



Universidad Nacional de Juliaca

"AÑO DE LA ESPERANZA Y LA RECUPERACIÓN DE LA DEMOCRACIA"

RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO

N° 857-2026-CU-UNAJ

Juliaca, 12 de octubre de 2026

VISTOS:

Informe Técnico N° 003-2026/EPIIA-FIPI-CNCM-LAB-UNAJ de fecha 10 de agosto de 2026; Carta N° 000335-2026-UNAJ/EPPIA de fecha 11 de agosto de 2026; Carta N° 000047-2026-UNAJ/SAFIPI de fecha 26 de agosto de 2026; Informe Técnico N° 003-2026/EPPIA-CNCM-LAN-UNAJ de fecha 31 de agosto de 2026; Carta N° 000388-2026-UNAJ/EPIIA de fecha 03 de septiembre de 2026; Carta N° 000419-2026-UNAJ/EPIIA de fecha 16 de septiembre de 2026; Carta N° 000895-2026-UNAJ/FIPI de fecha 17 de septiembre de 2026; Informe N° 000073-2026-UNAJ/UP de fecha 29 de septiembre de 2026; Informe N° 000292-2026-UNAJ/OPP de fecha 29 de septiembre de 2026; Informe Legal N° 000682-2026-UNAJ/OAJ de fecha 06 de octubre de 2026; Carta N° 000097-2026-UNAJ/SAFIPI de fecha 07 de octubre de 2026; Acuerdo de Sesión Extraordinaria de Consejo Universitario de 07 de octubre de 2026; continuada tras un cuarto intermedio el 09 de octubre de 2026 y;

CONSIDERANDO:

Que, la Constitución Política del Perú en su artículo 18° prevé que cada Universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico, y el artículo 8° de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, establece que la referida autonomía inherente a las Universidades, se ejerce de conformidad con la Constitución y las Leyes de la República e implica las organizaciones de su sistema académico, económico y administrativo, así como la administración de sus bienes y rentas, elaborar su presupuesto y aplicar sus fondos con la responsabilidad que impone la Ley;

Que, conforme a lo establecido en el artículo 8 de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, el Estado reconoce la autonomía universitaria, la misma que se ejerce de conformidad con lo establecido en la constitución, la acotada ley y demás normativa aplicable, autonomía que se manifiesta en los regímenes: normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico;

Que, con Resolución de Consejo de Comisión Organizadora N° 638-2024-CCO-UNAJ, resuelve aprobar la Directiva para la Elaboración de Planes de Trabajo en la Universidad Nacional de Juliaca, la misma que es de alcance a todas las unidades de organización de la Universidad Nacional de Juliaca involucradas en la formulación, aprobación, ejecución y evaluación de Planes de Trabajo; por tanto sus disposiciones son válidas para la evaluación de las propuestas, además señala: "El plan de trabajo es un instrumento que sirve para ordenar y estructurar la información necesaria para desarrollar una actividad en un tiempo determinado". Se ha verificado que el Plan de Capacitación Docente, cumple con la estructura establecida en esta directiva;

Que, mediante el Informe Técnico N° 003-2026/EPIIA-FIPI-CNCM-LAB-UNAJ de fecha 10 de agosto de 2026 del Laborista de la EPIIA de la Universidad Nacional de Juliaca quien CONCLUYE : Se solicita la ejecutar el plan de saneamiento básico del taller de panificación para la producción de panetones UNAJ – 2026, por ende, Todo establecimiento dedicado a la producción de alimentos tiene como principal objetivo garantizar la calidad de sus productos procesados y con ello garantizar así la salud de las personas que consumirán sus productos, así como brindar la seguridad e higiene del establecimiento en todo sentido. Por esta razón es importante poner énfasis en el control de las plagas, insectos y otros agentes contaminantes en el establecimiento (taller de panificación) los cuales puedan atacar a nuestro centro de producción, ya que es de necesidad institucional el uso de dicho de la EPIIA;

Que, mediante la Resolución de Consejo de facultad N° 321-2026-CF-FIPI-UNAJ de fecha 11 de septiembre de 2026 quien en su artículo Primero. - APROBAR el Plan de Trabajo de sanitización, desinfección, fumigación y desratización del taller de panificación par la producción de panetones de la UNAJ y posterior a ellos la Escuela Profesional deberá gestionar la aprobación de asignación presupuestal, por parte del área correspondiente;

