

## CONTENIDO

<b>1. INTRODUCCION</b> .....	3
1.1. Alcance .....	4
<b>2. NORMOGRAMA</b> .....	4
<b>3. MODELO PLAN DE SANEAMIENTO PARA LA SDSCJ</b> .....	4
3.1. Objetivo General .....	4
3.2. Objetivos Específicos .....	5
3.3. Definiciones .....	5
3.4 responsables del plan de saneamiento. ....	10
<b>4. INFORMACION GENERAL</b> .....	11
4.1. Información general del equipamiento .....	11
4.2. Descripción Física.....	11
4.1. Infraestructura de acceso y control.....	12
4.3. Áreas de servicios y apoyo operativo.....	13
4.4. Espacios recreativos y deportivos.....	14
<b>5. Distribución de los espacios.</b> .....	14
5.1. Primer piso. ....	14
5.1.1. Áreas de intervención y acompañamiento psicosocial .....	14
5.1.2. Talleres de formación laboral .....	15
5.1.3. Espacios educativos y de apoyo institucional .....	16
5.2. Segundo piso .....	16
5.2.1. Área administrativa.....	16
5.2.2. Zona educativa y cultural.....	17
5.2.3. Área de alojamientos.....	17
<b>6. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.</b> .....	17
6.1. Introducción.....	17
6.2. Objetivo general .....	19
6.3. Objetivos específicos.....	19
6.4. Clasificación de las áreas.....	19
6.5. Tipos de suciedad .....	21
6.6. Procedimientos de limpieza .....	23
<b>7. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS.</b> .....	25
7.1. Introducción.....	25
7.2. Objetivo general .....	26
7.3. Objetivos específicos.....	26
7.4. Procedimiento de separación y recolección de residuos sólidos .....	27
Tabla 6: Diagnostico de residuos .....	27
7.5. Manejo de residuos Biológicos.....	31
6.5.1. Objetivo .....	31
7.6. Almacenamiento temporal.....	33
7.7. Disposición Final.....	33
7.8. Ruta sanitaria.....	34
<b>8. Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua potable</b> .....	40
8.1. Introducción.....	40

8.2	Objetivos .....	40
8.2.1.	Objetivo General .....	40
8.2.2.	Objetivos específicos.....	41
8.3.	Acciones para el lavado y desinfección del tanque.....	42
<b>9.</b>	<b>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.....</b>	<b>43</b>
9.1.	Objetivo.....	43
9.2.	Alcance .....	43
9.3.	Plagas Objetivo .....	43
9.4.	Plan integral de control de palomas .....	45
9.4.1.	Objetivo General.....	46
9.4.2.	Alcance .....	46
9.4.3.	Diagnóstico inicial.....	46
9.4.4.	Medidas de exclusión.....	47
9.4.5.	Protocolo de Inspección .....	47
9.4.6.	Áreas Críticas Para Inspeccionar .....	47
9.4.7.	Protocolo de limpieza y desinfección .....	48
<b>10.</b>	<b>PROGRAMA DE MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS.....</b>	<b>48</b>
10.1.	Objetivo.....	48
10.2.	Productos químicos utilizados. ....	48
<b>10.3</b>	<b>Desechos químicos generados.....</b>	<b>50</b>
<b>10.4</b>	<b>Identificación de productos químicos utilizados por áreas. ....</b>	<b>52</b>
<b>10.5</b>	<b>Almacenamiento de productos químicos.....</b>	<b>53</b>

## **1. INTRODUCCION**

El Centro de Atención Especializada CAE campo verde, es un equipamiento que hace parte del Centro Integral de Justicia Campo verde ubicado en la Calle 85 Sur # 94 - 35, en el barrio parques de Bogotá de la localidad de Bosa y nace con el fin de fortalecer el Sistema de Responsabilidad Penal Adolescente según la Ley 1098 de 2006 (Código de Infancia y Adolescencia), los Centros de Atención Especializada (CAE) buscan la protección integral y el desarrollo pleno de adolescentes en conflicto con la ley, enfocándose en la reeducación, restablecimiento de derechos y reintegración social, a través de un proceso formativo que les permita reconocer el daño, asumir responsabilidades, reparar a las víctimas y reconstruir su proyecto de vida, con participación familiar y comunitaria, aplicando un enfoque restaurativo y de derechos humanos.

El CAE campo verde ha diseñado e implementado este Plan de Saneamiento, como herramienta conformada por cinco programas a saber:

- Programa de Limpieza y Desinfección
- Programa de Desechos Sólidos
- Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable
- Programa de Control de Plagas
- Programa de Manejo de productos químicos

Estos programas serán aplicados en cada área del CAE tanto administrativa como operativa, procurando diagnosticar y ejecutar acciones con el fin de cumplir con la normatividad vigente en materia higiénico-sanitaria.

Este plan debe estar al alcance de todo aquel que lo requiera en medio magnético, articulando sus guías y actividades de acuerdo con las necesidades de cada área operativa; su actualización debe realizarse cada vez que se requiera y/o sea solicitada por alguna de las dependencias competentes. El presente Plan de Saneamiento está establecido para la Cárcel Distrital de Varones Anexo de Mujeres y cuenta con los elementos de gestión de cada uno de los programas específicos, de tal forma que se cumpla con la normatividad sanitaria vigente. Consecutivamente se definen las alternativas de manejo apropiado, las responsabilidades que cada actor tiene y los instrumentos para su implementación.

## **1.1. Alcance**

El alcance de este Plan aplica al Centro de Atención Especializada CAE campo verde; establece en sus 5 programas, una serie de normas y disposiciones técnicas y ambientales, las cuales tienen como finalidad mantener las diferentes áreas libres de posibles focos de contaminación y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura; su implementación permite establecer frecuencias de control y responsables para cada una de las actividades. Las áreas operativas se encuentran en la obligación de mantener el cumplimiento normativo establecido en la Política Ambiental de la entidad.

## **2. NORMOGRAMA**

Ver Normas asociados del documento en <https://portalmipg.scj.gov.co>

## **3. MODELO PLAN DE SANEAMIENTO PARA LA SDSCJ**

Teniendo en cuenta la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en su capítulo VI artículo 26, los Planes de Saneamiento deben incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de cuatro programas estructurantes, los cuales se establecen en el desarrollo del presente Plan:

- a) Programa de Limpieza y Desinfección.
- b) Programa de Gestión de Residuos
- c) Programa de Control de Plagas.
- d) Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable.
- e) Programa de manejo de productos químicos

### **3.1. Objetivo General**

El presente documento es elaborado con el fin de prevenir riesgos sanitarios y garantizar la higiene y salubridad en las instalaciones del CAE campo verde, al igual que los procesos y productos, mediante el control de la limpieza, desinfección, residuos sólidos, manejo de plagas, y el uso de agua potable para proteger la salud pública y la inocuidad de alimentos y servicios.

### 3.2. Objetivos Específicos

- Asegurar prácticas seguras en la preparación, manipulación, almacenamiento y distribución de alimentos para prevenir intoxicaciones.
- Establecer programas de control integrado de vectores (como mosquitos, garrapatas, pulgas, roedores) con el fin de evitar transmisiones de patógenos infecciosos como virus, bacterias y parásitos.
- Implementar sistemas eficientes para la recolección, separación, tratamiento y disposición final de desechos sólidos y líquidos, previniendo contaminación.
- Mantener todas las áreas (celdas, baños, comedores, patios) higienizadas para evitar la proliferación de microorganismos y enfermedades.
- Asegurar el suministro continuo de agua potable y su desinfección para prevenir infecciones y garantizar la salud.

### 3.3. Definiciones

**Abastecimiento de agua potable:** sistema o servicio de captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo de agua.

**Abrasivo:** es una sustancia que tiene como finalidad actuar sobre otros materiales con diferentes clases de es- fuerza mecánico.

**Acueducto:** sistema de abastecimiento de agua potable.

**Agentes desinfectantes:** Son aquellos productos y/o elementos, que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor; entre los químicos se encuentra: el hipoclorito, yodo, etc.

**Agua potable:** agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, fisicoquímicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.

**Aguas residuales domésticas:** Desechos líquidos provenientes de la actividad doméstica en residencias, edificios e instituciones.

**Aguas residuales no domésticas:** Son los residuos líquidos procedentes de una actividad comercial, industrial o de servicios y que en general, tienen características notablemente distintas a las domésticas.

**Alojamiento:** Dormitorio o área física donde los jóvenes y adolescentes privados de libertad residen temporalmente, incluyendo su espacio para dormir, descansar y realizar actividades básicas.

**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 sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

**Almacenamiento de residuos:** es el depósito temporal de residuos o desechos peligrosos en un espacio físico definido y por un tiempo determinado.

**Almacenamiento seguro de agua:** acción con el propósito de recolectar en condiciones sanitarias agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo o en la escasez de esta.

**Aspersión:** Acción de asperger (esparcir un líquido en gotas muy finas).

**Bacterias:** Son organismos vivos invisibles al ojo humano, algunas de ellas pueden causar intoxicaciones alimentarias.

**CAE - Centro de Atención Especializada:** Es un establecimiento (público o privado) donde se impone una medida de privación de libertad a adolescentes y jóvenes declarados penalmente responsables por cometer delitos, sirviendo como sanción pedagógica y no como cárcel ordinaria, buscando su resocialización y el cumplimiento de sus derechos, en el marco de la ley de infancia y adolescencia y bajo orden judicial.

**Cebos:** Sustancia que imita un alimento y que es utilizada para atraer y eliminar un vector.

**Contaminación:** Es la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía generadas por la actividad humana o de la naturaleza, en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.

**Contaminación del agua:** presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos y/o Aguas).

**Contaminación química:** Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

**Control integral de plagas:** es el conjunto de actividades, acciones y políticas que implementa una Unidad Operativa para evitar el ingreso, y la posterior proliferación de plagas mediante el uso de técnicas, métodos y prácticas de saneamiento ambiental.

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

**Desinfectante:** Agente químico que disminuye la carga microbiana.

**Desinsectación:** es el sistema de control de animales artrópodos.

**Detergente:** Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

**Disposición final:** es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.

**Enjuague:** Es el proceso mediante el cual se retira con agua limpia los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de higienización.

**Enjuague final:** Es la remoción de los restos del desinfectante usado en la fase anterior mediante el uso de agua.

**Epidemia:** Aparición en una comunidad o región definida, casos de una enfermedad (o de un brote) con una frecuencia que claramente rebasa la incidencia normal prevista

**Escombros:** todo residuo sólido sobrante de la actividad de la construcción, de la realización de obras civiles o de actividades conexas complementarias o análogas.

**Estándar:** Es el proceso que apunta a la creación y la aplicación de normas que son utilizadas a nivel general en un determinado ámbito.

**Estregar:** Frotar o pasar repetidamente y con fuerza una cosa, generalmente áspera, sobre otra.

**Ficha Técnica:** Es un documento que contiene la descripción de las características de un producto. Los contenidos varían dependiendo del tipo de producto, pero en general debe contener datos como el nombre del producto, características físicas, modo de uso y datos del fabricante.

**Grasas y aceites:** son todas aquellas sustancias de naturaleza lipídica, que, al ser inmiscibles con el agua, van a permanecer en la superficie dando lugar a la aparición de natas y espumas, interfiriendo el cambio de gases entre el agua y la atmósfera.

**Generador:** persona que produce residuos sólidos.

**Gestión integral:** es el conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia, costos, tratamiento, posibilidades de recuperación, aprovechamiento, comercialización y disposición final.

**Guía:** Es un instrumento para la acción tendiente a la aplicación de normas en actividades de saneamiento, de cada una de las unidades operativas propias y tercerizadas de la SDSCJ

**Higiene:** Prácticas orientadas a prevenir enfermedades y conservar la salud.

**Infeción:** Se refiere a un estado en el que un parásito se adhiere al cuerpo causando problemas de contaminación y enfermedades en el organismo huésped. Parásito se refiere

en general a cualquier organismo (sea virus, bacteria, protozooario u hongo) que vive a expensas de otro organismo.

**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.

**Limpieza:** Es el proceso mediante el cual se retira la suciedad visible y la grasa de una superficie, mediante el fregado y lavado con agua y detergente. Un proceso de limpieza adecuado y oportuno, facilita y garantiza la efectividad de los procesos de desinfección. Una limpieza inadecuada, no solo dificulta la desinfección, sino que hace cada vez más difícil hacer bien la limpieza.

**Medidas preventivas:** son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

**Microorganismo:** Este término incluye a todos los organismos vivos que no se pueden ver. Incluye los virus, las bacterias, los protozoarios, las levaduras y hongos que no se han replicado en micelios visibles.

**Microorganismos patógenos:** son las bacterias, virus, hongos y protozoarios que pueden enfermar al ser humano, y pueden estar presentes en las fuentes de agua utilizadas para preparación de alimentos.

**Plaga:** la Organización Mundial de la Salud (OMS) considera que una plaga es una especie implicada en la transferencia de enfermedades infecciosas para el hombre y en el daño o deterioro del hábitat y del bienestar urbano, cuando su existencia es continua en el tiempo y está por encima de los niveles considerados de normalidad y su control representa una actividad de prevención primaria dentro de la protección de la salud, ligadas a las políticas de higiene y saneamiento medioambiental.}

**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.

**Plan de Saneamiento Básico (PSB):** Documento técnico-administrativo que reúne los programas, procedimientos y actividades orientadas a garantizar condiciones sanitarias adecuadas, prevenir riesgos biológicos, químicos y físicos, y proteger la salud de usuarios, trabajadores y comunidad.

**Producto químico:** Es un conjunto de compuestos químicos (aunque en ocasiones sea uno solo) destinado a cumplir una función. Generalmente el que cumple la función principal es un solo componente, llamado componente activo.

