

Resolución No. 168.
Del 13 de agosto de 2018.

Por medio del cual se acoge y socializa el Plan de Saneamiento Básico de la Institución Universitaria Latina UNILATINA.

La Rectora de la Institución Universitaria Latina UNILATINA,
en uso de sus atribuciones estatutarias y,

Considerando:

Que el literal b del artículo treinta y cuatro (34) de los estatutos de la institución facultan al Rector para dirigir y coordinar las labores y servicios de la Fundación.

Resuelve:

Primero: Acoger y socializar el Plan de Saneamiento Básico de la Institución Universitaria Latina UNILATINA, el cual se estructura de la siguiente manera:

Plan de Saneamiento Básico de la Institución Universitaria Latina UNILATINA.

1. Introducción.
2. Objetivos.
 - 2.1. Objetivo General.
 - 2.2. Objetivos Específicos.
3. Recurso Humano.
4. Recurso Físico.
5. Programas.
 - 5.1. Programa de Limpieza.
 - 5.1.1. Propósito.
 - 5.1.2. Alcance.
 - 5.1.3. Definiciones.
 - 5.1.4. Manual de Procedimientos.
 - 5.1.4.1. Limpieza de Zonas Comunes Internas y Externas.
 - 5.1.4.2. Limpieza de Oficinas - Teléfonos.
 - 5.1.4.3. Limpieza Áreas Internas – Mantenimiento de Salones.
 - 5.1.4.4. Limpieza y Desinfección de Baños.
 - 5.2. Programa de Desinfección.
 - 5.3. Programa Manejo de Residuos (Basuras).
 - 5.3.1. Propósito.
 - 5.3.2. Alcance.

- 5.3.3. Definiciones.
- 5.3.4. Manual de Procedimientos.
- 5.3.5. Identificación de los Puntos de Generación.
- 5.3.6. Manejo de los Residuos Sólidos.

5.4. Programa Control de Plagas.

- 5.4.1. Propósito.
- 5.4.2. Alcance.
- 5.4.3. Definiciones.
- 5.4.4. Manual de Procedimientos.

5.5. Programa Agua Potable y Lavado de Tanques.

- 5.5.1. Propósito.
- 5.5.2. Alcance.
- 5.5.3. Definiciones.
- 5.5.4. Manual de Procedimientos.

1. Introducción.

En el saneamiento básico se identifican y se aplican medidas sanitarias para mantener en condiciones óptimas las instalaciones físicas, equipos, utensilios, manejo adecuado de agua, alimentos y disposición correcta de los residuos sólidos. La atención del saneamiento se enfoca en la conservación de los alimentos teniendo en cuenta factores importantes como el servicio, el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y los conocimientos que adquiera el personal manipulador de alimentos mediante las capacitaciones de manejo e higiene de alimentos, con el propósito de disminuir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos y juega un papel importante en el cuidado de la salud de los consumidores.

En la actualidad existen normas sanitarias dirigidas al cumplimiento de los requisitos higiénicos sanitarios, locativos, de manipulación y funcionamiento, con el fin de vigilar, promover y asegurar la calidad de los alimentos, al tiempo que mejora sus estándares de calidad. Las normas sanitarias que aplican son la Resolución 2674 de 2013 que tiene como objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que preparan, almacenan o comercializan alimentos; y el Decreto 3075 de 1997 cuyo objeto es regular las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.

2. Objetivos.

2.1. Objetivo General.

Establecer los procedimientos de limpieza y desinfección, con el fin de prevenir la Contaminación biológica, química y física de los alimentos e

instalaciones, suministrando productos y servicios confiables.

2.2. Objetivos Específicos.

- Evaluar las condiciones sanitarias iniciales del establecimiento por medio de un diagnóstico higiénico-sanitario.
- Comparar los resultados de las inspecciones realizadas por la autoridad sanitaria y la realizada por los autores, para determinar si se realizaron cambios a las condiciones de producción de los alimentos.
- Proponer alternativas de solución para los aspectos deficientes encontrados en la inspección.
- Elaborar los programas del plan de saneamiento, Limpieza y Desinfección, Control de plagas, Residuos sólidos, Abastecimiento de agua potable y Medidas Higiénicas y de Protección.
- Mantener procedimientos adecuados de higienización en equipos y procesos.
- Prevenir la aparición de focos de contaminación biológica, química y física.
- Cumplir con los estándares exigidos para mantener la inocuidad.
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control de los procesos de limpieza y desinfección.

