



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MORROPON-CHULUCANAS

"Ejecutar el Alto Piura es Inclusión y Desarrollo"  
"AÑO DE LA CONSOLIDACION DEL MAR DE GRAU"

RESOLUCIÓN DE ALCALDIA N° 796-2016-MPM-CH-A

Chulucanas,

17 NOV 2016

**VISTO:**

El Informe N° 00164-2016-UPS/MPM-CH (21.10.2016), Informe N° 00070-2016-SGIS/MPM-CH. (21.10.2016), Informe N° 00271-2016-GISDE/MPM-CH. (25.10.2016), Informe N° 00615-2016-GPPDI/MPM-CH (08.11.2016), Informe N° 00353-2016-GAJ/MPM-CH, emitido por el Gerente de Asesoría Jurídica, sobre Plan de Saneamiento Ambiental del Programa de Alimentación Complementaria – PROAC, correspondiente al Año Fiscal 2016; y,

**CONSIDERANDO:**

Que, con Informe N° 00164-2016-UPS/MPM-CH (21.10.2016), de fecha 21 de octubre de 2016, en el cual la Sra. Silvia Mezones Benites, Jefe de la Unidad de Programas Sociales, alcanza a la Sub Gerencia de Inclusión Social, el Plan de Saneamiento Ambiental del Programa de Alimentación Complementaria – PROAC, correspondiente al año fiscal 2016.

Que, mediante el Informe N° 00070-2016-SGIS/MPM-CH. (21.10.2016), el Sr. Yorchy Gerardo Valdiviezo Luna, Sub Gerente de Inclusión Social, estando a lo informado por la Jefe de la Unidad de Programas Sociales, donde se hace conocer la necesidad de aprobación del Plan de Saneamiento Ambiental del Programa de Alimentación Complementaria – PROAC, correspondiente al año fiscal 2016, el mismo que requiere aprobación del monto ascendente a S/ 15,246.00 (Quince mil doscientos cuarenta y seis y 00/100 soles), el mismo que será utilizado en la compra de materiales y equipos de protección y de esta manera se cumpla con los lineamientos establecidos en el mencionado Plan, y así garantizar la calidad de los productos alimenticios.

Que, a través del Informe N° 00271-2016-GISDE/MPM-CH. (25.10.2016), el Soc. Elvis E. Jiménez Chinchay, Gerente de Inclusión Social y Desarrollo Económico, señala que el Plan elaborado por la Unidad de Programas Sociales, responsable de su planificación administración, mantenimiento y monitoreo del Programa de Alimentación Complementaria PROAC, según Convenio de gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Morropón-Chulucanas para la gestión del Programa de Alimentación Complementaria durante el presente año. La implementación de este Plan tiene un costo de S/ 15,246.00 (Quince mil doscientos cuarenta y seis y 00/100 soles), teniendo en cuenta que la desinfección, desinsectación, y desratización lo está realizando el Ministerio de Salud a solicitud de la Municipalidad Provincial de Morropón-Chulucanas, mediante un cronograma para el presente año.

Que, de acuerdo al Informe N° 00615-2016-GPPDI/MPM-CH (08.11.2016), el Ing. Yván Sánchez Sunción, Gerente de Planeamiento, Presupuesto y Desarrollo Institucional, informa que del análisis al presupuesto institucional del año fiscal 2016, la Municipalidad Provincial de Morropón-Chulucanas cuenta con crédito presupuestal, el gasto que se genere ira a la cadena programática funcional que a continuación detalla:

|                     |                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SECUENCIA FUNCIONAL | 39.- BRINDAR ASISTENCIA ALIMENTARIA A COMEDORES                                                                                                                                                                |
| RUBRO               | 00.- RECURSOS ORDINARIOS.                                                                                                                                                                                      |
| CLASIFICADOR        | 23.199.199.- OTROS BIENES (S/ 2,6800.00)<br>23.15.31.- ASEO, LIMPIEZA, Y TOCADOR (S/ 866.00)<br>23.110.14.- FERTILIZANTES, INSECTICIDAS, FUNGICIDAS, Y SIMILARES (S/ 2,560.00)<br>23.12.13 CALZADO (S/ 140.00) |





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MORROPON-CHULUCANAS

"Ejecutar el Alto Piura es Inclusión y Desarrollo"