**Reciclaje:** es el proceso mediante el cual se aprovechan y transforman los residuos sólidos recuperados y se devuelve a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos. El reciclaje puede constar de varias

etapas: procesos de tecnologías limpias, reconversión industrial, separación, recolección selectiva acopio, reutilización, transformación y comercialización.

**Recolector guardián:** Recipiente rígido, resistente a perforaciones, fugas y rupturas, diseñado para la recolección segura de residuos cortopunzantes generados en actividades de salud (agujas, lancetas, bisturíes, ampollas rotas, entre otros), con el fin de prevenir accidentes laborales y riesgos biológicos.

**Recuperación:** es la acción que permite seleccionar y retirar los residuos sólidos que pueden someterse a un nuevo proceso de aprovechamiento, para convertirlos en materia prima útil en la fabricación de nuevos productos.

**Registro de Vertimientos:** Es la facultad que tiene la entidad para llevar y sentar la información de manera ordenada sucesiva y completa referente a los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público o a fuentes superficiales para la administración del recurso hídrico.

**Residuo:** es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.

**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.

**Residuo sólido aprovechable:** es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.

**Residuo sólido no aprovechable:** es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición.

**Residuos peligrosos:** Residuos con características infecciosas, químicas o cortopunzantes.

**Residuos infecciosos (riesgo biológico):** Desechos contaminados con sangre, fluidos corporales o agentes patógenos.

**Residuos cortopunzantes:** Objetos que pueden cortar o pinchar (agujas, bisturíes, lancetas).

**Residuos químicos:** Desechos que contienen sustancias químicas peligrosas (reactivos, medicamentos vencidos).

**Residuos no peligrosos:** Desechos ordinarios o reciclables.

**Reutilización:** es la prolongación y adecuación de la vida útil de los residuos sólidos recuperados y que mediante procesos, operaciones o técnicas devuelven a los materiales su posibilidad de utilización en su función original o en alguna relacionada, sin que para ello requieran procesos adicionales de transformación.

**Riesgo sanitario:** Probabilidad de que un agente biológico, químico o físico cause daño a la salud humana.

**Saneamiento:** Conjunto de medidas aplicadas para corregir factores del medio ambiente que influyen o pueden influir en la expansión vectorial de plagas: incluye la higiene de alimentos, eliminación de basuras, control de aguas residuales, entre otros.

**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 poli- etileno.

**Taller CDVAM:** Técnica recomendada para obtener información que involucre opiniones, percepciones, experiencias o conocimientos de diversos actores. El taller es una jornada para redención de pena, de ahí su nombre, de la que se espera una producción concreta. Los participantes deben ser seleccionados cuidadosamente según la naturaleza de la actividad planteada. A fin de mejorar la efectividad del taller pueden introducirse cuestionarios que faciliten la elaboración y análisis de la información emergente. La conformación de grupos con algún grado de homogeneidad permite la confrontación de opiniones. Se requiere una coordinación idónea, con los apoyos necesarios, para registrar y salvaguardar los aportes de los participantes.

**Tratamiento del agua:** conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación y/o descontaminación del agua.

**Toxicidad:** Es la capacidad del producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico de generar directamente una lesión o daño a un órgano o sistema del cuerpo humano.

**Unidad operativa:** Se refiere a un área específica donde se llevará a cabo a una actividad relacionado con el Plan de Saneamiento.

### 3.4 responsables del plan de saneamiento.

Tabla 1. Responsables Programas del Plan de Saneamiento

PROGRAMA	RESPONSABLE	SEGUIMIENTO
	Empresa de aseo y cafetería contratada por le Secretaría de	

PROGRAMA	RESPONSABLE	SEGUIMIENTO
Programa de Limpieza y Desinfección	Seguridad en las áreas administrativas y talleres.  Equipo PIGA (jóvenes y adolescentes capacitados para ello en áreas especiales y alojamientos).	DRPA – Personal administrativo del CAE  Dirección de Recursos Físicos a través de la supervisora de aseo asignada al equipamiento.
Programa de Gestión de residuos	Contratista de aseo y cafetería (Servicios generales)  Jóvenes privados de la libertad que hacen parte del equipo PIGA	DRPA – Personal administrativo del CAE  Dirección de Recursos Físicos a través de la supervisora de aseo asignada al equipamiento.  Oficina asesora de planeación.
Programa de control de plagas	Empresa contratada por la Secretaría de seguridad para el control de vectores, desinfección y fumigación.	Dirección de Recursos físicos y Gestión Documental.  Dirección de Responsabilidad Penal Adolescente.
Programa de abastecimiento de agua potable	Empresa de acueducto.  Contratista de mantenimiento para el lavado de tanques.	DRPA – Personal administrativo del CAE  Dirección de Bienes.
Programa de manejo de productos químicos	Jóvenes privados de la libertad que hacen parte del equipo PIGA	DRPA – Personal administrativo del CAE

#### 4. INFORMACION GENERAL

##### 4.1. Información general del equipamiento

Tabla 2. Información general del equipamiento

Nombre del equipamiento	Centro de Atención Especializada CAE campo verde
Director (a)	Iván Arturo Torres Aranguren
Dirección:	Calle 85 Sur # 94 - 35
Teléfono	3779595
Barrio	Parques de Bogotá
Localidad	Bosa
Capacidad de los alojamientos	30 jóvenes y adolescentes
Numero de colaboradores	90
Total	120

##### 4.2. Descripción Física

El CAE Campo Verde es un gran centro de justicia restaurativa para jóvenes y adolescentes en conflicto con la ley ubicado en Bosa, que opera bajo decretos distritales como el POT (Decreto 190 de 2004) y planes parciales (Decreto 113 de 2011) para su funcionamiento y

adecuación, incluyendo infraestructura y servicios como casa de justicia y Manzana del Cuidado, con el objetivo de reeducar y reintegrar a los jóvenes mediante programas de formación y oficios.

Hace parte del Centro Integral de Justicia campo verde, el cual se prestan servicios de acceso a la justicia y se promueve la convivencia ciudadana. También hace parte de él, una Casa de Justicia, un Centro de Traslado por Protección (CTP), una Unidad de Reacción Inmediata (URI) y un salón múltiple.

El Complejo CAE cuenta con diferentes áreas destinadas al funcionamiento operativo, administrativo, formativo, residencial y de servicios, diseñadas para garantizar el adecuado desarrollo de las actividades institucionales, así como los procesos pedagógicos, restaurativos y comunitarios que se desarrollan dentro del establecimiento.

La infraestructura del complejo permite el desarrollo de programas orientados a la atención integral de adolescentes vinculados al sistema de responsabilidad penal, así como a la implementación de estrategias formativas y comunitarias que contribuyen a procesos de inclusión social, formación laboral y fortalecimiento de habilidades personales.

#### **4.1. Infraestructura de acceso y control**

El complejo dispone de zonas de acceso y control destinadas a garantizar el adecuado ingreso y circulación dentro del establecimiento.

En cuanto a la capacidad de parqueaderos, el complejo cuenta con espacios destinados para 20 motocicletas, 35 vehículos livianos y 4 parqueaderos asignados a personas con movilidad reducida, ubicados en las áreas externas de acceso al complejo.

En el ingreso principal se encuentra una sala de espera para visitantes, destinada a la atención y recepción de usuarios externos. En esta misma zona se ubica un cuarto técnico, donde se encuentra instalado el centro de monitoreo del sistema de cámaras de seguridad (circuito cerrado de televisión – CCTV).

El complejo también cuenta con un patio de acceso para adolescentes, el cual constituye el punto de ingreso para los jóvenes vinculados al establecimiento. Desde este espacio se realiza el paso obligatorio por el área de registro y control, destinada a los procesos de verificación, identificación y seguridad institucional.

Adicionalmente, se dispone de una zona denominada “1 a 1”, llamada así por albergar alojamientos especiales bajo modalidad de atención individualizada. En esta misma área se encuentran varias dependencias administrativas y de apoyo, entre ellas:

- Oficina de enfermería, dotada con baño.
- Oficina de trabajo social, también equipada con baño.
- Oficina de nutrición y salud, igualmente dotada con baño.

Como parte de las proyecciones de fortalecimiento de los procesos pedagógicos y culturales del complejo, se tiene previsto realizar la adecuación futura de una de estas oficinas para la implementación de un estudio de grabación, orientado al desarrollo de actividades artísticas, educativas y de expresión cultural de los adolescentes.

### **4.3. Áreas de servicios y apoyo operativo**

Dentro de las áreas de servicio del complejo se encuentra un comedor interno con un área aproximada de 93 m<sup>2</sup>, destinado a la alimentación de los adolescentes vinculados al establecimiento. Este espacio recibe el servicio directamente desde la zona de cocina institucional.

La cocina se encuentra completamente dotada y cuenta con cuarto frío, sistemas de extracción de aire, estufas industriales, asadoras, así como zonas calientes de preparación, incluyendo áreas destinadas a fritura y cocción de alimentos.

El complejo también dispone de una zona cubierta de actividades, equipada con mesas y sillas en concreto, destinada al desarrollo de jornadas lúdicas, recreativas y de integración institucional.

En cuanto a los servicios sanitarios, se cuenta con baterías de baños para hombres y mujeres, así como con un baño adaptado para personas con movilidad reducida, garantizando condiciones adecuadas de accesibilidad.

En la zona norte del complejo se encuentran ubicados los vestieres para el personal operativo, los cuales están dotados con baños independientes para hombres y mujeres. En esta misma área se localiza la zona de lavandería, equipada con lavadoras, secadoras de ropa y un cuarto de linos destinado al almacenamiento de ropa institucional.

Adicionalmente, el complejo dispone de un patio de servicios, destinado al ingreso de vehículos que realizan labores de abastecimiento, mantenimiento y saneamiento.

En materia de infraestructura técnica, el complejo cuenta con:

- Cuarto de planta eléctrica, destinado a garantizar la suplencia de energía en caso de interrupciones del servicio eléctrico.
- Cuarto técnico eléctrico.
- Cuarto técnico para los sistemas de alimentación ininterrumpida (UPS).

Finalmente, se dispone de una zona de depósitos, destinada al manejo operativo de almacenamiento institucional, entre los cuales se encuentran:

- Depósito de basuras
- Depósito de residuos
- Depósito de implementos de aseo

#### **4.4. Espacios recreativos y deportivos**

Dentro de la infraestructura del complejo también se cuenta con dos canchas de uso multipropósito, destinadas al desarrollo de actividades deportivas, recreativas y de integración.

Estas canchas permiten la práctica de microfútbol, fútbol, voleibol y otras actividades deportivas o recreativas, facilitando la realización de jornadas deportivas, procesos formativos y actividades de aprovechamiento del tiempo libre.

Los escenarios deportivos son utilizados tanto por los adolescentes vinculados al Complejo CAE, como por jóvenes y miembros de la comunidad en general, en el marco de programas de integración comunitaria, formación deportiva y fortalecimiento de habilidades sociales.

Estos espacios contribuyen al desarrollo físico, la convivencia, el trabajo en equipo y el fortalecimiento de procesos de bienestar integral, aspectos fundamentales dentro de los procesos pedagógicos y restaurativos que se desarrollan en el complejo.

#### **5. Distribución de los espacios.**

El CAE campo verde opera en dos plantas con varios espacios para diferentes actividades distribuidos de la siguiente manera:

##### **5.1. Primer piso.**

###### **5.1.1. Áreas de intervención y acompañamiento psicosocial**

En el primer piso del complejo se encuentran varios alojamientos adaptados como espacios de intervención pedagógica, formativa y psicosocial, destinados al desarrollo de actividades con los adolescentes que cumplen sanciones privativas de la libertad, así como para programas de atención dirigidos a la comunidad.

###### **Alojamiento 1**

En este espacio funciona un taller orientado al fortalecimiento de la memoria y la construcción de relatos de vida, denominado Memoria de Recuerdos, el cual es liderado por el equipo de travesía restaurativa.

###### **Alojamiento 2**

Espacio destinado a talleres de creatividad, liderados por el equipo de Trabajo Social y Justicia Restaurativa, orientados al fortalecimiento de habilidades socioemocionales y procesos restaurativos.

#### Alojamiento 3

Se encuentra adaptado como salón de música, donde se desarrollan actividades de formación artística, expresión cultural y fortalecimiento de habilidades creativas.

#### Alojamiento 4

Espacio acondicionado como alojamiento de familias, destinado a fortalecer los vínculos familiares durante las visitas de los adolescentes que cumplen sanciones privativas de la libertad.

#### Alojamiento 5

Espacio tipo “casita” destinado a encuentros familiares y atenciones psicosociales, donde se desarrollan procesos de orientación familiar, acompañamiento psicológico y mediación de conflictos.

### **5.1.2. Talleres de formación laboral**

El primer piso también dispone de talleres de formación laboral, orientados al desarrollo de habilidades técnicas y oportunidades de formación para el trabajo.

#### Taller 1 – Mecánica de bicicletas y motocicletas

Espacio dotado para el mantenimiento y reparación de bicicletas y motocicletas, así como para la formación en mecánica básica y mantenimiento preventivo.

#### Taller 2 – Calzado y confección

Espacio destinado a la formación en elaboración y reparación de calzado, así como en procesos de confección y manejo de maquinaria básica de costura.

#### Taller 3 – Cocina, panadería y repostería

Espacio de formación gastronómica en el que se desarrollan procesos de aprendizaje relacionados con cocina básica, manipulación de alimentos, panadería y repostería.

#### Taller 4 – Barbería y tatuaje

Espacio destinado a la formación en barbería y fundamentos básicos del arte del tatuaje, promoviendo el desarrollo de habilidades técnicas orientadas al emprendimiento y al autoempleo.

### **5.1.3. Espacios educativos y de apoyo institucional**

En el primer piso también se encuentra un espacio adaptado como biblioteca y zona de lectura, destinado a fortalecer los procesos educativos y fomentar hábitos de estudio.