3. Recurso Humano.

Personal de servicios generales vinculado a la Institución Universitaria Latina UNILATINA, bajo cualquier modalidad contractual o mediante empresa prestadora del servicio de limpieza.

Dotación:

El personal que presta el servicio de aseo en la universidad cuenta con la siguiente dotación:

Elementos	Cantidad
Uniformes	2
Zapatos Antideslizantes	1 Par
Botas	1 Par
Guantes	1 Par
Tapabocas	1
Carnet	1

4. Recurso Físico.

Elementos (Insumos – Utensilios)	Item
Jabón En Polvo	Dersa
Jabón Detergente Abrasivo	Desengrasante



Jabón Líquido Multiusos	Jabón Rey
Ambientador Líquido	
Hipoclorito	Líquido Y Pasta
Cera	Líquida
Lustra Muebles	Líquido
Alcohol Industrial	
Escoba De Nylon	Blanda
Escoba De Nylon	Dura
Escobillón	Limpia Telarañas
Mango Metálico	Trapero
Mechas de Algodón	Trapero
Mango Metálico	Brillador Manual
Brillador Manual	
Chupa	
Churrasco	
Recogedor	
Balde	Plástico
Bayetilla	Blanca
Bolsas Plásticas	Calibre Fuerte Grande
Espátula	Metálica
Canecas	Grandes
Papeleras	

5. Programas.

5.1. Programa de Limpieza.

5.1.1. Propósito.

El propósito de este programa es establecer los procedimientos de limpieza y desinfección que se deben llevar a cabo en cada una de las áreas comunes, donde se efectúan actividades administrativas, educativas y recreativas de las sedes de la Institución Universitaria Latina UNILATINA.

5.1.2. Alcance.

El programa de limpieza y desinfección cubrirá las necesidades en las diferentes áreas administrativas, educativas y sanitarias, al igual que los utensilios, insumos y personal dentro del establecimiento, dicho programa se realizará antes, durante y después del desarrollo de actividades, así mismo la frecuencia de limpieza estará dada por la necesidad de uso, advirtiendo que la frecuencia mínima debe ser de dos veces por día. El programa incluye todos los procedimientos para la limpieza de pisos, paredes, ventanas, sanitarios y depósitos de basura, con el fin de garantizar al personal que diariamente realiza actividades, un lugar sano y seguro para el desarrollo de las mismas.

5.1.3. Definiciones.

- **Desinfección - descontaminación:** es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- **Infestación:** es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.
- **Desinfectante:** cualquier agente que limite la infección matando las vegetativas de los microorganismos.
- **Detergente:** material tensoactivo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseada de alguna superficie de algún material.
- **Esterilización:** es la destrucción o eliminación de todas formas de vida. Puede llevarse a cabo por procesos físicos o químicos.
- **Alimento contaminado:** Alimento que 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.
- **Calidad en alimentos:** Conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores, las cuales incluyen tanto las percibidas por los sentidos (cualidades sensoriales): sabor, olor, color, textura, forma y apariencia, tanto como las higiénicas (microbiológicas) y fisicoquímicas.
- **Capacitación:** Es un proceso educativo a corto, mediano y largo plazo, mediante el cual el personal adquiere habilidades que ayudan al logro de los objetivos de la organización.
- **Manipulador de alimentos:** es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- **Residuo peligroso:** Es aquel residuo o desecho que por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas o radiactivas puede causar riesgo o daño para la salud humana y el ambiente. Así mismo, se considera residuo o desecho peligroso los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.
- **Higiene:** todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad.
- **Limpieza:** conjunto de operaciones que permiten eliminar la suciedad visible o microscópica. Estas operaciones se realizan mediante productos detergentes elegidos en función del tipo de suciedad y las superficies donde se deposita.

5.1.4. Manual de Procedimientos.

5.1.4.1. Limpieza de Zonas Comunes Internas y Externas.

Frecuencia: rutinaria (diaria).

