MANUAL BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA



MODALIDAD EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR EIH

CORPORACION EL MINUTO DE DIOS DE GARZON

CONTRATO No. 41002402025

AÑO 2025

MODALIDAD EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR

CONTRATO No. 41002402025

- **DEJANDO HUELLAS 1**

Elaborado por:

Astrid Nayibe Zapata Cosme.

ASTRID NAYIBE ZAPATA

NUTRICIONISTA DIETISTA

T.P COLNUD 4182

ANYI DAYANI VILLADA ALMEIDA

NUTRICIONISTA DIETISTA

T.P COLNUD 4188

Marzo, 2025

INTRODUCCIÓN

El presente manual de Buenas Prácticas de Manufactura pretende establecer los procedimientos que permitan garantizar la inocuidad de los alimentos y así disminuir el riesgo de contaminación de los mismos, brindando alimentos seguros a las participantes que asisten al programa MODALIDAD EDUCACIÓN INCIAL EN EL HOGAR bajo la supervisión de la Corporación El Minuto de Dios de Garzón CORMIDI.

Este manual brinda las herramientas para realizar una autoevaluación para identificar debilidades o defectos, con la posibilidad de realizar las correcciones pertinentes.

Dado lo anterior y basados en las exigencias de la Resolución 2674 de 2013, y demás legislación alimentaria aplicable vigente, las unidades de servicio administrados por la Corporación el Minuto de Dios de Garzón CORMIDI, establece y aplica el presente Manual de Buenas Prácticas de Manufactura contextualizado al funcionamiento en cada una de ellas; así como también el documento Anexo diseñado para la prevención y mitigación del Covid 19, los cuales establecen requisitos higiénico-sanitarios de estricto cumplimiento en la selección de proveedores, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y suministro de alimentos para consumo de los niños, niñas y gestantes.

Este manual contempla los pasos a seguir en los diferentes momentos, en donde se manipulan los alimentos desde la compra hasta la distribución al usuario del programa.

OBJETIVO GENERAL

Brindar los elementos conceptuales para garantizar la inocuidad de los alimentos en las diferentes etapas, en las cuales se realiza la manipulación de alimentos. Ofreciendo orientaciones dirigidas a preservar la integridad de los alimentos suministrados en la modalidad Educación Inicial en el Hogar EIH, operado por la Corporación El Minuto de Dios de Garzón CORMIDI, garantizando el acceso de los usuarios a alimentos que satisfagan sus necesidades nutricionales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer la responsabilidad que tiene el personal manipulador de alimentos desde la recepción hasta el momento de la alimentación de los usuarios de la modalidad E.I.H.

- Garantizar el cumplimiento de los lineamientos de salud y nutrición para lograr procesos de producción seguros, estandarizados y controlados.

- Control y seguimiento mediante registros, de los diferentes procedimientos que componen el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

ALCANCE

El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, está dirigido al personal manipulador de alimentos y demás trabajadores que participan en actividades de recepción, almacenamiento, preparación de alimentos y distribución a los beneficiarios de la modalidad Familiar Educación Inicial en el Hogar.

MARCO LEGAL

Para la elaboración del presente manual, se requiere el conocimiento y aplicación de la siguiente normatividad relacionada con alimentos.

- Alinorma Codex Alimentarius de OMS Versión 04 2003. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMA ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
- Ley 09 de 1979 Título V Min Salud Colombia, Decreto 3075 de 1997 de Min Salud Colombia, pro la cual se reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1270 de 17 de Julio de 2002, por medio del cual se adiciona un literal al artículo 50 del
- Decreto 3075 de 1997
- Resolución 5109 de diciembre de 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 del 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1575 de 2007
- Resolución 2115 de 2007 por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano

PROCESOS A TENER EN CUENTA

En el programa de desarrollo integral de la modalidad familiar se establecen los siguientes procesos en la cadena alimentaria:

