| **ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N°265** | |
|---|---|
| **Hora:** 9:00 a.m. | **Fecha:** 01 noviembre de 2024 |
| **Lugar:** | Microsoft Teams |
| **Dependencia que Convoca:** | Grupo de Protección |
| **Proceso:** | Sistema de Restablecimiento de Derechos |
| **Objetivo:** | Brindar orientaciones de acuerdo con las generalidades de operación de alimentación y nutrición de acuerdo con la guía de alimentación y nutrición de los programas y proyectos misionales del ICBF y socializar el ciclo de menú de acuerdo con la minuta patrón dirigido a los operadores de protección de la modalidad de intervención de apoyo. |

**Agenda**:

1. Presentación de los colaboradores que brindan la asistencia técnica, nutricionistas del equipo apoyo a operadores Regional Valle.
2. Presentación del objetivo de la asistencia técnica.
3. Presentación de los profesionales de los operadores.
4. Contenido:
   - Ración industrializada
   - Minuta patrón
   - Ciclo de menú
   - Lista y reporte de intercambios.
   - Encuesta de satisfacción retroalimentación y periodicidad.
   - Programa control de proveedores
   - Criterios de aceptación y rechazo de alimentos.
   - Fichas técnicas de los alimentos.
5. Preguntas
6. Cierre

Desarrollo:

1. Se inicia la jornada con la presentación de las nutricionistas del equipo de apoyo a operadores de la regional Valle.
   - Juliana Gallego Ramirez
   - Alejandra meneses
2. Se explica que el objetivo de la jornada es

3. Se presentan los profesionales de los operadores (se anexa listado de asistencia).

   - Fundación para la Orientación Familiar FUNOF intervención de apoyo Cartago, Cali y Jamundí.
   - Renovar-Ser intervención de apoyo Roldanillo
   - Asociación SIMA intervención de apoyo
   - Asociación cristiana de jóvenes intervención de apoyo
   - Fundación nuevo comienzo intervención de apoyo
   - Corporación Juan Bosco intervención de apoyo

CLASIFICADA

- La consciencia del amor intervención de apoyo

4. Se inicia la asistencia técnica brindando claridades de acuerdo con la "***GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF***" la cual define que la ***Ración Industrializada o lista para el consumo - RI:*** Consiste en la alimentación que se entrega a un beneficiario, para consumo inmediato. No requiere de procesos de cocción al interior de los programas.

En la página 119 de la Guía técnica Versión 5 menciona que la **Prestación del Servicio - Ración Industrializada o lista para el consumo:** La organización y funcionamiento del servicio es responsabilidad del operador contratado por parte del ICBF, en todo lo concerniente a la adquisición, recibo, almacenamiento, conformación, transporte y distribución de las raciones.

Es necesario aclarar que todos los procesos que giran en torno a la Ración industrializada deben dar cumplimiento a las directrices definidas en la Resolución 2674/2013 del MSPS en lo pertinente, así como a las Resoluciones 333 de 2011 y la 5109 de 2005, en cuanto a rotulado nutricional.

**Conformación y distribución de la Ración Industrializada**

De acuerdo con la ***'GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF'*** pagina 119***,*** la Ración Industrializada está dirigida a población ubicada en área rural dispersa o en zonas rurales o urbanas concentradas donde no exista infraestructura para la preparación de alimentos o la modalidad no lo exija, se deben aplicar adecuadas prácticas de almacenamiento individual, conformación de ración, transporte y distribución, para evitar cualquier tipo de pérdida, ruptura o contaminación cruzada de alimentos.

Para la adquisición de los productos, el operador deberá priorizar aquellos elaborados y/o procesados en la región teniendo en cuenta que cumplan con los procesos industriales y requisitos técnicos mínimos establecidos por la Dirección de Nutrición y la Dirección Misional respectiva, priorizando aquellos que se encuentran fortificados. Se da la claridad desde asistencia técnica que deben tener en cuenta el tema de compras locales y la nueva ley que está rigiendo sobre este y que a través de la profesional Anyela Mulato financiera de asistencia técnica pueden remitir inquietudes a través del correo electrónico Anyela.mulato@icbf.gov.co.

Se orienta a los profesionales que para la modalidad solo debe contar con los siguientes documentos: Minuta patrón, ciclo de menú, lista de intercambio y fichas técnicas de los alimentos aprobadas; no aplica el análisis de contenido nutricional, ni guía de preparaciones.

**Minuta patrón**

De acuerdo con la ***'GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF'*** pagina 106, para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definido y organizar la ración que se suministra en cada modalidad, el ICBF ha planificado la alimentación mediante el establecimiento de una Minuta Patrón acorde a los tiempos de comida a suministrar, los grupos de población beneficiaria y el tipo de ración a entregar. La Minuta Patrón establece las características mínimas necesarias para programar, entre las cuales se encuentra:

- La distribución de la alimentación por tiempo de consumo.
- Grupos de alimentos.
- Cantidades en crudo (neto y bruto).
- Frecuencia de oferta
- Aporte nutricional de un día.