Que, mediante Carta N° 000335-2026-UNAJ/EPPIA de fecha 11 de agosto de 2026 quien solicitar la aprobación del Plan de Trabajo denominado "Sanitización, Desinfección, Fumigación y Desratización del Taller de Panificación para la Producción de Panetones UNAJ 2026", elaborado por el Laboratorista de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias;

Que, mediante Carta N° 000047-2026-UNAJ/SAFIPI de fecha 26 de agosto de 2026 de la Secretaria Académica de la Facultad de ingeniería de Procesos Industriales quien remite el acuerdo 02 de consejo de facultad, el cual indica: "ACUERDO 02: DEVOLVER el expediente para su adecuación a lo establecido en el Reglamento de Planes de Trabajo, aprobado mediante Resolución de Consejo de Comisión Organizadora N.° 638-2024-CCO-UNAJ, debiendo incorporarse en el Plan de Trabajo la información correspondiente al Plan Operativo Institucional (POI), así como subsanarse los demás aspectos exigidos por la normativa aplicable;

RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO

RCU N.º 857-2026 -CU-UNAJ



Que, mediante el Informe Técnico N° 003-2026/EPPIA-CNCM-LAN-UNAJ de fecha 31 de agosto de 2026 del Laborista de EEPIA UNAJ quien remite el levantamiento de observaciones: Plan de Trabajo sanitización, desinfección, fumigación y desratización del Taller de panificación para la producción de panteones de la Universidad Nacional de Juliaca;

Que, mediante el Carta N° 000388-2026-UNAJ/EPIA de fecha 03 de septiembre de 2026 del Director de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias quien subsana observaciones del PLAN DE TRABAJO DE SANITIZACIÓN, DESINFECCION, FUMIGACION Y DESRATIZACION DEL TALLER DE PANIFICACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE PANETONES DE LA UNAJ PARA SU APROBACIÓN, EN ATENCIÓN AL ACUERDO N° 02 DE CONSEJO DE FACULTAD

Que, mediante la Carta N° 000419-2026-UNAJ/EPIA de fecha 16 de septiembre de 2026 Director de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, quien solicita asignación presupuestal para la ejecución del PLAN DE TRABAJO DE SANITIZACIÓN, DESINFECCIÓN, FUMIGACIÓN Y DESRATIZACIÓN DEL TALLER DE PANIFICACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE PANETONES APROBADO CON RCF-321-2026-CF-FIPI-UNAJ;

Que, mediante la Carta N° 000895-2026-UNAJ/FIPI de fecha 17 de septiembre de 2026 quien remite la CARTA 000419- 2026-UNAJ/EPIA, de asunto SOLICITO ASIGNACIÓN PRESUPUESTAL PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE TRABAJO DE SANITIZACIÓN, DESINFECCIÓN, FUMIGACIÓN Y DESRATIZACION DEL TALLER DE PANIFICACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE PANETONES APROBADO CON RCF-321- 2026-CF-FIPI-UNAJ;



Que, mediante el Informe N° 000073-2026-UNAJ/UP de fecha 29 de septiembre de 2026 del Jefe de la Unidad de Presupuesto quien CONCLUYE: La entidad cuenta con disponibilidad presupuestal para la ejecución del plan por un monto de S/ 2,200; La ejecución de gastos con la fuente de financiamiento 2. RDR se supedita a la efectiva recaudación de ingresos además RECOMIENDA: Cumplir con los trámites administrativos establecidos mediante normas internas de la entidad para la elaboración y aprobación de planes, Ejecutar los recursos de acuerdo con la normativa presupuestaria vigente y en observancia del principio de eficiencia del gasto público;

