacción.

PRIMER NIVEL	SEGUNDO NIVEL
Aula de auditor interno	Sala de audiencia
Aulas académicas (4): Aulas 101 – 102 – 103 – 104	Sala de informática
Baños: Mujeres: 4 sanitarios, 1 sanitario inhabilitado y 3 lavamanos. Hombres: 2 orinales, 2 sanitarios y 3 lavamanos	Oficinas
	Aula académica: Aula 201

Bloque 9 – Bloque Facultad de Artes: Edificación que utilizan los Programas adscritos a la Facultad de Artes para realizar procesos académicos, investigación e interacción.

PRIMER NIVEL	
Cafetería FACARTES	UNIDAD DE TALLERES
Taller de grabado: Aula 106	
Taller de escultura: Aulas 101 – 102 – 103 – 104 – 105	Taller de Maderas: Aula 116
Taller de dibujo y pintura – caballetes (2): Aula 107 - 110	Taller de Metales: Aula 117
Aula de danza: Aula 109	Taller de cerámica: Aula 118
Biblioteca: Aula 111	
Audio V1: Aula 112	Taller de joyería: Aula 119
Audio V2: Aula 115	
Taller de fotografía: Aula 113	Taller de marroquinería: Aula 120
Estudio TV: Aula 114	
Baños: Mujeres: 9 sanitarios y 6 lavamanos. Hombres: 7 sanitarios, 4 orinales y 6 lavamanos	Baños: Mujeres: 5 sanitarios y 5 lavamanos. Hombres: 4 sanitarios, 4 orinales y 3 lavamanos

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 7 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

SEGUNDO NIVEL	TERCER NIVEL
Aulas académicas (9): Aulas 201 – 202 – 203 – 204 – 205 – 208 – 212 – 213 – 214	Aulas académicas (3): Aulas 301 – 302 – 303
	CUARTO NIVEL
Aula múltiple: Aula 206	Aula de informática (3): Aulas 401 – 402 – 403
Taller de maquetas: Aula 207	Sala MAC: Aula 404
Sala de docentes: Aula 209	Aula académica: Aula 405
Oficinas – Facultad de Artes: Aulas 210 – 211	Baños: - Mujeres: 2 sanitarios y 2 lavamanos - Hombres: 2 sanitarios, 1 orinal y 1 lavamanos.

Coliseo Adriana Benítez: Áreas de recreación y deportes que propician acciones y procesos encaminados al sano esparcimiento; utilización racional y formativa del tiempo libre. Además permite mecanismos de proyección de la institución a través del deporte competitivo en eventos programados en el ámbito institucional, municipal, departamental, nacional e internacional.

PRIMER NIVEL	SEGUNDO NIVEL
Oficina – Coordinación Área de Recreación y Deportes	Cancha múltiple
Camerinos	TERCER NIVEL
Baños: Mujeres y Hombres	Tenis de mesa (4)
Cancha en concreto asfáltico (4)	

Clínica Veterinaria “Carlos Alberto Martínez Hoyos”: Edificación que utilizan los Programas adscritos a la Facultad de Ciencias Pecuarias para realizar procesos académicos, investigación e interacción. Presta servicio integral con alta calidad para el bienestar y salud de los animales, ofreciendo a la comunidad en general procesos médicos veterinarios como: consulta externa, vacunas, laboratorio clínico para consultas, necropsias, cirugías, rayos x, ecografías y tratamientos.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 8 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

PRIMER NIVEL
Sala de espera
Consultorios (2)
Recepción de muestras (1)
Coordinación
Sala de rayos x
Oficinas docentes (4)
Quirófano (2)
Casilleros
Aula de preparación
Área de infecciosos (2)
Habitación de residentes (1)
Baños para personal: 2 sanitarios y 2 lavamanos.
Baños estudiantes: 4 sanitarios y 4 lavamanos.

Bloque Tecnológico: Edificación que utilizan diferentes dependencias para el desarrollo de procesos académicos, investigación e interacción.

PRIMER NIVEL	SEGUNDO NIVEL
Auditorio Centro de Estudios en Salud de la Universidad de Nariño - CESUN Aula 101	CESUN Aula 201
CESUN Aula 102	CESUN Aula 202
Baños CESUN: Mujeres 4 sanitarios, 2 lavamanos. Hombres 3 Sanitarios, 2 orinales y 2 lavamanos.	Baños CESUN: Mujeres 4 sanitarios, 2 lavamanos. Hombres 3 Sanitarios, 2 orinales y 2 lavamanos.
Planeación	Oficina Aula 203
Compras y Contratación	Data center Aula 204
Almacén	Oficina Aula 205
Aula informatizada Aula 105	
Aula informatizada Aula 106	
Laboratorio Aula 107	Aula informatizada Aula 206. Centro de informática
Auditorio Aula 108	Auditorio Aula 207
Oficina Aula 112	Oficina Facultad de Ciencias Agrícolas Aula 211
Aula informatizada Aula 118	
Aula informatizada Aula 119	Oficina Aula 210
Baños: - Mujeres: 3 sanitarios y 3 lavamanos - Hombres: 2 sanitarios, 1 orinal y 3 lavamanos.	Baños: - Mujeres: 3 sanitarios y 3 lavamanos - Hombres: 2 sanitarios, 1 orinal y 3 lavamanos



Universidad de Nariño
FUNDADA EN 1984

OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: SGA-PL-02

Página: 9 de 101

Versión: 1

Vigente a partir de: 2018-10-12

TERCER NIVEL	CUARTO NIVEL
Biblioteca virtual CESUN Aula 301	Biblioteca virtual CESUN 401
Aula CESUN Aula 302	Aula CESUN 402
Aula CESUN Aula 303	Aula CESUN 403
Baños CESUN: Mujeres 4 sanitarios, 2 lavamanos. Hombres 3 Sanitarios, 2 orinales y 2 lavamanos.	Baños CESUN: Mujeres 4 sanitarios, 2 lavamanos. Hombres 3 Sanitarios, 2 orinales y 2 lavamanos.
Oficina Aula 304	Aula informática CESUN 404
Oficina Aula 305	Aula estudiante CESUN 405
Oficina Aula 306	Aula estudiante CESUN 406
Aula informatizada Aula 307	Aula estudiante 407
Aula informatizada Aula 308	Aula estudiante. 408
Oficina Aula 311	Oficina 411
Aula informatizada Aula 312	Aula estudiante 412
Aula informatizada Aula 313	Aula estudiante 413
Aula informatizada Aula 314	Aula estudiante 414
Aula informatizada Aula 315	Aula estudiante 415
Baños: - Mujeres: 3 sanitarios y 3 lavamanos - Hombres: 2 sanitarios, 1 orinal y 3 lavamanos	Baños: - Mujeres: 3 sanitarios y 3 lavamanos - Hombres: 2 sanitarios, 1 orinal y 3 lavamanos
QUINTO NIVEL	SEXTO NIVEL
Laboratorio de simulación hospitalarias 501	Laboratorios procesos contaminantes 602
Aula CESUN 502	Laboratorios CESUN 601
Baños CESUN: Mujeres 4 sanitarios, 2 lavamanos. Hombres 3 Sanitarios, 2 orinales y 2 lavamanos.	Baños CESUN: Mujeres 4 sanitarios, 2 lavamanos. Hombres 3 Sanitarios, 2 orinales y 2 lavamanos.
Aula CESUN 503	Laboratorio 604
Laboratorio 504	Laboratorio 605
Laboratorio 505	Laboratorio 606
Laboratorio 506	Laboratorio 607
Laboratorio 507	Laboratorio Aula 608 y 609
Laboratorio 508	Oficina 612
Oficina 511	Laboratorio 613
Laboratorio 512	Laboratorio 614
Laboratorio 513	Laboratorio 615
Laboratorio 514	Laboratorio 616
Baños: Mujeres: 3 sanitarios y 3 lavamanos. Hombres: 2 sanitarios, 1 orinal y 3 lavamanos	Baños: Mujeres: 3 sanitarios y 3 lavamanos. Hombres: 2 sanitarios, 1 orinal y 3 lavamanos

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 10 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Bloque de Laboratorios de Docencia: Edificación que utilizan los Departamentos de Biología, Química y Física de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales y el Programa de Ingeniería Ambiental de la Facultad de Ciencias Agrícolas para el desarrollo de procesos académicos, investigación e interacción.

SÓTANO	PRIMER NIVEL
Oficina herbario 003 apoyo fotográfico col. Histórica	Física 101- Altas energías
Oficina herbario 004. Funcionarios	Sala de computo 102- Geografía cartografía
Laboratorio 005-herbario de docencia	Oficina 105- Oficinas abiertas para laboratoristas
Herbario de investigación 006	Oficina 106- Oficinas abiertas para laboratoristas
Anfiteatro de zootecnia 010	Laboratorio 107- Ing. Ambiental aire
Zoología 012-preparacion, secado y dermestidos	Laboratorio 108- Ing. Ambiental agua
Almacén 013-colecciones zoológicas investigación	Laboratorio física 109 -mecánica a
	Fisiología animal e investigación en procesos biotecnológicos 110
SEGUNDO NIVEL	TERCER NIVEL
Laboratorio física 201-multitaller	Zoología 301-colección académica
Laboratorio física 202-geofísica	Laboratorio 302-zoología
Laboratorio física 203-optica	Almacén 303-colección entomológica
Laboratorio física 204-fluidos y termodinámica	Laboratorio ciencias pecuarias 305- nutrición animal
Física 205-computacional	Cepario de microorganismos 304
Laboratorio física 207-moderna y nuclear	Cámara de flujo laminar 306- equipos vidriería
Laboratorio física 208-electricidad y magnetismo	Laboratorio ciencias pecuarias 307- fisiología y reproducción animal
Laboratorio física 209-oscilaciones y ondas	Laboratorio ciencias pecuarias 308- fisiología y reproducción animal
Laboratorio física 210-mecanica b	
CUARTO NIVEL	QUINTO NIVEL
Laboratorio 401- suelos agrícolas y fisiología vegetal	Laboratorio química 501
Electrónica 402-automatización y control	Laboratorio química 502
	Almacén de microscopios 503
Laboratorio biología 403	Laboratorio biología 504
Laboratorio biología 404	Laboratorio química 505

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 11 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

SEXTO NIVEL
Laboratorio química 601
Sala de química 602-pesaje
Sala de química 603-equipos robustos
Vidriería 604
Depósito 605-reactivos analíticos
Preparación de reactivos 606
Sala de química 607-extra
Laboratorio química 608

Bloque Laboratoriosicación en el que se realizan procesos académicos, investigación e interacción.

PRIMER NIVEL	SEGUNDO NIVEL
Laboratorio de investigación materiales	Laboratorio de análisis químico de aguas
Laboratorio de investigación de fisiología vegetal	Laboratorio de suelos e insumos agrícolas
Laboratorio de investigación mejoramiento genético	Laboratorio de bromatología – abonos orgánicos
Laboratorio de maderas	Laboratorio física de suelos
Zonas de secado bromatología	Laboratorio de cromatografía
Laboratorio de investigación biología	Zona instrumental
Laboratorio de investigación de bioquímica	Centro de documentación
Laboratorio de investigación	Depósitos de reactivos
Oficinas; Jefatura de Laboratorios	Laboratorio de microbiología de alimentos
Recepción de muestras	Zona de lavado
Laboratorio de investigación de química	Laboratorio microbiología – aguas residuales
Baños: - Mujeres. 5 sanitarios y 3 lavamanos - Hombres. 4 sanitarios, 2 orinales y 3 lavamanos.	Oficinas laboratoristas
	Auditorio laboratorios
	Bodega provisional de almacenamiento de residuos

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 12 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Planta Piloto Agroindustrial: Edificación en el que la Facultad de Ingeniería Agroindustrial realiza procesos académicos, investigación e interacción.

PRIMER NIVEL
Almacén
Área administrativa
Unidades sanitarias
Aula informática
Planta Piloto

Unidad de Salud Estudiantil: Edificación en el que el Sistema de Bienestar Universitario además de brindar servicios de asesoría o educación en salud y seguridad a toda la comunidad universitaria (salud sexual reproductiva, apoyo académico, control de peso y talla, etc.), ejecuta procesos referentes a la prestación de los servicios de atención en salud a los estudiantes de la Universidad de Nariño en odontología y medicina general así como en psicología clínica.

PRIMER NIVEL
Consultorio odontológico
Consultorio de medicina externa
Área administrativa
Seguridad y salud en el trabajo
Centro de acopio de residuos
Baños

Biblioteca Alberto Quijano Guerrero: Edificación en la que:

- El departamento de biblioteca garantiza el acceso de información a través del préstamo de medios materiales y virtuales
- Los Programas de Sociología y Física ejecutan procesos académicos, investigativos e interacción.
- El Sistema de Admisión y Registro – OCARA ejecuta procesos referentes a la asesoría, transferencia, inscripción, registro y admisión.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 13 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

SÓTANO Facultad de Ciencias Naturales y Exactas – Facultad de Ciencias Humanas – Sistema de Admisión y Registro (OCARA)	PRIMER NIVEL: Biblioteca Alberto Quijano Guerrero
	Sala de estudio
	Baños
Departamento de Física – Oficinas	Área administrativa de Biblioteca
Programa de Sociología – Oficinas: Aula 6	Sección Hemeroteca
	Sección de Autores Nariñenses, Tesis y Referencia
Comité de matriculas	Sección de Circulación y Préstamo
	Sección de Sistemas
Salón de proyecciones	SEGUNDO NIVEL : Biblioteca Alberto Quijano Guerrero
	Sala de estudio
Oficinas OCARA	Sección de Adquisición, Donación y Canje

Cafetería y áreas de venta de alimentos – Plaza Che: Edificación en el que se realizan procesos de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

PRIMER NIVEL
Cafetería Principal Plaza Che: Bodega para el almacenamiento de alimentos, baños, cocina, mostradores y salón principal.
Locales para el expendio de alimentos: • Tienda escolar Carlota: Carlota Rosero • Tienda la “U”: William Rosero • Kiosko la “U”: Luis Calpa • Kiosko Udenar: Rosario David • Tienda Ingeniería “Doña Flor”

Quiosco 1 - Bienestar Universitario: Edificación en la que se ejecutan procesos referentes la solicitud, selección y asignación de: Becas de alimentación, Subsidios de Vivienda, Monitorias y Tutorías académicas.

Quiosco 2 - Grupo de investigación GALERAS.NET: Edificación en la que el grupo de investigación GALERAS.NET del Programa de Ingeniería de Sistemas, ejecuta procesos referentes a las soluciones tecnológicas que se pueden dar a problemáticas específicas basadas en las ciencias de la computación en el contexto regional y nacional.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 14 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Auditorio Luis Santander Benavides: Edificación en la que diferentes dependencias de la universidad ejecutan procesos referentes a eventos culturales y académicos.

PRIMER NIVEL
Escenario
Silletería
Sala de control técnico
Baños - Mujeres: 4 inodoros y 3 lavamanos - Hombres: 4 inodoros, 3 orinales y 3 lavamanos.

Instalaciones Universidad de Nariño - Vipri

Bloque 2 – Centro de Idiomas. El Centro de Idiomas es una unidad de apoyo académico en el Área de Idiomas, adscrito al Departamento de Lingüística e Idiomas, y por consiguiente a la Facultad de Ciencias Humanas, con la función principal de ofrecer cursos de lenguas extranjeras, de lengua materna y de lenguas indígenas a estudiantes de los diferentes niveles educativos y a la comunidad en general de la región de influencia de esta Institución.

Además, el Centro de Idiomas sirve de Centro de Investigación para la ejecución de proyectos de innovación pedagógica en el Área de Idiomas por parte de los profesores del Departamento de Lingüística e Idiomas y de los estudiantes de pregrado y de postgrado de los programas de Idiomas.

PRIMER NIVEL
Coordinación Centro de Idiomas
Coordinación Departamento de Lingüística e Idiomas
Punto de Atención Centro de Idiomas
Biblioteca
Baños: - Mujeres. 8 sanitarios y 6 lavamanos - Hombres. 4 sanitarios, 1 orinal y dos lavamanos
SEGUNDO NIVEL
Aulas académicas
Oficinas de Pre Universitarios
Baños - 3 sanitarios y 3 lavamanos

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 15 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

TERCER NIVEL
Aulas de informática
Laboratorios de Centro de Idiomas
Baños - Mujeres: 3 sanitarios y 3 lavamanos - Hombres: 4 sanitarios, 1 orinal y 2 lavamanos.

Bloque 3. Edificación en la que diferentes facultades y dependencias ejecutan procesos académicos de investigación e interacción.