CLASIFICADA

**Servicio:** Dirección de Protección
**Grupos de edad:** 6 A 8 años 11 meses

| Refrigerio para el día de atención | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Grupo de alimento** | **Alimento** | **Frecuencia** | **Cantidad en gramos o en centímetros cúbicos** | | |
| | | | **Peso bruto** | **Peso neto** | **Peso servido** |
| Cereales, raíces, tubérculos y plátanos | Pan * | Refrigerio para el día de atención | 30 g | 30 g | 30 g |
| | Ponque * | | 25 g | 25 g | 25 g |
| | Galletas de soda o tipo cracker * | | 21 g | 21 g | 21 g |
| Frutas | Fruta entera | | 118- 200 g | 100 g | 100 g |
| Leche y derivados lácteos | Leche de vaca entera | | 200 cc | 200 cc | 200 cc |
| | Kumis | | 200 cc | 200 cc | 200 cc |
| | Yogurt | | 200 cc | 200 cc | 200 cc |

* Sin crema o relleno

| | Calorías (cal) | Proteínas (g) | | Grasas (g) | | Carbohidratos (g) | | Vit. A (ER) | Calcio (mg) | Hierro (mg) | Zinc (mg) | Sodio (mg) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| APORTE DE LA MINUTA PATRÓN | 313 | 9,41 | | 8,40 | | 48,57 | | 125,89 | 260,30 | 1,54 | 1,07 | 187,80 |
| | | 7,8 | 15,7 | 6,7 | 12,2 | 39,1 | 50,9 | | | | | |
| RECOMENDACIÓN PARA ADOLESCENTES 6-8 años y 11 meses (AMDR para macronutrientes | 1392,0 | 34,8 | 69,6 | 38,7 | 54,1 | 174,0 | 226,6 | UL: 900 | UL: 2500 | UL: 40 | UL: 12 | UL: 1900 |
| | | | | | | | | 275,0 | 800,0 | 6,2 | 3,0 | 1200,0 |
| % DE CUBRIMIENTO | 22,5% | 27,1% | 13,5% | 21,7% | 15,5% | 27,9% | 21,4% | 45,8% | 32,5% | 24,9% | 35,6% | 15,7% |

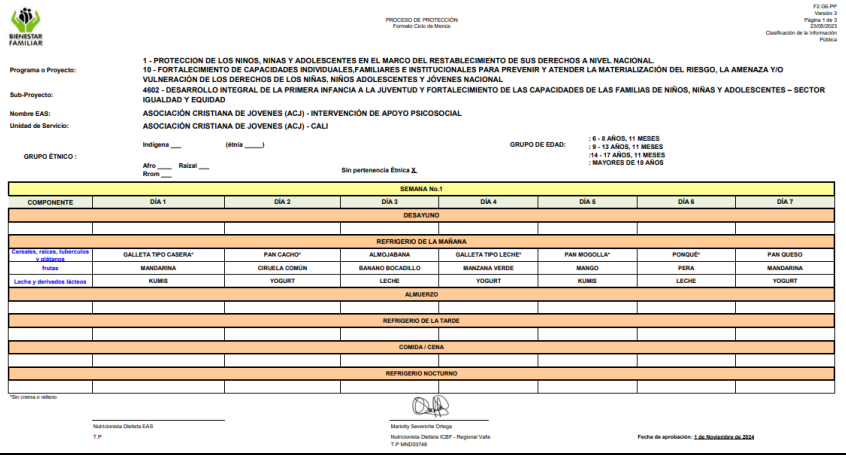
* Se utilizan los valores establecidos por la Resolución 3803 de 2016, por la que se establecen las RIEN para la población colombiana; para los micronutrientes se calcularon recomendaciones de acuerdo al EAR y AI para el sodio.

Es necesario tener en cuenta que la información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el cual deberá tener en cuenta los proveedores y el peso de servido, como guía para el proceso de entrega de alimentos a los usuarios en este caso de los grupos de alimentos correspondientes. Se hace la claridad en cuanto a la fruta ya que esta cuenta con un peso bruto diferente al peso neto, el proveedor es quien deberá garantizar el gramaje de estos alimentos para garantizar que el peso servido aporte los nutrientes necesarios; para el caso del grupo de los lácteos y cereales los grames en peso bruto y servido será el mismo.

Se recuerda que estas porciones ofrecidas deberán ser de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de acuerdo con la edad de la población atendida en cada unidad de servicio.

## Ciclo de menú

De acuerdo con la ***'GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF'*** pagina 110, el cual establece la programación de alimentación diaria, semanal y mensual del servicio. Debe ser publicado en el área de consumo de alimentos, para conocimiento de los usuarios, se explica que el ciclo de menú cuenta con actualización de documento el cual no tiene asignados días de la semana, si no un ciclo de 21 días el cual deberán aplicar de manera continua, esto con el objetivo de ofrecer variedad en los ciclos.



BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO DE PROTECCIÓN
Formato Ciclo de Menús

F2.G6.PP
Versión 3
Página 1 de 3
23/05/2023
Clasificación de la Información Pública

**Programa o Proyecto:** 1 - PROTECCION DE LOS NINOS, NINAS Y ADOLESCENTES EN EL MARCO DEL RESTABLECIMIENTO DE SUS DERECHOS A NIVEL NACIONAL.
10 - FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES INDIVIDUALES,FAMILIARES E INSTITUCIONALES PARA PREVENIR Y ATENDER LA MATERIALIZACIÓN DEL RIESGO, LA AMENAZA Y/O VULNERACIÓN DE LOS DERECHOS DE LOS NIÑAS, NIÑOS ADOLESCENTES Y JÓVENES NACIONAL
**Sub-Proyecto:** 4602 - DESARROLLO INTEGRAL DE LA PRIMERA INFANCIA A LA JUVENTUD Y FORTALECIMIENTO DE LAS CAPACIDADES DE LAS FAMILIAS DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES – SECTOR IGUALDAD Y EQUIDAD
**Nombre EAS:** ASOCIACIÓN CRISTIANA DE JOVENES (ACJ) - INTERVENCIÓN DE APOYO PSICOSOCIAL
**Unidad de Servicio:** ASOCIACIÓN CRISTIANA DE JOVENES (ACJ) - CALI
**GRUPO ÉTNICO :** Indígena ___ (étnia ____) Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica X
**GRUPO DE EDAD:** : 6 - 8 AÑOS, 11 MESES ; 9 - 13 AÑOS, 11 MESES ;14 - 17 AÑOS, 11 MESES ; MAYORES DE 18 AÑOS

| SEMANA No.1 | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COMPONENTE | DÍA 1 | DÍA 2 | DÍA 3 | DÍA 4 | DÍA 5 | DÍA 6 | DÍA 7 |
| DESAYUNO | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| REFRIGERIO DE LA MAÑANA | | | | | | | |
| Cereales, raíces, tubérculos y plátanos | GALLETA TIPO CASERA* | PAN CACHO* | ALMOJABANA | GALLETA TIPO LECHE* | PAN MOGOLLA* | PONQUÉ* | PAN QUESO |
| Frutas | MANDARINA | CIRUELA COMÚN | BANANO BOCADILLO | MANZANA VERDE | MANGO | PERA | MANDARINA |
| Leche y derivados lácteos | KUMIS | YOGURT | LECHE | YOGURT | KUMIS | LECHE | YOGURT |
| ALMUERZO | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| REFRIGERIO DE LA TARDE | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| COMIDA / CENA | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| REFRIGERIO NOCTURNO | | | | | | | |
| | | | | | | | |

*Sin crema o relleno

Nutricionista Dietista EAS
T.P

Marlotty Severiche Ortega
Nutricionista Dietista ICBF - Regional Valle
T.P MN0310748

Fecha de aprobación: 1 de Noviembre de 2024

CLASIFICADA

Se explica a los profesionales que este se entrega desde la Regional Valle de ICBF, en cabeza de la nutricionista de protección Mariotty Severiche. Se socializa también los cambios que se contemplaron en el ciclo de menú, en el cual se cambió la naranja y zapote por frutas como granadilla, ciruela, manzana verde, banano bocadillo, en cuanto al grupo de cereales se incluyó galleta cuca y pan queso.

**Lista y reporte de intercambios**

De acuerdo con la ***'GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF'*** pagina 110, esta lista de intercambios permite al responsable del servicio de alimentos, realizar intercambios entre productos o preparaciones, para optimizar el suministro de una alimentación balanceada con productos de cosecha, de buena calidad, al mejor costo y sin alterar el aporte nutricional.

Se socializa a los operadores el documento formato lista de intercambios el cual cuenta con la variedad de alimentos en los cereales, frutas y verduras, lácteos y derivados, estos de acuerdo con el grupo de edad como lo estipula la minuta patrón, se explica que este cuenta con actualización donde no contara con los gramajes, se recuerda que estos se encuentran estipulados en la minuta patrón.

Desde asistencia técnica para el uso de la lista de intercambios se explica con el siguiente ejemplo: si su proveedor de galletas cracker se le presente un inconveniente con este producto y no puede ser entregado, como coordinadores del servicio podrán ir a la lista de intercambios y elegir otro alimentos del grupo de los cereales por ejemplo mantecada y tener en cuenta el gramaje de esta, y de esta manera intercambiar los alimentos cumpliendo con el aporte nutricional que se les va ofrecer a los adolescentes.

Se da la claridad que, de acuerdo con la guía de alimentación y nutrición, no podrán exceder dos (2) intercambios en la minuta diaria. El listado de intercambio por grupo de alimentos debe ser aprobado por el nutricionista zonal o regional, una vez aprobado el listado como es el caso, se permite realizar cambios por los alimentos aprobados, sin necesidad de solicitar de nuevo aprobación para el cambio.