Asimismo, se dispone de un área denominada Centro de Desarrollo Tecnológico, donde actualmente funcionan oficinas del equipo de Justicia Restaurativa y del programa Travesía Restaurativa, desde donde se coordinan actividades formativas y procesos de acompañamiento institucional.

## **5.2. Segundo piso**

### **5.2.1. Área administrativa**

En el segundo piso se encuentra ubicada la zona administrativa del complejo, donde se desarrollan las actividades de dirección y gestión institucional.

En esta área se encuentra la sala de profesores o sala de juntas, destinada a reuniones institucionales y coordinación académica.

Contiguo a este espacio se encuentran la oficina de la Dirección General del complejo y la recepción de la Dirección General, destinadas a la gestión administrativa y atención institucional.

También se ubican diversas oficinas administrativas, en las cuales desarrolla sus funciones el equipo administrativo del complejo, así como una oficina destinada al personal de seguridad institucional.

En esta misma zona se dispone de baños independientes para hombres y mujeres.

Adicionalmente, el segundo piso cuenta con varios espacios de almacenamiento, entre los cuales se encuentran:

- Depósito de materiales didácticos
- Depósito de materiales deportivos
- Depósito de material audiovisual

Anexo a estos espacios se encuentra la oficina de coordinación académica y el archivo físico institucional.

### **5.2.2. Zona educativa y cultural**

En la zona oriental del segundo piso se encuentran varias aulas de formación, donde se desarrollan procesos educativos dirigidos a jóvenes vinculados a programas formativos, entre ellos el programa ERES.

En esta área también se encuentra una biblioteca destinada a consulta académica y actividades de lectura, así como un salón múltiple utilizado para el desarrollo de actividades pedagógicas y culturales.

El complejo cuenta además con baterías de baños independientes para hombres y mujeres, así como con un baño adaptado para personas con movilidad reducida.

Dentro de esta misma zona se encuentra un auditorio dotado con sillas confortables, destinado a conferencias, capacitaciones, reuniones institucionales y actividades culturales.

También se encuentran el salón de profesores y la oficina del gestor institucional, espacios destinados al acompañamiento de los procesos educativos y administrativos.

El segundo piso cuenta igualmente con dos terrazas destinadas al uso de los funcionarios, concebidas como espacios de descanso y esparcimiento durante las jornadas laborales.

Adicionalmente, se dispone de un salón de trabajo grupal o salón de danzas, destinado al desarrollo de actividades artísticas, culturales y pedagógicas.

### **5.2.3. Área de alojamientos**

En el segundo piso se encuentran ubicados los alojamientos numerados del 6 al 10, los cuales están destinados a albergar adolescentes sancionados con medidas de privación de la libertad vinculados al Complejo CAE.

Estos alojamientos cuentan con espacios de encuentro internos, que permiten el desarrollo de actividades pedagógicas, acompañamiento psicosocial y procesos restaurativos.

La organización del complejo establece que los alojamientos del segundo piso están destinados exclusivamente para jóvenes que cumplen sanciones bajo medida de privación de la libertad, garantizando así una adecuada distribución de los espacios y un acompañamiento institucional acorde con los lineamientos del programa.

## **6. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.**

### **6.1. Introducción.**

Los centros de privación de la libertad constituyen establecimientos de alta complejidad sanitaria, debido a la concentración permanente de población, la limitación de movilidad, la convivencia en espacios cerrados y la presencia de grupos vulnerables, lo que incrementa

significativamente el riesgo de transmisión de enfermedades infecciosas, contaminación ambiental y deterioro de las condiciones de salubridad.

La limpieza y desinfección sistemática de las áreas físicas, equipos, mobiliario y superficies es una medida esencial de salud pública, orientada a interrumpir la cadena de transmisión de agentes biológicos, reducir la carga microbiana, prevenir brotes epidemiológicos y garantizar condiciones dignas de habitabilidad tanto para las personas privadas de la libertad como para el personal administrativo, de custodia, salud, alimentación y servicios generales.

En un CAE la acumulación de residuos, la humedad, el uso continuo de baños, dormitorios, comedores y patios, así como la circulación diaria de personas, favorecen la proliferación de bacterias, virus, hongos y parásitos, además de plagas, lo que hace indispensable la implementación de procedimientos estandarizados, continuos y documentados de limpieza y desinfección.

El presente Programa de Limpieza y Desinfección se concibe como un **componente fundamental del Plan de Saneamiento Básico**, y tiene como propósito establecer de manera clara:

- Las responsabilidades del personal involucrado
- Los procedimientos específicos por tipo de área
- Los productos y métodos autorizados
- Las frecuencias de ejecución
- Los mecanismos de control y verificación

Este programa está diseñado bajo un enfoque preventivo, sanitario y de derechos humanos, reconociendo que el acceso a ambientes limpios y seguros es un derecho fundamental, incluso en condiciones de privación de la libertad. Asimismo, se orienta al cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y a las recomendaciones de las autoridades del sistema de salud, contribuyendo a la reducción de riesgos biológicos, químicos y físicos dentro del establecimiento.

La correcta aplicación de este programa permitirá:

- Prevenir enfermedades transmisibles (respiratorias, gastrointestinales, dérmicas, entre otras)
- Disminuir la ocurrencia de brotes epidemiológicos
- Proteger la salud del personal y de la población privada de la libertad
- Mantener condiciones adecuadas de orden, higiene y seguridad
- Facilitar los procesos de inspección, vigilancia y control sanitario

En consecuencia, el Programa de Limpieza y Desinfección se constituye como una herramienta operativa indispensable, que requiere compromiso institucional, capacitación continua, seguimiento permanente y mejora continua para asegurar su eficacia y sostenibilidad en el tiempo.

## **6.2. Objetivo general**

Garantizar condiciones higiénico-sanitarias seguras en todas las áreas del CAE mediante la implementación sistemática y controlada de actividades de limpieza y desinfección, con el fin de eliminar la suciedad visible y reducir la carga microbiana presente en superficies, equipos y ambientes, previniendo la transmisión de enfermedades, protegiendo la salud de las personas y asegurando el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

## **6.3. Objetivos específicos**

a-) Establecer procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección para todas las áreas del establecimiento (críticas, semicríticas y no críticas), garantizando la eliminación de suciedad y microorganismos.

b-) Definir frecuencias y cronogramas de limpieza y desinfección adaptados al tipo de área, uso y riesgo sanitario, asegurando la continuidad y efectividad del programa.

c-) Seleccionar y controlar el uso de productos de limpieza y desinfección autorizados y eficaces, asegurando su aplicación segura y evitando riesgos para la salud de internos y personal.

d-) Prevenir la transmisión de enfermedades mediante la reducción de carga microbiana en superficies, equipos y áreas comunes, protegiendo la salud de la población interna y del personal.

e-) Garantizar el manejo adecuado de residuos generados durante la limpieza y su coordinación con el programa de gestión de residuos, minimizando riesgos de contaminación cruzada.

## **6.4. Clasificación de las áreas.**

En este Programa de Limpieza y Desinfección, es fundamental clasificar las áreas según su riesgo sanitario y función, ya que esto determina la frecuencia, los métodos y productos de limpieza y desinfección. Esta clasificación se basa en la exposición a agentes biológicos, el contacto directo con personas y la criticidad de las actividades.

**a-) Áreas críticas**



Son aquellas áreas donde hay alto riesgo de contaminación y contacto frecuente con fluidos corporales, alimentos o superficies que pueden transmitir enfermedades. Requieren limpieza y desinfección frecuente y rigurosa.

- Enfermería, cuartos de aislamiento
- Baños y duchas
- Cocina y áreas de preparación de alimentos
- Comedores
- Consultorios médicos
- Áreas de primeros auxilios

**b-) Áreas semi críticas**



Son las áreas con riesgo medio, contacto indirecto frecuente, pero menor exposición a fluidos biológicos. Requieren limpieza diaria o según uso, con desinfección regular.

- Alojamiento
- Salas de visita
- Talleres o áreas educativas
- Oficinas administrativas con circulación de jóvenes y adolescentes privados de la libertad.
- Pasillos de acceso a áreas críticas
- Talleres

**c-) Áreas no críticas**



Son áreas con bajo riesgo sanitario, contacto mínimo con personas y baja probabilidad de contaminación. Requieren limpieza periódica y desinfección ocasional.

- Oficinas administrativas sin acceso de jóvenes y adolescentes privados de la libertad.
- Patios y áreas abiertas – canchas múltiples
- Bodegas
- Pasillos y corredores de áreas administrativas

## 6.5. Tipos de suciedad

Identificar los tipos de suciedad es clave porque permite aplicar métodos eficaces, seguros y adecuados a cada situación. No toda la suciedad se elimina igual, y en un entorno cerrado y vulnerable como este, hacerlo bien tiene impacto directo en la salud y la seguridad; a continuación, se describen los tipos de suciedad identificados en el CAE:

### a-) Suciedad visible o física

Es el material que se puede percibir a simple vista y que requiere limpieza mecánica.

- Polvo acumulado en muebles, pisos y ventanas
- Arena o tierra traída desde patios o exteriores
- Restos de comida en comedores y cocinas
- Cabello, pelos y fibras en dormitorios
- Papeles, envases y basura general

#### Método de control:

- Barrido, trapeado, aspirado
- Lavado con detergentes
- Recolección inmediata de residuos

### b-) Suciedad orgánica

Es el material biodegradable que puede servir de sustrato para microorganismos, incluyendo restos de alimentos y fluidos corporales.

- Restos de alimentos en cocinas, comedores y celdas
- Heces y orina en baños y duchas
- Sangre, secreciones o fluidos corporales en enfermería o primeros auxilios
- Residuos de talleres o manualidades con materiales orgánicos

#### Método de control:

- Limpieza inmediata con detergente y agua
- Desinfección posterior con productos autorizados (cloro, amonio cuaternario)
- Eliminación segura de residuos orgánicos

### c-) Suciedad química

Son residuos que pueden provenir de productos de limpieza, sustancias usadas en talleres o laboratorios, y que pueden ser corrosivos o irritantes.

- Restos de productos de limpieza concentrados

- Residuos de pintura, solventes o pegamentos en talleres
- Productos químicos mal almacenados en bodegas
- Método de control:
- Limpieza con productos adecuados y diluidos
- Uso obligatorio de Elementos de protección personal
- Manejo seguro y almacenamiento de sustancias químicas según normas

#### **d-) Suciedad microbiológica**

Donde hay presencia de microorganismos patógenos o contaminantes en superficies, equipos y áreas, que no siempre es visible, pero puede causar enfermedades.

- Bacterias y virus en baños, duchas y cocinas
- Hongos y mohos en zonas húmedas (baños, duchas, muros)
- Contaminación cruzada en superficies compartidas
- Residuos de fluidos corporales o cortopunzantes mal manejados

#### **Método de control:**

- Limpieza seguida de desinfección con productos autorizados
- Cumplimiento estricto de frecuencias y procedimientos
- Monitoreo microbiológico ocasional

#### **e-) Suciedad por contaminación cruzada**

Es la transferencia de suciedad o microorganismos de un área a otra, generalmente por personal, utensilios o equipos.

- Trapos o mopas usadas en áreas críticas llevadas a áreas semicríticas
- Zapatos, carritos o herramientas que transportan polvo o residuos
- Manipulación de residuos peligrosos sin protocolo

#### **Método de control:**

- Separación de equipos por área (colores de mopas, baldes y utensilios)
- Protocolos estrictos de higiene del personal
- Desinfección de superficies y utensilios

## 6.6. Procedimientos de limpieza

Conocer los procedimientos de limpieza en el CAE es clave para proteger la salud de los jóvenes y adolescentes privados de la libertad, así como del personal que desarrolla sus actividades al interior del equipamiento, al igual que permite mantener la seguridad, cumplir con normas sanitarias, optimizar recursos y controlar riesgos de infección. Sin procedimientos claros, un plan de limpieza y desinfección no sería efectivo ni seguro.

**Tabla 3. Procedimiento de limpieza por áreas.**

Área	Objetivo	Frecuencia	Procedimiento	Recomendaciones
<b>ALOJAMIENTOS</b>	eliminar suciedad visible y desinfectar superficies de contacto	diaria limpieza básica; desinfección semanal o según necesidad.	Retirar objetos sueltos y basura.  Barrer o aspirar el piso.  Limpiar superficies con detergente y agua.  Desinfectar superficies de alto contacto: barandales, cerraduras, mesas, inodoros.  Ventilar el alojamiento	usar un trapo para cada celda o un sistema codificado por color para evitar contaminación cruzada.
<b>BAÑOS Y SANITARIOS</b>	eliminar residuos biológicos y desinfectar	limpieza diaria; desinfección varias veces al día si hay alta ocupación.	Limpiar urinarios, lavabos, inodoros con detergente.  Aplicar desinfectante (hipoclorito de sodio 0,5%-1%) y dejar actuar 10 minutos.  Lavar pisos y paredes cercanas.  Limpiar accesorios de metal y manijas con desinfectante.	usar guantes largos y mantener buena ventilación
<b>COCINAS Y COMEDORES</b>	Evitar contaminación de alimentos.	Limpieza diaria, desinfección	Retirar restos de alimentos y basura.  Lavar superficies con detergente y agua caliente.  Desinfectar utensilios, tablas y superficies con	

Área	Objetivo	Frecuencia	Procedimiento	Recomendaciones
		posterior a cada jornada.	desinfectante apto para alimentos.  Barrer y trapear pisos.  Revisar y limpiar campanas extractoras y rejillas regularmente.	
<b>AREAS ADMINISTRATIVAS</b>	Mantener orden y reducir propagación de microorganismos.	Diaria limpieza básica; desinfección semanal o según contacto	Retirar polvo y basura.  Limpiar escritorios, sillas y superficies con detergente.  Desinfectar manijas, interruptores, barandales.  Barrer y trapear pisos.	Se recomienda tener trapos codificados por color para diferenciar áreas
<b>ENFERMERIA</b>	Prevenir contagio de enfermedades.	Limpieza diaria y desinfección después de cada paciente	Limpiar superficies visibles con detergente.  Desinfectar camillas, mesas y equipos médicos con desinfectante adecuado.  Manejar correctamente residuos biológicos según normativa.  Ventilar regularmente.	Usar protocolos estrictos de bioseguridad
<b>PATIOS Y AREAS COMUNES</b>	Mantener higiene general y reducir polvo y suciedad	Barrido diario; lavado y desinfección semanal	Retirar basura y escombros.  Barrer suelo.  Lavar con agua y detergente.  Desinfectar zonas de contacto frecuente (barandales, bancos).	