Procedimiento:

- Lavar y secar las manos antes de ponerse los guantes.
- Diluir los insumos químicos (detergentes o desinfectantes) en un lugar ventilado.
- Señalice el área que va a limpiar con aviso de prevención, déjelo en un lugar visible.
- Realzar barrido con escoba dura o suave o aspiradora según el tipo de piso (duro, blando o alfombra), retirar de los rincones la acumulación de residuos sólidos.
- Verificar que no haya residuos adheridos al piso, de ser así retirar con espátula.
- Limpiar con jabón multiusos y bayetillas barandas, pasamanos, extintores, canecas, avisos, puertas, plantas, retirar solución jabonosa con bayetilla limpia doblada en 4 partes, ir cambiando a medida que se van ensuciando.
- Trapear con jabón multiusos el área demarcando la zona por los orillos máximo una zona de 3 metros cuadrados, luego pase el traperero en forma de 8 de adentro hacia afuera, repetir esta acción enjuagando varias veces el traperero hasta asegurar haber retirado completamente los residuos de jabón; realizar esta labor solo si el tipo de piso es apto para esto. No obstaculice el paso de los peatones.
- Retirar avisos de prevención asegurando que el piso haya quedado completamente seco.
- Después del uso del equipo y elementos de aseo deben quedar completamente limpios y en el cuarto de aseo.

5.1.4.2. Limpieza de Oficinas - Teléfonos.

Frecuencia: rutinaria (diaria).

Procedimiento:

- Lavar y secar las manos antes de ponerse los guantes.
- Diluir los insumos químicos (detergentes o desinfectantes) en un lugar ventilado.
- Señalice el área que va a limpiar con aviso de prevención, déjelo en un lugar visible.
- Realzar barrido con escoba dura o suave o aspiradora según el tipo de piso (duro, blando o alfombra), retirar de los rincones la acumulación de residuos sólidos.

- Verificar que no haya residuos adheridos al piso, de ser así retirar con espátula.
- Limpiar con jabón multiusos y bayetillas barandas, pasamanos, extintores, canecas, avisos, puertas, plantas, retirar solución jabonosa con bayetilla limpia doblada en 4 partes, ir cambiando a medida que se van ensuciando.
- Trapear con jabón multiusos el área demarcando la zona por los orillos máximo una zona de 3 metros cuadrados, luego pase el traperero en forma de 8 de adentro hacia afuera, repetir esta acción enjuagando varias veces el traperero hasta asegurar haber retirado completamente los residuos de jabón; realizar esta labor solo si el tipo de piso es apto para esto. No obstaculice el paso de los peatones.
- Realizar limpieza (retirar manchas) de paredes, ventanas, persianas y puerta con bayetilla humedecida con jabón multiusos, utilizar técnica de arrastre y no repasar la superficie.
- Limpiar escritorio con bayetilla humedecida con jabón multiusos levantando todos los documentos y accesorios que se encuentran allí, retirar la solución jabonosa con bayetilla limpia, al finalizar deje los accesorios en el mismo orden que los encontró.
- Limpiar los equipos de oficina (computador, teléfono, impresora, etc.) con bayetilla levemente humedecida con jabón multiusos.
- Realizar limpieza de archivadores, sillas, cuadros, etc. con bayetilla humedecida con jabón multiusos, retirar con bayetilla limpia, utilizar la bayetilla doblada en cuadros, cambie cada cuadro a medida que se va ensuciando.
- Trapear el piso con solución jabonosa, utilizando la técnica de arrastre y la técnica de ocho.
- Ambientar la oficina si es necesario.
- Realizar la limpieza del baño (si aplica).
- Verificar el buen funcionamiento del equipo y desconectarlo separando los cables que van al auricular del teléfono, quitamos acrílicos y papeles que impidan su limpieza.
- Aplicar una aspersion de jabón multiusos líquido al cable y pasar la bayetilla húmeda con el agua limpia.
- Enjuagar la bayetilla en agua limpia.
- Retirar la suciedad de la parte exterior del teléfono y el auricular.
- Retirar avisos de prevención asegurando que el área haya quedado completamente seca.
- Después del uso del equipo y elementos de aseo deben quedar completamente limpios y en el cuarto de aseo.

5.1.4.3. Limpieza Áreas Internas – Mantenimiento de Salones.

Frecuencia: limpieza Rutinaria Diaria. Limpieza Terminal Semanal.