- Adquisición o compras
- Transporte
- Recepción
- Almacenamiento
- Servido (entrega de paquetes alimentarios o de los refrigerios)
- Los procesos de Limpieza y desinfección, control de plagas, abastecimiento de agua y control de residuos son transversales a todos y cada uno de los anteriores procesos



1. **COMPRAS**

Criterios de selección de proveedores

En la selección de los proveedores se debe tener en cuenta los siguientes criterios:

1. **Calidad:** en este punto la Corporación El Minuto de Dios de Garzón CORMIDI, tiene en cuenta las fichas técnicas de los alimentos que el ICBF propone a través de la página web, en donde se establece los requisitos mínimos de calidad y composición nutricional de los productos.

2. **Ética:** factor a tener en cuenta para garantizar cumplimiento en cantidad, calidad y precios.

3. **Ubicación geográfica:** determina facilidad de acercamiento al proveedor.

4. **Precios competitivos:** Garantizar mejores precios, sin afectar la calidad de los alimentos.

5. **Certificación:** el proveedor debe cumplir con todos los requisitos sanitarios establecidos para la comercialización de los productos alimenticios.

6. **Solvencia financiera:** permite establecer si el proveedor cuenta con los recursos necesarios para cumplir con el suministro requerido, forma de pago, descuentos por volumen de compra.

Proceso de selección de proveedores:

1. **Búsqueda de proveedores:** establecer la oferta de proveedores en la región, registrar una base de datos.

2. Solicitar información precisa de los criterios seleccionados a los proveedores que reportó la información del punto anterior y solicitar propuesta.

3. Visita a las instalaciones para verificar condiciones de almacenamiento, proceso de fabricación.

4. Evaluación inicial: estudio de la información reportada por los proveedores.

5. Selección de los proveedores, de acuerdo al grado de cumplimiento de los criterios establecidos.

6. Compra de los alimentos.

7. Seguimiento y evaluación en las primeras compras. En este punto, se pueden dar dos alternativas una se descarta completamente y otra se da la posibilidad de adelantar un plan de mejora que, si se cumple, estaría contemplado en el kardex de proveedores.

8. Seguimiento continuo de los criterios establecidos.

Proceso de Compra

1. Establecer las cantidades a comprar: Esto se determina de acuerdo a lo establecido en la Minuta Patrón para la entrega de complementos alimentarios; según, grupos de edad y estado fisiológico de la población y al ciclo de menús para el refrigerio, aprobados por el ICBF.

2. Elaboración de listas de mercado.

3. Notas de pedido al proveedor.

4. Entrega de los alimentos por parte del proveedor a la Corporación EL Minuto de Dios de Garzón CORMIDI.

5. Verificación y evaluación de los productos comprados, recomendaciones y ajustes.

2. TRANSPORTE

Condiciones del transporte

1. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

2. Entre carga y carga debe realizarse un proceso de limpieza y desinfección para evitar posible contaminación

3. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.

4. Los alimentos no deben colocarse directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.

5. No se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.

6. Los vehículos cumplen con los requisitos sanitarios exigidos por la norma y debe cumplir con la leyenda “transporte de alimentos” en su parte externa.

7. Si los alimentos requieren refrigeración o congelación se debe adecuar el transporte, de tal manera no se rompa con la cadena de frio y contar con un termómetro que garantice el control de la temperatura.

8. Debe asegurarse que el cargue y descargue de alimentos se realice teniendo cuidado de no provocar el deterioro, daño o contaminación de los alimentos.

9. Para el control de plagas, es necesario realizar fumigación con sustancias aptas para los alimentos.





3. RECEPCION DE ALIMENTOS

Proceso en la recepción de alimentos

1. En la recepción de los alimentos se debe verificar la calidad de los alimentos, rotulado nutricional, empaques, fecha de vencimiento, temperatura.

2. Los productos de panadería no deben presentar moho, ni coloraciones que indiquen deterioro.

3. La persona que recibe los alimentos, debe inspeccionar las condiciones de higiene del vehículo que transporta los alimentos.