PRIMER NIVEL
Aula académica: AULAS: 101 A 108
Baños:
Mujeres: 6 sanitarios y 3 lavamanos
Hombres: 3 orinales, 3 sanitarios y 4 lavamanos
SEGUNDO NIVEL
Aula académica: AULAS: 201 A 208
Baños:
Mujeres: 6 sanitarios y 3 lavamanos
Hombres: 3 orinales, 3 sanitarios y 4 lavamanos
TERCER NIVEL
Aula académica: AULAS: 301 A 308
Baños:
Mujeres: 6 sanitarios y 3 lavamanos
Hombres: 3 orinales, 3 sanitarios y 4 lavamanos
CUARTO NIVEL
Aula académica: AULAS: 401 A 408
Baños:
Mujeres: 6 sanitarios y 3 lavamanos
Hombres: 3 orinales, 3 sanitarios y 4 lavamanos
QUINTO NIVEL
Aula académica: AULAS: 501 A 508
Baños:
Mujeres: 6 sanitarios y 3 lavamanos
Hombres: 3 orinales, 3 sanitarios y 4 lavamanos

Facultad de Educación. Edificación en la que además de ejecutar procesos académicos de investigación e interacción de la Facultad de Educación, se ofrecen

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 16 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

propuestas comunicativas de contenido literario, musical, comunitario, científico, histórico, infantil, lúdico y académico a través de la Radio de la Universidad de Nariño.

PRIMER NIVEL: Departamento de Estudios Pedagógico
Maestría en Educación, Secretaría y Coordinación
Decanatura
Aula (3)
Apoyo Logístico
Archivo Central VIPRI
SEGUNDO NIVEL: Maestría en Didáctica de la Lengua y Literatura Español
Decanatura
Unidad de Cualificación y Capacitación Docente
Práctica Pedagógica - Coordinación
Oficinas Docentes - Coordinación
Práctica Pedagógica
Sala de Investigadores
Semilleros de Investigación en Educación Ambiental y Paz
Aula Radio
Facultad de Educación: Aula especializada
Baños: 3 lavamanos y 3 sanitarios
TERCER NIVEL: IADAP
Auditorio: AULA 301

Unidad de Salud Estudiantil - Vipri. Edificación en el que el Sistema de Bienestar Universitario además de brindar servicios de asesoría o educación en salud y seguridad a toda la comunidad universitaria, ejecuta servicios de atención en salud de odontología y medicina general así como en psicología clínica.

PRIMER NIVEL
Consultorio odontológico
Consultorio de medicina general
Archivo
Recepción
Sala de espera
Centro de acopio de residuos
Baños

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 17 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Bloque de Docencia Universitaria: Edificación en la que se ejecutan procesos académicos de investigación e interacción de la Maestría en Docencia Universitaria.

Cafetería Vipri. Edificación en el que se realizan procesos de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos

Auditorio Aurelio Arturo. Edificación en la que diferentes dependencias de la Universidad ejecutan procesos referentes a eventos culturales y académicos.

Asociación de Profesores, Trabajadores y Empleados Pensionados: Asesoría y punto de atención.

PRIMER NIVEL
Oficina pensionados
Baño
SEGUNDO NIVEL
Coordinación
Oficinas: Punto de atención y secretaría

Fondo de Seguridad Social en Salud. Edificación en la que se ofrece atención en medicina y odontología general a los docentes de tiempo completo, personal administrativo de planta y pensionados de la Universidad de Nariño y su núcleo familiar.

PRIMER NIVEL
Consultorio odontológico
Consultorio de medicina externa
Oficinas
Almacén y entrega de fármacos
Centro de acopio de residuos
Baños
Salón Fondo de Salud

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 18 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Bloque 5. Edificación en la que además de ejecutarse procesos académicos de investigación e interacción, se gestionan compromisos económicos y administrativos.

PRIMER NIVEL
Biblioteca: AULA 101
Vicerrectoría de Investigaciones, Postgrados y Relaciones Internacionales: AULA 102
Programa Ondas: AULA 103
Archivo: AULA 104
Posgrados y Tesorería: AULA 105
Oficina de Relaciones Internacionales y Cooperación: AULA 106
Posgrados FACEA: AULA 107
Fotocopiadora
SEGUNDO NIVEL
Oficina Grupos de Investigación: AULA 201
Imaginarium: AULA 202
Oficina U. Virtual: AULA 203
Dirección U. Virtual: AULA 204
Doctorado en Ciencias de la Educación: AULA 205
Aula Doctorado: AULA 206
Aula de Informática: AULA 207
Centro de Investigaciones y Estudios de Postgrados en Ciencias Agrarias: AULA 208
Baños:
Mujeres: 3 sanitarios y 2 lavamanos
Hombres: 2 lavamanos, 2 sanitarios y 2 orinales
TERCER NIVEL
Posgrados Facea: AULA 301
Aula académica: AULA 303
Docencia universitaria: AULA 304 Y 305
Aula Doctorado: AULA 302 Y 306
Aula Informartizada Postgrados Facea: AULA 307
Grupos de Investigación - Facultad de Ciencias Agrícolas: AULA 308
Baños:
Mujeres: 3 sanitarios y 2 lavamanos
Hombres: 2 lavamanos, 2 sanitarios y 2 orinales

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 19 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

CUARTO NIVEL
Aula académica: AULA 401, 402, 403, 404, 405, 406 Y 408
Aula Informartizada Postgrados Facea: AULA 407
Baños:
Mujeres: 3 sanitarios y 2 lavamanos
Hombres: 2 lavamanos, 2 sanitarios y 2 orinales
QUINTO NIVEL
Centro de Comunicaciones: AULA 501
Observatorio Astonómico: AULA 502
Maestría en Etnoliteratura y Taller AWASKA: AULA 508
Baños:
Mujeres: 3 sanitarios y 2 lavamanos
Hombres: 2 lavamanos, 2 sanitarios y 2 orinales

Instalaciones Universidad de Nariño - Granja Experimental Botana

Casona Administrativa. Edificación en la que se realiza la gestión de compromisos económicos, administrativos e investigativos, y la cual cuenta con el área de cafetería para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

PRIMER NIVEL
Sección de Administración
- Oficina Secretaría de Granjas
- Oficina Director de Granjas
Aula académica
Cafetería
Almacén de equipos de mantenimiento
Almacén de insumos de mantenimiento
Unidad Sanitaria:
2 Sanitarios, 2 lavamanos, 1 orinal y 2 duchas

Casona Bodegas. Edificación en la que se ejecutan actividades referentes al almacenamiento de insumos, asesoría en proyectos de investigación y servicio de alojamiento a investigadores y trabajadores.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 20 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

PRIMER NIVEL
Vestidores (Habitaciones)
- Trabajadores (1)
- Vigilantes (1)
Apartamento para estudiantes:
- Cocina
- Baños
- Habitaciones (2)
Cuarto de herramientas
Incubadora de pollos (Proyecto investigativo: Encargada - Prof. Ana Julia)
Almacén de insumos
Grupo de Investigación Frutales Andinos – Ing. Carlos Cadena
Insumos Apicultura
Almacenamiento de insumos y elementos de aseo

Planta de Concentrados. Edificación en la que además de almacenar maquinaria y sustancias químicas usadas en cultivos, se preparan concentrados.

PRIMER NIVEL
Planta de concentrados
Bodega de almacenamiento de concentrados
Cuarto de insumos - agroquímicos
Cuarto de maquinaria
Instrumentos de tractor

Cerca de la Casona 2 se identifica: Lavadero de carros (1 grifo)

Edificación Aulas Académicas. Edificación en la que se ejecutan académicos de investigación e interacción.

PRIMER NIVEL
Aulas académicas (3)
Oficina Ing. César Albornoz (1)
Baño (1)

Lotés: Son áreas en las que se llevan actividades investigativas y experimentales; cabe resaltar que muchos de los usos dados al suelo cambian semestralmente a causa de la finalización del proyecto investigativo.

LOTE 1	LOTE 18
Parcela de Aliso	Inv. Árbol de Tomate y lulo; semillas en variedad de papa – Ing. Carlos Cadena.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 21 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

LOTE 2	Invernadero 1. Tomate y habichuela
Suelo sin uso	Invernadero 2. Tilapia
LOTE 3	Vivero: Sp. Arbóreas
Pasto y forraje manejados	Caseta para cuarentena de cerdos
LOTE 4	LOTE 19
Pasto y forraje manejados	Invernadero de Tilapia (respectivo motor)
LOTE 5	Invernaderos para su posterior uso.
Cultivo de hortalizas (Miniparcelas)	LOTE 20
	Establo 1
LOTE 6	Invernaderos de Proyectos de Investigación, listos para usar.
Invernaderos de rosas	
LOTE 11	LOTE 21
Porqueriza II	Planta de Carnes – Programa Tecnología de Carnes
Planta de tratamiento de aguas residuales	
LOTE 12	Parcela de Acacia - FACIA
Suelo sin uso; Ciénaga	Parcela de Aliso – FACIA
LOTE 13	Parcela de Curuba
Parcela de Aliso	Parcela de Mora
LOTE 14	Parcela de Colla y Aliso - FACIA
Porqueriza I	Establo II
Pasto y forraje manejados	Planta de tratamiento agua potable
LOTE 15	LOTE 22
Sistema silvopastoril con aliso	Invernadero para su posterior uso
LOTE 16	Cultivo de hortalizas
Cultivo de remolacha forrajero	LOTE 23
Sistema Silvopastoril con tomate de árbol	Sistemas Silvopastoriles
LOTE 24	LOTE 29
Cultivos – Apicultura	Sistemas silvopastoriles
LOTE 25	LOTE 31
Reservorio de agua	Almacén para disposición de residuos del programa cuyícola
Áreas ya intervenidas por proyectos de investigación, ahora sin usar.	
Proyecto: Respuesta de Int. De papa criolla a diferentes niveles de fertilizantes	Suelo arado para su posterior uso en proyectos de investigación
LOTE 26	Programa Avícola
Sendero ecológico a bosque nativo	Unidad Sanitaria
Sistemas silvopastoriles con Aliso	Programa Cuyícola: Pedilurios
LOTE 27	LOTE 32
Parcela de Aliso; antes había siembra de hortalizas.	Suelo arado para su posterior uso en proyectos de investigación
LOTE 28	Programa Cuyícola: Levante y engorde
Laurel de cera en asocio con cultivos transitorios – FACIA	Programa Avícola
	Unidad Sanitaria

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1904	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 22 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

COMPONENTE 2. PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO

2.1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
JUSTIFICACIÓN
La Universidad de Nariño con el fin de brindar condiciones sanitaria apropiadas a toda su comunidad universitaria, implementa el “Programa de Limpieza y Desinfección”, orientado a disminuir los riesgos de contaminación relacionados con carga microbiana presente en los equipos, utensilios, personal e instalaciones físicas.
ALCANCE
La Universidad de Nariño, implementará el Programa de Limpieza y Desinfección con en las instalaciones de Torobajo, Vipri y Granja Experimental Botana.
OBJETO
Estandarizar procesos y procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección en todas las instalaciones de la Universidad de Nariño:
Objetivos Técnicos y Ambientales
1. Formular protocolos de limpieza y desinfección que cumplan con las exigencias estéticas y sanitarias. 2. Mantener en buen estado las instalaciones de la Institución. 3. Proteger la salud de la comunidad universitaria y público en general.
ALTERNATIVAS
Alternativa 1: Preparación de insumos y cantidades a usar
La Institución comprometida con la preservación del medio ambiente en los procesos de limpieza y desinfección, garantiza el uso de insumos con tensoactivos no iónicos (biodegradables y no contaminantes) y con propiedades no corrosivas en sus actividades de limpieza y desinfección; entre los que se encuentran:
Limpiador todo en uno: Limpiador eficaz, rápido y seguro que puede aplicarse a pisos, paredes o cualquier superficie dura. No debe dejar marcas y ser ligeramente alcalino y no tóxico.
<i>ALMACENAMIENTO: Almacenar a temperatura ambiente y bajo sombra, mantener el envase bien cerrado y no mezclar con otros productos.</i>



CONCENTRACIÓN y CANTIDADES RECOMENDADAS:

- *Diluir 250 mL en 1 Litro para la desinfección de todas las superficies del establecimiento con bajo uso o tránsito.*
- *Diluir 500 mL en 1 Litro para la desinfección de todas las superficies del establecimiento con alto uso o tránsito.*

RECOMENDACIÓN DE USO: *Uso de elementos de protección personal y recipientes de inmersión.*

Limpiador orgánico multiuso: Limpiador de superficies, libre de cloro y ácidos abrasivos, que deja el área higiénicamente limpia. Su composición está dada por Agentes limpiadores con fórmula rápidamente biodegradable.

ALMACENAMIENTO: *Almacenar a temperatura ambiente y bajo sombra, mantener el envase bien cerrado y no mezclar con otros productos.*

CONCENTRACIÓN y CANTIDADES RECOMENDADAS:

- *Diluir 30 mL en 5 L de agua para la limpieza general de superficies, pisos y paredes.*
- *30 mL en 4 L de agua para la limpieza extrema en superficies.*

RECOMENDACIÓN DE USO: *No se necesita enjuagar y para uso exclusivo del bloque administrativo. Usar elementos de protección personal.*

Desinfectante y ambientador líquido: Solución segura que ambienta, limpia y desinfecta pisos, baños, mesones y cualquier superficie en donde se aplique, con composición de: Mezcla de tenso activos aniónicos, emulsificante y fragancia.

ALMACENAMIENTO: *Almacenar a temperatura ambiente y bajo sombra, mantener el envase bien cerrado y no mezclar con otros productos.*

CONCENTRACIÓN y CANTIDADES RECOMENDADAS:

- *Diluir 150 mL en 1 L para la desinfección de todas las superficies del establecimiento con bajo uso o tránsito.*
- *Diluir 400 mL en 1 L para la desinfección de todas las superficies del establecimiento con alto uso o tránsito.*

RECOMENDACIÓN DE USO: *Envasar en un atomizador la solución para aplicarla en forma de nube sobre la superficie o área.*



Universidad de Nariño
FUNDADA EN 1984

OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: SGA-PL-02

Página: 24 de 101

Versión: 1

Vigente a partir de: 2018-10-12

Blanqueador: Desinfectante y blanqueador que se aplica comúnmente en pisos, paredes, puertas, ventanas y áreas sanitarias para garantizar una completa higiene. Es 100% biodegradable por poseer tensoactivos no iónicos y comprende peróxido de hidrógeno en un porcentaje de 5.0 ± 0.5 .

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar seco y oscuro a temperatura ambiente.

CONCENTRACIÓN RECOMENDADA: Diluir por cada 100 mL de agua 0.25 mL – 0.5 mL de blanqueador.

RECOMENDACIÓN DE USO: Utilizar guantes en caso de usar prolongadamente la solución.

Jabón para manos: Jabón con espuma controlada que disuelve la suciedad de las manos, haciéndola fluida y fácil de eliminar. Contiene sustancias humectantes, tensoactivos aniónicos y fragancia para la limpieza profunda de las manos.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar fresco con T de $15^{\circ}\text{C} - 25^{\circ}\text{C}$.

CONCENTRACIÓN RECOMENDADA: Aplicación directa, no es necesario obtener grados o rangos de concentración o dilución.

RECOMENDACIÓN DE USO: Para una mayor higiene es necesario mantener envasado el jabón en dispensadores de fácil uso.

Limpiavidrios: Especial para elementos y superficies en vidrio, pantallas, cristalería, lámparas, acrílicos, mármol y acero inoxidable.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar seco y oscuro a temperatura ambiente.

CONCENTRACIÓN RECOMENDADA: Aplicación directa, no es necesario obtener grados o rangos de concentración o dilución.

RECOMENDACIÓN DE USO: Envasar en un atomizador la solución para aplicarla en forma de nube sobre la superficie o área.

Ambientador Aire: Especial para controlar malos olores en unidades sanitarias; su composición está dada por tensoactivos no iónicos, solvente, preservativos, fragancia y agua.



Universidad de Nariño
FUNDADA EN 1984

OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: SGA-PL-02

Página: 25 de 101

Versión: 1

Vigente a partir de: 2018-10-12

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar seco a temperatura ambiente.

CONCENTRACIÓN RECOMENDADA: Aplicación directa, no es necesario obtener grados o rangos de concentración o dilución.

RECOMENDACIÓN DE USO: Envasar en un atomizador la solución para aplicarla en forma de nube sobre la superficie o área.

Detergente en polvo: Jabón en polvo de alta eficacia y soluble a bajas temperaturas, que le proporcionan un alto rendimiento en todas las condiciones posibles de lavado. Con una composición de Fosfatos, Tensoactivos no iónicos, Carbonatos, Perborato, Blanqueantes ópticos y Componentes inertes.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar seco y oscuro a temperatura ambiente.

CONCENTRACIÓN RECOMENDADA: Para toda superficie o área diluir de 20 gramos a 30 gramos en 1 Litro de agua.

RECOMENDACIÓN DE USO: Hacer uso de elementos de protección personal y un recipiente para inmersión.