Procedimiento:

- Señalice el área que va a limpiar con aviso de prevención, déjelo en un lugar visible.
- Barrer con escoba suave de adentro hacia fuera.
- Retirar chicles y otros residuos a la vista.
- Preparar una dilución de jabón Multiusos y con ayuda de un trapero semi-húmedo limpiar de adentro hacia afuera, restregar manchas más adheridas a la superficie.
- Enjuagar o retirar el jabón con trapero húmedo libre de jabón
- Limpiar el polvo en general de escritorio y sillas del profesor con ayuda de una bayetilla y una muy baja cantidad de la solución de jabón preparada.
- Aromatizar en bajas cantidades.
- Retirar avisos de prevención asegurando que el área haya quedado completamente seca.
- Después del uso del equipo y elementos de aseo deben quedar completamente limpios y en el cuarto de aseo.

5.1.4.4. Limpieza y Desinfección de Baños.

Frecuencia: el aseo y desinfección de los baños debe ser rutinario y se debe desarrollar como mínimo diariamente. El mantenimiento de los baños es preciso realizarlo permanentemente. Limpieza Terminal (Semanal).

Procedimiento:

- Portar los Elementos de Protección Personal.
- Colocar los avisos de prevención.
- Recolectar los residuos de las papeleras respetando códigos de colores del establecimiento y barrer toda el área.
- Preparar una dilución hipoclorito de sodio que se aplica sobre orinales, sanitarios, lavamanos y mesones a fin de inactivar organismos y se deja actuar 5 a 10 minutos.
- Preparar dilución de jabón, envasar en un atomizador y con la ayuda de una bayetilla blanca se procede a limpiar orinales, sanitarios lavamanos de arriba hacia abajo y de adentro hacia afuera, paredes, divisiones, (fregar con churrusco el sanitario), mesones, grifería dispensadores, tomas, pisos manija de puertas y luego se enjuaga con agua limpia mesones y lavamanos, y con bayetilla semi-húmeda los demás elementos.
- Limpiar los espejos con limpiavidrios usando atomizador y bayetilla.
- Dotar el baño de papel higiénico toallas de manos y jabón de manos.
- Ambientar con atomizador.
- Firmar la planilla de control de baños indicando la hora exacta del mantenimiento del mismo.

- Para desmanchar azulejos, lavamanos y sanitarios, se mezcla media taza de amoníaco, media taza de vinagre blanco, un cuarto de taza de polvo de hornear y un galón de agua tibia.
- Para eliminar las manchas de moho: El moho en las juntas de los azulejos es casi inevitable; pues en los baños abunda la humedad. Por eso se deben mantener bien ventilados. El calor húmedo hace que se formen hongos, con lo que las juntas de los baldosines adquieren un desagradable color negro. Para eliminarlo basta pasar una bayetilla humedecida en agua con unas gotas de blanqueador o una mezcla de amoníaco y vinagre.
- Retirar avisos de prevención asegurando que el área haya quedado completamente seca.
- Después del uso del equipo y elementos de aseo deben quedar completamente limpios y en el cuarto de aseo.

5.2. Programa de Desinfección.

La desinfección se realiza según el nivel de infección, teniendo en cuenta los siguientes ítems:

- Limpieza: Debe hacerse profunda con procedimientos físico, mecánico y / o químico, utilizando un detergente desinfectante.
- Desinfección Inicial: Es la eliminación de los microorganismos con un desinfectante de acción inmediata como el Hipoclorito y debe existir un tiempo de contacto entre el desinfectante y la superficie a desinfectar.
- Desinfección Continua: Es el procedimiento manual de aplicar desinfectantes de acción residual que actúa sobre las superficies varios días.
- Desinfección especial: Es la tecnología de termo nebulización de áreas críticas, utilizando un micro difusor y desinfectantes especializados, logrando llegar a zonas de difícil acceso.
- Tiempo: El Tiempo de contacto del desinfectante con la superficie a desinfectar depende de los siguientes aspectos.
 - ✓ Naturaleza de los microorganismos y de área a desinfectar.
 - ✓ Concentración de uso de los desinfectantes.
 - ✓ Temperatura ambiental o de la superficie a desinfectar.
 - ✓ Presencia de materia orgánica.
 - ✓ Presencia de tenso activos y/o humectantes.
 - ✓ Humedad, presencia de aguas duras

Especificaciones Técnicas del Servicio de Limpieza.