4. Verificación de la cantidad de alimentos, de acuerdo a las órdenes de compra que se han establecido según el cumplimiento de la minuta patrón.

5. Verificar que los precios estén acordes a lo pactado.

6. Trasladar los alimentos al sitio de almacenamiento lo más rápido posible.

7. Rechazo de los alimentos, si presentan deterioro o daño.

8. Verificar las condiciones de higiene y aseo del sitio donde se reciben los alimentos.

9. Se debe establecer horarios de entrega de los alimentos, que permita una entrega en el menor tiempo posible a los usuarios.



4. ALMACENAMIENTO

Condiciones de los sitios de almacenamiento

1. Los pisos deben estar construidos con materiales resistentes e impermeables, no deslizantes que no generen sustancias tóxicas.

2. No deben tener grietas ni ranuras que dificulten su limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario, deben tener un drenaje con rejilla que evite el ingreso de animales que provienen de las cañerías como ratones y cucarachas.

3. Los techos deben facilitar la limpieza y desinfección y estar en buen estado sin goteras ni condensaciones.

4. La luz de las puertas en la parte inferior no debe ser mayor a 1 centímetro.

5. Iluminación, en lo posible debe ser natural y en caso de utilizar luz eléctrica, se deben utilizar bombillos ahorradores, evitando el uso excesivo de energía.

6. Todas las ventanas, puertas y demás aberturas deben estar protegidas con mallas metálicas para evitar la entrada de insectos y otros animales.

Almacenamiento de alimentos:

1. Para los productos lácteos que requieren refrigeración deben utilizarse equipos de refrigeración, los cuales requieren un control de la temperatura. Para los productos lácteos que son ultra pasteurizados pueden almacenarse al medio ambiente por un periodo hasta de 180 días.

2. Para almacenar los paquetes alimentarios se deben utilizar estibas que deben estar a mínimo 50 centímetros de la pared y a 15 centímetros del suelo, con el fin de permitir la limpieza, desinfección y control de plagas; una vez lleguen deben distribuirse a los usuarios en el menor tiempo posible. Nunca debe colocarse los alimentos en el piso.

3. Siempre se debe aplicar el principio de primeros en entrar, primeros en salir PEPS.

4. El sitio destinado para el almacenamiento debe ser exclusivo para los mismos, no se deben almacenar otro tipo de elementos ni sustancias ni otros materiales.

5. Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, cualquier derrame se debe limpiar, tan pronto como ocurran.

6. Para el almacenamiento de las frutas se realizará en canastillas destinadas para tal fin.

5. SERVIDO DE ALIMENTOS

1. Para la entrega de los refrigerios, el personal encargado de la distribución de los mismos debe utilizar el gorro y tapabocas.

2. Lavado de manos previo a la entrega de los refrigerios, tanto de personal docente como de los participantes.

3. Los alimentos deben estar protegidos con empaque primario para evitar el contacto con las manos. En el caso de productos de panadería, si estos no cuentan con el empaque primario se debe utilizar servilletas o pinzas.

4. Lavado con agua potable, las bolsas de los productos lácteos.

5. En caso de que los productos lácteos no sean ultra pasteurizados, estos no deben romper con la cadena de frío.



6. Programa de Capacitación



INTRODUCCIÓN

La modalidad familiar desarrolla un programa permanente de capacitación a todo el talento humano.

El plan de capacitación permite realizar la adecuada entrega de la minuta y garantizar las buenas prácticas de manufactura.

El plan permanente de capacitación al talento humano y demás personas involucrados en la modalidad familiar, garantiza la calidad de los productos suministrados en los refrigerios y los paquetes alimentarios y ofrecer alimentos inocuos a nuestros niños, niñas y gestantes.

OBJETIVO

Concientizar a nuestro talento humano y beneficiarios el recibo de las capacitaciones, sobre su importancia en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) las cuales se constituyen en una herramienta para la calidad, confiabilidad e inocuidad de los alimentos suministrados y por tanto el bienestar de todo personal presente en la Modalidad Educación Inicial en el Hogar y aportar elementos conceptuales y metodológicos para las Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.).