Al realizar un intercambio se debe garantizar la variabilidad en el ciclo de menús, por ejemplo: no se deberá hacer uso de una misma fruta de cosecha en una semana completa.

Los intercambios que se realicen sean justificados y documentados en la unidad de servicio, deben registrar en documento elaborado por el operador la **fecha, tiempo de alimentación, intercambio y justificación del intercambio realizado.**

Se indaga con los profesionales de los operadores si todos cuentan con este formato en sus modalidades a lo cual refieren que si y que lo emplean cuando realizan intercambios.

Para realizar un intercambio el operador debe contar la ficha técnica del producto o alimento y aprobada por la supervisora del contrato, de lo contrario el operador debe buscar otro alimento del cual se tenga ficha técnica aprobada.

Se da la claridad que de acuerdo a la GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF, la cual establece que las minutas patrón están establecidas en términos de intercambios según los grupos de alimentos, lo estipulado en la minuta es un alimento del grupo de lácteos, uno del grupo de cereales y una fruta.

No se aceptará el cambio de un menú o minuta en su totalidad, excepto en el caso en que cambie de orden con otro día de la semana para lo cual se requiere aprobación del nivel zonal o regional. Si por motivos de fuerza mayor se hace necesario realizar un tercer intercambio en el menú del día este debe ser aprobado previamente por el nutricionista zonal o regional, para lo cual se debe elaborar la respectiva justificación.

CLASIFICADA

**Encuesta de satisfacción**

Es importante tener en cuenta que se cuenta con dos encuestas de satisfacción una es la del servicio y la otra es la de los alimentos, por lo cual no debemos confundirlas ni relacionarlas.

De acuerdo con la ***'GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF'*** pagina 114**,** el operador debe realizar dos encuestas de satisfacción de los ciclos de menús dirigidas a usurarios directos o indirectos del servicio: la primera encuesta se realizará finalizando el tercer mes de operación y la segunda finalizando el octavo mes de operación, el entendido de la fecha de operación del ciclo de menú, por lo cual no se deberá tomar en cuenta las fechas de inicio y finalización de contrato, como parte de las acciones de mejora permanente del servicio.

Profesional de operador pregunta cuales son los meses en que corresponde realizar las encuestas de satisfacción, desde asistencia técnica se orienta que teniendo en cuenta la fecha de aprobación de los ciclos de menú e inicio de operación de estos 1 noviembre del 2024, el tercer mes corresponde a febrero y el octavo mes julio.

Es importante que se contemplen en la construcción de las encuestas de satisfacción de los alimentos las características relacionadas con las preparaciones como:

- La combinación (de alimentos y preparaciones)
- La temperatura
- La cantidad servida
- Características organolépticas como la textura, color de alimentos y preparaciones,
- Entre otros aspectos que considere evaluar el profesional en nutrición:
- Calidad de los alimentos,
- Variedad de los alimentos
- Alimentos que más gustan
- Alimentos que menos gustan
- Alimentos que les gustaría que fueran incluidos
- Atención y buen trato.

Se recuerda que los resultados de las encuestas de satisfacción la del tercer y octavo mes de operación deben ser remitidas a la supervisión del contrato y a la nutricionista del equipo de asistencia técnica asignada, esto con el objetivo de revisar que ajuste va a requerir la minuta al mes 12 de operación de estos ciclos de menú. Al igual se recuerda que los cambios de menú por fechas especiales deberán ser remitido al supervisor de contrato y nutricionista del centro zonal asignado.

Se orienta a los profesionales la importancia de realizar sensibilización a la población previo a la aplicación de la encuesta frente a las preguntas registradas en este y el objetivo de la aplicación de este.

Profesional del operador participa mencionando que a identificado que los usuarios no registran en la encuesta lo que manifiestan verbalmente, pone como ejemplo el kumis el cual sus usuarios se quejan de este, sin embargo, en la encuesta no lo registran, se orienta desde asistencia técnica que es importante que en el análisis recopilado de las encuestas se registre la percepción de los usuarios indirectos como lo son los profesionales de la modalidad, ya que conocen información relevante que se deberá tener en cuenta en los análisis de las encuestas de satisfacción.

Se orienta que, para el caso de celebraciones, festividades, entre otras, el menú puede variar al establecido en el ciclo de menús, lo cual debe ser elaborado y aprobado por el profesional en nutrición y dietética del operador garantizando las óptimas condiciones de

CLASIFICADA

los alimentos, y debe quedar registrado en acta firmada por el profesional en nutrición y dietética y el Coordinador de la modalidad. Para lo anterior, no es necesaria la presentación de los documentos como modificación del ciclo de menús, análisis del contenido nutricional, entre otros. No obstante, el operador debe remitir por correo electrónico el acta al supervisor del contrato mínimo 2 días antes de la modificación, especificando el cambio y la actividad.