Que, mediante el Informe N° 000292-2026-UNAJ/OPP de fecha 29 de septiembre de 2026 del Jefe de la Oficina de Planificación y Presupuesto quien CONCLUYE: La Oficina de Planeamiento y Presupuesto, conforme a la evaluación realizada, remite la propuesta del del Plan de Trabajo de Sanitización, Desinfección, Fumigación y Desratización del Taller de Panificación para la Producción de Panetones, por encontrarse articulada con el PEI 2025-2030, ROF y Directiva de Planes de Trabajo, además, la ejecución deberá sujetarse al monto presupuestal habilitado, priorizando las actividades indispensables y evitando compromisos que excedan la disponibilidad presupuestaria, conforme a la normativa vigente y además RECOMIENDA: Se recomienda la revisión por parte de la Oficina de Asesoría Jurídica, para que realice su informe jurídico y posterior continuidad de los trámites correspondientes para la aprobación del plan de trabajo;

Que, mediante el Informe Legal N° 000682-2026-UNAJ/OAJ de fecha 06 de octubre de 2026 de la Oficina de Asesoría Jurídica quien CONCLUYE: que Es PROCEDENTE APROBAR la SOLICITUD DE ASIGNACIÓN PRESUPUESTAL PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE TRABAJO DE SANITIZACIÓN, DESINFECCIÓN, FUMIGACIÓN Y DESRATIZACIÓN DEL TALLER DE PANIFICACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE PANETONES APROBADO CON RCF-321-2026-CF-FIPI-UNAJ, la que ha sido otorgada con INFORME N.º 000073-2026-UNAJ/UP de fecha 29 de setiembre del 2026 y además RECOMIENDA: Emitir el acto resolutivo de aprobación por Consejo Universitario;



Que, mediante la Carta N° 000097-2026-UNAJ/SAFIPI de fecha 07 de octubre de 2026 de la Secretaria Académica de la Facultad de Ingeniería de Procesos Industriales quien remite el acuerdo de consejo de facultad que remite el INFORME LEGAL RESPECTO AL PLAN DE TRABAJO DE SANITIZACIÓN, DESINFECCIÓN, FUMIGACIÓN Y DESRATIZACIÓN DEL TALLER DE PANIFICACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE PANETONES, para su trámite correspondiente respecto a la recomendación del informe legal;

Que, en Sesión Extraordinaria de Consejo Universitario de fecha 07 de octubre de 2026, continuada tras un cuarto intermedio el 09 de octubre de 2026 y en atención a los informes técnicos obrantes en el expediente, luego de la deliberación correspondiente, se acordó por **UNANIMIDAD: RATIFICAR**, la Resolución de Consejo Facultad -321-2026-CF-FIPI-UNAJ, que aprueba el Plan de Trabajo de Sanitización, Desinfección, Fumigación y Desratización del Taller de Panificación para la Producción de Panetones, de la Universidad Nacional de Juliaca.

De conformidad con el artículo 18° de la Constitución Política del Perú, Ley Universitaria, Ley N° 30220, concordado con el artículo 141° del Estatuto de la Universidad Nacional de Juliaca.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. – RATIFICAR, la Resolución de Consejo Facultad -321-2026-CF-FIPI-UNAJ, que aprueba el Plan de Trabajo de Sanitización, Desinfección, Fumigación y Desratización del Taller de Panificación para la Producción de Panetones, de la Universidad Nacional de Juliaca, conforme a los fundamentos expuestos en la parte considerativa de la presente resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO: APROBAR la asignación presupuestal para la ejecución del Plan de Trabajo de Sanitización, Desinfección, Fumigación y Desratización del Taller de Panificación para la Producción de Panetones, por un monto de S/ 2,200 (Dos mil doscientos y 00/100 soles).

ARTÍCULO TERCERO: ENCARGAR a las unidades orgánicas competentes de la Universidad Nacional de Juliaca el cumplimiento y la ejecución de lo dispuesto en la presente resolución, conforme a sus atribuciones.

ARTÍCULO CUARTO: DISPONER que la Oficina de Tecnologías de la Información, publique la presente resolución en el portal institucional de la Universidad Nacional de Juliaca (www.unaj.edu.pe).

Regístrese, publíquese y cúmplase.