"AÑO DE LA CONSOLIDACION DEL MAR DE GRAU"

|  |                                                                |
|--|----------------------------------------------------------------|
|  | 23.12.11 VESTIDO, ACCESORIOS Y PRENDAS DIVERSAS<br>(S/ 800.00) |
|  | 23.27.1199 SERVICIOS DIVERSOS (S/ 8,200.00)                    |

Que, de acuerdo al Informe N° 00353-2016-GAJ/MPM-CH, emitido por el Abog. Moisés Alejandro Zapata Herrera, Gerente de Asesoría Jurídica, emitió opinión legal en el sentido que se apruebe el PLAN DE SANEAMIENTO AMBIENTAL DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA PROAC – Año 2016, de la Municipalidad Provincial de Morropón – Chulucanas.

Que, de conformidad a lo dispuesto en el Artículo 194° de la Constitución Política del Perú, en concordancia con el Artículo II Título Preliminar de la Ley N° 27972-Ley Orgánica de Municipalidades, *"Los gobiernos locales gozan de autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia. La autonomía que la Constitución Política del Perú establece para las municipalidades radica en la facultad de ejercer actos de gobierno, administrativos y de administración, con sujeción al ordenamiento jurídico"*.

Que, de la revisión del Plan de Saneamiento Ambiental del Programa de Alimentación Complementaria PROAC – Año 2016, de la Municipalidad Provincial de Morropón – Chulucanas, se aprecia que tiene como objetivo asegurar la calidad de los productos alimenticios del Programa de Alimentación Complementaria – PROAC, en las etapas de recepción, almacenamiento y distribución, a fin de otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza extrema, de esta manera contribuir a elevar el nivel nutricional.

Que, el artículo VIII del Título Preliminar de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, prescribe que, *"Los gobiernos locales están sujetos a las leyes y disposiciones que, de manera general y de conformidad con la Constitución Política del Perú, regulan las actividades y funcionamiento del Sector Público; así como las normas técnicas referidas a los servicios y bienes públicos, y a los sistemas administrativos del Estado que por su naturaleza son de observancia y cumplimiento obligatorio. Las competencias y funciones específicas municipales se cumplen en armonía con las políticas y planes nacionales, regionales y locales de desarrollo."*

Que, en uso de las facultades que confiere el inc. 6) del Art. 20°, de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972.

**SE RESUELVE:**

**ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR** el PLAN DE SANEAMIENTO AMBIENTAL DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA PROAC – Año 2016, de la Municipalidad Provincial de Morropón – Chulucanas, el mismo que forma parte integrante de la presente con un total de nueve (09) páginas; y en mérito a los considerandos expuestos en la presente.

**ARTICULO SEGUNDO: ENCARGAR** a la Gerencia Inclusión Social y Desarrollo Económico, y a la Unidad de Programas Sociales, la implementación y la ejecución del Plan de Saneamiento Ambiental del Programa de Alimentación Complementaria PROAC –Año 2016; de acuerdo al cronograma de actividades que corre como anexo adjunto al citado plan, se ejecute de acuerdo a las especificaciones técnicas y preventivas ahí establecidas.

**ARTICULO TERCERO: DESE CUENTA** a Gerencia Municipal, Gerencia Inclusión Social y Desarrollo Económico, y a la Unidad de Programas Sociales, Secretaría General, y Gerencia de Tecnologías de la Información, para conocimiento y fines.

**REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, CÚMPLASE.**

MUNICIPALIDAD PROV. MORROPON-CHULUCANAS

My. PNP (r) José R. Montenegro Castillo  
ALCALDE PROVINCIAL





**PLAN DE SANEAMIENTO AMBIENTAL DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION  
COMPLEMENTARIA PROAC - AÑO 2016  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MORROPON - CHULUCANAS**

**I. ANTECEDENTES.-**

El MIDIS, de conformidad con la ley N° 29792, Ley de creación, organización y funciones del ministerio del desarrollo e inclusión social, **es el organismo rector y sector desarrollo e inclusión social**, que comprende a todas las entidades del estado, de los tres niveles de gobierno, vinculadas con el cumplimiento de las políticas nacionales en materia de promoción del desarrollo social, la inclusión y la equidad. Tiene personería jurídica de derecho público y constituye pliego presupuestal.