Área	Actividad	Frecuencia	Elementos
Baños	Lavado, desinfección de accesorios	Diaria	Jabón detergente en polvo o abrasivo, hipoclorito, baldes, cepillo



	sanitarios, espejos y divisiones. disposición de residuos sólidos en papeleras		de mano, cepillo de piso, chupa, churrusco
Área Administrativa	Limpieza de divisiones modulares	Diaria	Limpiavidrios, jabón detergente o abrasivo, baldes, esponja suave, espátula, bayetilla roja
Áreas Internas Y Externas	Limpieza de muros, puertas y marcos	Mensual	Jabón detergente en polvo o abrasivo, baldes, esponja suave, bayetilla roja.
Áreas Internas	Limpieza de polvo y residuos sólidos en muebles y equipos	Constante	Bayetilla blancas, plumero, atomizador, lustra muebles, bolsas industriales
Áreas Internas	Limpieza de tableros, equipos de cómputo y complementarios	Diaria	Bayetilla blanca, plumero, atomizador, alcohol industrial
Ventanas Interiores Y Exteriores De Baja Altura	Limpieza de vidrios	Quincenal	Limpiavidrios, baldes, esponja suave, cuchilla raspa vidrios
Áreas Administrativas	Limpieza de aparatos telefónicos	Constante	Bayetilla,
Áreas Internas Y Descubiertas	Barrido y limpieza de residuos sólidos y líquidos	Constante	Cepillo ancho de fibra dura, rastrillo, recogedor, bolsas industriales.
Áreas Internas Y Externas, Sifones	Barrido recolección de basuras	Diaria	Escoba blanda o dura, recogedor, espátula
Áreas Internas	Disposición de residuos sólidos en papeleras	Constante	Bolsas industriales
áreas internas	Encerado de áreas horizontales	Semanal	cera (de acuerdo con la clase de piso y color), trapeador industrial, baldes.
áreas internas	Lavado de vidrios, muros	Cada 4 meses	Andamios, limpiavidrios, cuchilla raspa vidrios,

	altos y techos de fachada		demás elementos necesarios adicionales.
áreas internas	Limpieza y brillo de áreas horizontales	Diaria	Trapero, jabón detergente en polvo o abrasivo (usando la relación de dilución recomendada por el fabricante), shampoo de alfombras, baldes, brillador manual, escobillón limpia telarañas

5.3. Programa Manejo de Residuos (Basuras).

5.3.1. Propósito.

Establecer medidas para el mejoramiento integral de residuos, teniendo en cuenta los procesos de recolección, separación, almacenamiento y disposición final de los mismos; estos procesos se realizan con el fin de además de cumplir con la normativa legal vigente; adoptar medidas de buenas prácticas en la comunidad estudiantil que garanticen estrategias para la prevención de enfermedades y otros problemas asociados a la salud.

5.3.2. Alcance.

Se contempla la planificación, elaboración, registro e implementación de medidas sanitarias para el manejo de los residuos sólidos generados en la Institución Universitaria Latina UNILATINA.

5.3.3. Definiciones.

- **Almacenamiento:** acumulación o deposito temporal, en recipientes o lugares, de la basura o residuos sólidos de un generador, o una comunidad, para su posterior recolección, aprovechamiento, transformación, comercialización o disposición final.
- **Desecho:** termino general para residuos sólidos excluyendo residuos de comida y cenizas sacados de viviendas, establecimientos comerciales e institucionales.
- **Generador:** personas naturales o jurídicas, habitantes permanentes u ocasionales, nacionales o extranjeros que perteneciendo a los sectores residencial o no residencial y siendo usuario o no del servicio público domiciliario de aseo, generan o producen basuras o residuos sólidos, como consecuencia de actividades domiciliarias, comerciales, industriales, institucionales, de servicios y en instituciones de salud, a nivel urbano y rural, dentro del territorio nacional.
- **Reciclaje:** procesos mediante los cuales se aprovechan y transforman los residuos sólidos recuperados y se devuelven a los materiales sus potencialidades de reincorporación como materia prima para la



fabricación de nuevos productos. El reciclaje consta de varias etapas: procesos de tecnologías limpias, reconversión industrial, separación, acopio, reutilización, transformación y comercialización.