ABG. WALTER CONCEPCION PACORI MAMANI
SECRETARIO GENERAL


DTA. YILMA SARMIENTO MAMANI
RECTORA

DISTRIBUCIÓN:
RDO
VRA
VRI
DGA
EPIIA
FIFI
OTI
c.c. Arch.
FKCQ

PLAN DE TRABAJO



**SANITIZACIÓN, DESINFECCIÓN, FUMIGACIÓN Y
DESRATIZACIÓN DEL TALLER DE PANIFICACIÓN
PARA LA PRODUCCIÓN DE PANETONES UNAJ**

2026



I. TÍTULO

SANITIZACIÓN, DESINFECCIÓN, FUMIGACIÓN Y DESRATIZACIÓN DEL TALLER DE PANIFICACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE PANETONES UNAJ

II. INDICE

II. INDICE.....	4
III. INTRODUCCIÓN	5
IV. FINALIDAD	5
V. OBJETIVOS Y METAS	5
VI. AMBITO DE APLICACIÓN Y BENEFICIARIOS.....	6
VII. BASE LEGAL.....	6
VIII. ARTICULACIÓN AL PLAN ESTRATÉGICO Y PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL.....	7
IX. RONOGRAMA DEL PLAN DE TRABAJO.....	10
X. PRESUPUESTO Y FINANCIAMIENTO	10

	DIRECTIVA PARA LA ELABORACIÓN DE PLANES DE TRABAJO EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA - UNAJ	Código:	010-2024-UNAJ/OPP-UPM
		Versión:	01
		Página:	Página 5 de 10.



III. INTRODUCCIÓN

La Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, cuenta con el Taller de Panificación ubicado en su sede de Ayabacas, la finalidad de este ambiente contempla la realización de actividades académicas de los estudiantes en las prácticas, la ejecución de proyectos de tesis, investigación de los semilleros y para la ejecución de proyectos de investigación de los docentes. Así mismo como actividad importante se tiene la producción de productos de la línea de panificación.

La Universidad Nacional de Juliaca, a través de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias pretende realizar la producción del panetón UNAJ y su comercialización en el mercado local, regional y nacional cumpliendo con lo establecido en el DECRETO SUPREMO N.º 007-98-SA. Es así que se presenta la necesidad de realizar el trabajo de sanitización, desinfección, fumigación y desratización a todas las áreas involucradas dentro del taller de panificación. Por tal razón es que se presenta el plan de trabajo denominado **“sanitización, desinfección, fumigación y desratización del taller de panificación para la producción de panetones UNAJ - 2026”**.

IV. FINALIDAD

Garantizar la inocuidad alimentaria y proteger la salud de la comunidad universitaria consumidora de los «Panetones UNAJ - 2026», mediante el establecimiento de condiciones higiénico-sanitarias óptimas en el Taller de Panificación y otros talleres. La ejecución del saneamiento ambiental busca erradicar riesgos biológicos y presencia de plagas, asegurando el estricto cumplimiento de la normativa sanitaria nacional vigente y previniendo cualquier tipo de contaminación física o microbiológica en la cadena de procesamiento.

V. OBJETIVOS Y METAS

5.1 OBJETIVO

GENERAL

Ejecutar el Plan de Saneamiento Ambiental (sanitización, desinfección, desinsectación y desratización) en las instalaciones, equipos y áreas complementarias del Taller de Panificación, garantizando las condiciones higiénico-sanitarias e inocuidad requeridas para la campaña de «Producción de Panetones UNAJ - 2026»

	DIRECTIVA PARA LA ELABORACIÓN DE PLANES DE TRABAJO EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA - UNAJ	Código:	010-2024-UNAJ/OPP-UPM
		Versión:	01
		Página:	Página 6 de 10



5.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Aplicar la desinfección integral en las áreas de proceso, empaque y almacenamiento mediante desinfectantes de grado alimentario para erradicar la carga microbiana patógena y alterante.
- Efectuar la fumigación (desinsectación) en interiores y perímetros del taller para el control, erradicación y prevención de insectos rastreros y voladores.
- Implementar el servicio de desratización mediante la colocación de estaciones de cebado y control de puntos críticos de ingreso para prevenir la presencia o anidamiento de roedores

VI. AMBITO DE APLICACIÓN Y BENEFICIARIOS

6.1. Lugar de Ejecución

Pabellón de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias - Sede Ayabacas de la Universidad Nacional de Juliaca Taller de Panificación y otros talleres (granos andinos, extruidos, cárnicas, agroalimentaria).