ALCANCE

Este plan de capacitación es de obligatorio cumplimiento para todo el personal que interviene en la manipulación de alimentos de la Modalidad Educación Inicial en el Hogar EIH.

CRONOGRAMA ANUAL DE CAPACITACIÓN

La profesional en Nutrición de la Corporación El Minuto de Dios de Garzón CORMIDI, programa para el año 2025 el siguiente plan de capacitación, teniendo en cuenta que entre el plan de saneamiento básico y las buenas prácticas de manufactura se cumplan como mínimo 10 horas al año, según lo establecido por la Resolución 2674 de 2013.

FECHA	DURACIÓN	TÉMATICA	METODOLOGIA	ENFOQUE Y ALACANCE DEL PROGRAMA
Marzo	1 hora	Manejo de Minuta	Teórico	Socializar la minuta patrón y Ciclo de menú por grupo de edad, al talento humano de la unidad de servicio.
Abril	1 hora	Plan de saneamiento	Teórico	Socialización del plan de saneamiento al personal el cual incluye los programas para el control de las plagas, agua potable, limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, con el objetivo de prestar el servicio en un entorno salubre contribuyendo con el cumplimiento de la política ambiental.
Abril	1 hora	Manual Buenas Prácticas de manufactura	Teórico	Fortalecimiento del talento humano en cuanto a aspectos incluidos en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, enfatizando en las adecuadas prácticas higiénicas en la prestación del servicio desde el control de proveedores hasta el de suministro de alimentos con el objetivo de asegurar la inocuidad de los alimentos suministrados a los usuarios de la Uds.
Abril	1 hora	ETAS	Teórico	Capacitar al talento humano, en cuanto a la prevención, síntomas y

				rutade notificación inmediata de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en la modalidad EIH.
Mayo	1 hora	Buenas prácticas de manufactura en la recepción y almacenamiento de los alimentos	Teórico	Capacitar al talento humano, en buenas prácticas de higiene y control en la calidad de los alimentos decepcionados, técnicas de almacenamiento, garantizando la inocuidad de los alimentos suministrados a los usuarios de la modalidad EIH.
Julio	1 hora	Manejo adecuado de los residuos	Teórico	Capacitar al personal en el adecuado manejo de los residuos generados durante la prestación del servicio: clasificación, recolección, y disposición final, siempre enfocados en la filosofía de las 3R, evitando la contaminación de los alimentos, proliferación de plagas, protegiendo el medio y salud de los usuarios.
Septiembre	1 hora	Protocolos de Limpieza y desinfección	Teórico	Capacitar al talento humano para que realicen una adecuada limpieza y desinfección de áreas, utensilios, ambientes y superficies en el área de almacenamiento, preparación y suministro de los alimentos en los tiempos estipulados y a concentraciones indicadas.
Octubre	1 hora	Buenas prácticas de manufactura en la preparación y servido de los alimentos	Teórico	Capacitar al personal para el control de calidad en todos los procesos y entrega de los alimentos en óptimas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los alimentos y calidad de la prestación del servicio a los usuarios
Noviembre	1 hora	Programa control de Plagas.	Teórico	Capacitar al talento humano en el control de plagas, garantizando la inocuidad de las diferentes áreas de las unidades de atención y la bodega de almacenamiento de los alimentos, evitando el ingreso o aparición de plagas, mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

BIBLIOGRAFIA

1. Ministerio de Educación, Guía N 53 Guías técnicas de cumplimiento condiciones de calidad modalidades de educación inicial
2. ICBF, Anexo 4, Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en modalidades institucionales.
3. ICBF, Guía Técnica en el Componente de Salud y Nutrición. 29/06/2018

Marzo, 2025

ANYI DAYANI VILLADA ALMEIDA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P COLNUD 4188

ASTRID NAYIBE ZAPATA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P COLNUD 4182