Además de los anteriores insumos, la Universidad de Nariño en sus edificaciones generadoras de residuos peligrosos usa germicidas químicos como desinfectantes básicos. Cabe resaltar que muchos germicidas pueden ser perjudiciales para el ser humano o el medio ambiente, por lo tanto se deben seleccionar, almacenar, manipular, utilizar y eliminar con precaución, siguiendo las instrucciones del fabricante y haciendo uso de elementos de protección personal. A continuación, se muestra la concentración y dosis a usar:

Tipo de germicida	Situaciones de leve suciedad	Situaciones de extrema suciedad
Cloro libre requerido	0,1% (1 g/L)	0,5% (5 g/L)
Solución de hipoclorito sódico (5% de cloro libre)	20 mL/L	100 mL/L
Hipoclorito cálcico (70% de cloro libre)	1,4 g/L	7,0 g/L
Peróxido de hidrógeno acelerado	30 a 90 ml/L	300 ml/L

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 26 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Tipo de germicida	Situaciones de leve suciedad	Situaciones de extrema suciedad
Amonio cuaternario de quinta generación	1,2 ml/L	2 ml/L
Dicloroisocianurato sódico en polvo (60% de cloro libre)	1,7 g/L	8,5 g/L
Cloramina (25% de cloro libre)	20 g/L	20 g/L
Alcohol etílico 70° y/o 96°	600 ml/L	900 ml/L

Nota: Los anteriores germicidas deben emplearse siguiendo las indicaciones de las hojas de seguridad de cada una de estas, las cuales son otorgadas por el proveedor.

Así mismo, se utilizan en áreas especiales de edificaciones generadoras de residuos peligrosos, las siguientes soluciones limpiadoras:

Detergente enzimático: jabón líquido que despegla la suciedad localizada en lugares de difícil acceso con el cepillo o el escobillón, además posee poder bactericida y levuricida que ataca y elimina los residuos de proteínas y lípidos presentes en el instrumental quirúrgico y superficies clínicas.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar seco y oscuro a temperatura ambiente. Evitar el congelamiento. No poner en contacto con el cloro y los aldehídos.

CONCENTRACIÓN RECOMENDADA: Para toda superficie, instrumento o área diluir de 50 ml en 1 Litro de agua (5%).

RECOMENDACIÓN DE USO: Hacer uso de elementos de protección personal y un recipiente para inmersión, dejar actuar durante 5 minutos una vez se aplique y enjuagar con agua destilada.

Yodo-podivona. Solución jabonosa que no irrita ni mancha y ha sido ampliamente aceptada en los últimos años para una gran variedad de aplicaciones preventivas, de limpieza y sanitarias, incluyendo su uso para limpieza de materiales semicríticos y no críticos.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar seco y oscuro

CONCENTRACIÓN RECOMENDADA: Para toda superficie, instrumento o área diluir de 100 ml en 1 Litro de agua (10 %).



Universidad de Nariño
FUNDADA EN 1984

OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: SGA-PL-02

Página: 27 de 101

Versión: 1

Vigente a partir de: 2018-10-12

RECOMENDACIÓN DE USO: Hacer uso de elementos de protección personal y un recipiente para inmersión.

Gluconato de clorhexidina al 4%. Solución jabonosa con propiedades limpiadoras y desinfectante para el lavado rutinario y quirúrgico de las manos y desinfección de superficies de equipos e instrumental médico quirúrgico.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar seco y oscuro a temperatura ambiente.

CONCENTRACIÓN RECOMENDADA: Para toda superficie, instrumento o área diluir de 30 ml en 1 Litro de agua.

RECOMENDACIÓN DE USO: Hacer uso de elementos de protección personal, enjuagar con abundante agua.

Detergente No- ionico. Solución jabonosa que ejerce destacadas acciones detergentes, emulgentes y dispersantes en el lavado de material de laboratorio y mesones.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar seco a temperatura ambiente.

CONCENTRACIÓN RECOMENDADA: Para toda superficie, instrumento o área diluir de 6 ml en 1 Litro de agua.

RECOMENDACIÓN DE USO: Hacer uso de elementos de protección personal, enjuagar con abundante agua.

Detergente alcalino. Solución jabonosa de acción fuerte compuesta por hidróxido sódico e hidróxido potásico para la eliminación de restos de grasas, proteínas y otros tipos de residuos orgánicos y difíciles de remover de las superficies, uso general en hornos, neveras, cabinas de extracción o áreas contaminadas.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar seco a temperatura ambiente.

CONCENTRACIÓN RECOMENDADA: Para toda superficie, instrumento o área diluir de 5 a 10 ml en 1 Litro de agua.

RECOMENDACIÓN DE USO: Hacer uso de elementos de protección personal, enjuagar con abundante agua.



Universidad de Nariño
FUNDADA EN 1984

OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: SGA-PL-02

Página: 28 de 101

Versión: 1

Vigente a partir de: 2018-10-12

Alternativa 2: Protocolo de limpieza y desinfección de áreas y superficies comunes en edificaciones generadoras y no generadoras de residuos peligrosos

ASPECTO	ELEMENTOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
Pisos	Escoba, recogedor, baldes, cepillo, trapeador o haragán, contenedor para residuos ordinarios, soluciones limpiadoras y desinfectantes.	Aglomerar con la escoba y el recogedor los residuos generados	Diaria
		Humedecer con agua	
		Limpiar con cepillo o trapeador y jabón	
		Enjuagar	
		Secar con trapeador o haragán.	
		Aplicar el desinfectante a través de atomizador o recipiente sobre la superficie	
		Dejar secar	
Paredes	Baldes, cepillo, soluciones limpiadoras y desinfectantes.	Humedecer con agua	Diaria
		Limpiar con cepillo, esponja y detergente	
		Enjuagar con agua	
		Aplicar con atomizador solución desinfectante	
		Dejar secar	
Techos	Baldes, cepillo, solución limpiadora	Humedecer con agua las superficies.	Semestral
		Limpiar con cepillo y detergente	
		Enjuagar con agua potable.	
		Aplicar con recipiente de inmersión el desinfectante	



Universidad de Nariño
FUNDADA EN 1984

OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: SGA-PL-02

Página: 29 de 101

Versión: 1

Vigente a partir de: 2018-10-12

ASPECTO	ELEMENTOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
Pocetas, lavaderos, lava vajillas.	Esponjas, balde, soluciones, limpiadoras y desinfectantes.	Humedecer con agua.	Diaria
		Aplicar detergente con ayuda de esponjas.	
		Enjuagar	
		Aplicar desinfectante y restregar con esponja o cepillo	
		Enjuagar	
Ventanas	Recipiente De Inmersión, paños y solución limpiadora (limpiavidrios)	Humedecer con agua las superficies	Diaria
		Limpiar con paño el excedente de agua	
		Aplicar la solución limpiadora	
		Limpiar con paño el excedente	
Andenes	Escoba, recogedor, baldes, recipiente para residuos sólidos, solución limpiadora	Barrer y recoger los residuos ordinarios.	Diaria
		Humedecer con agua la superficie.	
		Limpiar con cepillo y detergente.	
		Enjuagar.	
Mesas, sillas, gabinetes, repisas, mostradores, escritorios	Atomizador, balde, esponja, jabón multiusos, desinfectante	Retirar manualmente los residuos visibles.	Diaria
		Limpiar con agua y jabón multiusos.	
		Aplicar la solución desinfectante con ayuda de una franela limpia	
Casilleros/ guarda ropas	Paño, toallas desechables	Desalojar casillero	Cada 8 días
		Humedecer el paño	
		Limpiar por las superficies internas y externas	
		Secar con las toallas desechables	

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 30 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

ASPECTO	ELEMENTOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
Baldes, contenedores de residuos y puntos ecológicos	Escoba, esponja, cepillo, manguera, soluciones limpiadoras y desinfectantes.	Retirar los residuos	Diaria
		Restregar con cepillo, agua y solución detergente	
		Enjuagar	
		Desinfectar las superficies	
		Enjuagar y dejar secar	
Elementos de aseo (esponjas, escobas, traperos, escurridores, paños, limpiadores, escurridores)	Balde, soluciones limpiadoras y desinfectantes.	Sumergir cada elemento en agua con detergente.	Cada vez que se usen
		Limpiar hasta sacar completamente la suciedad adherida	
		Enjuagar	
		Sumergir en el desinfectante.	
		Enjuagar	
Teléfono, computadores, manijas de puertas y tableros	Paño absorbente, alcohol de 90ºo antiséptico, crema limpiadora	Humedecer el paño en alcohol o en crema limpiadora	Diaria
		Pasar el paño por las superficies con cuidado.	
Alternativa 3: Limpieza y desinfección de áreas y superficies especiales en Unidades de Salud Estudiantil, Fondo de Salud y Escuela de Auxiliares			
ASPECTO	ELEMENTOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
Limpieza instrumental general	Detergente enzimático, desinfectante en rotación, agua destilada y recipiente para inmersión	Limpiar por inmersión y con detergente enzimático	Después de su uso
		Enjuagar	
		Desinfectar por inmersión	
		Enjuagar con agua destilada	
		Secar en horno (en caso de ser necesario)	



Universidad de Nariño
FUNDADA EN 1984

OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: SGA-PL-02

Página: 31 de 101

Versión: 1

Vigente a partir de: 2018-10-12

ASPECTO	ELEMENTOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
Equipos odontológicos y/o médicos	Detergente enzimático, envase con aspersor, paño, toalla desechables y agua destilada	Apagar y desconectar equipos	Diario
		Limpiar por aspersión con detergente enzimático	
		Retirar el exceso con paño humedecido de agua	
		Desinfectar con paño humedecido y en caso de requerir una desinfección más específica, hacerla acorde al instructivo del equipo	
		Dejar secar	
Camillas, mesones biombos, lavamanos, ozonizador de consultorios y demás elementos biomédicos no críticos	Detergente enzimático, paño absorbente, desinfectante y toallas desechables.	Frotar con detergente enzimático y agua desde las zonas más limpias hasta las más sucias	Diario y al finalizar el turno de cada paciente
		Enjuagar	
		Humedecer con desinfectante un paño absorbente	
		Retirar exceso con agua	
		Secar las superficies con toalla desechable	
Unidades odontológicas (Incluyendo mango de lámpara de luz, mango de cavitrón, y micromotor)	Detergente enzimático, desinfectante, cepillo y recipiente de inmersión.	Limpiar con solución acuosa de detergente enzimático	Diario y/o al finalizar el turno de cada paciente
		Enjuagar	
		Desinfectar con paño limpio	
		Dejar secar	



Universidad de Nariño
FUNDADA EN 1984

OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: SGA-PL-02

Página: 32 de 101

Versión: 1

Vigente a partir de: 2018-10-12

ASPECTO	ELEMENTOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
Escupideras odontológicas	Cepillo y desinfectante (hipoclorito de sodio 10.000 ppm)	Limpiar y desinfectar con cepillo e hipoclorito de sodio (10.000 ppm) las superficies y el desagüe	Diario y/o al finalizar el turno de cada paciente
Horno secador	Detergente enzimático, desinfectante, esponja y paño	Apagar y desconectar	Diario
		Limpiar con esponja y solución acuosa de jabón enzimático interna y externamente	
		Retirar residuos e introducirlos en contenedor de residuos biosanitarios	
		Retirar el jabón con agua y un paño limpio	
		Aplicar desinfectante	
		Dejar secar	
Pieza de alta y baja velocidad, jeringa triple y contra ángulo (instrumentos odontológicos)	Detergente enzimático, desinfectante, y toallas desechables o paño.	Dejar fluir el agua y aire por 20 a 30 segundos	Diario y al finalizar el turno de cada paciente
		Limpiar con jabón enzimático	
		Enjuagar con abundante agua	
		Aplicar con un paño o toalla desechable el desinfectante	
		Dejar secar	

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 33 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

ASPECTO	ELEMENTOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
Contenedores de residuos peligrosos	Solución limpiadora, cepillo, desinfectante y agua	Lavar con solución limpiadora, agua y cepillo (Se empieza por los más sucios)	Diario (Cada vez que se retiren las bolsas con residuos de los contenedores)
		Enjuagar	
		Dejar actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos	
		Enjuagar	
		Dejar secar	
Áreas o superficies contaminadas de sangre o fluido corporal	Toallas absorbentes, contenedor de residuos peligrosos, cepillo, trapeador, peróxido de hidrógeno e hipoclorito de sodio.	Desactivar la superficie aplicando directamente peróxido de hidrógeno (30%) – hipoclorito de sodio (5000 ppm)	Cada vez que se presencia cantidades de sangre o fluido corporal en las superficies.
		Dejar actuar de 15 a 30 segundos	
		Colocar sobre la mezcla una toalla absorbente	
		Se recoge la toalla absorbente para disponerla en el contenedor de residuos peligrosos	
		Lavar con cepillo y detergente enzimático	
		Trapear la zona con desinfectante	
		Secar el área	
		Enjuagar	
		Desinfectar con cepillo los contenedores	
		Enjuagar	
		Dejar secar	

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 34 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Alternativa 4: Limpieza y desinfección de áreas y superficies especiales en Sección de Laboratorios (Laboratorios de Docencia e Interacción Social)			
ASPECTO	ELEMENTOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
Mesones	Solución desinfectante, recipiente de aspersión y toallas desechables o paños.	Aplicar desinfectante por aspersión.	Antes y después de ejecutar actividades diarias en laboratorios
		Limpiar con toallas desechables o paños	
		Retirar desinfectante con un paño y agua	
Material reutilizable de laboratorio no contaminado	Solución desinfectante, recipiente de inmersión o aspersión y horno (cuando se requiera)	Lavar con solución limpiadora	Después de su uso
		Enjuagar	
		Aplicar desinfectante ya sea por inmersión o aspersión.	
		Retirar el exceso de desinfectante con agua destilada	
		Esterilizar elementos haciendo uso de un horno, únicamente si lo requiere	
Material reutilizable de laboratorio contaminado	Hipoclorito de sodio al 5%, solución limpiadora, agua destilada y horno.	Sumergir en hipoclorito de sodio durante 10 minutos para inactivar	Después de su uso (No dejar pasar 24 horas después de su uso)
		Enjuagar	
		Lavar con solución limpiadora (si el contenido es graso, aplicar detergente alcalino)	
		Enjuagar	
		Sumergir en agua destilada por 30 min.	
		Dejar secar a temperatura ambiente y en caso de ser necesario secar en horno	



Universidad de Nariño
FUNDADA EN 1984

OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: SGA-PL-02

Página: 35 de 101

Versión: 1

Vigente a partir de: 2018-10-12

ASPECTO	ELEMENTOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
Cabinas de extracción de gases	Solución limpiadora, cepillo, agua, desinfectante y envase aspersor	Limpiar bandejas con jabón neutro, cepillo y agua	Semanal – cada ocho (8) días
		Enjuagar	
		Desinfectar con un paño y por aspersión las bandejas, las paredes internas y externas	
		Dejar secar	
Horno secador	Detergente enzimático, desinfectante, esponja y paño	Apagar y desconectar	Diario
		Limpiar con esponja y solución acuosa de jabón enzimático interna y externamente	
		Retirar residuos e introducirlos en contenedor de residuos biosanitarios	
		Retirar el jabón con agua y un paño limpio	
		Aplicar desinfectante	
Nevera	Esponja, solución limpiadora, paño, envase aspersor y toallas desechables	Dejar secar	Mensual
		Limpiar con esponja y solución acuosa de jabón neutro	
		Retirar la solución con un paño y agua	
		Aplicar el desinfectante a través de un aspersor y toallas desechables	
		Dejar secar	

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 36 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

ASPECTO	ELEMENTOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
Equipo de laboratorio	Paño, solución limpiadora y otros insumos que sugiera el instructivo del equipo	Limpiar por aspersión con paño y solución limpiadora, si es necesario aplicar desinfectante, hacerlo de acuerdo al instructivo del equipo.	Después de su uso
Lavajeros y duchas	Paño, solución limpiadora, desinfectante y envase aspersor	Dejar correr 15 segundos el agua	Quincenal – cada quince (15) días
		Lavar con un paño, solución limpiadora y agua las superficies y manijas	
		Enjuagar	
		Aplicar desinfectante con aspersor y paño	
		Enjuagar	
		Dejar correr por 10 segundos el agua	
Contenedores de residuos peligrosos	Solución limpiadora, cepillo, desinfectante y agua	Lavar con solución limpiadora, agua y cepillo (Empezando con los más sucios)	Diario (Cada vez que se retiren las bolsas con residuos de los contenedores)
		Enjuagar	
		Dejar actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos	
		Enjuagar	
		Dejar secar	

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 37 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Alternativa 5: Limpieza y desinfección de áreas y superficies especiales en Clínica Veterinaria			
ASPECTO	ELEMENTOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
Limpieza instrumental general	Detergente enzimático, desinfectante en rotación, agua destilada y recipiente para inmersión	Limpiar por inmersión y con detergente enzimático	Después de su uso
		Enjuagar	
		Desinfectar por inmersión	
		Enjuagar con agua destilada	
		Secar en horno (si es necesario)	
Equipos médicos	Detergente enzimático, envase con aspersor, paño, toalla desechables y agua destilada	Apagar y desconectar equipos	Diario
		Limpiar por aspersión con detergente enzimático	
		Retirar el exceso con paño humedecido de agua	
		Desinfectar con paño humedecido y en caso de requerir una desinfección más específica, hacerla acorde al instructivo del equipo	
		Dejar secar	
Quirófanos (Equipos y carros de anestesia, mesa quirúrgica, cialítica camillas, monitores, bombas de infusión, estantes, soportes de las bombas, mesadas, sillas, taburetes y tarimas)	Detergente enzimático, paño o cepillo y desinfectante (solución clorada)	Limpiar con paño o cepillo, agua y detergente enzimático	Diario – Al empezar y finalizar la jornada
		Enjuagar	
		Desinfectar con soluciones cloradas	
		Enjuagar	
		Dejar secar	