**Programa de control de proveedores**

De acuerdo con la ***'GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF'*** *pagina 148*, permite garantizar la calidad y la inocuidad de las materias primas y de los empaques de los alimentos que se suministran para el consumo de los usuarios.
Como pasos básicos para desarrollar el programa, el operador debe:

- Establecer los alimentos que se requiere comprar, así:

✓ Definir las cantidades o volúmenes necesarios por cada alimento, por un periodo de tiempo ya sea semanal o mensual. Para tal efecto, se cuenta con el formato de lista de mercado, el cual es insumo para esta fase del proceso.
✓ Conocer los criterios de calidad de los alimentos a adquirir, acorde con las especificaciones o fichas técnicas de los alimentos.
✓ Conocer las necesidades de logística (transporte y entrega de alimentos).
✓ Conocer los precios actuales e históricos de los alimentos.

- Establecer los criterios de selección de proveedores, así:

✓ Criterios Estratégicos: ubicación, experiencia, disponibilidad.
✓ Criterios Técnicos: cumplimiento, respuesta al incumplimiento, infraestructura, capacitación del personal, parque automotor, operación, calidad, registros sanitarios, conceptos sanitarios vigentes y alimentos con normas de rotulado y etiquetado.
✓ Criterios Comerciales: precio, servicio al cliente, criterios para la selección de proveedores, crédito.

- Elaborar la lista o portafolio de proveedores y establecer criterios de aceptabilidad y de calificación, así:

✓ Solicitar información o realizar visitas a proveedores y analizando la información obtenida.
✓ El desempeño de los proveedores debe evaluarse constantemente, cada vez que los productos ingresan a los servicios.

El programa de control de proveedores debe contener, como mínimo:

- Registro de control de materias primas e insumos.
- Registros de rechazos de materias primas e insumos.
- Fichas técnicas de materias primas e insumos, suministradas y/o avaladas por el supervisor del contrato o el personal que el delegue.

Formatos y registros de auditorías de calidad de proveedores en sus instalaciones.

- Conceptos sanitarios favorables y vigentes emitidos por la autoridad sanitaria competente para establecimientos donde se fabriquen, procesen, preparen o envasen alimentos.
- Registro sanitario emitido por la autoridad sanitaria competente, para un alimento.
- Seguimiento de la calidad de los productos suministrados por los proveedores.
- Etiquetas empleadas para indicar el estado de inspección de las materias primeras e insumos.
- Cronograma de auditorías de supervisión, seguimiento y control a proveedores. (Desde el operador al proveedor)

CLASIFICADA

En general los proveedores de alimentos ofrecidos en las modalidades de atención a los usuarios del ICBF deben cumplir con lo establecido en la Resolución No.5109 de 200598, Resolución No.333 de 201199y con las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013.

Los alimentos por suministrarse en todos los programas deben cumplir con lo establecido en las fichas técnicas definidas por cada modalidad de atención y avaladas por la Dirección de Nutrición, además de lo exigido por la normativa colombiana vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos).

Los alimentos importados, deberán contar con el registro sanitario o certificado de importación emitido por la autoridad competente ICA y/o INVIMA; es así, que no se permite el uso y consumo de alimentos de contrabando.

Se orienta a los operadores que realicen revisión de los proveedores con los que se cuentan actualmente, evaluando si estos cuentan con lo requerido, se orienta que este programa se deberá encontrar de manera clara en el área documental del operador.

Se orienta que posterior a la selección de proveedores deberán solicitar las fichas técnicas de los alimentos de cada uno de los proveedores, se recuerda que las frutas no cuentan con ficha técnica.

**Criterios de aceptación y rechazo de los alimentos**

De acuerdo con la ***'GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF'*** en la tabla No. 18 los criterios mínimos de aceptación y rechazo de materias primas en este caso del refrigerio industrializado son las siguientes:

| ALIMENTO | ACEPTACIÓN | RECHAZO |
|---|---|---|
| **Leche y derivados** | Pasteurizados y con olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C. | Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Sin refrigerar y a más de 4ºC. |
| **Alimentos secos** | Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos o materia extraña. Con fecha de vencimiento y número de lote. Para el caso de producto de panadería el aspecto poroso, homogéneo, corteza de color uniforme. Color y sabor agradable | Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o material extraño Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada. |

*Criterios mínimos de aceptación y rechazo de materias primas.*

**Fichas técnicas de los alimentos**

- Las fichas técnicas de los alimentos han sido establecidas y diseñadas por la Dirección de Nutrición, con el fin de garantizar la calidad y la inocuidad de las materias primas y de los empaques de los alimentos que se suministran para el consumo de los usuarios.