De acuerdo con lo señalado en la resolución ministerial N° 163-2012-MIDIS, se encuentra facultado para establecer los lineamientos y estrategias para la adecuada gestión del programa de complementación alimentaria, en adelante PCA, a propuesta de la Dirección General de DESCENTRALIZACION Y COORDINACION DE PROGRAMAS SOCIALES (DGDPCS), órgano competente para implementar las acciones realizadas con la gestión descentralizadas del PCA, en el marco de los lineamientos antes referidos.

En el año 2004 el Programa De Complementación Alimentaria PCA, fue transferido a la Municipalidad Provincia de Morropón Chulucanas, el cual atiende en cuatro modalidades: Comedores Populares, PANTBC, Hogares y Albergues y alimentos por trabajo.

El Programa de Complementación Alimentaria para el caso de la Municipalidad Provincial de Morropón Chulucanas es el ámbito Provincial, atiende a beneficiarios de los Distritos de: Chulucanas, La Matanza, Morropón, Buenos Aires, Salitral, San Juan de Bigote, Yamango, Santo Domingo, Santa Catalina de Mossa y Chalaco; en total atiende 11,200 beneficiarios a nivel de Comedores Populares, 38 Beneficiarios de Albergues, 90 Beneficiarios de PANTBC y aproximadamente 1,500 Beneficiarios mediante la modalidad de Alimentos por Trabajo.

Considerando, que todo proceso de gestión y manejo, especialmente en el caso de productos alimenticios, involucra el manejo de controles y verificación para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos, el Programa de Alimentación Complementaria PROAC a formulado para su ejecución el Plan de Saneamiento Ambiental buscando a través del mismo garantizar la buena calidad de alimentos que reciben los beneficiarios del programa.

**II. OBJETIVO GENERAL.-**

Asegurar la calidad de los productos alimenticios del Programa de Alimentación Complementaria PROAC, en las etapas de recepción, almacenamiento y distribución; de tal manera garantizar el objetivo del mismo, que es otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza y pobreza extrema y de esta manera contribuir a elevar el nivel nutricional.



h





### III. OBJETIVOS ESPECIFICOS.-

- Capacitar al personal entre otros aspectos en buenas prácticas de manipulación y almacenamiento de alimentos.
- Identificar peligros y control de los mismos en los almacenes del programa de Alimentación Complementaria.
- Lograr controlar adecuadamente las plagas.

### IV. DESCRIPCION DE ACTIVIDADES.-

- **Limpieza.-** Es la eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otro material objetable.
  - **Desinfección.-** La desinfección es la reducción por agentes y/o químicos y/o métodos físicos de los microorganismos en el ambiente a niveles que no comprometen la seguridad e idoneidad de alimento.  
Se reduce del número de microorganismo vivos (El proceso de desinfección, por lo general no mata esporas bacterianas).
  - **Acta de Inspección.-** Documento que contiene los principales aspectos considerados en la inspección y los resultados de la misma incluyendo las deficiencias a ser resueltas en plazos definidos.
  - **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).-** Conjunto de prácticas adecuadas cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.
  - **Calidad Sanitaria.-** Conjunto de requisitos microbiológicos físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
  - **Control.-** Actividades y medidas que se aplican para prevenir, reducir o eliminar un riesgo. Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios sanitarios establecidos.
  - **Fiscalización.-** verificar o comprobar el cumplimiento de las Normas y Reglamentos sanitarios y disponer una medida correctiva o sanción en caso de incumplimiento.
  - **Inocuidad.-** Exento de riesgo para la salud humana.
  - **Medida Correctiva.-** Acción que se adopta como resultado al incumplimiento de la norma o reglamento. Lo que debe ser previamente verificado.
  - **Peligro.-** Agente biológico, químico o físico en los alimentos y/o bebidas o en la condición de estos: que puede causar un efecto adverso para la salud.
  - **Producto Final.-** Producto terminado, envasado o sin envasar listo para su consumo.
  - **Registros.-** Es la información vertida en los formatos que permiten conocer las condiciones sanitarias y otros bajos las cuales se ha elaborado un producto.
  - **Rotulado.-** Toda información relativa al producto que se imprime o adhiere a su envase o lo acompaña.
- No se considera rotulada aquella información de contenido publicitario.