Universidad de Nariño
FUNDADA EN 1984

OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: SGA-PL-02

Página: 38 de 101

Versión: 1

Vigente a partir de: 2018-10-12

ASPECTO	ELEMENTOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
Quirófanos (Equipos y carros de anestesia, mesa quirúrgica, cialítica camillas, monitores, bombas de infusión, estantes, soportes de las bombas, mesadas, sillas, taburetes y tarimas)	Desinfectante y paños o toallas desechables	Aplicar desinfectante (amonio cuaternario o peróxido de hidrógeno) por aspersión con toalla desechable	Diaria – ejecutarla entre turnos de cirugía
		Dejar secar	
Caniles	Detergente enzimático, cepillo, desinfectante, baldes, envase aspersor y paños	Desalojar animales presentes en caniles	Diario – No. De veces requeridas en el día (Mínimo dos)
		Limpiar con jabón enzimático y cepillo los caniles	
		Enjuagar	
		Aplicar desinfectante con aspersor	
		Pasar un paño húmedo con agua sobre las superficies	
		Dejar secar	
Camillas, mesones biombos, lavamanos, ozonizador de consultorios y demás elementos biomédicos no críticos	Detergente enzimático, paño absorbente, desinfectante y toallas desechables.	Frotar con detergente enzimático y agua desde las zonas más limpias hasta las más sucias	Diario y al finalizar el turno de cada paciente
		Enjuagar	
		Humedecer con desinfectante un paño absorbente	
		Retirar exceso con agua	
		Secar las superficies con toalla desechable	



Universidad de Nariño
FUNDADA EN 1984

OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: SGA-PL-02

Página: 39 de 101

Versión: 1

Vigente a partir de: 2018-10-12

ASPECTO	ELEMENTOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
Contenedores de residuos peligrosos	Solución limpiadora, cepillo, desinfectante y agua	Lavar con solución limpiadora, agua y cepillo (Se empieza por los más sucios)	Diario (Cada vez que se retiren las bolsas con residuos de los contenedores)
		Enjuagar	
		Dejar actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos	
		Enjuagar	
		Dejar secar	
Áreas o superficies contaminadas de sangre o fluido corporal	Toallas absorbentes, contenedor de residuos peligrosos, cepillo, trapeador, peróxido de hidrógeno e hipoclorito de sodio.	Desactivar la superficie aplicando directamente peróxido de hidrógeno (30%) – hipoclorito de sodio (5000 ppm)	Cada vez que se presencia cantidades de sangre o fluido corporal en las superficies.
		Dejar actuar de 15 a 30 segundos	
		Colocar sobre la mezcla una toalla absorbente	
		Se recoge la toalla absorbente para disponerla en el contenedor de residuos peligrosos	
		Lavar con cepillo y detergente enzimático	
		Trapear la zona con desinfectante	
		Secar el área	
		Enjuagar	
		Desinfectar con cepillo los contenedores	
		Enjuagar	
		Dejar secar	

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 40 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Alternativa 6. Limpieza y desinfección de unidades sanitarias			
ASPECTO	PRODUCTOS E INSTRUMENTOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
Sanitarios y orinales	Esponjilla, guantes, cepillo, balde, soluciones detergente y desinfectante	Rociar con agua las superficies internas y externas	Diaria; se recomienda su revisión permanente durante el día, con frecuencia mínima de cuatro veces en el día.
		Limpiar las superficies con cepillo, esponja y detergente	
		Accionar la manija para hacer correr el agua	
		Aplicar solución desinfectante.	
		Enjuagar	
Lavamanos, dosificadores de jabón, contenedores de papel y demás implementos sanitarios.	Paños absorbentes, esponjilla soluciones detergente y desinfectante	Restregar las superficies con esponja, cepillo y detergente	Diaria
		Retirar el exceso de detergente en las superficies con agua	
		Aplicar solución desinfectante	
		Enjuagar	
		Secar con paño absorbente.	
CONDICIONES GENERALES DURANTE LOS PROCEDIMIENTOS			
• Para la limpieza y desinfección de pisos, paredes y techos en áreas transitadas se debe delimitar y hacer uso de señalización de advertencia. • Los elementos de limpieza deben ser lavados y desinfectados entre limpieza y limpieza • Se deben tener utensilios e insumos únicos para la limpieza y desinfección de cada área y/o edificación para evitar la contaminación cruzada. • La limpieza de equipos especiales (consultorios, quirófanos, laboratorios, etc.) es de responsabilidad del personal capacitado para su manejo y seguir las condiciones de limpieza descritas en el instructivo de uso de los equipos.			

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 41 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

- Debe existir un lugar de almacenamiento de insumos y sustancias de limpieza, debidamente identificadas y señalizadas, por cada área.
- Toda sustancia de limpieza y desinfección debe estar debidamente rotulada.
- Los conserjes responsables de la limpieza y desinfección de cada edificación debe ser capacitado continuamente.
- La limpieza y desinfección diaria debe estar registrada en el formato SGA-DIE-FR-01
- Durante los procedimientos de limpieza y desinfección no se permite el uso de anillos, relojes ni pulseras en el personal responsable.
- Se exige el uso de elementos de protección personal (guantes, cofia, tapabocas y bata o uniforme anti fluidos) en actividades de limpieza y desinfección.
- Comunicar al coordinador del Sistema de Gestión Ambiental cualquier reacción anormal frente a detergentes, jabones y desinfectantes.

Alternativa 7. Protocolo lavado de manos social

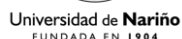
IMPLEMENTOS: Agua, jabón líquido bactericida, toallas de papel, contenedor.

FRECUENCIA:

Al entrar al establecimiento o área de trabajo, luego de ir al baño, de tocar áreas infectadas o insalubres, de toser, estornudar y/o de manipular alimentos crudos de origen animal o verduras y hortalizas sucias. Luego de tocarse las orejas, la boca, la barba, los ojos, la cara, la nariz, el pelo, equipos, superficies de trabajo, ropa, trapos o traperos que estén sucios, de comer o beber y limpiar utensilios sucios (Ver Anexo 2)

PROCEDIMIENTO:

- Abrir el grifo con la mano menos sucia.
- Aplicar solución jabonosa bactericida suave.
- Frotar uñas, manos y antebrazos en un tiempo aproximado de 20 segundos. Cabe resaltar que el jabón debe producir una cantidad abundante de espuma al caer en contacto con el agua.
- Con una cantidad considerable de agua se debe asegurar que no queden residuos de jabón.
- Secar manos y antebrazos con toallas de papel o secador de aire caliente.
- Cerrar el grifo sin tocarlo, ya sea con las manos limpias o con la misma toalla de papel.



PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Vigente a partir de: 2018-10-12

[illegible]

INDICADORES

INDICADOR	FÓRMULA	FRECUENCIA	RESPONSABLE	META
% Áreas limpias y desinfectadas	$\% = \left(\frac{No. \text{ áreas limpias y desinfectadas}}{No. \text{ total áreas}} \right) * 100$	Mensual	Personal servicios generales	100%

CUMPLIMIENTO DE NORMATIVIDAD

Ley 9 de 1979 Art 28, 102, 177, 186, 188, 207 y Resolución 2400 de 1979 Art 17, 19, 30, 31, 32, 33 y 34.

FORMATOS Y DOCUMENTOS QUE APLICAN

Formato de Limpieza y Desinfección de Superficies SGA-DIE-FR-01

Nota: para dar mayor claridad en los procesos de limpieza y desinfección de cafeterías y puntos de venta, se anexa a este programa la guía de saneamiento para establecimientos de preparación, distribución y consumo de alimentos. Ver Anexo 3.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 43 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

2.2. PROGRAMA DE CONTROL DEL AGUA

PROGRAMA DE CONTROL DEL AGUA
JUSTIFICACIÓN
La Universidad de Nariño consolida un Programa de Control del Agua, con el fin de garantizar los estándares de calidad en el agua utilizada en todos los procesos de la Institución, para que de esta manera se pueda prevenir cualquier tipo de contaminación y evitar la proliferación de microorganismos tales como bacterias, protozoos, virus o helmintos causantes de enfermedades.
ALCANCE
El alcance del Programa de Control del Agua aplica a las instalaciones de Torobajo, Vipri y Granja Experimental Botana de la Universidad de Nariño, para lograr un amplio control sobre los riesgos en la salud y el ambiente.
OBJETO
Garantizar el suministro de agua potable y de calidad en todas las actividades desarrolladas en la Universidad de Nariño. Objetivos Técnicos y Ambientales 1. Controlar los parámetros de cloro residual y pH en el agua potable. 2. Realizar el seguimiento de los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos del agua para consumo humano. 3. Ejecutar actividades de limpieza y desinfección en toda la red de distribución de agua potable.
ALTERNATIVAS
Alternativa 1. Control del cloro residual y pH en la red de distribución de agua potable.
Actividad 1. Obtención de la muestra de agua potable
Las muestras para el control de cloro residual y pH se deben recolectar al menos en tres puntos estratégicos de toda la Institución o en puntos que se hayan analizado como notables, críticos, sospechosos y genéricos. Para dar cumplimiento a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, se recomienda hacer dicha toma en forma diaria y con muestras aleatorias.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 44 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Actividad 2. Análisis de muestras		
Para el análisis de los parámetros de cloro residual y pH en las muestras ya tomadas de forma diaria se desarrollarán técnicas “in situ”, a través de un kit de titulación portátil de cloro y pH.		
Alternativa 2. Control de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos en la red de distribución de agua potable.		
Actividad 3. Obtención de la muestra de agua potable		
Las muestras para el control de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos se deben recolectar en puntos que se hayan analizado como notables, críticos, sospechosos y genéricos. Se recomienda hacerlo de forma aleatoria. Cabe resaltar que como el agua utilizada proviene de un tratamiento no es necesario tomar muestras frecuentes, por lo tanto es factible obtener dichas muestras a largo plazo (anual).		
Actividad 4. Análisis de muestras		
El Laboratorio ya sea de la Institución o de una entidad particular, que realice los análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua, debe contar con equipos, materiales y reactivos adecuados, personal capacitado y procedimientos estándares de calidad para garantizar la confiabilidad de los resultados de análisis. La Universidad de Nariño debe garantizar la confiabilidad de los resultados de análisis de la muestras, y llevar los registros correspondientes.		
Alternativa 3. Proceso de limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento		
Actividad 5. Preparación de insumos y soluciones químicas a usar		
Insumos:		
Mangueras	Motobombas	Recipiente de inmersión
Esponjas	Cepillos de cerda delgada	Rodillos
Solución química:		
Hipoclorito de Calcio: Desinfectante que se aplica comúnmente en pisos, paredes, ventanas y áreas sanitarias para garantizar una completa higiene.		
<i>CONCENTRACIÓN RECOMENDADA: Diluir por cada 100 mL de agua 0.25 mL – 0.5 mL de hipoclorito de calcio</i>		

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 45 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Actividad 6. Limpieza y desinfección de tanques de agua

La limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, se realiza a través de la Oficina de Servicios Generales y Mantenimiento de la Institución. El personal encargado de la limpieza y desinfección de los tanques deberán utilizar los elementos de protección personal y llevar a cabo el siguiente procedimiento:

- Cerrar totalmente la entrada de agua y abrir la salida para desocupar el tanque.
- Verificar que el tanque se encuentre desocupado en su totalidad. Ingresar al tanque cuando el nivel de agua sea bajo, de 20 a 30 centímetros aproximadamente. A este nivel cerrar la salida y abrir el desagüe.
- Retirar con cuidado la tapa de inspección del tanque. Si el tanque es oscuro, utilizar lámparas de pila (linternas).
- Verificar el estado de hermeticidad del tanque: presencia de grietas y fisuras, empaques, válvulas y tuberías.
- Remover el material de sedimentación (barro) que se encuentra en el fondo del tanque, utilizando escobas y recipientes para extraer el material.
- Iniciar el lavado en forma manual por las paredes internas y piso del tanque utilizando material no abrasivo, con el fin de remover partículas gruesas y finas tales como piedra, arena, entre otras.
- Cepillar el piso y las paredes con agua.
- Al terminar la limpieza mecánica del tanque, se procede a sacar el agua que se encuentra al interior del mismo, este residuo líquido es succionado por medio de motobombas sumergibles, el residual de agua, se absorbe con material absorbente (esponjas). Los residuos sólidos y semisólidos se almacenan en recipientes para su disposición final.
- Posteriormente, se realiza la desinfección del interior del tanque, utilizando una solución clorada de 150 a 200 ppm, preparada así: En un recipiente de 20 litros adicionar una cucharadita con cloro en polvo (70%) y mezclar en forma homogénea. Dejarla en reposo durante 10 minutos.
- Humedecer el rodillo con la solución de cloro y pasarlo por las paredes del tanque. También puede utilizar escobas o cepillos adecuados.
- Dejar actuar la solución durante cuatro horas.
- Enjuagar las paredes y el fondo del tanque utilizando una manguera a presión o baldes. Desechar estas aguas de lavado mediante el desagüe.
- Retirar todo el material utilizado en la limpieza y desinfección.
- Cerrar el desagüe y permitir nuevamente la entrada del agua al tanque.
- Corroborar la cantidad del cloro residual con un mínimo de 5 ppm.
- Abrir la válvula que da acceso a la red de distribución.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 47 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

4	Laboratorios de Interacción Social	Análisis Calidad de Agua													
5	Servicios Generales	Talento humano													
		Soluciones desinfectantes y limpiadoras													
6	Servicios Generales	Talento humano													
		Implementos de aseo													
		Desinfectante													
7	Servicios Generales	Talento humano													
		Implementos de aseo													
		Desinfectante													

SGA: Sistema de Gestión Ambiental

INDICADORES

INDICADOR	FÓRMULA	FRECUENCIA	RESPONSABLE	META
% parámetros que no sobrepasan los máximos permisibles de agua para consumo humano	$\% = \left(\frac{No. \cdot P \text{ max.permisibles}}{No. \cdot total \text{ de parámetros}} \right) \cdot 100$	Anual	Ing. ambiental	100%
Registro de la limpieza hecha en la red de distribución y tanques de almacenamiento de agua	$\% = \left(\frac{No. \cdot listas \text{ de chequeo realizadas}}{No. \cdot listas \text{ de chequeo posibles}} \right) \cdot 100$	Mensual	Servicios Generales y de Mantenimiento	≥ 90%

CUMPLIMIENTO DE NORMATIVIDAD

Resolución 2115 de 2007 Art 4, 6, 9 y 11; Ley 9 de 1979 Art 69 y 128; Resolución 2400 de 1979 Art 23 y Resolución 2674 de 2013 Art 6 Num 3.5.1, 3.5.2, 3.5.3 y 4 y Art 26 Num 4.

FORMATOS Y DOCUMENTOS QUE APLICAN

Formato de Registro de Parámetros Fisicoquímicos y Microbiológicos del Agua para Consumo Humano SGA-DIE-FR-04
Formato de Registro de Limpieza y Desinfección del Tanque de Almacenamiento de Agua para Consumo Humano SGA-DIE-FR-02
Formato de Registro de Parámetros de pH y Cloro Residual del Agua para Consumo Humano SGA-DIE-FR-03

Nota: para dar mayor claridad en los procesos de control de agua en cafeterías y puntos de venta, se anexa a este programa la guía de saneamiento para establecimientos de preparación, distribución y consumo de alimentos. Ver Anexo 3.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 48 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

2.3. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS
JUSTIFICACIÓN
En un establecimiento educativo las plagas se convierten en un tema prioritario de saneamiento ambiental. Por lo tanto, la Universidad de Nariño consolida el Programa de Control de Plagas, para garantizar condiciones salubres en todas sus instalaciones y de esta forma evitar la aparición de efectos adversos en la salud de todos los trabajadores, estudiantes y demás comunidad universitaria.
ALCANCE
El alcance del Programa de Control de Plagas aplica a todas las instalaciones de Torobajo, Vipri y Granja Experimental Botana de la Universidad de Nariño, para lograr un amplio control sobre la población de plagas y la incidencia de estos organismos al interior de la Institución, con el fin de reducir los riesgos en la salud de la comunidad universitaria.
OBJETO
Controlar la proliferación de plagas en las instalaciones de la Universidad de Nariño Objetivos Técnicos y Ambientales: 1. Formular actividades de control de plagas para garantizar las condiciones de salud ambiental en las instalaciones de la Universidad. 2. Establecer indicadores para el cumplimiento de las diferentes actividades. 3. Implementar actividades dirigidas a controlar las poblaciones de plagas nocivas de forma selectiva y específica, limitando al mismo tiempo, el impacto sobre la salud, el coste económico y el deterioro medioambiental.
ALTERNATIVAS
Alternativa 1. Métodos de Prevención
Actividad 1. Inspección y Monitoreo
Considerando que el objetivo central de este Plan de Saneamiento es garantizar las condiciones sanitarias de la Universidad, se ha optado por realizar un Programa de Manejo Integrado de Plagas, el cual se centra, en la aplicación de métodos preventivos, evitando al máximo la aplicación de productos químicos. De este modo se reduce en gran medida el impacto ambiental y los riesgos para la salud.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 49 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Es pertinente realizar una inspección quincenal de los exteriores de las edificaciones y de la zona contigua al río Pasto, con el fin de garantizar que dichos terrenos estén libres de maleza, arbustos altos, acumulación de residuos sólidos y otros objetos que faciliten el acercamiento y anidación de plagas. Adicionalmente es importante evitar la entrada de animales callejeros (perros, gatos, aves, reptiles, etc.) a las cafeterías, que pueden ser portadores de plagas.