- **Recolección:** acción y efecto de retirar y recoger las basuras y residuos sólidos de uno o varios generadores, efectuada por su generados por la entidad prestadora del servicio público.
- **Residuo Sólido:** cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido que se abandona, bota o rechaza después de haber sido consumido o usado en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios e instituciones de salud y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico. Se dividen en aprovechables y no aprovechables.
- **Residuos Peligrosos:** aquellos que por sus características infecciosas, combustibles, inflamables, explosivas, radiactivas, volátiles, corrosivas, reactivas, o tóxicas pueden causar daño a la salud humana o al medio ambiente. Así mismo, se consideran residuos peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.
- **Reutilización:** prolongación y adecuación de la vida útil de los residuos sólidos recuperados y que mediante tratamientos mínimos devuelven a los materiales su posibilidad de utilización en su función original en alguna relacionada, sin que para ello requieran de adicionales procesos de transformación.

5.3.4. Manual de Procedimientos.

Con el fin de garantizar la gestión integral de residuos sólidos generados en la universidad, se deben tener en cuenta los siguientes aspectos.

5.3.5. Identificación de los Puntos de Generación.

- Aulas de clase, cafetería, Gastronomía y Baños en donde los residuos generados son principalmente orgánicos.
- Salas de cómputo, biblioteca y áreas administrativas, generación de residuos inorgánicos.

5.3.6. Manejo de los Residuos Sólidos.

- **Recolección:** en este procedimiento se deben tener en cuenta las rutas de recolección internas de los residuos, teniendo en cuenta todos los puntos de generación como áreas administrativas, aulas, pasillos y baños, estableciendo horarios para cada una de las áreas generadoras de los mismos.

Recolección de Residuos Sólidos en Áreas Administrativas:

La recolección de los residuos sólidos para esta área se debe realizar a diario, siempre y cuando la universidad este prestando servicios administrativos con una frecuencia de dos veces al día en jornadas contrarias; es decir una vez en la mañana y otra en la tarde.

El personal encargado de hacer la recolección de los residuos en las áreas administrativas debe contar además de los elementos de protección personal como delantal, guantes y cofia, con contenedores y bolsas de basura, que son las requeridas para residuos inorgánicos como cartón y papel, que son los residuos que más se generan en este tipo de áreas.

Recolección de Residuos Sólidos en Aulas, Gastronomía y Laboratorios:

La recolección en los salones o el auditorio de la universidad se debe realizar dos veces al día, en la mañana y en la tarde, siempre y cuando la universidad este prestando servicios educativos. Todas las aulas deben estar dotadas con contenedores y bolsas de basura en las que arrojar residuos ordinarios, en los que se pueden considerar envolturas de alimentos, papel sucio y engrasado, papel carbón y aluminio, servilletas, poliestireno y Tetrapack; y el personal debe contar con los elementos de protección personal.

Recolección de Residuos Sólidos en Baños:

Los baños deben estar dotados con contenedores cerrados y bolsas de basura, debido a que en esta área se generan residuos biosanitarios. La frecuencia de recolección debe ser cada dos horas.

Recolección de Residuos Sólidos en Pasillos:

En esta área se generan residuos aprovechables y no aprovechables por lo tanto en cada uno de los pasillos se deben ubicar tres tipos de contenedores debidamente identificados con las respectivas bolsas.

Recolección de Residuos Sólidos en el Área de Atención de Emergencias:

La Institución Universitaria Latina UNILATINA solo presta el servicio de atención de emergencias, razón por la que no requiere de un Plan de Gestión de Residuos Hospitalarios y/o similares, ya que no se generan estos al interior de la universidad.

Almacenamiento:

La universidad cuenta con un cuarto de almacenamiento central, el cual se encuentra ubicado en el parqueadero de la institución, un área lejana a la cafetería y al salón de gastronomía, en donde las paredes, pisos y techos son de material sanitario.

Lavado:

Lavado a contenedores para áreas administrativas, pasillos, salones y baños

Frecuencia: la limpieza de estos contenedores se debe realizar a diario. Bajo un cronograma determinado se desarrolla la limpieza de contenedores y canecas, para lo cual los residuos son retirados inicialmente, sus bolsas selladas e ingresan al proceso de almacenamiento temporal.

Se utiliza una bayetilla con jabón multiusos, con la que se limpia el recipiente y posteriormente se enjuga o se retira con bayetilla húmeda.

Se prepara una dilución de desinfectante y con una bayetilla se pasa por todo el recipiente, dejando actuar por 5 minutos. Se deja secar y se instalan las bolsas de basura nuevas, ubicando la caneca en el lugar correspondiente.