CLASIFICADA

- El proceso de verificación y validación de fichas técnicas hacen parte del programa de selección y evaluación de proveedores que deben tener los operadores.
- En las fichas técnicas de ICBF en su versión 3 se presentan los requisitos mínimos que deben cumplir los alimentos y materias primas adquiridas por el operador, por lo cual, son una guía para la revisión de las fichas técnicas presentadas por los proveedores, no se espera que estén estructuradas como las de ICBF, pero sí que cumplan con lo establecido en esta y se recomienda que el operador tenga la ficha más actualizada del proveedor.
- Se hace la claridad que de acuerdo con la minuta patrón emitida, las fichas técnicas de los alimentos serán la versión 3 las cuales se encuentran publicadas en el portal de ICBF. Los operadores deberán contar con las fichas técnicas de los alimentos ofrecidos de acuerdo con el ciclo de menú

Se indaga con los operadores si conocen la ruta para ingresar a los documentos publicados en el portal a lo cual refieren que preferirían revisarla, se procede a realizar en tiempo real la ruta a través del mapa de procesos, ítem de nutrición y posteriormente buscar en los documentos las fichas técnicas que se encuentran en la siguiente imagen.




Se explica que es importante tener en cuenta el *"Alcance al memorando Radicado No: 20231900000092713 del 17 de julio de 2023, Para el caso de los alimentos recién preparados para consumo inmediato (alimentos para consumo antes de 24 horas posteriores a su elaboración) como galletas, pan, envueltos, arepas, tortas, entre otros; que no sean preparados en la unidad de servicio o que no sean parte de los proyectos de desarrollo de las UDS según su Plan de Atención Integral; podrán ser adquiridos a pequeños productores, siempre y cuando cuenten con concepto sanitario favorable y/o concepto higiénico sanitario favorable con requerimientos de las instalaciones en dónde los elaboran, e informen el aporte nutricional por porción, lista de ingredientes utilizados, fecha de elaboración y fecha de vencimiento; no requiere empaque individual. Es de aclarar que los productos que sean entregados para el consumo con envoltura natural – tradicional no requieren ser rotulados, como es el caso de envueltos y tamales."*

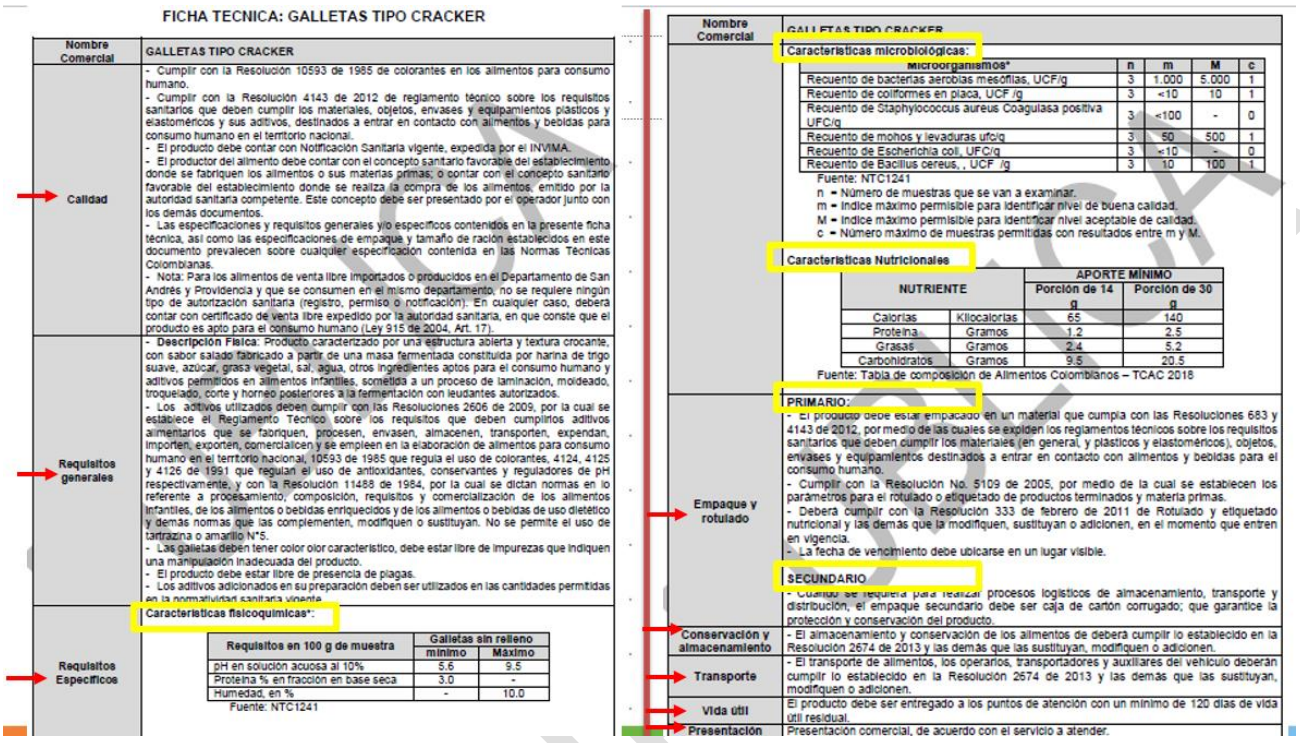
Posterior a esto el operador deberá realizar la revisión de las fichas técnicas de los alimentos y verificar que cumplan con las especificaciones definidas en las fichas técnicas de ICBF, y estas deben remitirse para revisión y aprobación a la nutricionista del equipo de asistencia técnica como fecha máxima el **28 de noviembre del 2024** al correo electrónico de la nutricionista asignada. Se orienta que deberán remitir las fichas técnicas de los alimentos que se hayan actualizado en el ciclo de menú, aquellos que cuenten con una versión actualizada por parte del proveedor, y en caso de realizar cambio de proveedor deberá remitir nuevamente todas las fichas técnicas de los alimentos, para aquellos que continúen con los mismos alimentos y sus fichas técnicas ya hayan sido aprobadas, no deberá remitirlas nuevamente, únicamente remitirán las fichas técnicas de los alimentos nuevos incluidos en el ciclo de menú.