En las inspecciones también se deben identificar probables lugares de reposo o formación de nidos de palomas, que representen una fuente de patógenos para las edificaciones. Las mismas también pueden contaminar el agua de lluvia, por lo que debe asegurarse que las canaletas estén limpias y se descarguen lejos de las áreas de alimentación.

Así mismo se debe prestar atención a la capacidad de los contenedores de basura, los cuales deben permanecer cerrados y en caso de presentarse excesos de residuos, debe reportarse para asignar otros contenedores o evacuar su capacidad con mayor frecuencia para evitar la proliferación de vectores.

En relación a los interiores de las áreas, se deben realizar inspecciones quincenales en donde se observará con detalle las áreas anexas a los equipos frigoríficos, máquinas y otros. Así como en los cielos rasos y en los pisos. Todos los sifones deben tener rejillas limpias libres de residuos de comida.

En caso de presentarse plagas y/o sus posibles refugios, se debe medir el nivel de infestación, reportarlas en fichas de seguimiento y poner en marcha estrategias de control y tratamiento.

Actividad 2. Mantenimiento locativo

Con esta estrategia se busca reparar o hacer cambios físicos como tapar o sellar grietas, instalación de mallas metálicas en rejillas de desagües o ventanas, colocar protección en las partes inferiores de las puertas, instalar cortinas de aire en todos aquellos lugares que sirvan de entrada, escondite o albergue para las plagas.

Actividad 3. Eliminación de objetos y equipos inservibles

Estos elementos se pueden constituir un refugio de plagas, ya que son elementos que están almacenados en bodegas o lugares que no son visitados frecuentemente o los elementos no se mueven frecuentemente; por lo tanto, se cree necesario ejecutar acciones para su eliminación.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 50 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Alternativa 2: Técnicas de Control

De acuerdo a los resultados del diagnóstico realizado, se detectaron la existencia de áreas de alto riesgo de proliferación de vectores, en las que es conveniente aplicar técnicas mecánicas de prevención que garanticen el control de plagas.

Actividad 4. Control de roedores a través de trampas

En total se propone la implementación de 50 trampas en Torobajo, y 30 en Vipri y Granja Experimental Botana. Para asegurar su efectividad se debe tener en cuenta:

- Las trampas deben estar limpias y en buen estado de funcionamiento.
- Las trampas deben ser preparadas de manera que el disparador sea sensible y actúe con eficacia.
- Cada trampa debe disponerse perpendicularmente a los obstáculos (paredes, muebles) que se coloquen y el extremo de la trampa donde se encuentra el disparador debe estar hacia la pared. Esto aumenta la posibilidad de que los roedores en sus recorridos (frecuentemente ubicados contra las paredes u objetos) actúen sobre el disparador.

Adicionalmente se pueden capturar las plagas colocando un par de trampas juntas y disponiéndolas de la misma forma que cuando se coloca una sola, aunque también se pueden colocar de forma paralela a la pared pero con el extremo donde se encuentran los disparadores hacia afuera (AMBITEST, 2015).

Actividad 5: Control de insectos

El control de insectos puede ser ejecutado a través de las siguientes medidas:

Actividad	Para Controlar	Método	Plaguicida Aplicado
Desinsectación	Insectos rastreros y voladores	Aspersión con bomba manual	Insecticidas piretroides sintéticos en concentrado emulsionable y suspensión concentrada
	Insectos voladores	Nebulización	Insecticidas piretroides sintéticos en concentrado emulsionable
	Insectos voladores Plagas materiales almacenados	Termonebulización	Insecticidas piretroides sintéticos en concentrado emulsionable
	Insectos rastreros y voladores	Aplicación manual	Trampas adhesivas
	Insectos rastreros	Aplicación manual	Insecticida en crema, en polvo, tabletas, gel y tiza

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 51 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Trampas adhesivas. Son cintas o tablas engomadas de 1 metro de largo por 2 cm de ancho, que se colocan cerca de los puntos de entrada. Al no tener parrilla eléctrica son silenciosas, discretas e higiénicas, y capturan insectos de todos los tamaños, incluso los más pequeños. Además, en las cintas adhesivas, los insectos quedan sujetos, y pegados, y no existe el riesgo de que resulten fragmentados y expulsados del aparato y caigan sobre el alimento, por lo que pueden ser utilizados en áreas de elaboración y almacenaje de alimentos. Estas se ubican en puntos estratégicos de la zona cercana a: ríos, caballerizas, porquerizas, corrales y almacenamientos temporales de residuos.

Insecticidas. Es una medida de prevención química que al ser aplicadas permanecen en las superficies y ambientes por más tiempo y protegen contra las plagas por su efecto repelente previniendo su aparición.

Los que se van a utilizar en los tratamientos de las instalaciones de la organización son piretroides de toxicidad moderada, en el caso de las emulsiones concentradas, son productos de amplio espectro muy eficaces en el control de insectos rastreros y voladores, y la solución concentrada es un producto especializado en el control de voladores. El gel cucarachicida es específico para control pasivo de cucarachas.

Cabe resaltar, que todos los productos químicos utilizados para la desinsectación deben tener una rotación semestral.

Actividad 6: Control de plagas en lugares de difícil acceso

Para el control de plagas en lugares de difícil acceso, es necesario implementar técnicas de manejo para la eliminación de especies nocivas para la salud humana; una de estas técnicas consiste en aplicar el gel a base de cebo con sustancias atrayentes para todo tipo de insectos o roedores, para que la población de plagas al entrar en contacto con estas sustancias sean afectadas en su supervivencia. La aplicación del cebo podrá realizarse mediante el uso de jeringas, distribuyendo así la sustancia en las áreas de riesgo.

Cabe resaltar que los cebos y productos en gel, son más seguros que otros productos pesticidas, además son efectivos contra plagas específicas, poseen baja toxicidad, se biodegradan rápidamente y tienen poco o ningún impacto en otros organismos, especialmente en los predadores de plagas.

Los rodenticidas (cebos y productos en gel) recomendados y utilizados son:



Universidad de Nariño
FUNDADA EN 1984

OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: SGA-PL-02

Página: 52 de 101

Versión: 1

Vigente a partir de: 2018-10-12

NOMBRE	INGREDIENTE ACTIVO	CATEGORÍA TOXICOLÓGICA	CONCENTRACIÓN	DESCRIPCIÓN
Bloques parafinados	Bromadiolona	I	0.005%	Anticoagulante 2da generación
Cebos anticoagulantes	Bromadiolona	I	0.005%	

Actividad 7: Convenio con organizaciones externas para el servicio de fumigación y otras técnicas de control de plagas

Para las técnicas descritas anteriormente, es necesario que anualmente se haga un convenio y contrato con organizaciones expertas en la prestación del servicio de control de plagas, para que a través de fumigaciones y otras prácticas adecuadas, se logre mantener las instalaciones de la Universidad de Nariño libres de la presencias de cualquier tipo de insectos o roedores. A continuación se presentan los procedimientos a solicitar, con su respectiva frecuencia de ejecución:

Fumigación contra voladores y rastreros externa.

Esta fumigación se debe hacer cada tres meses en la periferia de las instalaciones de la Universidad.

Control de roedores.

Implementar cebaderos en la parte externa de las edificaciones, caracterizados por ser cajas especiales para el control de roedores; estos elementos permiten además de realizar el control, identificar el foco de infestación y el tipo y grado de plaga presente. Este servicio se es importante realizarse cada mes.

Desinfección profunda.

La desinfección profunda es un servicio que se realiza en áreas críticas como clínica veterinaria, laboratorios de interacción social, unidades de salud estudiantil, fondo de seguridad social en salud, anfiteatro, los cuartos de almacenamiento temporal, centro de acopio, lavandería y en áreas que lo soliciten. Este servicio se debe realizar cada tres meses.

Fumigación general.

Este es un servicio que se realiza para el control general de voladores, rastreros, roedores, se realiza en todas las áreas, incluyendo aulas de clase, oficinas, bodegas, cielo raso, exteriores, entre otros. Este servicio se realiza de manera semestral, y debe concertarse con todos los directores o jefes de las áreas para poder realizar la fumigación respectiva.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 54 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

5	Empresa contratada	Servicio												
6	Empresa contratada	Servicio												
7	Empresa contratada	Servicio												
8	Profesional SGA	Talento Humano												

INDICADORES

INDICADOR	FÓRMULA	FRECUENCIA	RESPONSABLE	META
Registro de controles y técnicas preventivas implementadas	$\% = \left(\frac{\text{No. listas de chequeo realizadas}}{\text{No. listas de chequeo posibles}} \right) * 100$	Mensual*	Servicios Generales y de Mantenimiento	≥ 90%

*La frecuencia del registro puede variar de acuerdo a las necesidades

CUMPLIMIENTO DE NORMATIVIDAD

Ley 9/79 Art 142, 143 y 201, Ley 2674/13, Resolución 2400/79 Art 36, Res 2674/13, Res 2115/07.

FORMATOS Y DOCUMENTOS QUE APLICAN

Formato de Registro de Control de Plagas SGA-DIE-FR-08
Cronograma de Fumigaciones SGA-DIE-DR-06
Cronograma de Actividades de Control de Plagas SGA-DIE-FR-05
Atención de Reportes y/o Quejas de Control de Plagas SGA-DIE-07

Nota: para dar mayor claridad en los procesos de control de plagas de cafeterías y puntos de venta, se anexa a este programa la guía de saneamiento para establecimientos de preparación, distribución y consumo de alimentos. Ver Anexo 3.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1904	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 55 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

2.4. OBJETIVOS Y METAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Tabla 1 Objetivos y metas dirigidas hacia la prevención y minimización de riesgos sanitarios

OBJETIVOS Y METAS							
PROGRAMA / GUÍA	OBJETIVO	ESTRATEGIA	INDICADOR	FORMULA	FRECUENCIA	RESPONSABLE	META
Limpieza y desinfección	Ejecutar procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección en todas las instalaciones de Universidad de Nariño – Torobajo, Vipri y Botana.	Seguimiento de procesos de limpieza y desinfección por edificación	% Áreas limpias y desinfectadas	$\% = \left(\frac{No. \text{ áreas } l y d^1}{No. total \text{ de áreas}} \right) * 100$	Mensual	Personal servicios generales	100%
Control de agua	Desarrollar un control de la calidad del agua en las actividades diarias.	Registrar los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos	% parámetros que no sobrepasan los máximos permisibles	$\% = \left(\frac{No. P \text{ max. permisibles}}{No. total \text{ de parámetros}} \right) * 100$	Semestral	Coordinador Sistema de Gestión Ambiental	100%
Control de plagas	Controlar la proliferación de plagas en el establecimiento	Implementar actividades para el control de plagas	% Actividades implementadas	$\% = \left(\frac{No. \text{ Actividades implement.}}{No. total \text{ Act. propuestas}} \right) * 100$	Anual	Coordinador Sistema de Gestión Ambiental	100%
Saneamiento en áreas de producción y consumo de alimentos	Asegurar el estricto cumplimiento de requisitos sanitarios en edificaciones de producción y consumo de alimentos	Hacer seguimiento de procesos de sanidad en sus actividades	% Cumplimiento de procesos	$\% = \left(\frac{No. \text{ procesos ejecutados.}}{No. total \text{ procesos propuestos}} \right) * 100$	Semestral	Coordinador Sistema de Gestión Ambiental	100%

¹ Limpias y desinfectadas

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 56 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

COMPONENTE 3. EJECUCIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DEL PLAN

3.1. PERSONAL RESPONSABLE DE LA COORDINACIÓN Y OPERACIÓN DEL PLAN

La Universidad de Nariño a través del Plan de Saneamiento básico, para propiciar un entorno sano y seguro deberá contar con el apoyo de los siguientes actores:

- **Coordinador SGA:** Se encargará de gestionar los diferentes Programas que componen el Plan, a través de un gestor autorizado.
- **Comité ejecutor:** Se encargará de la parte técnica y económica del Plan de saneamiento básico. Aquí se encuentran los diferentes responsables establecidos en los Programas, Dependencias de la institución y la Alta Dirección.

3.2. CAPACITACIÓN

El proceso de capacitación que se realizará con todo el personal de la Universidad de Nariño, se socializará e implementará teniendo como propósito fundamental lograr los objetivos planteados con la ejecución del Plan.

El proceso estará a cargo del profesional de ingeniería ambiental y el comité de gestión ambiental de la institución, capacitando al personal en cada uno de los Programas que componen el Plan, pero sobretodo buscando sensibilizar a trabajadores sobre la importancia que tiene el propiciar un ambiente seguro y sano tanto para la institución como para el medio ambiente en general. El proceso de capacitaciones se compone de tres partes primordiales:

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 57 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Tabla 2 Plan de Capacitaciones

DIVULGACIÓN	Socialización del Plan tratando temas: - Qué es el Plan de saneamiento básico. - Objetivos del Plan - Definición de los Programas que componen el Plan - Marco normativo - Perfil higiénico – sanitario de la institución. - Objetivos y metas propuestas por cada Plan. - Programa y procedimientos de emergencia y contingencia
ACTIVIDADES	- Reunión con los supervisores de cada área con el fin de capacitarlos, además de coordinar las medidas que se implementarán para el saneamiento básico de la institución. - Pasar por las actividades donde se generan los residuos, para capacitar directamente al personal encargado en su manejo, además de poner en práctica lo tratado en la divulgación con los supervisores, en cuanto a manipulación, clasificación, limpieza y desinfección, transporte y almacenamiento de los residuos. - Capacitación de la segregación en la fuente de los residuos y Plan de contingencia a trabajadores nuevos. - Talleres de segregación de residuos, movimiento interno y almacenamiento a todo el personal de trabajo. - Simulacros de aplicación del Plan de Contingencia.
SEGUIMIENTO	- Se aplicarán los indicadores establecidos en el Programa a través de registros para determinar si se están realizando correctamente las etapas de gestión planteadas, tales como la segregación, movimiento interno, etiquetado y almacenamiento.

Con el propósito de ejecutar el presente Plan, se plantean las siguientes herramientas pedagógicas, dirigidas al personal de trabajo:

- Estrategias de comunicación: presentación de videos a trabajadores nuevos, videos clips para televisores e internet (plataforma organizacional), medios físicos (boletines, carteleras, artículos en periódicos internos y externos), espacios de socialización.
- Cursos teóricos: Programa de capacitación.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 58 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

- Las capacitaciones del Plan de Saneamiento Básico se realizará a demanda, por hallazgos encontrados, por solicitud de cada área, por deficiencia en el manejo de residuos de las áreas, en procesos de inducción a trabajadores, en procesos de inducción y re inducción al personal de planta y contrato.
- Actividades complementarias: Charlas, capacitaciones, talleres, socialización de hallazgos, incentivos y reconocimientos.

Las capacitaciones ambientales tendrán un soporte de evaluación de conocimientos mediante la aplicación de un test, el cual será evaluado y retroalimentado en cada una de las áreas, lo que garantizará el apego del conocimiento.

3.3. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

Para lograr un Plan de saneamiento integral que cumpla con cada uno de los requisitos que exigen las autoridades competentes, éste debe someterse a una fase de seguimiento y evaluación, de la cual se sacarán las posibles mejoras a ejecutarse. Cabe resaltar que los indicadores expuesto en la Tabla 6 deben ser documentados, así como los registros elaborados por mes con respecto a los Programas de: Gestión de Residuos, Control de Agua, Limpieza y Desinfección, Control de Plagas y Saneamiento en Establecimientos de Preparación y Consumo de Alimentos.