**Tabla 4: Usos de productos químicos:**

Producto químico	Tipo de proceso	Concentración recomendada	Tiempo de contacto	Frecuencia	Áreas / uso común
Detergente neutro	Limpieza	1–3% (10–30 ml/L de agua)	2–5 min	Diario	Pisos, paredes, superficies generales
Desengrasante alcalino	Limpieza	3–10% (según suciedad)	5–10 min	Diario / semanal	Cocinas, maquinaria, campanas
Hipoclorito de sodio (cloro)	Desinfección	0.05% (500 ppm)	5–10 min	Diario	Superficies generales
		0.1% (1000 ppm)	10 min	Diario	Baños, áreas críticas
Hipoclorito de sodio (cloro)	Desinfección	0.2% (2000 ppm)	10–15 min	Según evento	Derrames biológicos
Amonio cuaternario	Desinfección	0.1–0.2%	5–10 min	Diario	Oficinas, mobiliario, paredes
Alcohol etílico o isopropílico	Desinfección	70% (listo para usar)	30 seg – 1 min	Varias veces al día	Equipos, superficies pequeñas
Peróxido de hidrógeno	Desinfección	3–6%	5 min	Diario	Superficies, áreas cerradas
Yodóforos	Desinfección	12.5–25 ppm	2–5 min	Diario	Industria alimentaria

**Tabla 5: Frecuencia de la limpieza según tipo de área**

Tipo de área	Frecuencia recomendada
Áreas críticas (baños, cocinas, consultorios)	2–3 veces al día
Áreas de alto contacto (manijas, mesas)	Cada turno
Áreas comunes (oficinas, pasillos)	Diario
Áreas de bajo uso	Semanal
Derrames o contaminación	Inmediato

## 7. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.

### 7.1. Introducción

La gestión adecuada de los residuos sólidos representa un desafío ambiental y sanitario de gran relevancia en los centros de atención especializada, debido a la alta concentración de personas y a la diversidad de actividades que se desarrollan diariamente. La generación constante de residuos orgánicos, inorgánicos y especiales, si no es manejada de forma correcta, puede provocar riesgos para la salud, deterioro del ambiente, proliferación de vectores y afectaciones a la convivencia interna.

En este contexto, el Programa de Manejo de Residuos Sólidos se implementa como una herramienta fundamental para promover prácticas responsables de separación, almacenamiento, recolección y disposición final de los residuos generados al interior del CAE. Este programa busca no solo cumplir con la normativa ambiental vigente, sino también fomentar la educación ambiental, la disciplina y la corresponsabilidad entre la población privada de la libertad y el personal del centro conforme a lo establecido en el Plan Institucional de Gestión Ambiental PIGA.

Asimismo, el programa contribuye al mejoramiento de las condiciones sanitarias, al fortalecimiento de una cultura de cuidado del entorno y a la generación de oportunidades de aprendizaje y reinserción social, mediante la participación activa en actividades de reciclaje, reducción de residuos y aprovechamiento de materiales. De esta manera, se promueve un ambiente más seguro, ordenado y sostenible dentro del CAE.

## **7.2. Objetivo general**

Gestionar de forma integral, segura y sostenible los residuos sólidos generados dentro del centro, con el fin de proteger la salud de los adolescentes, del personal y del entorno, reducir impactos ambientales y promover hábitos de responsabilidad, educación ambiental y reintegración social.

## **7.3. Objetivos específicos.**

- Identificar y clasificar los tipos de residuos sólidos generados dentro del centro (orgánicos, inorgánicos, reciclables y peligrosos).
- Implementar un sistema de separación en la fuente, mediante contenedores adecuados y señalización clara en todas las áreas de la institución.
- Reducir la cantidad de residuos enviados a disposición final, promoviendo prácticas de reducción, reutilización y reciclaje.
- Garantizar el almacenamiento, recolección y disposición final segura de los residuos sólidos, minimizando riesgos sanitarios y ambientales.
- Capacitar a los adolescentes y al personal del centro en buenas prácticas de manejo de residuos y educación ambiental.
- Prevenir la proliferación de vectores y enfermedades, manteniendo condiciones adecuadas de limpieza e higiene.
- Promover la responsabilidad ambiental y social en los menores como parte de su proceso de formación y reinserción.
- Asegurar el cumplimiento de la normativa ambiental y sanitaria vigente aplicable a instituciones de privación de libertad.

- Monitorear y evaluar periódicamente el funcionamiento del programa para implementar mejoras continuas.

#### 7.4. Procedimiento de separación y recolección de residuos sólidos

**Tabla 6: Diagnostico de residuos**

Actividad	Tipo de residuo	Observaciones
Actividades propias de oficina	Aprovechables (inorgánicos)	La entidad hace la entrega del material aprovechable generado en todas las sedes a la ASOCIACIÓN DE RECICLADORES PUERTA DE ORO, con quien se suscribió el contrato 1446 de 2024 cuyo objeto es "Realizar la Gestión Integral de los Residuos Sólidos aprovechables de carácter no peligroso, generados en la Sedes de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia o en los lugares que por necesidad del servicio sea requerido, desde su recolección, transporte, almacenamiento, aprovechamiento y disposición final", proceso publicado en el SECOP II bajo régimen especial. Fecha de suscripción 24 de julio de 2024 y fecha terminación 23 de julio de 2027.
Impresión y fotocopiado	Aprovechables (inorgánicos)	
Adquisición de elementos, equipos o insumos (embalaje)	Aprovechables (inorgánicos)	
Divulgación y comunicación: ejecución de eventos, reuniones, capacitaciones, entre otros.	Aprovechables (inorgánicos)	
Organización documental, descarte de documentos de apoyo o por duplicidad y baja de archivo	Aprovechables (inorgánicos)	
Consumo de alimentos	Aprovechables (inorgánicos)	
Destinación final de bienes tipo muebles y enseres	Aprovechables (inorgánicos)	
Preparación de alimentos	Aprovechables orgánicos	En la sede Campo Verde el contratista encargado de prestar el servicio de alimentación preparada en sitio bajo la modalidad de ración diaria, es el encargado de acuerdo con las obligaciones contractuales, de adelantar la gestión integral del residuo.
Impresión y fotocopiado de documentos producidos en la gestión administrativa y misional de la entidad (cambio de tóner por agotamiento o por vencimiento)	Residuos peligrosos - Tóner	En la entidad se cuenta con equipos de impresión y fotocopiado propios y en alquiler, por lo tanto, la gestión externa se encuentra a cargo de la entidad y del contratista. Teniendo en cuenta la cantidad generada por sede, se agrupan y se gestionan así: - Sede central: agrupa los tóneres generados en la totalidad de las sedes para su almacenamiento temporal en la Casa de Justicia Usaquén.
Uso de equipos eléctricos o electrónicos (baja por daño u obsolescencia de computadores y periféricos, cámaras de videovigilancia, cámaras domo,	Residuos peligrosos - RAEE	En todos los equipamientos se generan residuos tipo RAEE por el uso de computadores y periféricos, teléfonos, cámaras de vigilancia, electrodomésticos, entre otros. Estos elementos ante daño u

Actividad	Tipo de residuo	Observaciones
pantallas, grandes y pequeños electrodomésticos, entre otros, lo cual es centralizado en el proceso de Gestión de Recursos Físicos al Servicio de la Entidad.		obsolescencia son transportados a la bodega Fontibón para acopio y la Dirección de Recursos Físicos y Gestión Documental adelanta el procedimiento de baja, para poder catalogarlos como RAEE y gestionar su manejo.
* Labores administrativas y misionales que requieren el uso de computadores y periféricos. * Funcionamiento de equipos de vigilancia y de videovigilancia	Residuos peligrosos - Baterías de computador, baterías de cámara	Residuos acopiados junto con los RAEE. El gestor externo se encarga de la selección y despiece.
Mantenimiento locativo del sistema de Iluminación artificial de las oficinas y áreas comunes de las sedes	Residuos peligrosos – RAEE “paneles led”  Residuos peligrosos – Luminarias o lámparas fluorescentes y ahorradoras	En Campo Verde y en las demás sedes de comodato, son responsables de la gestión externa los contratistas de mantenimiento preventivo y correctivo.
Uso de baterías o pilas para el funcionamiento de equipos. Puntos de recolección dispuestos en las oficinas para que los colaboradores depositen las pilas o baterías * Uso de pilas por parte de las PPL y administrativos Campo Verde.	Residuos peligrosos - Pilas	Se ubicó recipiente de Pilas con el ambiente en la Casa de Justicia Campo Verde, para la recolección de pilas y baterías generadas por el uso interno o generadas por los colaboradores.
Operación de mantenimiento de vehículos.	Residuos peligrosos – Baterías plomo ácido	Almacenar con en condiciones adecuadas y entregar a gestor autorizado
Operación de mantenimiento de vehículos.	Residuos peligrosos – sólidos y líquidos contaminados con hidrocarburo, incluye filtros de aire y envases de aerosol	Residuos gestionados a través de gestores autorizados.
Operación de mantenimiento de vehículos.	Residuos peligrosos – líquido refrigerante usado	Residuos gestionados a través de gestores autorizados.
Atención de PPL en la unidad de servicios de salud.	Residuos peligrosos – Riesgo biológico o infeccioso (Biosanitarios, anatomopatológico y cortopunzante)	Residuos gestionados a través de gestores autorizados acompañado de la formulación del El <b>PGIRASA</b> (Plan de Gestión Integral de Residuos Generados en la Atención en Salud y otras Actividades) es el documento y conjunto de procedimientos obligatorios en Colombia para el manejo seguro de residuos hospitalarios, peligrosos y no peligrosos, conforme a la Resolución 591 de 2024

Actividad	Tipo de residuo	Observaciones
Taller de Barbería y Tatuaje	Residuos peligrosos – Riesgo biológico o infeccioso (Biosanitarios, anatomopatológico y cortopunzante)	Residuos gestionados a través de gestores autorizados
Atención de PPL en la unidad de servicios de salud.	Residuos peligrosos – Riesgo Químico (fármacos)	Residuos gestionados a través de gestores autorizados
Operación de mantenimiento de vehículos.	Aceites usados	Residuos gestionados a través de gestores autorizados
Operación de mantenimiento de vehículos.	Filtros de aceite	Residuo gestionado a través de los contratos de mantenimiento preventivo y correctivo de vehículos
Operación de mantenimiento de vehículos.	Aceites usados	Residuo gestionado a través de los contratos de mantenimiento preventivo y correctivo de vehículos
Operación de mantenimiento de vehículos.	* Residuos especiales – llantas	Residuo gestionado a través de los contratos de mantenimiento preventivo y correctivo de vehículos
Preparación de alimentos	* Residuos especiales – Aceite de Cocina Usado	Los residuos son gestionados por intermedio del contratista encargado de prestar el servicio de alimentación preparada en sitio.
Preparación de alimentos	* Residuos orgánicos	Los residuos son gestionados por intermedio del contratista encargado de prestar el servicio de alimentación preparada en sitio.
Mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura física	* Residuos especiales - RCD	Teniendo en cuenta la operación de la Cárcel Distrital, de forma permanente se encuentra vigente un contrato de mantenimiento preventivo y correctivo de infraestructura física y dependiendo las actividades se generan Residuos de Construcción y Demolición. El contratista es el encargado de la gestión externa.
Mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura física	* Residuos especiales - RCD	En cada vigencia se suscribe un contrato de mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura física de equipamientos, y dependiendo las actividades que se desarrollen, se pueden generar RCD.
Servicio de lavandería	* Vertimiento de agua residual no doméstica	Lavado de prendas y ropa de cama

Fuente: Oficina Asesora de Planeación

El Programa Basura Cero, contenido en el artículo 227 de la Ley 2294 de 2023, fue reglamentado recientemente con el objetivo de transformar el modelo de gestión de residuos hacia uno de economía circular. Este programa promueve:

- Separación en la fuente y manejo diferencial de residuos.
- Priorización de la jerarquía en gestión de residuos, es decir: prevención, reutilización, aprovechamiento, tratamiento y disposición final, más allá de solo clasificar por colores.
- Incentivos para que los usuarios separen sus residuos aprovechables y los entreguen directamente a recicladores de oficio o a puntos de acopio.
- Fortalecimiento de la inclusión socioeconómica de los recicladores de oficio y sus organizaciones.

El Artículo 4° de la Resolución 2184 de 2019 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible de Colombia establece el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente, con aplicación en todo el territorio nacional a partir del 1 de enero de 2021.

Los residuos sólidos se clasifican obligatoriamente bajo un código de colores unificado para facilitar su aprovechamiento. La separación se realiza principalmente en tres canecas: blanca (aprovechables), verde (orgánicos aprovechables) y negra (no aprovechables), buscando mejorar el reciclaje y reducir el impacto ambiental.

**ARTÍCULO 4°.** Adóptese en el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente, así:



Fuente: Min Ambiente 2023

**Tabla 7: Inventario de puntos ecológicos actuales**

Sede	Puntos existentes		Total
	Código de colores Res. 2184	Durakart	
CAMPO VERDE CAE	19	6	25

Fuente: Oficina Asesora de Planeación

Los puntos ecológicos NO deben estar ubicados en:

Rutas de evacuación.