6.2. Beneficiarios

Comunidad universitaria conformada por estudiantes de pregrado, tesisistas, docentes e investigadores de la EPIIA-UNAJ que hacen uso del taller para prácticas preprofesionales, talleres de formación e investigación formativa y aplicada.

VII. BASE LEGAL

- Ley N° 26842 – Ley General de Salud y sus modificaciones (establece las condiciones de higiene e inocuidad en el procesamiento de alimentos y la protección de la salud pública).
- Ley N° 30220 – Ley Universitaria (fundamenta el funcionamiento académico, investigativo y los servicios de las dependencias universitarias).
- Decreto Supremo N° 007-98-SA – Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (norma la obligatoriedad de los Programas de Higiene y Saneamiento - PHS y las buenas prácticas de manufactura).
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA – Reglamento Sanitario para las Actividades de Saneamiento Ambiental en Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios (regula los procedimientos de desinsectación, desratización, desinfección y limpieza de ambientes).
- Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA – Aprueba la NTS N° 088-MINSA/DIGESA-V.01: Norma Técnica Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Alimentos de Panificación, Galletería y Pastelería.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA – Norma Técnica Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas (contempla el control de plagas



y limpieza como prerequisites del sistema).

- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA – Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y Bebidas:

VIII. ARTICULACIÓN AL PLAN ESTRATÉGICO Y PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL

El presente plan se encuentra estrictamente articulado con los instrumentos de gestión institucional de la UNAJ, contribuyendo de manera directa a los objetivos y acciones estratégicas vigentes:

Actividad Operativa	Objetivo Estratégico Institucional (OEI)	Acción Estratégica Institucional (AEI)
Ejecución del plan de trabajo: Mantenimiento preventivo y correctivo de maquinarias y equipos del Taller de Panificación.	OEI.01: POTENCIAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA Y PROFESIONAL DE LOS ESTUDIANTES DE PREGRADO Y POSGRADO.	AEI.01.05: INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO ADECUADOS PARA LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA.

7.1 CONSIDERACIONES SOBRE LA SANITIZACIÓN

DESINFECCIÓN

Es un proceso selectivo que se ha empleado para destruir o inactivar a los microorganismos patógenos (bacterias, virus y hongos), en todos los ambientes donde puedan resultar nocivos; mediante la aplicación de un desinfectante. La desinfección mantiene los niveles de contaminación microbiana dentro de límites aceptables, desde el punto de vista teórico-sanitario.

FUMIGACIÓN (DESINSECTACIÓN)

La Fumigación o desinsectación es la acción de controlar y eliminar determinadas plagas (principalmente insectos) por medios químicos, físicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico. Puede haber especies dañinas para la agricultura, ganadería, para las personas, etc.

DES RATIZACIÓN

Los métodos de control de roedores incluyen medidas de saneamiento ambiental, la protección de ambientes con medidas dirigidas a fin de evitar acceso de estos a las estructuras, uso de venenos Rodenticidas y técnicas de trapeo.

	DIRECTIVA PARA LA ELABORACIÓN DE PLANES DE TRABAJO EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA - UNAJ		Código:	010-2024-UNAJ/OPP-UPM
			Versión:	01
			Página:	Página 8 de 10



PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR LA SANITIZACIÓN, DESINFECCIÓN, FUMIGACIÓN Y DESRATIZACIÓN DEL TALLER DE PANIFICACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE PANETONES UNAJ - 2026.

DESINFECCION

Material:

- ✓ Equipo: ATOMIZADOR (manual), NEBULIZADOR (eléctrico).
- ✓ Desinfectante de amplio espectro de actuación (amonio cuaternario de última generación).
- ✓ Medidor para la dosificación del desinfectante.
- ✓ Implementos de protección personal.

Procedimiento:

- ✓ Inspeccionar el ambiente a tratar, para determinar la cantidad de solución desinfectante necesaria para cubrir el área a intervenir.
- ✓ Limpieza terminal, previa a la desinfección del ambiente.