Tabla 3 Seguimiento y evaluación

INDICADORES DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				Parte	1/2
Indicadores	Fórmula	Responsable	Frecuencia	Meta	
Indicador N° de personas que cumplen con el perfil operativo óptimo para la correcta ejecución del Plan	$IPPO = PPO/PCP \times 100$ IPPO = Indicador del N° de personas que cumplen con el perfil operativo óptimo. PPO = Personas con perfil operativo óptimo (N°) PCP = Personas capacitadas para el Programa.	Coordinador SGA	Semestral	≥80%	

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 59 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

INDICADORES DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				Parte	2/2
Indicadores	Fórmula	Responsable	Frecuencia	Meta	
Indicador contenidos de Capacitación promovidos para el personal operativo del Plan	$ICPO = CCP/CCE \times 100$ ICPO = Indicador de contenidos de Capacitación al personal operativo CCP = Contenidos de capacitación promovidos (N°) CCE = Contenidos de Capacitación expuestos en el Programa.	COMITÉ GESTIÓN AMBIENTAL	Anual	100%	
Indicador contenidos de Capacitación dictados al personal encargado de cada uno de los Programas.	$ICPM = CCP/CCE \times 100$ ICPM = Indicador de contenidos de Capacitación al personal que maneja residuos. CCD = Contenidos de capacitación dictados (N°) CCE = Contenidos de Capacitación expuestos en el Programa.	COMITÉ GESTIÓN AMBIENTAL	Anual	100%	
Indicador Actividades realizadas por el personal encargado de los Programas.	$IAPM = APM/APME \times 100$ IAPM = Indicador Actividades realizadas por el personal de manejo de residuos APM = Actividades realizadas por el personal de manejo de residuos (N°) APME = Actividades del personal de manejo de residuos expuestas en el Programa.	COMITÉ GESTIÓN AMBIENTAL	Semestral	$\geq 80\%$	

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1904	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 61 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

ANEXOS

ANEXO 1 - Aspectos a verificar en actas de inspección sanitaria interna (PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO)

Tabla 5 Aspectos a verificar en inspecciones sanitarias internas.

ASPECTOS A VERIFICAR EN ACTAS DE INSPECCIÓN SANITARIA INTERNA		Sección 1 de 12
Establecimientos generadores y no generadores de residuos peligrosos		
Componente	Num	Descripción
Ubicación y alrededores	1.1	Ley 9/79 Art 23 Andenes en buen estado, libres de basuras, malezas y focos de contaminación.
	1.2	Ley 9/79 Art 158 Localizado en lugares que no presenten problemas de polución y alejado de molestias sanitarias (ruido y olores ofensivos)
	1.3	Ley 9/79 Art 160 Localizado en terrenos que permitan el drenaje de aguas lluvias, en forma natural o mediante sistemas de desagüe
	1.4	Ley 9/79 Art 161 Terreno con características no inundables.
	1.5	Ley 9/79 Art 162 Localizado en lugares alejados de acequias, barrancos, de terrenos pantanosos, o que se inunden por el agua de mar
	1.6	Ley 9/79 Art 163 No localizado en terrenos rellenos con basuras, que puedan ocasionar problemas higiénico-sanitarios
	1.7	Ley 9/79 Art 164 Lugares que no ofrezcan peligro por accidentes naturales o por condiciones propias de las actividades humanas. En caso de que estas condiciones no se puedan evitar, se construirán las defensas necesarias para garantizar la seguridad de las edificaciones.
	1.8	Resolución 2400/79 Art 11 Paredes, ventanas, techos, puertas y pisos en buen estado.
Instalaciones físicas internas	2.1	Ley 9/79 Art. 84 y Resol. 2400/79 Art. 5 Proporciona y mantiene un ambiente de trabajo en adecuadas condiciones de higiene y seguridad.
	2.2	Ley 9/79 Art 91 Adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y, cuando la actividad así lo exija
	2.3	Ley 9/79 Art 92 y Resol. 2400/79 Art. 9 Pisos de trabajo y de los patios impermeables, sólidos y antideslizantes; se mantienen en buenas condiciones y en lo posible, secos y con facilidad de ser lavados
	2.4	Ley 9/79 Art 93 Áreas de circulación claramente demarcadas, tienen la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y están provistas de la señalización adecuada
	2.5	Ley 9/79 Art 95 En edificaciones de varios existen escaleras fijas o rampas de material antideslizante y ángulo apropiado para que no haya acumulación de agua
	2.6	Ley 9/79 Art. 96 y Resol. 2400/79 Art. 16 Puertas de salida en número suficiente y de características apropiadas para facilitar la evacuación del personal en caso de emergencia

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1904	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 62 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

ASPECTOS A VERIFICAR EN ACTAS DE INSPECCIÓN SANITARIA		Sección 2 de 12
Establecimientos generadores y no generadores de residuos peligrosos		
Componente	Num	Descripción
Instalaciones físicas internas	2.7	Ley 9/79 Art 105 Iluminación suficiente, en cantidad y calidad, adecuada para todas las actividades llevadas a cabo.
	2.8	Ley 9/79 Art 109 Ventilación que garantiza el suministro de aire limpio y fresco, en forma permanente y en cantidad suficiente.
	2.9	Resol. 2400/79 Art. 11 Paredes lisas, protegidas y pintadas en tonos claros, susceptibles de ser lavadas o blanqueadas y mantenidas en buen estado de conservación, sin grietas, agujeros o cualquier clase de desperfectos.
	2.10	Resol. 2400/79 Art. 32 Techos, paredes y pisos de materiales sanitarios y libres de telarañas, suciedades que evidencien adecuadas acciones de limpieza
	2.11	Ley 9/79 Art. 84 y Resol. 2400/79 Art. 5 Proporciona y mantiene un ambiente de trabajo en adecuadas condiciones de higiene y seguridad.
	2.12	Ley 9/79 Art 91 Adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y, cuando la actividad así lo exija
	2.13	Ley 9/79 Art 92 y Resol. 2400/79 Art. 9 Pisos de trabajo y de los patios impermeables, sólidos y antideslizantes; se mantienen en buenas condiciones y en lo posible, secos y con facilidad de ser lavados
Instalaciones sanitarias	3.1	Ley 9/79 Art. 28 Recipientes dispuestos para la recolección de residuos comunes debidamente identificados, con tapa, bolsa, en buen estado y limpios.
	3.2	Ley 9/79 Art. 177 Los sistemas de desagüe permiten un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, evitan obstrucciones, impiden el paso de gases y animales. No se permite el vaciamiento, escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías. Se evita la polución de agua. Ningún desagüe tiene conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable.
	3.3	Ley 9/79 Art. 186 Inodoros funcionan de tal manera que asegure su permanente limpieza en cada descarga
	3.4	Ley 9/79 Art. 188 El número y tipo de los aparatos sanitarios están de acuerdo con el número y requerimientos de las personas servidas
	3.5	Ley 9/79 Art. 207 Toda edificación se mantiene en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios (libres de telarañas y suciedades).
	3.6	Resol. 2400/79 Art. 17 Cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por sexo, en perfecto estado y funcionamiento. Dotados de todos los elementos indispensables para su servicio (papel higiénico, recipientes de recolección, secadores o toallas de papel, jabón) y con adecuaciones para el acceso y uso de personas discapacitadas.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1904	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 63 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

ASPECTOS A VERIFICAR EN ACTAS DE INSPECCIÓN SANITARIA			Sección 3 de 12
Establecimientos generadores y no generadores de residuos peligrosos			
Componente	Num	Descripción	
Abastecimiento de agua para el consumo humano	4.1	Res. 2115/07 Art 4 y 6 Últimos análisis y su respectivo registro de características químicas y pH.	
	4.2	Res. 2115/07 Art 9 Últimos análisis y su respectivo registro de características químicas utilizadas en el procesos de potabilización y físicas	
	4.3	Res. 2115/07 Art 11 Últimos análisis y su respectivo registro de características microbiológicas.	
	4.4.	Ley 9/79 Art 69 y Res 2400/79 Art 23 Toda agua para consumo humano debe ser potable cualquiera que sea su procedencia, así como el suministro de agua para uso humano se efectúa de tal manera que garanticen la salud y el bienestar de los trabajadores	
	4.5	Ley 2674/13 Art 6 Numeral 3. 5. 1 Tanque de almacenamiento construido con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y sin grietas	
	4.6	Ley 2674/13 Art 6 Numeral 3. 5. 2 Tanque de almacenamiento fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el Plan de saneamiento	
	4.7	Ley 2674/13 Art 6 Numeral 3. 5. 3 Garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.	
	4.8	Ley 2674/13 Art 26 Numeral 4 Proceso de abastecimiento de agua que incluye fuente de captación o suministro, tratamientos, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos	
Manejo y disposición de residuos líquidos comunes	5.1	Resolución 2674/13 Art 6 Num 4.1y Art 32 Num 10 sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales	
	5.2	Ley 9/79 Art 10 Todo vertimiento se somete a los requisitos y condiciones que establece el Ministerio de Salud, se tiene en cuenta las características del s. alcantarillado y de la fuente receptora correspondiente.	
		Ley 9/79 Art 11 Obtiene autorización para verter los residuos líquidos.	
		Ley 9/79 Art 14 No se hace descarga de residuos líquidos en las calles, calzadas, canales o sistemas de alcantarillado de aguas lluvias	
	5.3	Ley 9/79 Art 128 Procesamiento de aguas residuales en los lugares de trabajo, se efectúan de tal manera que garanticen la salud y el bienestar de los trabajadores y de la población en general.	
		Res. 631/15 Máximos permisibles de vertimientos hechos al alcantarillado público. Últimos análisis y su respectivo registro de características fisicoquímicas y microbiológicas.	

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1904	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 64 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

ASPECTOS A VERIFICAR EN ACTAS DE INSPECCIÓN SANITARIA		Sección 4 de 12
Establecimientos generadores y no generadores de residuos peligrosos		
Componente	Num	Descripción
Manejo y disposición de residuos sólidos	6.1	Res. 2400/79 Art 38 Desperdicios y basuras recolectadas en recipientes tapados; evitando la recolección o acumulación de desperdicios susceptibles de descomposición
	6.2	Res. 2400/79 Art 44 Los recipientes empleados para depositar residuos que sufran descomposición, de material impermeable y fácil limpieza.
	6.3	Ley 9/79 Art. 24 No existe evidencia de basuras, quemas a campo abierto, polvo, agua estancada, y objetos en desuso en áreas comunes.
	6.4	Ley 9/79 Art. 28 Almacenamiento de basuras en recipientes o por periodos frecuentes que impidan la proliferación de insectos o roedores y se eviten la aparición de condiciones
	6.5	Ley 9/79 Art. 122 Personal responsable del manejo interno y su almacenamiento cuenta con la dotación de elementos de protección personal apropiada
	6.6	Ley 9/79 Art. 198 Existe local e instalación exclusivo para el almacenamiento temporal de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos y otras plagas. Bien ubicado, protegido y en buen estado.
	6.7	Ley 9/79 Art. 199 Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad
	6.8	Ley 9/79 Art. 207 edificación mantenida en buen estado de presentación y limpieza, sin residuos acumulados.
Instalaciones eléctricas	7.1	Ley 9/79 Art 105 Lugares de trabajo con iluminación suficiente, en cantidad y calidad
	7.2	Ley 9/79 Art 117 Herramientas, instalaciones y redes eléctricas diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados. Con rejillas de seguridad
	7.3	Res. 2400/79 Art. 121 Aislamiento eficaz de los conductores de los circuitos vivos , al igual que la separación entre conductores a tensión; conductores eléctricos y contornos de los circuitos vivos
Acciones de limpieza y desinfección	8.1	Ley 9/79 Art 102 Existen procedimientos y registros que indican que se realiza la inspección, limpieza y desinfección, periódica en todas la áreas, equipos y utensilios.
	8.2	Ley 9/79 Art 207 Edificación en buen estado y en total orden, higiene y limpieza.
	8.3	Res. 2400/79 Art 29 Pasadizos, bodegas y servicios sanitarios en buenas condiciones de higiene y limpieza
	8.4	Res. 2400/79 Art 30 No se permite el barrido, ni las operaciones de limpieza de suelo, paredes y techo susceptibles de producir polvo, se sustituyen por la limpieza húmeda practicada
	8.5	Res. 2400/79 Art 31 El piso de las salas de trabajo se mantendrá limpio y seco.
	8.6	Res. 2400/79 Art 32 Los pisos de las salas de trabajo y los corredores se mantendrán libres de desperdicios y sustancias que causen daño

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1904	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 65 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

ASPECTOS A VERIFICAR EN ACTAS DE INSPECCIÓN SANITARIA			Sección 5 de 12
Establecimientos generadores y no generadores de residuos peligrosos			
Componente	Num	Descripción	
Acciones de limpieza y desinfección	8.7	Res. 2400/79 Art 33En la limpieza y desinfección se tienen claramente definidos los productos utilizados, concentraciones, modo de preparación y empleo.	
	8.8	Res. 2400/79 Art 34Lugar adecuado y seguro para la ubicación de materiales, sustancias y utensilios empleados para labores de limpieza y desinfección.	
Control de plagas	9.1	Ley 9/79 Art 142 En la aplicación de plaguicidas se adoptan todas las medidas adecuadas a fin de evitar riesgos para la salud de las personas	
	9.2	Ley 9/79 Art 143Aplicación de plaguicidas cuenta con licencia de operación expedida por las autoridades sanitarias, así como certificados de fumigación vigentes.	
	9.3	Ley 9/79 Art 201 No hay evidencias o huellas de la presencia o daños ejecutados por plagas: excrementos. Contacto visual, olores, materiales deteriorados por plagas.	
	9.4	Res. 2400/79 Art 36 Medidas efectivas ejecutadas para evitar la entrada o procreación de insectos, roedores u otras plagas dentro del área de trabajo (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos,etc.)	
Establecimientos de preparación de alimentos			
Componente	Num	Descripción	
Edificación e instalaciones	1.1	Res. 2674/13 Art 6 Num 1.1 Aislado de cualquier foco de insalubridad. Num 1.3 Accesos y alrededores totalmente limpios. Superficies pavimentadas o cubiertas con material que facilite el mantenimiento sanitario. Num 2.1 Impide la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos. Num 2.3 Ambientes con tamaño adecuado (operación de equipos, circulación de personal y traslado de materiales/productos).Evita contaminación cruzada.	
		Res. 2674/13 Art 6 Num 1.2 y Art 32 Num 1 No pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad	
		Res. 2674/13 Art 6 Num 1.3 y Art. 32 Num 6Libre de acumulación de basuras y formación de charcos	
		Res. 2674/13 Art 6 Num 2.6 y Art 32 Num 2 Sus áreas independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.	
		Res. 2674/13 Art 33 Num 8 Prohibido el acceso de animales y la presencia de manipuladores.	
	1.1	Res. 2674/13 Art 32 Num 3 Localizado en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje. Num 4 No localizados junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga. Num 7 Diseñados y contruidos para evitar la presencia de plagas.	
1.2	Res. 2674/13 Art 7 Num 1.1 y Art 33 Num 1 contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no desli-zantes y con acabados libres de grieta		

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1904	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 66 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

ASPECTOS A VERIFICAR EN ACTAS DE INSPECCIÓN SANITARIA			Sección 6 de 12
Establecimientos de preparación de alimentos			
Componente	Num	Descripción	
Edificación e instalaciones	1.2	Res. 2674/13 Art 7 Num 1.2 y Art. 33 Num 2 El piso de áreas húmedas de elaboración pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por c/ 40 m2 de área servida	
		Res. 2674/13 Art 7 Num 1.3 Drenaje de cuartos fríos de refrigeración/congelación dispuestos de un mecanismo que garantice sellamiento total. Num 1.4 Sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de AR con capacidad y pendientes requeridas. Num 2.2 Uniones entre paredes y pisos, selladas, en forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.	
		Res. 2674/13 Art 7 Num 2.1 y Art. 33 Num 3 Paredes de material resistente, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección.	
	1.3	Res. 2674/13 Art 7 Num 3.1 y Art 33 Num 4 Techos diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial.	
		Res. 2674/13 Art 7 Num 3.2 Prohibido el uso de techos falsos o dobles techos. Num 3.3 Los falsos techos, las láminas utilizadas, con fijación que evite su fácil remoción por acción de factores externos.	
		Res. 2674/13 Art 7 Num 4.1 Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas. Num 4.2 Ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, diseño que evita ingreso de plagas y otros contaminantes, y provistas con malla anti-insecto. Num 5.1 Puertas con superficie lisa, no absorbente, resistentes y de suficiente amplitud. Num 5.2 No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración. Num 7.1 Adecuada y suficiente iluminación natural o artificial. Num 7.2 Iluminación de calidad e intensidad adecuada. Num 7.3 Lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento de seguridad y protegidos para evitar la contaminación. Iluminación uniforme. Num 8.1 Sistemas de ventilación directa o indirecta, sin condiciones que contribuyan a la contaminación o a la incomodidad del personal.	
		Res. 2674/13 Art 6 Num 6.1 y Art 32 Num 9 Inst. Sanitarias separadas de áreas de producción, disponer un baño para el servicio de hombres y mujeres.	
		Res. 2674/13 Artículo 6 Num 6.2 Servicios sanitarios limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal. Num 6.3 Lavamanos con grifos de accionamiento no manual en áreas de elaboración. Num 6.4 Proximidades de los lavamanos con avisos o advertencias sobre la necesidad de lavarse las manos luego de cualquier cambio de actividad.	
		Res. 2674/13 Artículo 32 Numeral 11 Servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, en perfecto estado, separados por sexo y dotados.	