- Junto a extintores.
- Cocinas o baños.
- Dormitorios.
- Zonas que obstaculicen el libre uso de escaleras.
- Cuartos de almacenamiento temporal de residuos sólidos.

Las canecas de los puntos ecológicos no deben estar separadas una de la otra, y no se deben utilizar para almacenar otro tipo de elementos.

### 7.5. Manejo de residuos Biológicos.

En Colombia el manejo de residuos Biológicos está regulado dentro de un marco normativo específico que integra aspectos sanitarios y ambientales para proteger tanto la salud pública como el ambiente.

En campo verde se generan residuos patógenos en los talleres de Barbería y tatuaje, además de la zona de enfermería.

#### 6.5.1. Objetivo

Establecer los procedimientos técnicos y administrativos para el manejo integral de los residuos peligrosos de tipo biológico o infeccioso, con el fin de prevenir riesgos a la salud humana, garantizar la protección ambiental y dar cumplimiento a la normativa sanitaria y ambiental colombiana vigente.

### 6.5.2. Marco normativo.

**Tabla: 8 Marco normativo residuos Biológicos**

Norma	Descripción
<b>Decreto 1609 de 2002</b>	Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera.
<b>Resolución 1164 de 2002</b>	Por la cual se adopta el Manual de Procedimientos para la Gestión Integral de los residuos hospitalarios y similares.
<b>Resolución 1183 de 2003</b>	Por la cual se adopta el manual de normas y procedimientos para la gestión de aceites usados en el Distrito Capital.
<b>Decreto 4741 de 2005</b>	Por el cual se reglamenta parcialmente la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la Gestión integral.
<b>Resolución 1362 de 2007</b>	Por la cual se establecen los requisitos y el procedimiento para el Registro de Generadores de Residuos o Desechos Peligrosos, a que hacen referencia los artículos 27 y 28 del Decreto 4741 del 30 de diciembre de 2005.
<b>Ley 1252 de 2008</b>	Por la cual se dictan normas prohibitivas en materia ambiental, referentes a los residuos y desechos peligrosos y se dictan otras disposiciones.
<b>Resolución 222 de 2011</b>	Por la cual se establecen requisitos para la gestión ambiental integral de equipos y desechos que consisten, contienen o están contaminados con Bifenilos Policlorados (PCB).
<b>Decreto 351 de 2014</b>	Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades.
<b>Resolución 242 de 2014</b>	Por la cual se adoptan los lineamientos para la formulación, concertación, implementación, evaluación, control y seguimiento del Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA).
<b>Decreto 1076 de 2015</b>	Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible.
<b>Decreto 1079 de 2015</b>	Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Transporte.
<b>Decreto 780 de 2016</b>	Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social.
<b>Decreto 284 del 2018</b>	"Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, en lo relacionado con la gestión integral de los RAEE y se dictan otras disposiciones".

### 7.6. Almacenamiento temporal

Debe contar con un sitio físico de almacenamiento de residuos sólidos, el cual debe cumplir con los siguientes requisitos, según el artículo 20 del Decreto 2981 de 2013:

- Los acabados deberán permitir su fácil limpieza e impedir la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos.
- Tendrán sistemas que permitan la ventilación, tales como rejillas o ventanas, y de prevención y control de incendios, como extintores y suministro cercano de agua y drenaje.
- Serán construidas de manera que se evite el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores, y que impida el ingreso de animales domésticos.
- Deberán tener una adecuada ubicación y accesibilidad para los usuarios.
- Deberán contar con contenedores de almacenamiento de residuos sólidos para realizar su adecuado almacenamiento y presentación (canecas de color amarillo, verde y azul), teniendo en cuenta la generación de residuos y las frecuencias y horarios de prestación del servicio de recolección y transporte.
- La unidad de almacenamiento de residuos sólidos deberá contar con señalización y barreras de separación para residuos aprovechables y no aprovechables, así mismo deberá mantener condiciones óptimas de orden y aseo.
- En el caso de residuos peligrosos debe acondicionarse un área delimitada para este tipo de residuos, según Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares.

### 7.7. Disposición Final

Constituye la etapa final del programa de manejo de residuos y es un componente fundamental para garantizar una gestión ambiental adecuada dentro del CAE. Este proceso consiste en asegurar que los residuos generados en el CAE, una vez separados, almacenados y recolectados, sean entregados a los sistemas o gestores autorizados para su tratamiento o eliminación final, de acuerdo con la normativa ambiental vigente y los convenios que tenga la secretaria de seguridad con asociaciones de reciclaje o empresas especializadas para tal fin para el control de su generación se realizara el diligenciamiento de la Bitácora de Generación de Residuos Peligrosos y Gestión Interna **F-FI-1397**.

Definir claramente la disposición final permite prevenir riesgos sanitarios y ambientales asociados a la acumulación o manejo inadecuado de los residuos, tales como la proliferación de vectores, la generación de malos olores y la posible contaminación del suelo, del agua o del aire. Asimismo, garantiza que los residuos reciclables sean aprovechados por organizaciones o gestores autorizados, mientras que los residuos no aprovechables sean transportados a rellenos sanitarios autorizados para su correcta eliminación.

En el caso de residuos especiales o peligrosos que puedan generarse dentro de la institución, como residuos provenientes de servicios de salud, elementos cortopunzantes en algunos talleres como el de barbería y peluquería; estos deberán ser entregados a gestores especializados que cuenten con los permisos correspondientes para su tratamiento y disposición final segura.

La correcta definición de este proceso también contribuye al cumplimiento de la legislación ambiental aplicable y fortalece las prácticas de educación ambiental dentro del centro, promoviendo en los adolescentes privados de la libertad hábitos de responsabilidad ambiental y participación en procesos de manejo adecuado de los residuos.

De esta manera, la disposición final asegura que el programa de manejo de residuos sea integral, eficiente y ambientalmente responsable, contribuyendo a la protección de la salud de los jóvenes y adolescentes privados de la libertad, del personal del centro y del entorno.

Se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones para garantizar su eficiencia:

- Los residuos ordinarios (no recuperables) deben entregarse a la empresa prestadora del servicio público domiciliario de aseo para que continúen con el proceso de disposición final.
- Los residuos aprovechables se entregarán a la Asociación de Recicladores designada según el Acuerdo de Corresponsabilidad suscrito con la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia, o aquella Asociación autorizada por el Entidad que cuente con los permisos necesarios para su actividad otorgados por la autoridad ambiental competente.
- Los Residuos Peligrosos generados en la Unidad de Servicios de Salud-USS, se entregarán a la empresa subcontratada por el operador de la USS, la cual debe tener licencia ambiental y los demás permisos requeridos por las autoridades competentes.
- Los Residuos orgánicos y de Aceite Vegetal de Cocina usado, serán gestionados por la empresa subcontratada por el operador del Servicio de Alimentos, gestores que deben cumplir con los permisos exigidos por la normatividad vigente.
- Los demás residuos de carácter peligroso y especial se gestionarán por una empresa contratada por la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia.

### **7.8. Ruta sanitaria**

Es el conjunto de recorridos, procedimientos y medidas de control establecidos para recolectar, transportar y almacenar los residuos de forma segura, desde el lugar donde se generan hasta su disposición final, evitando riesgos para la salud y la seguridad de los adolescentes, el personal y los visitantes.

En términos simples, es el camino seguro y controlado que siguen los residuos dentro de la institución.

### ¿Qué abarca la ruta sanitaria?

- Identificación de puntos de generación (enfermería, cocina, talleres, baños, áreas comunes).
- Separación adecuada de residuos (comunes, reciclables, biológicos, cortopunzantes).
- Recorridos internos definidos, que eviten zonas de convivencia, estudio o recreación.
- Horarios específicos para la recolección, cuando haya menor circulación de personas.
- Medios de transporte seguros (carros o contenedores cerrados y desinfectables).
- Área de almacenamiento temporal señalizada, ventilada y de acceso restringido.
- Entrega a gestor o empresa autorizada para la disposición final

#### **Paso 1. Identificación de áreas generadoras**

Se identifican y registran todas las áreas donde se producen residuos:

Enfermería y consultorio médico  
Cocina y comedor  
Baños  
Aulas y talleres  
Áreas administrativas y comunes

#### **Paso 2. Clasificación y separación en la fuente**

En cada área, los residuos se separan desde el momento en que se generan:

Residuos comunes: restos de comida, papel higiénico, empaques.

Residuos reciclables: papel, cartón, plástico, vidrio limpio.

Residuos biológicos o infecciosos: gasas, guantes, material con fluidos.

Residuos cortopunzantes: agujas, bisturíes (en guardianes rígidos).

Cada tipo se deposita en recipientes rotulados y con código de color.

#### **Paso 3. Almacenamiento primario**

Los residuos permanecen en los recipientes del área generadora:

- Con tapa y bolsa adecuada
- No sobrepasar su capacidad

- Permanencia máxima según tipo de residuo

#### **Paso 4. Recolección interna**

Personal autorizado realiza la recolección:

- En horarios establecidos
- Usando elementos de protección personal (EPP): guantes, tapabocas, delantal
- Siguiendo un orden definido (de áreas limpias a áreas críticas)

#### **Paso 5. Transporte interno**

Los residuos se trasladan por la ruta sanitaria definida:

- Recorridos señalizados
- Evitando patios, aulas, dormitorios y zonas de recreación
- Uso exclusivo de carros cerrados y desinfectables

#### **Paso 6. Almacenamiento temporal**

Los residuos llegan al área de almacenamiento temporal:

- Área cerrada, ventilada y señalizada
- Acceso restringido
- Separación por tipo de residuo
- Limpieza y desinfección diaria

#### **Paso 7. Registro y control**

Se lleva control de:

- Tipo y cantidad de residuos
- Fecha y hora de recolección
- Responsable del manejo
- Incidentes o derrames

#### **Paso 8. Entrega para disposición final**

Los residuos se entregan a:

- Empresa o gestor autorizado
- Cumpliendo la normativa sanitaria vigente
- Con actas o comprobantes de entrega

### **Paso 9. Limpieza y desinfección**

Después de cada recorrido:

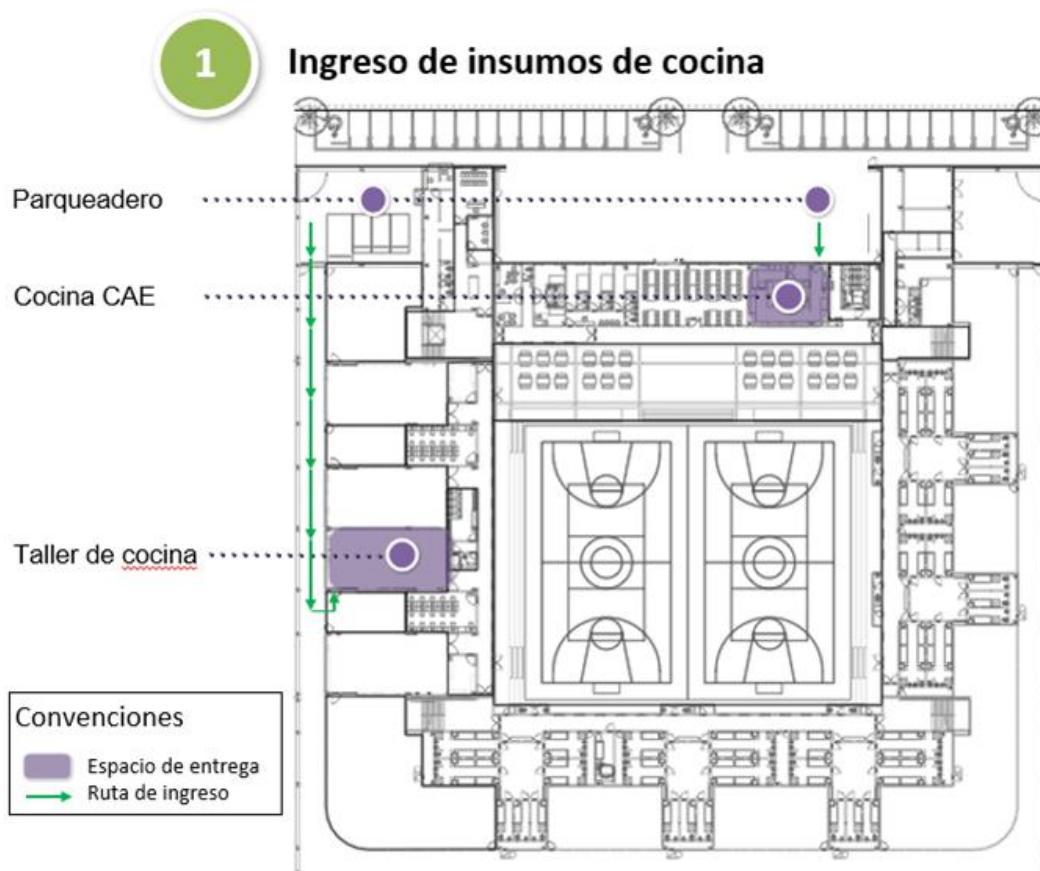
- Limpieza de carros y recipientes
- Desinfección de áreas de almacenamiento
- Disposición adecuada de EPP usado

### **Paso 10. Capacitación y supervisión**

Capacitación periódica al personal

Sensibilización a los adolescentes

Supervisión continua del cumplimiento de la ruta

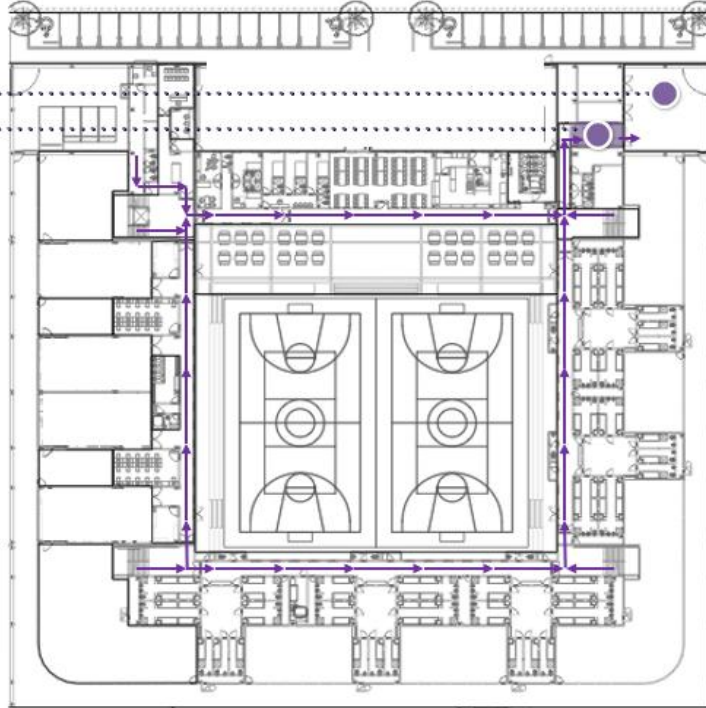


2

### Salida de residuos ordinarios

Parqueadero .....  
Depósito de residuos .....