FUMIGACIÓN (DESINSECTACIÓN)

Trabajos Previos

- ✓ Características del ambiente, si este es abierto o cerrado.
- ✓ Identificar materiales de construcción del área solicitante y equipamiento o mobiliario con el que cuentan.
- ✓ Evaluación e Identificación del Hábitat, grado de infestación y tipo de insectos.
- ✓ Identificar grado de limpieza del área y fuentes alimentarias de insectos.
- ✓ Identificar facilidades que ofrece el área a tratar en relación a horarios y desalojo de la misma.
- ✓ Instrucciones para preparación de los ambientes y precauciones para proteger materiales equipos, alimentos y personal, antes y después del servicio.

Tratamiento Químico

Previo al tratamiento químico, personal del servicio deberá preparar ambiente de la siguiente manera:

- ✓ Desalojar área por completo, debe estar sin personal.
- ✓ Retirar cualquier equipo que sea susceptible a malograrse.
- ✓ Proteger o retirar menaje y alimentos.
- ✓ Cerrar ventanas y puertas cuando se trate de operaciones de tratamiento por nebulización.

	DIRECTIVA PARA LA ELABORACIÓN DE PLANES DE TRABAJO EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA - UNAJ	Código:	010-2024-UNAJ/OPP-UPM
		Versión:	01
		Página:	Página 9 de 10



- ✓ Asegurar suministro de agua.

Posteriormente:

- ✓ Identificar qué tipo de producto químico se va a utilizar, además dicho producto químico debe estar autorizado por la Dirección General de Medicamentos, Insumos y Drogas (DIGEMID) del Ministerio de Salud (MINSA).
- ✓
- ✓ Diluir el producto químico como especifica el fabricante.
- ✓ Aplicación del producto químico con aspersor o nebulizador.
- ✓ Esperar tiempo determinado según lo indicado por el fabricante del producto químico.
- ✓ Adoptar precauciones post-tratamiento (limpieza integral de toda el área).

DES RATIZACIÓN

- ✓ Identificar los materiales de construcción del área solicitante y el equipamiento o mobiliario con el que cuentan.
- ✓ Ubicar e identificar en la zona (canales, buzones, etc.), hábitat en el caso de áreas abiertas.
- ✓ Ubicar madrigueras, huellas de roedores, heces, rastros, etc., y determinar el hábitat y tipo de roedor.
- ✓ Ubicar accesos de roedores del exterior.
- ✓ Determinar grado de infestación.
- ✓ Ubicar fuentes de alimentos.
- ✓ Antecedentes de uso de Rodenticida.
- ✓ Protección de tachos con tapa y/o eliminación de residuos sólidos.
- ✓ Instrucciones para la preparación de los cebos y precauciones para proteger alimentos y personal antes y después de los trabajos.
- ✓ Coordinar tratamiento físico o químico según caso.

De manera general, para realizar la sanitización, desinfección, fumigación y desratización de ambientes de trabajo, se utilizarán equipos e insumos y productos químicos autorizados por el ente regulador que vendría a ser el MINSA – DIGESA tales como:

- ✓ Termo nebulizador: que fumiga en seco para evitar daño a las máquinas
- ✓ Moto pulverizador: que fumiga en humedad para pisos, escaleras y patios
- ✓ Insumos: exquat (amonio cuaternario de última generación)



IX. RONOGRAMA DEL PLAN DE TRABAJO

ACTIVIDAD A DESARROLLAR	2026			
	AGOSTO	SETIEMBRE	OCTUBRE	DICIEMBRE
Elaboración del plan de sanitización y levantamiento de observaciones	X			
Aprobación del plan de sanitización		X		
Ejecución del plan de sanitización			X	
Informe del trabajo del plan de sanitización			X	X

X. PRESUPUESTO Y FINANCIAMIENTO

ACTIVIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO (S/.)	COSTO TOTAL (S/.)
Servicio de sanitización, desinfección, fumigación y desratización de ambientes de trabajo, con amonio cuaternario de última generación, capacitación en protocolos de salud y certificado de salubridad autorizado por el MINSA-DIGESA emitidos por el gobierno.	1000 M ²	1.80	1800
Servicio desratizado cebaderos	20	S/ 20.00	S/ 400.00
TOTAL			S/ 2,200.00