8





- **Vigilancia Sanitaria.-** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad competente sobre las condiciones sanitarias de la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, distribución, elaboración y expendio de alimentos y bebidas en protección de la salud.

➤ **LIMPIEZA Y DESINSECTACION.-**

Aspectos a considerar: Durante los procedimientos de limpieza y desinfección, ya sea de superficies, instalaciones, utensilios, o cualquier otro elemento, se debe tener en cuenta:

**Equipo de Protección Individual (EPI)**

Debe utilizarse cuando existen riesgos para la seguridad o salud de los trabajadores que no hayan podido eliminarse o controlarse convenientemente por medios técnicos de protección colectiva o mediante medidas, métodos o procedimientos de organización de trabajo. En tal sentido, todo el personal que labore en un almacén de alimentación, debe contar con el EPI acorde con los peligros que estará expuesto.

El EPI debe proporcionar una protección eficaz frente a los riesgos que motivan su uso, sin ocasionar o suponer por si mismos riesgos adicionales ni molestias innecesarias. El EPI básico, de uso obligatorio mientras que el trabajador permanece en los ambientes del almacén se compone de:

Mameluco y mandil, uniforme de trabajo, botas de jebe color blanco con puntera de acero, casco, gafas de seguridad y guantes. Ver Anexo 3.

➤ **PROTECCIÓN RESPIRATORIA.-**

- **Aspectos Generales.-** Se deberá utilizar protección respiratoria cuando exista presencia de partículas de polvo, gases, vapores irritantes o tóxicos. No se permite el uso de respiradores en espacios confinados por posible deficiencia de oxígeno o atmósfera contaminada. Se debe utilizar línea de aire o equipos de respiración auto contenida.
- **Protección Frente al Polvo.-** Se emplearán mascarillas anti polvo en los lugares de trabajo donde la atmósfera está cargada de polvo.
- Constará de una mascarilla equipada con un dispositivo filtrante que retenga las partículas de polvo.
- La utilización de la misma mascarilla estará limitada a la vida útil de esta, hasta la colmatación de los poros que la integren. Se repondrá la mascarilla cuando el ritmo normal de respiración sea imposible de mantenerla.
- **Protección Frente a Humos, Vapores y Gases.-** Se empleara respiradores equipados con filtros antigás, o antivapores que retengan o neutralicen las sustancias nocivas presentes en el aire del ambiente de trabajo.







- **No Mezclar Solución Jabonosa con Desinfectante (Hipoclorito o cualquiera que se utilice).**- ya que la mezcla pueda ocasionar una reacción y liberar gases que irritan las mucosas.
- Utilizar el jabón en polvo siempre disuelto en agua.
- Siempre que disponga de agua caliente para el enjuague utilícela ya que el agua caliente facilita las labores de desengrasar y la desinfección.
- Cuando se realice la limpieza de baños suelen emplearse limpiadores, desinfectantes con aroma; estos deben ser empleados al finalizar la labor de limpieza después desinfectante, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Igualmente se debe utilizar un overol para la limpieza y desinfección de los baños, o el personal que realiza esta labor es exclusivo para la misma, el cual no se podrá ingresar a las áreas de producción y almacenamiento con la misma ropa. No se debe usar gorro. Tener en cuenta usar guantes negros para recoger las bolsas de basura provenientes de los mismos.
- Se debe verificar la limpieza y orden de las zonas aledañas y alrededores de los almacenes.
- Los implementos utilizados para realizar el aseo correspondiente deben estar marcados por áreas, de manera que se puedan identificar fácilmente, este con el objetivo de impedir la contaminación cruzada entre áreas. Ejemplo: Escoba baño, escoba de almacén, trapero de baño, trapero de almacén.

➤ **LOS MÉTODOS DE DESINFECCIÓN A USAR SON.-**

- Desinfección de agua caliente.
- Desinfección con productos a base de cloro y detergente.