Convenciones  
■ Espacio de entrega  
➔ Ruta de salida

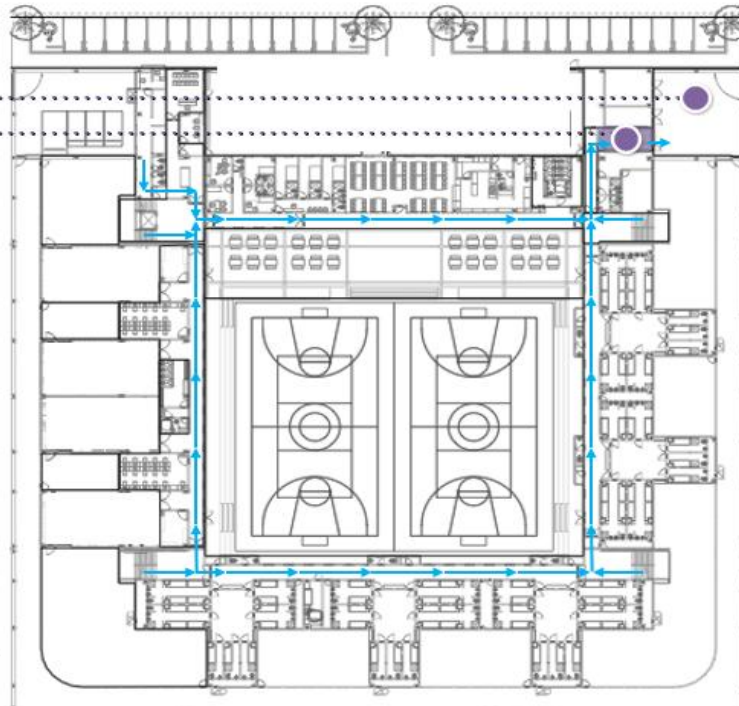


3

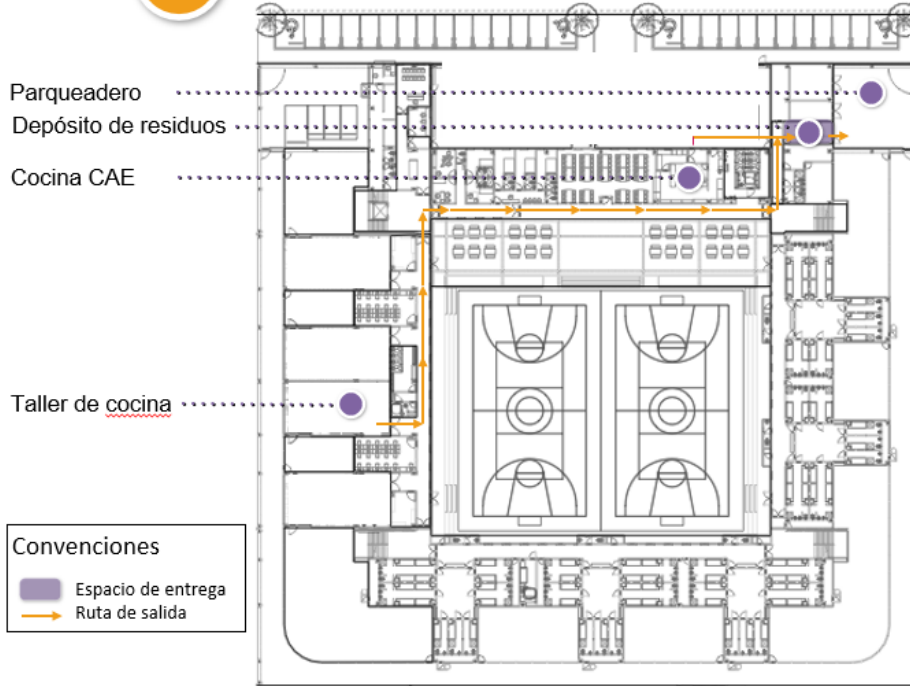
### Salida de residuos aprovechables

Parqueadero .....  
Depósito de residuos .....

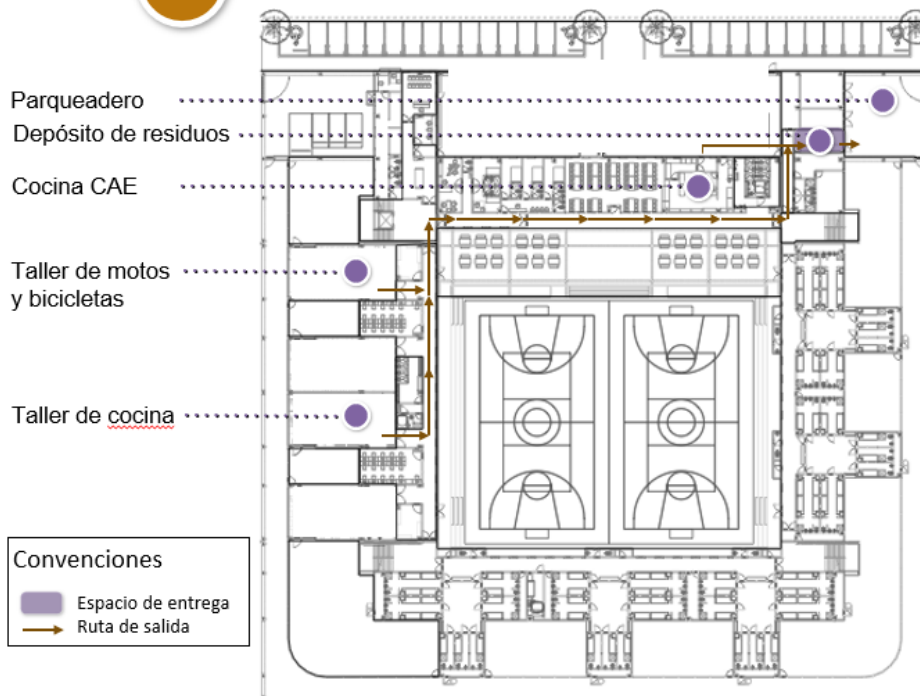
Convenciones  
■ Espacio de entrega  
➔ Ruta de salida

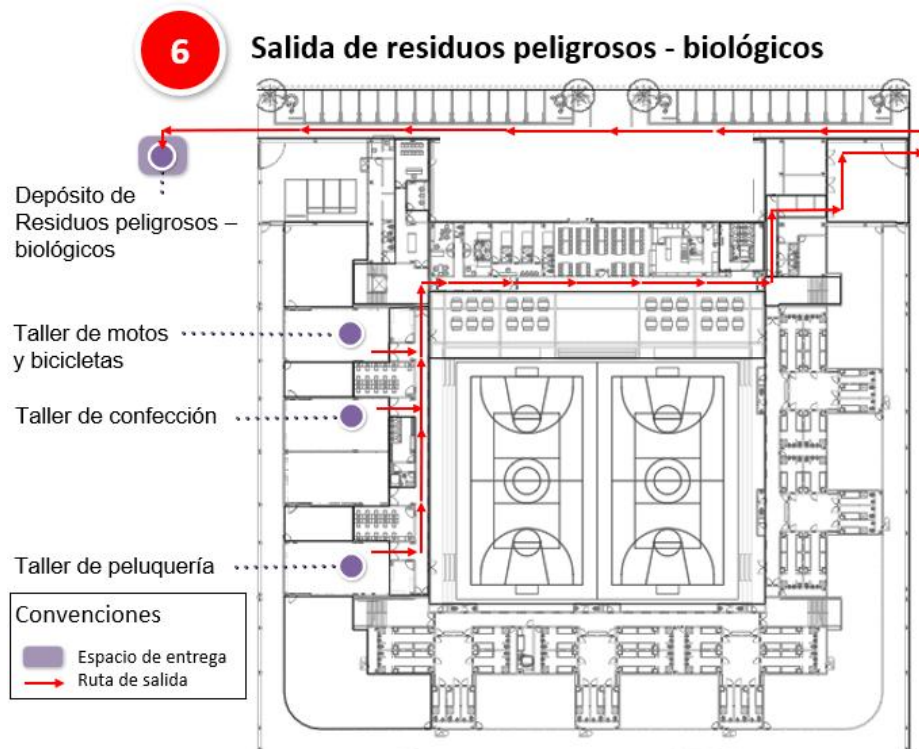


**4 Salida de residuos orgánicos**



**5 Salida de residuos especiales**





## 8. Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua potable

### 8.1. Introducción.

Un Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable en Centro de atención Especializada CAE, es el conjunto de acciones, normas e infraestructuras destinadas a garantizar que los adolescentes privados de libertad tengan acceso continuo, suficiente y seguro a agua potable para su consumo y necesidades básicas. Dicho de forma simple: es el plan que asegura que nunca falte agua limpia y segura dentro del centro.

### 8.2 Objetivos

#### 8.2.1. Objetivo General

Garantizar el acceso continuo, suficiente, seguro y de calidad al agua potable para los adolescentes privados de libertad, asegurando su salud, higiene, bienestar y respeto a sus derechos humanos.

### 8.2.2. Objetivos específicos.

- Proveer agua potable las 24 horas del día para consumo humano y uso doméstico.
- Cumplir con las normas nacionales de potabilidad mediante tratamientos adecuados y controles periódicos.
- Reducir la incidencia de enfermedades de origen hídrico y problemas de higiene.
- Facilitar el acceso al agua para el aseo personal, uso de sanitarios, limpieza de instalaciones y preparación de alimentos.
- Evitar racionamientos arbitrarios o discriminatorios dentro del centro.
- Asegurar el uso eficiente del agua y la disponibilidad continua del servicio en el tiempo.
- Contar con medidas de respuesta ante cortes de suministro, contaminación o fallas del sistema.

**Tabla 6. Objetivos y responsabilidades en el suministro de agua.**

Objetivo específico	Actividades	Indicador	Responsable	Normatividad aplicable
<b>Garantizar el acceso permanente al agua potable</b>	Asegurar suministro continuo desde red pública o fuente autorizada	Disponibilidad de agua 24/7	Coordinación del CAE / Operador del servicio	Constitución Política (arts. 11, 44, 49)
<b>Cumplir con los criterios de calidad del agua</b>	Realizar tratamiento, cloración y monitoreo periódico	Resultados de análisis físico-químicos y microbiológicos	Área de mantenimiento / Secretaría de Salud	Decreto 1575 de 2007 / Resolución 2115 de 2007
<b>Prevenir riesgos en salud pública</b>	Implementar controles sanitarios y planes de vigilancia	Número de eventos sanitarios asociados al agua	Área de salud	Ley 9 de 1979
<b>Garantizar condiciones dignas de reclusión</b>	Proveer agua suficiente para consumo, higiene y saneamiento	Litros de agua disponibles por persona/día	Coordinación del CAE	Ley 1098 de 2006 / Lineamientos SRPA
<b>Fortalecer la gestión del sistema de abastecimiento</b>	Ejecutar mantenimiento preventivo y correctivo	Registro de mantenimientos realizados	Área de mantenimiento	Decreto 1077 de 2015
<b>Establecer planes de contingencia</b>	Diseñar protocolos ante desabastecimiento o contaminación	Existencia y aplicación del plan de contingencia	Coordinación del CAE	Decreto 1575 de 2007
<b>Promover el uso eficiente del agua</b>	Sensibilizar a adolescentes y personal	Jornadas de capacitación realizadas	Equipo psicosocial / administrativo	Política Nacional de Gestión del Recurso Hídrico
<b>Capacitar al personal responsable</b>	Formación en manejo y control del sistema	Personal capacitado (%)	Talento humano	Resolución 2115 de 2007
<b>Articular acciones interinstitucionales</b>	Coordinación con prestadores y autoridades	Actas de coordinación	Coordinación del CAE	Ley 142 de 1994

El Centro de atención Especializada Campo Verde, cuenta con 1 tanque de agua subterráneo con capacidad para 35 Lts.

La periodicidad del lavado de los tanques deberá realizarse mínimo cada seis (6) meses, de acuerdo con lo contemplado en el Decreto 1075 de 2007, artículo 10, numeral 3.