Lavado del cuarto de almacenamiento.

Frecuencia: la limpieza de debe dar a diario; sin embargo se debe hacer un lavado terminal una vez a la semana.

Recoger residuos tirados en el suelo y clasificarlos, cerrando completamente las bolsas de residuos, barriendo muy bien y de forma completa el área. Preparar una dilución de multiusos para limpiar de arriba hacia abajo techos y paredes de adentro hacia afuera, pisos, y superficies. Se restriega con escoba dura.

Se abren desagües de contenedores o se escurren evitando que queden con lixiviados. Los recipientes y contenedores se lavan con la misma solución de multiusos y se secan, se enjuaga con manguera los lados del centro de acopio y posteriormente los pisos.

Para la desinfección del centro de acopio y los recipientes o contenedores se prepara dilución de desinfectante para limpieza rutinaria.

Para las canecas y paredes se aplica con el uso de una bayetilla que se va jugando con la ayuda de un balde con agua limpia.

5.4. Programa Control de Plagas.

5.4.1. Propósito.

Establecer medidas para el manejo de los diferentes tipos de vectores que se pueden encontrar en los diferentes espacios de la universidad;

todos los vectores o agentes pueden llegar a ser transmisores de enfermedades, dentro de estos encontramos roedores, moscas y palomas principalmente. Lo que se busca con este programa es evitar la propagación de estas plagas, cumplir con la normativa legal vigente y adoptar medidas de saneamiento y buenas prácticas en la comunidad estudiantil.

5.4.2. Alcance.

Se contempla la conducción, registro e implementación de medidas para el manejo de los vectores o plagas que se puedan generar en los espacios de la universidad. Adicional se diseñan procedimientos operativos que garanticen mantener las condiciones sanitarias previniendo de este modo la aparición de dichos vectores.

5.4.3. Definiciones.

- **Desratización:** tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en las instalaciones.
- **Desinsectación:** es el control efectivo y seguro de todo tipo de insectos rastreros y voladores (Cucarachas, moscas, mosquitos, arañas, pulgas, chinches, zancudos, cucarrones, pulgas) a través de sistemas químicos, físicos y ecológicos, y con la aplicación de medidas de saneamiento.
- **Fumigación:** método de control químico de plagas.
- **Infección:** es la presencia de virus, bacterias dentro de un determinado cuerpo.
- **Infestación:** es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.
- **Medida preventiva:** son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.
- **Plaga:** numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los espacios, alimentos y/o las materias primas.
- **Plaguicida:** cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.
- **Roedor:** constituyen el orden más numeroso de los mamíferos, dotados de incisivos largos y fuertes de crecimiento continuo, carecen de premolares, son muy prolíficos, gregarios y voraces.
- **Vector:** artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos

transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

- **Zoonosis:** enfermedad que en condiciones naturales, se transmite de los animales vertebrados al hombre y viceversa.

5.4.4. Manual de Procedimientos.

Se debe realizar un control integrado de plagas, el cual podrá ser realizado directamente por la universidad o contratado con un tercero, combinando los siguientes componentes:

- **Control Físico:** dentro de este componente se hace uso de mecanismos como trampas, modificación de temperatura y humedad; barreras físicas como mallas, rejillas, láminas que no permitan la entrada de roedores y aislamientos preventivos que favorezcan la seguridad de las instalaciones.
- **Control Biológico:** consiste en el empleo de sustancias naturales que interfieren con el comportamiento o desarrollo del ciclo biológico de las especies.
- **Control Químico:** este control se basa en el empleo de plaguicidas. Las técnicas de aplicación dependen del tipo de plaga, el área y los riesgos existentes para cada uno de los procesos. La aplicación de los mismos puede ser por medio de aspersión, nebulización, espolvoreo, cebos o geles.

Existen dos tipos de control de roedores o insectos dentro de estos encontramos:

Desinsectación: este procedimiento consiste en la aplicación por medio de aspersión o nebulización de insecticidas piretroides de alto poder residual que actúa por contacto e ingestión, para combatir poblaciones de insectos como cucarachas, moscos, pulgas y hormigas entre otros. Dicha actividad se monitorea con trampas a las cuales se les aplica feromonas para evaluar las poblaciones de insectos.