➤ **CONTROL DE PLAGAS.-**

- **Desinfección:** Es una práctica sanitaria por medio de la cual se reduce y/o controla microorganismos en sus diferentes estados de desarrollo, mediante la aplicación de antimicrobianos y antibacterianos en las áreas de almacenamiento con la finalidad de reducir los niveles de hongos y bacterias.
- **Desinsectación:** Es una práctica sanitaria por medio de la cual se controla y/o elimina plagas de insectos en sus diferentes etapas de desarrollo, mediante el tratamiento químico de acción de contacto e ingestión (polvo seco, concentrado emulsionable, etc.) para aplicar en las áreas de almacenamiento y a la superficie de una ruma ensacada con la finalidad de evitar infestaciones de plagas de insectos, generalmente polillas y/o insectos rastreros.
- **Desratización.-** Es una práctica sanitaria por medio de la cual se controla la presencia de roedores, mediante la aplicación de un rodenticida en áreas de almacenamiento. La presencia de roedores se puede detectar por observación de daños causados y signos propios de los roedores, tales como huellas, heces, etc.







La aparición de insectos y roedores va en contra de la salubridad y buen estado de los productos. El control de plagas puede ser entendido como una inversión, ya que, aunque sea pequeña, produce beneficios inmediatos siempre que se haga adecuadamente. Para que esta inversión sea eficaz, las empresas que se dedican a prestar servicios DDD son los mejores aliados y nos ofrecen tranquilidad, para esto los usuarios debemos exigir que estén reconocidos y autorizados por el ministerio de salud.

➤ **ALMACENAMIENTO.-**

Es el conjunto de actividades relacionadas con la ubicación temporal de los productos alimenticios, es un espacio físico adecuado y **CONDICIONADO**. Las acciones realizadas son: Estiba, colocación de parihuelas, (elementos de soporte) cama, pila, ruma y lote

Para una correcta conservación de los alimentos debe tenerse en cuenta las condiciones en que se realiza su almacenamiento para evitar posibles contaminaciones y propagación de microorganismos.

Los alimentos deben estar almacenados ordenadamente, protegidos con las condiciones extremas perjudiciales por sus características.

El espacio de almacenamiento necesario depende del volumen de alimentos, debe evitarse la excesiva acumulación de stocks, ya que el sobre almacenamiento favorece la alteración y la infestación por insectos y roedores.

El almacenamiento de alimentos debe hacerse en locales aislados del exterior, con condiciones suficientes para evitar excesos de calor, humedad, etc., ya que pueden originar la descomposición y aparición de microorganismos contaminantes.

Deben tener una protección adecuada (tela mosquitera en ventanas, aparatos de electrocución, etc.) para evitar la entrada de insectos y roedores ya que estos pueden actuar como vehículos en la contaminación.

Los alimentos no se almacenarán en contacto directo con el suelo, así mismo debe evitarse el contacto con las paredes para facilitar su limpieza.

Los alimentos se deben ordenar según las distintas clases y tipos.

➤ **CAPACITACIÓN.-** Mejorar conocimientos, habilidades, actitudes del personal involucrado en las actividades que se desarrollan en los programas de complementación alimentaria.

➤ **CONTROL Y MONITOREO.-**

Se recomienda como medida de precaución se solicite los servicios a especialistas en control de plagas para hacer un recorrido en los almacenes del programa para verificar en qué estado se encuentran los alimentos y en coordinación con el responsable de almacén deberán programar la fecha de fumigación y/o desratización, garantizando así la verificación y control del buen estado de los alimentos.

➤ **PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

Todo plan de saneamiento ambiental debe contar con un plan de seguridad y salud en el trabajo (PSST) que contengan los mecanismos técnicos y administrativos necesarios para garantizar la integridad física y salud de los trabajadores y de terceras personas, durante la ejecución de las actividades previstas en la manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos.







El Plan de Prevención de Riesgos debe integrarse al proceso de operatividad del programa, desde la desde la concepción del presupuesto, el cual debe incluir una partida específica denominada "Plan de Seguridad y Salud en el Trabajo" en la que estimara el costo de implementación de los mecanismos técnicos y administrativos contenidos en plan.

El Jefe del Programa es responsable de que se implemente el PST, antes del inicio de Implementación del Programa de Alimentación Complementaria, así como de garantizar su cumplimiento en todas las etapas de ejecución del programa.