Para la apropiación de esta información se presenta como ejemplo la ficha técnica del alimento ***Galleta tipo cracker*** del ICBF frente a la dada por el proveedor para este alimento, se explica que si bien la información puede tener otro orden, o información adicional que el proveedor considere necesaria en su ficha técnica, sin embargo se da la claridad que estas deberán tener como mínimo la información que reposa en las fichas técnicas del ICBF de acuerdo a cada grupo de alimento y a los alimentos que están estipulados en estos, nombre, calidad, requisitos generales (descripción física), requisitos específicos (características fisicoquímicas,



Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

características microbiológicas, características nutricionales), empaque y rotulado, conservación y almacenamiento, transporte, vida útil, presentación.



FICHA TECNICA: GALLETAS TIPO CRACKER

| Nombre Comercial | GALLETAS TIPO CRACKER |
|---|---|
| Calidad | - Cumplir con la Resolución 10593 de 1985 de colorantes en los alimentos para consumo humano.<br>- Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.<br>- El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente, expedida por el INVIMA.<br>- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas, o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.<br>- Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas.<br>- Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17). |
| Requisitos generales | - **Descripción Física**: Producto caracterizado por una estructura abierta y textura crocante, con sabor salado fabricado a partir de una masa fermentada constituida por harina de trigo suave, azúcar, grasa vegetal, sal, agua, otros ingredientes aptos para el consumo humano y aditivos permitidos en alimentos infantiles, sometida a un proceso de laminación, moldeado, troquelado, corte y horneo posteriores a la fermentación con leudantes autorizados.<br>- Los aditivos utilizados deben cumplir con las Resoluciones 2606 de 2009, por la cual se establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplirlos aditivos alimentarios que se fabriquen, procesen, envasen, almacenen, transporten, expendan, importen, exporten, comercialicen y se empleen en la elaboración de alimentos para consumo humano en el territorio nacional, 10593 de 1985 que regula el uso de colorantes, 4124, 4125 y 4126 de 1991 que regulan el uso de antioxidantes, conservantes y reguladores de pH respectivamente, y con la Resolución 11488 de 1984, por la cual se dictan normas en lo referente a procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de uso dietético y demás normas que las complementen, modifiquen o sustituyan. No se permite el uso de tartrazina o amarillo N°5.<br>- Las galletas deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.<br>- El producto debe estar libre de presencia de plagas.<br>- Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente. |
| Requisitos Específicos | **Características fisicoquímicas*:** |

| Requisitos en 100 g de muestra | Galletas sin relleno | |
|---|---|---|
| | mínimo | Máximo |
| pH en solución acuosa al 10% | 5.6 | 9.5 |
| Proteína % en fracción en base seca | 3.0 | - |
| Humedad, en % | - | 10.0 |

Fuente: NTC1241

| Nombre Comercial | GALLETAS TIPO CRACKER |
|---|---|
| | **Características microbiológicas:** |

| Microorganismos* | n | m | M | c |
|---|---|---|---|---|
| Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UCF/g | 3 | 1.000 | 5.000 | 1 |
| Recuento de coliformes en placa, UCF /g | 3 | <10 | 10 | 1 |
| Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g | 3 | <100 | - | 0 |
| Recuento de mohos y levaduras ufc/g | 3 | 50 | 500 | 1 |
| Recuento de Escherichia coli, UFC/g | 3 | <10 | - | 0 |
| Recuento de Bacillus cereus, , UCF /g | 3 | 10 | 100 | 1 |

Fuente: NTC1241
n = Número de muestras que se van a examinar.
m = Indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = Indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.