### 8.3. Acciones para el lavado y desinfección del tanque

De acuerdo con el artículo 2 de la [Resolución 2190 de 1991](#) expedida por la Secretaría Distrital de Salud, “Los tanques de almacenamiento domiciliario deberán ser sometidos a lavado y desinfección mínima 2 veces al año y en caso de detectar daños o infiltraciones se realizará el lavado y desinfección después de su reparación”. Las empresas que realicen el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable deberán contar con el concepto FAVORABLE expedido por parte de la Secretaría Distrital de Salud, información que podrá ser consultada en el sitio web oficial de dicha entidad <http://saludambiental.saludcapi-tal.gov.co/favorables>

Luego del lavado y desinfección, se debe realizar el respectivo muestreo y análisis de laboratorio (microbiológico y físico-químico) del agua almacenada, cuyos parámetros de cumplimiento están definidos por la Resolución 2115 de 2007 expedida por los Ministerios de la Protección Social y de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

En cumplimiento con el párrafo 2° del artículo 2.2.8.9.1.5 del Decreto 1076 de 2015 “Los laboratorios que produzcan información cuantitativa física, química y biótica para los estudios o análisis ambientales requeridos por las autoridades ambientales competentes, y los demás que produzcan información de carácter oficial, relacionada con la calidad del medio ambiente y de los recursos naturales

renovables, deberán poseer el certificado de acreditación correspondiente otorgado por los laboratorios nacionales públicos de referencia del IDEAM, con lo cual quedarán inscritos en la red”. El listado de los laboratorios acreditados puede ser consultado directamente en el sitio web del IDEAM (<http://www.ideam.gov.co/web/contaminacion-y-calidad-ambiental/acreditacion>).

El muestreo debe realizarse de manera inmediata o en su defecto, esta debe refrigerarse y analizarse en las próximas veinticuatro (24) horas. Los resultados de laboratorio deben entregarse junto con un informe que debe contener como mínimo la siguiente información:

- Datos empresa (razón social, NIT, canales de comunicación y notificación).
- Información del servicio (Nombre del solicitante. Tipo de tanque. Capacidad del tanque. Fecha del servicio. Trabajos realizados.)

- Nombre del desinfectante utilizado, (genérico y comercial del producto, forma de presentación, concentración, autorización sanitaria del producto). Aplicación del producto, procedimiento, y concentración por metro cuadrado.
- Registro fotográfico de las actividades realizadas.
- Anexar el respectivo certificado de Lavado y Desinfección.

Previo a la realización de la actividad, el contratista encargado deberá informar de la realización de la actividad para coordinar el respectivo acompañamiento.

Si bien el contratista (de mantenimiento o el operador del servicio de alimentos) es el responsable de esta actividad, la Entidad podrá verificar, en cualquier momento, que el personal que realizará la actividad cumpla con los permisos, formación, equipos y elementos de protección personal.

Parte de la implementación de este programa es el diligenciamiento del formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable **F-FI-1404 V2**.

## **9. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS**

### **9.1. Objetivo**

Establecer estrategias preventivas y correctivas para eliminar, controlar y monitorear la presencia de plagas que representen riesgo para la salud de los adolescentes, funcionarios y visitantes del centro, garantizando condiciones de salubridad y cumpliendo con los lineamientos de la Secretaría Distrital de Salud y entidades de control.

### **9.2. Alcance**

El programa cubre todas las áreas del CAE como dormitorios, alojamientos, comedores, cocina, áreas administrativas, Salones educativos, talleres, Zonas externas (patios, jardines, canchas, parqueaderos) depósitos, bodegas, cuartos técnicos, áreas sanitarias, duchas.

### **9.3. Plagas Objetivo**

Identificar las plagas objetivo es el primer paso esencial para un programa de control efectivo en el CAE, porque permite proteger la salud, optimizar recursos, prevenir daños y cumplir la normativa, todo con la menor exposición posible a sustancias químicas.

Identificar claramente las plagas objetivo es de vital importancia dentro del programa, pues cada tipo de plaga implica riesgos sanitarios distintos: Las cucarachas transmiten bacterias

como Salmonella; los roedores pueden contagiar leptospirosis, hantavirus; los mosquitos pueden transmitir enfermedades virales. Al saber exactamente qué plagas están presentes, se aplican medidas dirigidas que reducen enfermedades y brotes dentro de las instalaciones.

Cada plaga requiere productos químicos específicos, trampas y métodos de captura distintos y frecuencias de intervención adecuadas; si no se identifican correctamente, se pueden usar tratamientos ineficaces, aumentando costos y riesgos. Aplicar productos sin identificar la plaga puede generar resistencia, haciendo que las plagas se vuelvan más difíciles y costosas de manejar en el futuro

Las plagas objetivo del presente programa al interior del CAE son:

- Cucarachas
- Roedores
- Moscas y mosquitos
- Hormigas
- Pulgas (particularmente relevantes en los alojamientos)
- Arañas

En el Centro de Atención Especializada (CAE) se evidencia una problemática asociada a la presencia constante de **palomas**, favorecida por las condiciones estructurales del centro, el cual cuenta con diversos espacios abiertos y con exposición de tuberías y estructuras elevadas que facilitan que estas aves se posen y aniden.

Esta situación genera un riesgo potencial de contaminación, debido a la acumulación de excrementos en diferentes superficies, incluyendo áreas consideradas críticas dentro de la institución, lo que puede afectar las condiciones sanitarias y representar un riesgo para la salud de los funcionarios, visitantes y adolescentes privados de la libertad.

Para el seguimiento de las actividades de control se realizará el registro en el formato F-FI-1402 "Registro de Control de Vectores" con los datos básicos de la actividad, productos utilizados, empresa que realiza la actividad y responsable de la unidad.

**Tabla 7 métodos para el control de plagas.**

TIPO DE PLAGA	PRODUCTOS UTILIZADOS	MÉTODO DE CONTROL	FRECUENCIA	ÁREAS CRÍTICAS (ALTA, MEDIA, BAJA)
<b>Cucarachas</b>	Gel insecticida, reguladores de crecimiento (IGR), piretroides en baja volatilidad	Aplicación de gel en puntos estratégicos, trampas de monitoreo, aspersión puntual	Cada 30 días	Alta: Cocinas, comedores, depósitos de alimentos. Media: Aulas, oficinas. Baja: Exteriores.
<b>Roedores</b>	Cebos rodenticidas anticoagulantes, estaciones portacebos	Inspección, sellado de accesos, instalación de	Cada 15 días o según actividad	Alta: Bodegas, basureros, áreas externas con vegetación.

TIPO DE PLAGA	PRODUCTOS UTILIZADOS	MÉTODO DE CONTROL	FRECUENCIA	ÁREAS CRÍTICAS (ALTA, MEDIA, BAJA)
		estaciones, control físico		Media: Pasillos, cuartos de mantenimiento. Baja: Oficinas.
<b>Mosquitos</b>	Larvicidas (BTI), insecticida para nebulización, trampas de luz	Eliminación de criaderos, tratamientos focales, nebulización espacial	Mensual o según temporada	Alta: Patios, zonas húmedas, alcantarillas. Media: Dormitorios. Baja: Oficinas cerradas.
<b>Chinchas de cama</b>	Insecticidas residuales, reguladores de crecimiento, vaporización con calor	Desinfección, lavado térmico, aplicación directa en grietas y colchones	Cada 60 días o ante indicio	Alta: Dormitorios, áreas de descanso. Media: Salas de atención. Baja: Oficinas.
<b>Hormigas</b>	Gel insecticida, cebos granulares	Cebado, sellado de accesos, control de fuentes de alimento	Cada 45 días	Alta: Cocinas, comedores. Media: Aulas. Baja: Exteriores controlados.
<b>Moscas</b>	Piretroides, trampas adhesivas, trampas UV	Manejo de residuos, aspersión focal, instalación de trampas	Cada 30 días	Alta: Cocinas, comedores, patios de residuos. Media: Pasillos. Baja: Oficinas.
<b>Arañas</b>	Piretroides de contacto	Limpieza, desalojo físico, aplicación puntual	Cada 45 días	Alta: Bodegas y cuartos poco usados. Media: Pasillos. Baja: Oficinas.
<b>Pulgas / Garrapatas</b>	Insecticidas residuales, IGR	Tratamiento a zonas verdes, control de animales ferales	Cada 60 días	Alta: Patio, cachas y comedor exterior. Media: Dormitorios. Baja: Oficinas.

#### 9.4. Plan integral de control de palomas

Desde el punto de vista sanitario, las palomas pueden actuar como vectores mecánicos de diversos agentes biológicos capaces de afectar la salud humana. Sus excretas pueden albergar hongos, bacterias y parásitos asociados a enfermedades como histoplasmosis, criptococosis, salmonelosis y otras afecciones respiratorias, lo que incrementa el riesgo de exposición para funcionarios, visitantes y adolescentes que permanecen en el centro.

Adicionalmente, la acumulación de heces puede generar riesgos de contaminación en áreas consideradas críticas, tales como zonas de preparación o consumo de alimentos, patios, corredores, áreas administrativas y espacios de circulación frecuente. También puede ocasionar obstrucción de canales y sistemas de drenaje, deterioro de estructuras, afectación estética de las instalaciones y condiciones que favorecen la presencia de otros vectores.

En este contexto, se hace necesario implementar un programa de control y manejo de palomas, orientado a prevenir la anidación, limitar el posamiento y reducir los factores que favorecen su permanencia dentro de las instalaciones. Este programa contempla medidas de control físico, ambiental y preventivo, con el fin de mantener condiciones adecuadas de salubridad, proteger la infraestructura y garantizar un ambiente seguro dentro del centro.

#### **9.4.1. Objetivo General.**

Implementar un sistema integral que prevenga la presencia, anidación y acceso de palomas en el CAE campo verde, reduciendo riesgos sanitarios, estructurales y operativos derivados de excretas, nidos, cadáveres y contaminación ambiental.

#### **9.4.2. Alcance**

Cuando existe riesgo de contaminación por excrementos, nidos o palomas muertas, se deben aplicar procesos estructurados que minimicen el riesgo para la salud de los jóvenes y del personal.

El presente plan aplica a todas las áreas del centro como zonas de régimen cerrado, patios internos, cubiertas, cornisas, techos, ductos, vigas, bodegas, almacenes, cuartos técnicos, cocina, comedor, zonas administrativas, y perímetro externo donde haya tránsito de aves.

La zona más crítica es el comedor externo en donde las palomas se posan sobre las tuberías y se presenta constante acumulación de excrementos en las zonas del comedor, representando un riesgo de contaminación para los jóvenes y adolescentes.

Las palomas pueden transmitir histoplasmosis, Criptococosis, ornitosis, contaminación de alimentos, deterioro estructural por ácido úrico y obstrucción de ductos por nidos o plumas.

#### **9.4.3. Diagnóstico inicial**

Antes de intervenir se debe hacer una inspección técnica teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Identificación de puntos de anidación: techos, vigas, ductos, patios, cornisas, en especial las tuberías a la vista de todo el CAE como las ubicadas en los pasillos de los alojamientos y en la parte superior del comedor exterior.
- Verificación de acúmulos de excremento, que pueden transmitir histoplasmosis, criptococosis y ornitosis.
- Detección de palomas atrapadas o muertas en zonas de difícil acceso.
- Revisión de rutas de vuelo y sitios donde se alimentan.

#### **9.4.4. Medidas de exclusión**

El control de palomas no se basa en venenos, pues están prohibidos por riesgo sanitario, sino en impedir que entren o se posen mediante los siguientes métodos:

- Instalación de mallas anti pájaros.
- Pinchos anti palomas en cornisas.
- Sellado de huecos.
- Tensores de acero en áreas de posado.
- Redes en patios abiertos.

#### **9.4.5. Protocolo de Inspección**

Se deberá realizar un protocolo de inspección visual en los espacios donde se tenga detectado la anidación y permanencia de palomas sobre todo en las tuberías a la vista existentes en el CAE con la siguiente frecuencia:

- Inspección visual general: semanal.
- Inspección técnica estructural: mensual.
- Inspección sanitaria detallada: trimestral.
- Inspección extraordinaria: ante quejas o evidencia de anidamiento.

#### **9.4.6. Áreas Críticas Para Inspeccionar**

- Techos
- tuberías expuestas que permiten que las palomas se posen o aniden
- Corredores abiertos
- Patios interiores
- Torres de vigilancia
- Sistemas de ventilación

- Canaletas y bajantes
- Estructuras metálicas

#### 9.4.7. Protocolo de limpieza y desinfección

Es importante tener en cuenta nunca barrer en seco excrementos y contar con los siguientes elementos de protección personal por parte del personal de aseo: mascarilla, guantes resistentes y protección ocular.

Para el proceso de limpieza y desinfección se deberá realizar el siguiente proceso paso a paso:

Aislar el área, humedecer excrementos con solución desinfectante (ej. hipoclorito diluido), retirar residuos con pala o espátula, depositar en bolsa de residuos biológicos, limpiar con detergente, hacer una desinfección final y un secado completo. En cuanto a la frecuencia de la limpieza se deberá hacer de la siguiente manera:

- Zonas críticas: semanal o según necesidad.
- Zonas de bajo impacto: mensual.

Después de retirar nidos para el seguimiento de las actividades de control se realizará el registro en el formato **F-FI-1402** "Registro de Control de Vectores" con los datos básicos de la actividad, productos utilizados, empresa que realiza la actividad y responsable de la unidad.

## 10. PROGRAMA DE MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

### 10.1. Objetivo.

Establecer lineamientos y procedimientos para la gestión segura, controlada y responsable de los productos químicos utilizados en el CAE, con el fin de prevenir riesgos a la salud, evitar accidentes, impedir el uso indebido de sustancias y garantizar la seguridad integral de los menores, del personal y de las instalaciones, en cumplimiento de la normativa vigente.