#### ANEXO 001: EQUIPAMIENTO BASICO PARA UN BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS

El botiquín deberá implementarse de acuerdo a la magnitud y tipo de obra así como la posibilidad de auxilio externo tomando en consideración su cercanía a centros de asistencia médica hospitalaria. Como mínimo un botiquín de primeros auxilios debe contener:

- 02 Paquetes de guantes quirúrgicos.
- 01 Frasco de yodo povidoma 120 ml solución antiséptico.
- 01 Frasco de agua oxigenada mediano 120 ml.
- 01 Frasco de alcohol mediano 250 ml.
- 05 Paquetes de gasas esterilizadas de 10 cm x 10 cm.
- 08 Paquetes de apósitos.
- 01 Rollo de esparadrapo de 5 cm x 4.5 m.
- 02 Rollos de venda elástica 3 pulg. X 5 yardas.
- 02 Rollos de venda elástica 4pulg. X 5 yardas.
- 01 paquete de algodón de 100 gr.
- 01 Venda triangular.
- 10 Paletas Baja lengua (Para entablillado de dedos).
- 01 Frasco de solución de Cloruro de Sodio al 9/1000 x 1 l (para lavado de heridas).
- 02 Paquetes de gas tipo yelonet (para quemaduras).
- 02 Frascos de Colirio de 10 ml.
- 01 Tijera punta roma.
- 01 Pinza.







# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MORROPON - CHULUCANAS

GERENCIA DE INCLUSION SOCIAL Y DESARROLLO ECONOMICO

UNIDAD DE PROGRAMAS SOCIALES



## V.- CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES (ANEXO Nº 002)

| ACTIVIDAD                                          | FRECUENCIA | FECHAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | RESPONSABLE                                                                                                                                               | OBSERVACIONES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Limpieza                                           | Diaria     | Todos los días del año                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Personal de Limpieza                                                                                                                                      | Se realiza en todas las áreas del local.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Desinfección<br>(Detergentes y Cloro)              | Semanal    | Todos los viernes de cada semana del año                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Almacenero y<br>Personal de Limpieza                                                                                                                      | Se realiza en los almacenes PROAC.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Desinfección<br>Desinsectación y<br>Desratización) | Semestral  | Marzo – Mayo<br>Julio – Agosto<br>Setiembre – Noviembre - Diciembre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Ministerio de Salud<br>Jefe de Almacén PROAC                                                                                                              | Se realiza en los almacenes PROAC.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Desinsectación<br>Operativa                        | Bimensual  | Enero, Marzo, Mayo, Julio, Setiembre, Noviembre.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Ministerio de Salud<br>Jefe de Almacén PROAC y<br>Personal de Limpieza                                                                                    | La ejecuta el almacenero previa capacitación, se usa el insecticida GASTION.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Desratización<br>Operativa                         | Mensual    | Enero a Diciembre.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Ministerio de Salud<br>Jefe de Almacén PROAC                                                                                                              | La ejecuta el almacenero previa capacitación, se usa el raticida KLERAT.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Capacitación                                       | Bimensual  | <b>Enero:</b> Control de calidad de los alimentos.<br><b>Marzo:</b> Identificación y Control de plagas.<br><b>Mayo y Junio:</b> Características de calidad y criterios de aceptación de los productos alimenticios.<br><b>Julio y Agosto:</b> Normas de buenas prácticas de Almacenamiento y Normas Sanitarias.<br><b>Setiembre y Octubre:</b> Contaminación microbiológica e intoxicación alimentaria.<br><b>Noviembre:</b> Diseño del área de almacenamiento de alimentos. | Jefe de Gerencia de Inclusión Social y Desarrollo Económico, Jefe de Subgerencia de Inclusión Social y Jefe de Unidad de Programas Sociales.              | Se coordinara con Red de Salud, y otros aliados estratégicos para ejecución de programa de capacitación.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Control y Monitoreo                                | Mensual    | Enero – Diciembre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Jefe de Gerencia de Inclusión Social y Desarrollo Económico, Jefe de Subgerencia de Inclusión Social y Jefe de Unidad de Programas Sociales y Almacenero. | Inicialmente y con el propósito de capacitar al equipo de trabajo del Programa de Alimentación Complementaria PROAC y a las Organizaciones Sociales de base de los Comedores populares de los 10 Distritos, se contratará los servicios de un Profesional especialista en el tema, posteriormente el mismo será desarrollado por el personal responsable o de planta. |

28