**Características Nutricionales**

| NUTRIENTE | | APORTE MINIMO Porción de 14 g | APORTE MINIMO Porción de 30 g |
|---|---|---|---|
| Calorías | Kilocalorías | 65 | 140 |
| Proteína | Gramos | 1.2 | 2.5 |
| Grasas | Gramos | 2.4 | 5.2 |
| Carbohidratos | Gramos | 9.5 | 20.5 |

Fuente: Tabla de composición de Alimentos Colombianos – TCAC 2018

| | |
|---|---|
| Empaque y rotulado | **PRIMARIO:**<br>- El producto debe estar empacado en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.<br>- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.<br>- Deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.<br>- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.<br><br>**SECUNDARIO**<br>- Cuando se requiera para realizar procesos logísticos de almacenamiento, transporte y distribución, el empaque secundario debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto. |
| Conservación y almacenamiento | - El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |
| Transporte | - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |
| Vida útil | El producto debe ser entregado a los puntos de atención con un mínimo de 120 días de vida útil residual. |
| Presentación | Presentación comercial, de acuerdo con el servicio a atender. |

4. Preguntas

Profesional del operador participa cuestionando si se tuvo en cuenta para la construcción del ciclo de menú los alimentos que se encuentran en cosecha en cada territorio, teniendo en cuenta el tema de compras locales, desde asistencia técnica se orienta que se tuvo en cuenta las frutas que se encuentran en los territorios, al igual se orienta que en caso que presentarse dificultades con el proveedor frente al cumplimiento de las frutas como se establecen en el ciclo de menú, podrán realizar los intercambios los cuales son máximo 2 intercambios diarios permitidos.

5. Cierre

Se indaga con los profesionales si cuentan con dudas o preguntas a lo cual refieren que la información de la jornada de asistencia técnica a sido clara.

**Decisiones:** No se tomaron decisiones.

| Compromisos / tareas | Responsable(s): Nombre / Cargo o rol | Fechas |
|---|---|---|
| Los operadores deben enviar al correo electrónico de la profesional en nutrición las fichas técnicas de los alimentos nuevos o en caso de cambio de proveedores para la revisión y aprobación. | Coordinadora del operador | Jueves, 28 noviembre del 2024. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| **FIRMA ASISTENTES** | | | |
| **Nombre** | **Cargo o rol / Dependencia** | **Entidad** | **Firma** |
| Juliana Gallego Ramirez | Nutricionista Dietista/Protección | ICBF/Regional Valle |  |
| Alejandra Meneses Vásquez | Nutricionista Dietista/Protección | ICBF/Regional Valle |  |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| **Próxima reunión** | **Fecha** | **Hora** | **Lugar** |
| | No se programo | No se programo | No se programo |
| **Colaborador que elabora el acta:** | Juliana Gallego Ramirez | | |

| Registre la fecha de | Nombre de operador (Por favo | Modalidad (Ejemplo | Sede a la que perten | Cargo dentro del op | Nombre y apellido | Correo electrónico d | Numero telefónico d | Por favor déjennos s |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 11/1/2024 | Fundación para la Orientación Fam | Intervención de apoyo | Cartago | Coordinadora | Tatiana Yela Orozco | tatiana.yela@funof.org | 3103922195 | Muy clara la información, gracias |
| 11/1/2024 | Renovar-Ser | Intervención de apoyo psicosocial | Roldanillo | Coordinadora | Luz Angélica Zambrano F | renovarserroldanillo@gr | 3164012058 | La información ha sido clara |
| 11/1/2024 | Asociación SIMA | Intervención de Apoyo Psicosocial | Tequendama, Cali. | Coordinador | Emmanuel Romero Sole | asociacionsima.sima@g | 3166958665 | Muy clara |
| 11/1/2024 | Asociacion sima | Intervencion de apoyo psicosocial | Cali | Auxiliar administrativa | Nancy Tejada Velasquez | nancytejada00@hotmai | 3197883137 | Si |
| 11/1/2024 | La Consciencia del Amor | Intervención de apoyo psicosocial | Buenaventura | Profesional de Área | Christian David Florez Ba | psicosocial10@laconscie | 3134791346 | Todo claro, gracias |
| 11/1/2024 | Asociación cristiana de jóvenes | Intervención de apoyo p | Guadalupe.sede principa | Coordinadora | Maritza castillo | intervenciondeapoyopu | 3167323135 | Si. Ha sido clara |
| 11/1/2024 | FUNDACIÓN NUEVO COMIENZO | INTERVENCIÓN DE APOYO PSICOSOCIAL | CALI | COORDINADORA | ALLISON DAYANA QUIN | fundanuevcom@yahoo. | 3028338639 | SI |
| 11/1/2024 | Corporación Juan Bosco | Intervención de apoyo | Valle | Coordinadora | Ana Julia Ibarguen Aspril | comina13-1@corpobos | 3146344415 | Si |
| 11/1/2024 | LA CONSCIENCIA DEL AMOR | Intervención de apoyo | Buenaventura | Coordinadora | Carolina scolaro | Gerencia@laconscienci | 3167427706 | Muy clara, este tipo de capacitaciones nos van afianzando la información y recordar otras, que en medio de el día se nos pasa. |

COPIA CONTROLADA