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1904	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 67 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

ASPECTOS A VERIFICAR EN ACTAS DE INSPECCIÓN SANITARIA		Sección 7 de 12
Establecimientos de preparación de alimentos		
Componente	Num	Descripción
Equipos y utensilios	2.1	Res. 2674/13 Artículo 8 y Art 34 Los equipos y utensilios utilizados diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.
		Res. 2674/13 Art 34 y Art 9 Num 1 Los equipos y utensilios fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección Num 6 En espacios internos los equipos no poseen piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas. Num 9 Superficies exteriores de los equipos diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.
		Res. 2674/13 Art 10 Num 2 y Art 34 Distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.
	2.2	Res. 2674/13 Art 34 y Art 9 Num 3 Superficies con acabado liso, no poroso, no absorbente y libres de defectos. Num 4 Superficies de fácil acceso o desmontables. Num 5 Superficies con curvatura continua y suave. Num 7 Superficies no recubiertas con pinturas u otro tipo de material desprendible. Num 10 Mesas y mesones lisos, bordes sin aristas y de materiales resistentes e impermeables.
		Res. 2674/13 Art 35 Num 8 Lavado y desinfección de utensilios con agua potable corriente, jabón y cepillo y con especial cuidado en superficies donde se pican los alimentos. Num 10 Si los establecimientos no cuentan con agua y equipos suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios utilizados deben ser desechables.
Personal manipulador de alimentos	2.2	Resol 4142/12; 4143/12, 834/13 y 2674/13, Art 9 Num 2 En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos, envases y equipamientos de metal, plástico y celulósicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, sólo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA, CE o Mercosur.
	3.1	Res. 2674/13 Art 14 Num 1 Estricta limpieza e higiene personal con buenas prácticas higiénicas. Num 2 Vestimenta de trabajo de color claro. Num 3 Manipulador no sale o ingresa al establecimiento con la vestimenta de trabajo. Num 4 Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante. Num 5 Cabello recogido y cubierto totalmente. No se permite el uso de maquillaje. Num 6 Obligatorio el uso de tapabocas desechables. Num 7 Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Num 8 No se permite utilizar reloj, anillos u otros accesorios Num 9 Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable. Num 10 Guantes limpios, sin roturas o desperfectos Num 11 No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir. Num 13 No deben sentarse, acostarse o similares en el pasto, andenes.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1904	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 68 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

ASPECTOS A VERIFICAR EN ACTAS DE INSPECCIÓN SANITARIA			Sección 8 de 12
Establecimientos de preparación de alimentos			
Componente	Num	Descripción	
Personal manipulador de alimentos	3.1	Res. 2674/13 Art 35 Num 5 El personal de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.	
		Res. 2674/13 Art 35 Num 7 El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios según el tipo de alimento	
	3.2	Res. 2674/13 Art 12 Formación en educación sanitaria, principios básicos de BPM y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Plan o programa de capacitación continuo.	
		Res. 2674/13 Art 13 El Plan de capacitación contendrá aspectos: Metodología, duración, cronograma y temas específicos a impartir.	
		Res. 2674/13 Art 36 El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos.	
Requisitos higiénicos	4.1	Dec 561/84 Art 89 Los productos de la pesca se descargarán y transportarán al área del proceso lo más rápido posible, evitando aumentos de temperatura y contacto con elementos contaminantes	
		Res 2674/13 Art 16 Num 1 Recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. Num 3 Materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso. Num 4 Materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado. Num 5 Materias primas conservadas por congelación al ser descongeladas, debe hacerse a velocidad controlada y no podrán ser recongeladas.	
		Res 2674/13 Art 35 Num 1 Recepción de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental Num 2 Alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos son lavados con agua potable Num 3 Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas.	
	4.2	Res 2674/13 Art 16 Num 7 depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes	
		Res 2674/13 Art 18 Num 7 Cuando se requiera el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, este debe ser fabricado con agua potable.	
		Res 2674/13 Art 20 Num 5 Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado debe limpiarse y desinfectarse cuidadosamente.	
		Res 2674/13 Art 35 Num 4 Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación.	
	4.3	Ley 9/79 Art 293 Sólo se permitirá la cocción de alimentos por contacto directo con la llama, cuando en dicha operación no se produzca contaminación de los alimentos o cualquier otro fenómeno adverso para la salud.	

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1904	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 69 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

ASPECTOS A VERIFICAR EN ACTAS DE INSPECCIÓN SANITARIA			Sección 9 de 12
Establecimientos de preparación de alimentos			
Componente	Num	Descripción	
Requisitos higiénicos	4.3	Ley 9/79 Art 425 Una vez descongelado el alimento o la bebida no se permitirá su re congelación ni su refrigeración	
		Res 2674/13 Art. 18 Num 3.1 Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2°C. Num 3.2 Mantener el alimento en estado congelado. Num 3.3 Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F). Num 5 Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua. Si es necesario esperar para continuar, se debe proteger el alimento	
	4.4	Res 2674/13 Art 16 Num 6 Las materias primas e insumos que lo requieran, deben almacenarse en sitios adecuados.	
		Res 2674/13 Art 33 Num 9 Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en la cocina, en las áreas de preparación o almacenamiento de los alimentos.	
Saneamiento	5.1	Res 2674/13 Art 6 Num 3.1 y Art 32 Num 8 El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cantidad suficiente	
		Res 2674/13 Art 6 Num 3.2 disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas Num 3. 5. 1 Tanque de almacenamiento construido con materiales apropiados. Num 3. 5. 2 Tanque de almacenamiento fácil acceso. Num 3. 5. 3 Protección total contra el acceso de cuerpos extraños o contaminación.	
		Res 2674/13 Art 26 Num 4 Proceso de abastecimiento de agua, distribución, mantenimiento, limpieza y desinfección; seguimiento de requisitos fisicoquímicos y microbiológicos	
		Res 2115/07 Art 4, 9, 6 y 11 Últimos análisis y respectivos registros fisicoquímicos y microbiológicos.	
	5.2	Res 2674/13 Art 6 Num 4.1y Art 32 Num 10 sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales	
		Res 2674/13 Art 6 Num4.2 y Art 32 Num 5 Manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento.	
	5.3	Res 2674/13 Artículo 6 Numeral 5.1 Los recipientes y residuos deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento.	
		Res 2674/13 Art 6 Num 5.2 y Art 33 Num 5 Los residuos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de plagas.	
		Res 2674/13 Art 6 Num 5.3 y Art 33 Num 6 Dotado de un sistema de segregación, recolección y almacenamiento de residuos sólidos.	
		Res 2674/13 Artículo 33 Numeral 7 Recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados removidos, lavados y desinfectados frecuentemente	

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1904	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 70 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

ASPECTOS A VERIFICAR EN ACTAS DE INSPECCIÓN SANITARIA			Sección 10 de 12
Establecimientos de expendio de alimentos			
Componente	Num	Descripción	
Saneamiento	5.4	Res 2674/13 Artículo 26 Numeral 3 Programa que involucre el concepto de plagas; con medidas de control.	
	5.5	Res 2674/13 Artículo 6 Numeral 6.5 Sistemas para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios.	
		Res 2674/13 Artículo 26 Numeral 1 Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso.	
	5.6	Dec 1575/07 Artículo 10 Soportes documentales referentes al mantenimiento en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua.	
		Res 2674/13 Artículo 26 Soporte documental del Plan de Saneamiento Básico ejecutado y formulado, con cada uno de sus programas	
Edificación e instalaciones	1.1	Localización y diseño	
		Res 2674/13 Art 6 Num 1.1; 1.2; 2.1; 2.6 y Art 32 Num 1, 2 y 6.	
		Res 2674/13 Art 6 Num 2.4 Construidas de manera que se faciliten operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas Num 2.7 Prohibida la presencia de animales en los establecimientos	
		Res 2674/13 Art 1 Garantizar la conservación y protección de los alimentos. Art 2 Contar con la infraestructura adecuada	
	1.2	Condiciones de pisos y paredes: Res 2674/13 Art 7 Num 1.1; 1.2; 1.4; 2.1 y 2.1 y Art 33 Num 1, 2 y 3.	
	1.3	Techos, iluminación y ventilación: Res 2674/13 Art 7 Num 3.2; 3.3; 4.1; 4.2; 5.1; 5.2; 7.1; 7.2; 7.3; 8.1 y 8.2.	
	1.4	Instalaciones sanitarias: Res 2674/13 Art 6 Num 6.1; 6.2; 6.3 y 6.4 y Art 32 Num 9.	
Equipos y utensilios	1.5	Áreas de exhibición y venta: Res 2674/13 Art 6 Num 2.3 Tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, la circulación del personal y el traslado de materiales. Num 2.5 El tamaño de los almacenes debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos.	
	2.1	Condiciones de equipos y utensilios: Res 2674/13 Art 8 , Art 34 , Art 31 Num 3, Art 10 Num 2 y 3, Art 18 Num 3.1; 3.2 y 3.3.	
	2.2	Superficies de contacto con el alimento: Res 2674/13 Art 34 , Art 35 Num 8 y 10, Art 9 Num 1, 2 y 9. Res 4142 – 4143 de 2013, Res 683/12 y Res 834/13.	
Personal manipulador de alimentos	3.1	Estado de la salud: Res 2674/13 Art 11 Num 2 y 5 y Art 14 Num 12	
	3.2	Reconocimiento médico: Res 2674/13 Art 14 Num 1, 3 y 4.	
	3.3	Prácticas higiénicas y dotación: Res 2674/13 Art 14 Num 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 11; Art 31 Num 4 y Art 35 Num 5.	
	3.4	Educación y capacitación: Res 2674/12 Art 12 . Formación en educación sanitaria, principios básicos de BPM y prácticas higiénicas en manipulación.	

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1904	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 71 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

ASPECTOS A VERIFICAR EN ACTAS DE INSPECCIÓN SANITARIA			Sección 11 de 12
Establecimientos de expendio de alimentos			
Componente	Num	Descripción	
Saneamiento	4.1	Suministro y calidad de agua potable: Dec 1575/07 Art 10.1 y 10.2; Res 2674/13 Art 32 Num 8 y Art 6 Num 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5.1, 3.5.2, 3.5.3 y 3.5.4 y Res 2115/07 Art 4, 6 y 9.	
	4.2	Residuos líquidos: Res 2674/13 Art 6 Num 4.1 y 4.2 y Art 32 Num 5 y 10.	
	4.3	Residuos sólidos: Res 2674/13 Art 6 Num 5.1, 5.2 y 5.3 y Art 33 Num 5 y 6.	
	4.4	Control integral de plagas: Res 2674/13 Art 26 Num 3	
	4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: Res 2674/13 Art 6 Num 6.5 y Art 26 Num 1	
	4.6	Soportes documentales de saneamiento: Dec 1575/07 Art 10 y Res 2674/13 Art 26.	
Almacenamiento y comercialización	5.1	Condiciones de almacenamiento	
		Res 2674/13 Art 27 Las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización evitan la contaminación y alteración; la proliferación de microorganismos indeseables y el daño del embalaje.	
		Res 2674/13 Art 28 Num 1 Control de primeras entradas y primeras salidas. Num 2 Almacenamiento de productos que requieran congelación y refrigeración en buenas condiciones Num 3 Identificación y rotulación de alimentos para almacenamiento. Num 4 Almacenamiento ordenado en pilas o estibas. Num 5 Rotulación apropiada de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas.	
		Res 2674/13 Art 31 Num 1 Garantizar la conservación y protección de los alimentos. Num 2 Contar con la infraestructura adecuada. Num 3 Equipos de congelación y refrigeración en operación permanente y medición de T, usarse respecto a su capacidad. Num 4 Áreas de almacenamiento, producción y consumo señalados.	
	5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados	
		Res 2674/13 Art 35 Num 4 alimentos perecederos bajo condiciones de refrigeración o congelación no podrán almacenarse con productos listos.	
		Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados	
		Ley 9/79 Art 293 cocción de alimentos por contacto directo con la llama, cuando en dicha operación no se produzca contaminación de los alimentos.	
		Ley 9/79 Art 425 Una vez descongelado el alimento o la bebida no se permitirá su recongelación ni su refrigeración.	
		Dec 561/84 Art 31 Num 1 Garantizar la conservación y protección de los alimentos.	
		Dec 561/84 Art 35 Num 6 Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, cam-panas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1904	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 72 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

ASPECTOS A VERIFICAR EN ACTAS DE INSPECCIÓN SANITARIA			Sección 12 de 12
Establecimientos de expendio de alimentos			
Almacenamiento y comercialización	5.3	Manejo de productos que se expenden a t ambiente	
		Res 2674/13 Art 31 Num 1 Garantizar la conservación y protección de los alimentos.	
		Res 2674/13 Art 35 Num 6 Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja.	
Requisitos legales	6.1	Procedencia y requisitos legales	
		Dec 561/84 Art 73 Cumplen las disposiciones de la Ley 9/79 y el Dec 2333/82, en cuanto a funcionamiento de fábricas, expendio y transporte, saneamiento de los mismos, condiciones y calidades de equipos, áreas, secciones, empaque, conservación, rotulado y demás normas pertinentes (PESCA).	
		Res 2674/13 Art 31 parágrafo 2 Productos que se comercialicen en los expendios rotulados de acuerdo con lo establecido en la Res 5109/05.	
		Res 2674/13 Art 37 Obligatoriedad del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria. Todo alimento que se expendan directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario	

Fuente: Adoptado de Acta de Inspección Sanitaria de la Secretaría de Salud – Alcaldía San Juan de Pasto.

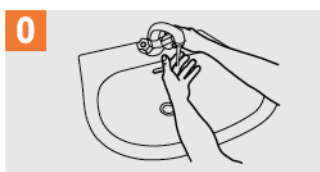
 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 73 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

ANEXO 2 – Protocolo de lavado de manos

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

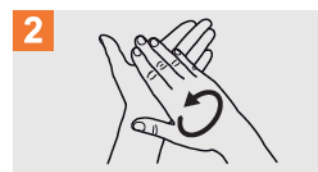
 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



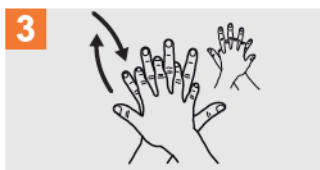
0 Mójese las manos con agua;



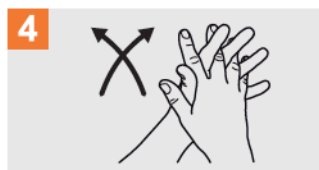
1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



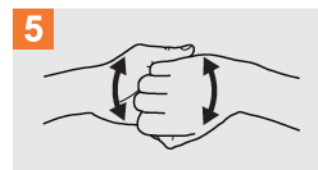
2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



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



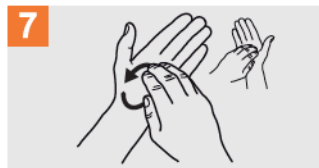
4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



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



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



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



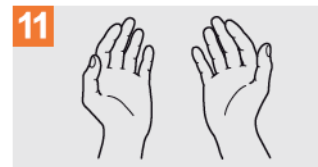
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente
UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES
Clean Your Hands

Fuente: Organización Mundial de la Salud

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 74 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

ANEXO 3 – Guía de saneamiento para establecimientos de preparación, distribución y consumo de alimentos.

GUÍA DE SANEAMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS
JUSTIFICACIÓN
La Universidad de Nariño con el fin de proteger el medio ambiente y lograr un entorno seguro, en el marco del cumplimiento de la normatividad vigente exige la implementación de un esquema sanitario en los establecimientos de producción, distribución y consumo de alimentos que ofertan el servicio en las instalaciones de la Universidad relacionado con la formulación y ejecución de acciones asociadas a la disponibilidad de agua potable, el manejo de residuos, la higiene y el control de plagas y vectores que garanticen medios favorables y saludables a la Comunidad Universitaria.
ALCANCE
Esta guía aplica a los administradores de locales de expendio de alimentos ubicados en la Universidad de Nariño, para garantizar a la Comunidad Universitaria el consumo seguro de alimentos y prevenir enfermedades por transmisión alimentaria (ETA's).
OBJETO
Velar por el estricto cumplimiento de requisitos sanitarios en locales de producción, distribución y consumo de alimentos Objetivos Técnicos y Ambientales 1. Estandarizar y aplicar procesos de limpieza y desinfección de las áreas asociadas a la manipulación de alimentos. 2. Aplicar estrategias que garanticen una adecuada gestión de residuos. 3. Llevar a cabo los respectivos análisis para el control de agua. 4. Desarrollar el adecuado control de plagas. 5. Favorecer la salud de la Comunidad Universitaria 6. Desarrollar procesos amigables con el medio ambiente.
ALTERNATIVAS
Alternativa 1. Limpieza y desinfección de locales de expendio de alimentos
Actividad 1. Dotación de elementos de limpieza y desinfección
La limpieza y desinfección de locales de expendio de alimentos, debe contar insumos de limpieza, almacenados en áreas específicas debidamente separados y rotulados de

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 75 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

acuerdo al riesgo que representa cada uno. A continuación se enuncian los implementos y productos de limpieza y desinfección básicos utilizados para lograr un procedimiento adecuado:

- Cepillo plástico manual
- Trapeador
- Cepillo con extensión
- Paños absorbentes desechables
- Contenedores de residuos rotulados y de material impermeable (plástico)
- Esponja
- Atomizador
- Bolsas de aseo
- Elementos de Protección Personal (EPP) como guantes, tapaboca, cofia y zapatos cerrados antideslizantes.