### 10.2. Productos químicos utilizados.

Es fundamental identificar qué productos químicos se utilizan al interior del CAE, tanto en el área general como en cada taller porque de eso depende que el programa sea seguro,

efectivo y cumpla con la normativa; estos son los productos químicos utilizados para labores de limpieza y desinfección:

- Hipoclorito de sodio (cloro)
- Amonios cuaternarios (desinfectantes)
- Detergentes líquidos e industriales
- Desengrasantes
- Limpiadores multiusos
- Limpiavidrios (con alcohol o amoníaco)
- Desinfectantes hospitalarios
- Ambientadores
- Removedores de sarro (ácidos suaves)

**Tabla 8: Productos químicos utilizados, finalidad y riesgos**

Categoría	Definición / Finalidad	Ejemplos Comunes	Nivel de Riesgo General	Áreas de Uso Habitual
<b>Detergentes</b>	Eliminan suciedad y materia orgánica de superficies	Detergente neutro, detergente alcalino, detergente en polvo	Bajo a moderado	Alojamientos, aulas, pasillos, lavandería
<b>Desinfectantes</b>	Eliminan o inactivan microorganismos	Hipoclorito de sodio (cloro), amonios cuaternarios, alcohol 70%, peróxido de hidrógeno	Moderado a alto	Baños, enfermería, cocina, áreas comunes
<b>Desengrasantes</b>	Remueven grasas adheridas	Desengrasantes alcalinos fuertes	Alto	Cocina, talleres
<b>Desincrustantes</b>	Eliminan sarro y residuos minerales	Productos ácidos (ácido muriático, ácido fosfórico)	Alto	Baños, duchas, áreas sanitarias
<b>Ambientadores</b>	Mejoran o neutralizan olores	Ambientadores líquidos o en aerosol	Bajo a moderado	Áreas comunes, baños
<b>Limpiadores multiusos</b>	Limpieza general de diversas superficies	Limpiadores multiuso diluidos	Bajo	Oficinas, mobiliario, áreas administrativas
<b>Solventes / Productos especiales</b>	Eliminan manchas difíciles, pintura o residuos químicos	Removedores de pintura, thinner, solventes industriales	Alto	Mantenimiento especializado

**Tabla 9: Recomendaciones de almacenamiento**

Categoría	Recomendaciones de Almacenamiento
<b>Detergentes</b>	Mantener en estanterías cerradas; conservar en envase original; evitar humedad; permitir acceso solo supervisado si están diluidos.
<b>Desinfectantes</b>	Guardar bajo llave; separar de ácidos y amoníaco; mantener ventilación; controlar concentraciones; almacenar lejos de fuentes de calor (especialmente alcohol).
<b>Desengrasantes</b>	Almacenar en gabinete cerrado con llave; uso exclusivo del personal; mantener en envase original; evitar contacto con ácidos; disponer de bandejas antiderrame.
<b>Desincrustantes</b>	Separar de productos con cloro; almacenar en zona ventilada; bajo llave; uso exclusivo del personal; EPP obligatorio cercano al área de almacenamiento.
<b>Ambientadores / Neutralizadores</b>	Evitar exposición al calor; no almacenar en áreas cerradas sin ventilación; mantener fuera del alcance directo de menores; evitar acumulación excesiva.
<b>Limpiadores multiusos</b>	Pueden almacenarse en gabinete con control básico; mantener correctamente etiquetados; preferir versiones diluidas para uso supervisado.
<b>Solventes / Productos especiales</b>	Almacenamiento en cuarto exclusivo, ventilado y bajo llave; lejos de fuentes de ignición; inventario estricto; acceso restringido solo a personal autorizado.

### 10.3 Desechos químicos generados.

La identificación de los productos químicos generados en el CAE constituye un paso fundamental para la ejecución de este programa. Este proceso permite reconocer las sustancias utilizadas dentro del centro y los residuos que se derivan de sus diferentes actividades, tales como labores de limpieza y desinfección, servicios de salud, mantenimiento de instalaciones o posibles actividades educativas y los diferentes talleres de formación.

En primer lugar, la identificación de los productos químicos permite evaluar los riesgos asociados a cada sustancia, considerando sus características físicas y

químicas, como su toxicidad, corrosividad, inflamabilidad o reactividad. Este análisis es esencial para prevenir afectaciones a la salud de los adolescentes privados de libertad, del personal administrativo y operativo, así como para evitar impactos negativos en el ambiente.

Asimismo, conocer los residuos químicos generados facilita su adecuada clasificación, lo cual es indispensable para establecer procedimientos apropiados de almacenamiento, etiquetado, transporte y disposición final. Una correcta clasificación permite diferenciar entre residuos peligrosos y no peligrosos, garantizando que cada uno reciba el tratamiento adecuado de acuerdo con su nivel de riesgo.

El CAE campo verde genera varios tipos de desechos químicos de acuerdo con el área de los talleres y las actividades allí desarrolladas de la siguiente manera:

**a- Taller de Reparación de Motos**

Hidrocarburos (ACPM – Gasolina)  
Aceites lubricantes  
Grasas industriales  
Líquido de frenos  
Refrigerante (anticongelante – etilenglicol)  
Solventes (thinner, varsol)  
Desengrasantes industriales  
Limpiador de carburador  
Aerosoles (WD-40 u otros lubricantes)  
Pinturas automotrices  
Removedores de pintura  
Adhesivos industriales  
Selladores de silicona

**b- Taller de confección.**

Tintas textiles  
Pinturas para tela  
Removedores de manchas  
Pegamentos textiles  
Adhesivos en spray  
Disolventes para limpieza de maquinaria  
Aceites lubricantes para máquinas de coser

**c- Taller de peluquería**

Peróxido de hidrógeno (agua oxigenada)  
Tintes capilares  
Decolorantes  
Alisadores (con formol o derivados, si no están regulados)  
Removedores de esmalte (acetona)  
Alcohol  
Desinfectantes para instrumental  
Aerosoles fijadores  
Productos con amoníaco

**d- Taller de Cocina**

Gas  
Detergentes industriales  
Desengrasantes fuertes  
Desinfectantes de alimentos (cloro diluido)

Productos para control de plagas  
Removedores de grasa concentrados

#### 10.4 Identificación de productos químicos utilizados por áreas.

Es fundamental identificar el tipo de productos químicos utilizados y de igual manera los generados en los talleres del CAE, con el objetivo de proteger la salud minimizando los riesgos de intoxicación, prevenir accidentes entre los jóvenes, adolescentes y personal de aseo, determinando si son inflamables, tóxicos o corrosivos, y de igual manera procurando cumplir todas las normas de protección al medio ambiente.

A continuación, se identifican los diferentes productos químicos generados por cada taller, así como su uso, clasificación y riesgo principal:

**Tabla 10: identificación y clasificación de productos químicos generados por áreas**

ÁREA / TALLER	PRODUCTO QUÍMICO	USO PRINCIPAL	CLASIFICACIÓN DE PELIGRO	RIESGO PRINCIPAL	NIVEL DE CONTROL
LIMPIEZA GENERAL	Hipoclorito de sodio (cloro)	Desinfección	Corrosivo / Irritante	Vapores tóxicos, mezcla peligrosa	Alto
	Amonio cuaternario	Desinfección	Irritante	Reacción con cloro	Medio
	Desengrasantes industriales	Limpieza profunda	Corrosivo	Quemaduras químicas	Alto
TALLER DE MOTOS	Gasolina	Combustible	Inflamable	Incendio / Inhalación	Crítico
	Aceites lubricantes	Lubricación	Peligro ambiental	Contacto dérmico	Medio
	Líquido de frenos	Sistema hidráulico	Tóxico / Irritante	Intoxicación	Alto
	Thinner / Solventes	Limpieza / Dilución	Inflamable / Tóxico	Vapores / Uso indebido	Crítico
	Pintura automotriz	Pintado	Inflamable	Vapores tóxicos	Alto
TALLER DE CONFECCIÓN	Pegamentos textiles	Adhesión	Inflamable / Irritante	Inhalación	Alto
	Tintas textiles	Decoración	Irritante	Contacto dérmico	Medio
TALLER DE PELUQUERÍA	Peróxido de hidrógeno	Decoloración	Oxidante / Corrosivo	Quemaduras	Alto
	Tintes capilares	Coloración	Irritante	Reacciones alérgicas	Medio
	Acetona	Removedor	Inflamable	Vapores / Incendio	Alto
TALLER DE COCINA	Gas GLP	Cocción	Gas inflamable	Explosión / Incendio	Crítico
	Desinfectante alimentario	Sanitización	Irritante	Intoxicación por mal uso	Medio
ENFERMERÍA	Alcohol etílico	Antiséptico	Inflamable	Incendio	Alto
	Yodo / Clorhexidina	Desinfección	Irritante	Reacciones dérmicas	Medio

## 10.5 Almacenamiento de productos químicos.

### Almacenamiento de Sustancias Químicas y Condiciones de Seguridad

La Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia garantizará que el almacenamiento, manejo y control de sustancias químicas utilizadas en las actividades de limpieza, desinfección, mantenimiento y control de plagas se realice bajo condiciones seguras, minimizando los riesgos para la salud humana y el ambiente, conforme a la normativa ambiental y de seguridad vigente.

En este sentido, se establecen las siguientes condiciones:

#### 1. Condiciones del área de almacenamiento

- El almacenamiento de productos químicos deberá realizarse en un área exclusiva, delimitada, señalizada y de acceso restringido, evitando su ubicación en zonas de tránsito o cercanas a alimentos.
- El área deberá contar con ventilación natural o mecánica adecuada, iluminación suficiente y protección contra la humedad y radiación solar directa.
- Se deberá disponer de superficies impermeables, resistentes y de fácil limpieza, así como sistemas de contención (bandejas o diques) para prevenir derrames.
- Los productos deberán mantenerse ordenados, en estanterías resistentes, evitando su almacenamiento directo sobre el suelo.

#### Matriz de compatibilidad:

CLASE UN															
CLASE 1 Explosivos e inflamables		Yellow	Red	Green	White	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red
CLASE 2 Division 2.1 Gases inflamables		Red	Green	Yellow	White	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red
CLASE 2 Division 2.2 Gases inflamables - No tóxicos		Red	Green	Yellow	White	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red
CLASE 2 Division 2.3 Gases tóxicos		Red	Green	Yellow	White	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red
CLASE 3 Líquidos inflamables		Red	Green	Yellow	White	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red
CLASE 4 Division 4.1 Sólidos inflamables, reacción exotérmica y autoacelerada		Red	Green	Yellow	White	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red
CLASE 4 Division 4.2 Sustancias que pueden experimentar combustión espontánea		Red	Green	Yellow	White	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red
CLASE 4 Division 4.3 Sustancias que al contacto con el agua desarrollan gases inflamables		Red	Green	Yellow	White	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red
CLASE 5 Division 5.1 Oxidantes (Sólidos)		Red	Green	Yellow	White	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red
CLASE 5 Division 5.2 Peróxidos orgánicos		Red	Green	Yellow	White	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red
CLASE 6 Division 6.1 Sustancias tóxicas		Red	Green	Yellow	White	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red
CLASE 6 Division 6.2 Sustancias tóxicas		Red	Green	Yellow	White	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red
CLASE 7 Materiales radioactivos		Red	Green	Yellow	White	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red
CLASE 8 Sustancias corrosivas		Red	Green	Yellow	White	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red
CLASE 9 Sustancias y mezclas peligrosas varias		Red	Green	Yellow	White	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red

Fuente: OAP - 2026

## 2. Identificación y etiquetado

- Todos los productos químicos deberán estar debidamente etiquetados conforme al Sistema Globalmente Armonizado (SGA), incluyendo pictogramas de peligro, recomendaciones de seguridad y datos del fabricante.
- Se deberá contar con las Hojas de Datos de Seguridad (HDS o MSDS) actualizadas, disponibles para consulta del personal en el área de almacenamiento.

## 3. Compatibilidad y segregación

- Los productos químicos deberán almacenarse de acuerdo con su compatibilidad química, evitando la mezcla o cercanía entre sustancias incompatibles (por ejemplo, ácidos y bases, oxidantes y materiales inflamables).
- Se deben establecer zonas diferenciadas o señalizadas para cada tipo de sustancia.

## 4. Manejo seguro

- El personal encargado deberá contar con **capacitación en manipulación segura de sustancias químicas**, incluyendo atención de emergencias.
- Se deberá hacer uso obligatorio de Elementos de Protección Personal (EPP) como guantes, gafas, mascarillas y delantales, según el tipo de sustancia.
- Se prohíbe el trasvase de productos a envases no rotulados o inadecuados.

## 5. Control de inventarios

- Se deberá implementar un registro actualizado de ingreso, uso y disposición de sustancias químicas, con el fin de evitar acumulación innecesaria o vencimientos.
- Se aplicará el principio PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas) para la rotación de productos.

## 6. Manejo de residuos y envases

- Los envases vacíos y residuos de sustancias químicas deberán ser gestionados como residuos peligrosos (RESPEL), conforme a la normativa ambiental vigente.
- Se deberá garantizar su almacenamiento temporal seguro y entrega a gestores autorizados.

## 7. Atención de emergencias

- El área deberá contar con kit de control de derrames, material absorbente y elementos de contención.

- Se deberán establecer procedimientos para la atención de derrames, fugas o exposiciones accidentales, articulados con el Plan de Emergencias institucional.
- Se deberá contar con señalización visible de riesgos y rutas de evacuación.

#### **8. Inspección y seguimiento**

- Se realizarán inspecciones periódicas al área de almacenamiento para verificar condiciones de orden, seguridad y cumplimiento normativo.

Se deberán generar registros de inspección y acciones correctivas en caso de hallazgos.

Elaboró: Héctor Camilo Figueroa Nieto - Profesional Dirección De Responsabilidad Penal Adolescente  
Wilder Armando Calentura Ariza – Profesional Oficina Asesora De Planeación

Revisó: Wilder Armando Calentura Ariza - Profesional- Oficina Asesora De Planeación

La información de aprobación de este documento podrá ser consultada en el sistema “Portal MIPG” - <https://portalmipg.scj.gov.co>