Desratización: la empresa encargada de dicho proceso establece los siguientes parámetros para realizar estas actividades:

Inspección de las instalaciones por áreas para identificar las especies involucradas y las condiciones ambientales que están favoreciendo su crecimiento.

Identificación y tratamiento de madrigueras.

Renovación de cebos y monitoreo para evaluar la disminución de la población.

5.5. Programa Agua Potable y Lavado de Tanques.

5.5.1. Propósito.

Establecer los procedimientos de lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento dispuestos en La Institución Universitaria Latina UNILATINA, lo cual permita garantizar la conservación de la calidad del agua.

5.5.2. Alcance.

Este programa es aplicable para los sistemas de almacenamiento de agua potable de la universidad, también se aplica en el uso que se le da al agua en las diferentes actividades llevadas a cabo en la institución educativa.

5.5.3. Definiciones.

- **Agua cruda:** es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabilización.
- **Agua potable:** es aquella que por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el presente decreto y demás normas que la reglamenten, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal.
- **Abastecimiento de agua potable:** sistema o servicio de captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo de agua.
- **Agua segura:** es el agua que no cumple en su totalidad con las normas de potabilización (Decreto 475/98) y sin embargo puede ser consumida sin riesgos para la salud.
- **Almacenamiento seguro de agua:** acción con el propósito de almacenar en condiciones sanitarias agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo.
- **Contaminación del agua:** es la alteración de sus características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.
- **Cloro:** elemento químico gaseoso utilizado comúnmente como desinfectante en muchos procesos, y especialmente en el agua potable dosificado e cantidades muy bajas.
- **Microorganismos patógenos:** son bacterias, virus, parásitos que pueden enfermar al ser humano, y están relacionados con enfermedades específicas de transmisión hídrica.
- **Saneamiento básico de agua potable:** mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias del agua utilizada para el consumo humano.

- **Tanque:** depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección. Los materiales más comunes son: asbesto-cemento, fibra de vidrio y plástico polietileno.
- **Tratamiento:** conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación de agua.

5.5.4. Manual de Procedimientos.

La limpieza y desinfección de los tanques podrá ser realizada directamente por la universidad o contratado con un tercero, teniendo en cuenta:

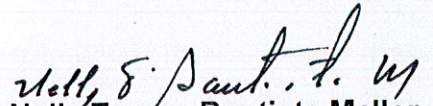
- **Frecuencia:** Los tanques de almacenamiento de agua deberán ser sometidos a lavado y desinfección en un periodo semestral a fin de garantizar la conservación del agua.
- **Vaciado del Tanque:** El tanque se desocupa con la ayuda de una bomba si se requiere, previamente se deben haber cerrado los registros para evitar perder agua.
- **Limpieza de Residuos del Tanque:** Se recogen los residuos del gran tamaño como son piedras, palos, plásticos y demás basura que se encuentren acumuladas. Se raspa con una espátula o pala dependiendo el caso para retirar los sedimentos adheridos a las paredes del tanque como lama, arena de lodo, etc., se recogen en recipientes adecuados para luego ser desechados en la basura.
- **Pre – limpieza del Tanque:** Una vez se encuentra libre de residuos y sedimentos, el tanque se somete a un prelavado que consiste en restregar muy bien todas las paredes del tanque para realizar el enjuague.
- **Restregado:** Se humedecen las paredes y base del tanque con una solución jabonosa. Se inicia el restregado del tanque de la siguiente manera: las paredes de arriba hacia abajo y la base del tanque de adentro hacia afuera y así obtener una mejor limpieza, se deja actuar de 3 a 5 minutos.
- **Enjuague Final:** Se realiza con agua a presión o con hidrolavadora y se desecha el agua de este enjuague.
- **Desinfección:** Sólo después de seguir y cumplir con cada uno de los pasos anteriores se procede a realizar la desinfección del tanque.

Segundo: vigencia y derogatorias. La presente Resolución de Rectoría rige a partir de la fecha de su publicación y deroga o modifica todas las disposiciones que le sean contrarias.

Tercero: socialización. La presente Resolución de Rectoría será dada a conocer a todos los estudiantes, directivos y docentes, los funcionarios, empleados y personal que labore en la Institución deberá conocerla igualmente.

La ignorancia de la presente Resolución, no será excusa en caso de incumplimiento.

Comuníquese, publíquese y Cúmplase.


Nelly Teresa Bautista Moller.
Rectora.