**Los implementos utilizados serán lavados y desinfectados periódicamente y no se debe repetir su uso para todas las áreas (cocina, baños, cuarto de aseo, sala de mesas, recepción y almacenamiento) y así evitar contaminación.*

Soluciones de limpieza y desinfección:

Limpiador desinfectante: Limpiador eficaz, rápido y seguro que puede aplicarse a pisos, paredes o cualquier superficie dura. No deja marcas, es ligeramente alcalino y no tóxico.

ALMACENAMIENTO: Almacenar a temperatura ambiente y bajo sombra, mantener el envase bien cerrado y no mezclar con otros productos.

CONCENTRACIÓN y CANTIDADES RECOMENDADAS:

- *Diluir 250 mL en 1 L para la desinfección de todas las superficies del local con bajo uso o tránsito.*
- *Diluir 500 mL en 1 L para la desinfección de todas las superficies del local con alto uso o tránsito.*

RECOMENDACIÓN DE USO: Uso de recipiente de inmersión y limpiar con agua.

Solución Desinfectante: Solución segura que ambienta, limpia y desinfecta pisos, baños, mesones y cualquier superficie en donde se aplique, con composición de: Mezcla de tensoactivos aniónicos, emulsificante y fragancia.

ALMACENAMIENTO: Almacenar a temperatura ambiente y bajo sombra, mantener el envase bien cerrado y no mezclar con otros productos.



Universidad de Nariño
FUNDADA EN 1984

OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: SGA-PL-02

Página: 76 de 101

Versión: 1

Vigente a partir de: 2018-10-12

CONCENTRACIÓN y CANTIDADES RECOMENDADAS:

- *Diluir 150 mL en 1 L para la desinfección de todas las superficies del local con bajo uso o tránsito.*
- *Diluir 400 mL en 1 L para la desinfección de todas las superficies del local con alto uso o tránsito.*

RECOMENDACIÓN DE USO: Envasar en un atomizador la solución para aplicarla en forma de nube sobre la superficie o área.

Solución Desinfectante: Desinfectante y blanqueador que se aplica comúnmente en pisos, paredes, puertas, ventanas y áreas sanitarias para garantizar una completa higiene. Es 100% biodegradable por poseer tensoactivos no iónicos y comprende peróxido de hidrógeno en un porcentaje de 5.0 ± 0.5 .

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar seco y oscuro a temperatura ambiente.

CONCENTRACIÓN RECOMENDADA:

- *Diluir por cada 100 mL de agua 0.25 mL – 0.5 mL de blanqueador.*

RECOMENDACIÓN DE USO: Utilizar guantes de protección personal en caso de usar prolongadamente la solución.

Solución Desengrasante: Producto con combinación química de agentes dispersantes, desengrasantes, emulsificantes, inhibidores de corrosión y biocidas, mezcla de productos ácidos y tensoactivos no iónicos. Debe ser un eficiente desengrasante al reducir tiempo y esfuerzo.

RECOMENDACIONES DE USO: No diluir en agua, aplicar directamente sobre la superficie.

Actividad 2. Ejecutar prácticas de limpieza y desinfección

Para lograr una correcta limpieza y desinfección de los recipientes y equipos primero se debe proteger las partes eléctricas del equipo para evitar accidentes; una vez se hayan aislado todas las fuentes y corrientes eléctricas se procede a ejecutar los siguientes procesos:

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 77 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Utensilios de cocina		
Limpieza	Desinfección	Frecuencia
- Enjabonar los utensilios con jabón líquido y agua corriente, ayudado de una esponja y cepillo pequeño. - Enjuagar con agua corriente.	- Desinfectar por inmersión con el desinfectante (hipoclorito de sodio). - Esperar 15 minutos y luego enjuagar con abundante agua. - Secar con toallas desechables.	Lavar y desinfectar cada vez que sean utilizados y al final de cada jornada.
Equipos de cocina (Licuadora, nevera, refrigeradores, cafetera, greca, etc.)		
Limpieza	Desinfección	Frecuencia
- En el caso de neveras y refrigeradores ponerlos a descongelar un día antes. - Si tienen partes removibles, retirarlas. - Enjabonar los equipos y las partes removibles, con ayuda de una esponja, jabón líquido y toallas desechables. - Enjuagar con ayuda de toallas desechables húmedas y agua.	- Desinfectar por aspersión y las partes removibles por inmersión. - Dejar actuar por 15 minutos. - Enjuagar con ayuda de una toalla desechable y agua. - Enjuagar las partes removibles con abundante agua. - Secar con toallas desechables.	Lavar y desinfectar cada semana y entre semana hacer limpieza.
Estufa y Campana Extractora		
Limpieza y desinfección		Frecuencia
- Desconectar el interruptor. - Retirar la grasa con una toalla húmeda y un desengrasante. - Retirar las rejillas de la campana y limpiar con desengrasante. - En el interior de la campana limpiar con una esponja húmeda y desengrasante con mucho cuidado de no mojar el motor. - Secar y limpiar el exterior de la campana y la estufa con una mezcla de agua y bicarbonato (1 cucharada).		Lavar y desinfectar al final de cada jornada.
Alimentos		
Limpieza	Desinfección	Frecuencia
- Lavar con agua potable cada uno de los alimentos. - Utilizar cepillo o estropajo que ayude a eliminar tierra y suciedad (cuando se requiera) - Enjuagar muy bien con agua potable para eliminar la suciedad.	- Preparar la mezcla desinfectante (agua con vinagre). - Ejecutar técnica de inmersión. - Dejar actuar por 15 minutos. - Enjuagar con abundante agua.	Lavar y desinfectar antes de preparar productos.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 78 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Contenedores de residuos		
Limpieza	Desinfección	Frecuencia
- Desocupar el contenedor totalmente. - Enjabonar con esponja, jabón y agua. - Enjuagar la caneca con agua corriente.	- Preparar la mezcla desinfectante (hipoclorito de sodio). - Pasar un cepillo con la mezcla por el contenedor de residuos - Dejar actuar por 15 minutos. - Enjuagar con abundante agua.	Lavar y desinfectar cada vez que se haga la recolección de residuos.
Pisos, ventanas, mesas y paredes		
Limpieza	Desinfección	Frecuencia
- Recoger todo tipo de suciedad visible. - Utilizar cepillo, toalla, escoba o trapeador para ejecutar la limpieza, en caso de ser necesario, aplicar jabón. - Enjuagar muy bien con agua potable.	- Preparar la solución desinfectante - Aplicar el desinfectante y dejar actuar por 15 minutos. - Enjuagar con abundante agua. - Secar con un trapero o toallas.	Lavar y desinfectar al final de cada jornada.
Techos		
Limpieza	Desinfección	Frecuencia
Recoger con toallas y espátula las telarañas y mugre grueso adherido en las esquinas y techos.	- Aplicar por aspersión el desinfectante. - Enjuagar con abundante agua.	Mensualmente
Alternativa 2: Manejo de residuos		
Actividad 3. Recolección de residuos		
<u>Para la recolección de residuos sólidos no peligrosos:</u> - A través de un proceso de barrido se depositan los residuos sólidos ordinarios recolectados en contenedores verdes (código de colores indica que son aptos para residuos ordinarios). - En los procesos operativos, cuando se obtengan residuos plásticos, metálicos cartón y de vidrio, se deben depositar en los contenedores apropiados; a continuación se recomienda un código de colores a seguir: - Empaques y envases plásticos y envases de vidrio y metal: depositarlos en contenedor de color azul - Cajas de cartón limpias provenientes de productos: depositarlos en contenedor gris.		

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 79 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Para la recolección de residuos peligrosos:

En cocinas y algunas tiendas se obtiene gran cantidad de aceite quemado, por lo tanto es recomendable para sus administradores que una vez den de baja el aceite de cocina ya usado, éstos lo depositen en galones para su almacenamiento temporal, hasta el momento en que se haga entrega de la organización que le dé una disposición final apropiada.

Características de contenedores a tener en cuenta:

- Capacidad suficiente para la disposición de los residuos de acuerdo a la frecuencia de recolección del servicio de aseo que se lleva a cabo.
- Deben tener tapa de protección y su respectiva bolsa de aseo.
- Deben ser de material liviano, impermeable y resistente para facilitar el manejo y limpieza del mismo.
- El área destinada para la ubicación de los recipientes debe ser amplia y de material sanitario para una fácil limpieza.

Nota: Adicional a lo anteriormente propuesto, para dar un manejo integral y apropiado de los residuos generados, es necesario leer y dar cumplimiento al Plan de Gestión Integral de la Universidad de Nariño 2018.

Alternativa 3: Control de agua

Actividad 4. Obtención de la muestra de agua potable (parámetros de cloro residual y pH)

Las muestras para el control de cloro residual y pH se deben recolectar al menos en tres puntos estratégicos de toda la institución o en puntos que se hayan analizado como notables, críticos, sospechosos y genéricos. Se recomienda hacerlo de forma aleatoria y diferente por día.

Actividad 5. Análisis de muestras

Para el análisis de los parámetros de cloro residual y pH en las muestras ya tomadas se desarrollarán técnicas “in situ”, a través de un kit de titulación portátil.

Actividad 6. Limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento

- Desocupar los tanques
- Remojar con agua superficies
- Aplicar jabón multiusos, refregar con un cepillo y dejarlo actuar por cinco minutos
- Enjuagar con suficiente agua
- Aplicar la solución desinfectante, refregar y dejar actuar durante 15 minutos
- Enjuagar con suficiente agua
- Dejar secar
- Llenar el tanque de agua, listo para usar

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 80 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Alternativa 4: Control de plagas

Actividad 7. Aplicar medidas de control

- Limpiar todos los restos de comida en superficies o áreas al finalizar cada día.
- Limpiar la grasa retenida en las zonas de cocina.
- Barrer el suelo, inclusive debajo de las mesadas o equipos de cocina, especialmente cerca de las paredes.
- Mantener bien empacadas las materias primas y los productos terminados; en bodegas o lugares exclusivos para alimentos, que contengan estantes y/o estibas.
- Implementar trampas o cebos para el control de plagas.
- Eliminar las grietas o resquicios donde puedan esconderse.
- Colocar mallas anti - insecto en ventanas y ductos de ventilación.
- Colocar rejillas anti plagas en desagües y sifones.
- Limpiar desagües.
- Limpiar toda el agua estancada y derrames de líquidos cada noche.
- Recoger trapos, delantales, servilletas y manteles sucios. Lavar los elementos de tela con frecuencia.
- No guardar cosas en cajas de cartón y en el suelo. Guardar en estantes de material de fácil limpieza y desinfección.
- No depositar los residuos en cercanía del área de proceso.
- Comunicar la presencia y ubicación de los insectos al responsable del control de plagas.

Actividad 8. Realizar fumigaciones periódicas

Una vez se tenga definida la empresa con la que se quiera ejecutar las fumigaciones, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Verificar que la empresa cuente con la respectiva licencia sanitaria de funcionamiento expedida por el Ministerio de Salud. (Vigencia 5 años)
- Que la empresa use los plaguicidas correspondientes a las necesidades del establecimiento de preparación y consumo de alimentos.
- Que emitan certificado en el cual se garantice que los implementos utilizados no son dañinos para la salud.
- Que la empresa suministre después de cada fumigación un soporte en el cual se especifiquen las tareas realizadas.
- Que la empresa proporcione la ficha técnica de los productos utilizados.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 81 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Alternativa 5. Medidas higiénicas y de protección

Actividad 9. Garantizar la higiene personal de cada trabajador

Para prevenir la contaminación de los alimentos, el administrador del establecimiento debe enfocar toda su atención en la higiene del manipulador, asegurando que:

Parte corporal	Indicaciones
Manos	Lavarse las manos antes de tocar los alimentos y cada vez que se cambie de actividad que indique que estas se han contaminado, por ejemplo después de ir al baño, tocarse alguna parte del cuerpo, de estornudar o toser, tocar a algún animal o tener contacto con la basura – Ver Anexo 2.
	Mantener las uñas cortas para evitar acumulación de mugre, limpias, no deben llevarse pintadas ni tener joyas u objetos personales durante la manipulación del alimento.
	Si tiene algún tipo de corte o herida en las manos se deben proteger con guantes para evitar que tengan contacto con los alimentos.
Nariz y Boca	EVITAR
	Estornudar sobre los alimentos o áreas de manipulación de los mismos, se aconseja el uso del tapabocas.
	Comer, fumar o beber en el área de preparación de alimentos, esto se debe realizar en el área destinada para su fin.
	Hablar directamente sobre los alimentos.
Cabello	Si el manipulador presenta síntomas de alguna enfermedad debe comunicarla a su superior y evitar el contacto con los alimentos.
	Evitar su contacto con alimentos, así como no se permite que el manipulador lo toque mientras está en contacto con los alimentos y si lo hace debe lavarse las manos antes de volver a manipular los alimentos. El manipulador debe llevar el cabello recogido, cubierto con un gorro y evitar en lo posible la barba y el bigote.
Extremidades y torso	Ropa de trabajo: exclusiva y adecuada para la manipulación de los alimentos, el vestuario debe estar limpio y permanente, es necesario lavarlo a diario y cada vez que sea necesario. Compuesto por cofia, tapabocas, delantal, pantalón blanco y zapatos antideslizantes. Características: Color claro, siempre limpia, de fácil limpieza y lavado, cómodo y amplio, preferiblemente sin bolsillos ni cremalleras, zapatos cerrados y de color claro, y cubrecabezas eficiente.

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 82 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

Actividad 10. Control de temperaturas

La mayoría de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA's) en las cafeterías son causadas por el almacenamiento de los alimentos entre los 5°C y 57°C. Por lo tanto, es de responsabilidad del administrador asegurar que el alimento permanezca fuera de dicho rango por más de cuatro horas (temperatura ideal $\leq 4^{\circ}\text{C}$), para que las bacterias peligrosas no puedan crecer y multiplicarse.

La mejor manera de evitar el abuso de tiempo y temperatura es minimizar el tiempo en que los alimentos están en la zona de peligro. Para lograr esto, es necesario:

- Revisar periódicamente la temperatura de los alimentos durante el almacenamiento, después de cocinarlos y mientras se exhiben antes de servir.
- Revisar cuanto tiempo están los alimentos dentro de la zona de peligro, particularmente después de retirarlos de lugares con temperatura controlada (como retirarlos del refrigerador o del horno).
- Mantener termómetros en los refrigeradores y gabinetes de mantenimiento en caliente.
- Usar termómetros para alimentos debidamente calibrados para revisar las temperaturas.
- Registrar las temperaturas tomadas regularmente y la hora en que se tomaron.

CUMPLIMIENTO DE NORMATIVIDAD

Resolución 2674 de 2013 y Ley 99 de 1993.

FORMATOS Y DOCUMENTOS QUE APLICAN

Formato de Limpieza y Desinfección de Superficies SGA-DIE-FR-01
Formato de Registro de Parámetros Físicoquímicos y Microbiológicos del Agua para Consumo Humano SGA-DIE-FR-04
Formato de Registro de Limpieza y Desinfección del Tanque de Almacenamiento de Agua para Consumo Humano SGA-DIE-FR-02
Formato de Registro de Parámetros de pH y Cloro Residual del Agua para Consumo Humano SGA-DIE-FR-03
Formato de Registro de Control de Plagas SGA-DIE-FR-08
Formato de Inspección Sanitaria a Establecimientos de Preparación, Venta y Consumo de Alimentos SGA-DIE-FR-09

 Universidad de Nariño FUNDADA EN 1984	OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: SGA-PL-02
		Página: 83 de 101
		Versión: 1
		Vigente a partir de: 2018-10-12

BIBLIOGRAFÍA

Alfonso , N. (2014). *Principales normas ambientales colombianas*. Bogotá D.C.: EAN.

Arango Ruíz, A. (2007). Implementación del plan de manejo integral de residuos en COSERVICIOS S.A. GAMA, 39-45.

Bravo, V. (2015). *Introducción a los impactos ambientales sobre los recursos naturales*. Buenos Aires: Fundación Bariloche.

Gómez, M., & Ruíz, F. (2017). *Plan de Gestión Integral de Residuos de la Universidad de Nariño*. Pasto: Trabajo de Grado - Facultad de Ciencias Agrícolas.

ONU. (2011). *Sistema globalmente armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos*. Ginebra: Naciones Unidas.

Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente - PNUMA. (2013). *GEO5 Perspectivas para el mundo que queremos*. Panamá: Novo Art S.A.

Rodríguez, M., & Van Hoof, B. (2008). Para que la PYME sea más Competitiva se requiere una gestión ambiental preventiva. *Universidad de los Andes*, 121-129.

	ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
CARGO:	Profesional SGA	Asesor SGA	Director de Oficina de Planeación y Desarrollo Universidad de Nariño
NOMBRE:	Carolina Cabrera Luna	Claudia Marcela García	Martha Lucía Enríquez
FIRMA:	ORIGINAL FIRMADO	ORIGINAL FIRMADO	ORIGINAL FIRMADO
FECHA:	2018-09-21	2018-09-28	2018-10-12

CONTROL DE CAMBIOS		
VERSIÓN No.	FECHA DE APROBACIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
1	2018-10-12	Creación del documento.