CORPORACIÓN CULTURAL & AGROECOLÓGICA
LA CANASTA TSAPØRAP
CAMINANDO EN LATÁ LATÁ, PAZ CON LA NATURALEZA
NIT 901763091- 2

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Este manual establece los lineamientos técnicos que rigen las Buenas Prácticas de Manufactura implementadas en la Corporación Cultural y Agroecológica La Canasta Tsapørap, con el fin de garantizar la inocuidad, seguridad y calidad de los alimentos en todas las etapas de su manipulación dentro del centro de acopio ubicado en la Carrera 14 #10-65, Piendamó, Cauca. Estas prácticas están alineadas con el Anexo Técnico del ICBF y la normatividad sanitaria vigente.

1. Instalaciones y Condiciones Locativas

Las instalaciones del centro de acopio constan de dos bodegas, ubicadas en el primer y segundo piso, diseñadas para evitar la contaminación cruzada. Las superficies de trabajo son lisas, resistentes y lavables. La iluminación es natural y artificial, y se garantiza una ventilación adecuada en todas las áreas. Las puertas, techos y ventanas se mantienen en óptimas condiciones de aseo y conservación.

2. Almacenamiento

Los alimentos se almacenan según su categoría en zonas definidas y elevadas del suelo. Se aplican los siguientes criterios:

- • Productos secos: ubicados en estanterías metálicas, organizados por fecha de ingreso (PEPS).
- • Perecederos: refrigerados según requerimientos, utilizando cavas, neveras o conservas tradicionales como oreado o secado.
- • Productos de limpieza: almacenados en un espacio exclusivo, separados de los alimentos.

Se realiza control periódico del estado de los productos, evitando vencimientos, contaminación o presencia de plagas.

3. Higiene del Personal

Todo el personal involucrado en la manipulación y transporte de alimentos debe cumplir estrictamente con los siguientes lineamientos:

1. 1. Lavado de manos antes y después de cada actividad.
2. 2. Uso de tapabocas, guantes, gorro y delantal durante toda la jornada.

3. 3. Cambio de vestimenta al iniciar y finalizar la jornada laboral.
4. 4. Prohibido comer, fumar o utilizar celulares en zonas de manipulación.
5. 5. Reportar cualquier síntoma de enfermedad para evitar contacto con alimentos.

4. Transporte de Alimentos

Los vehículos utilizados para el transporte están habilitados exclusivamente para este fin. Se aplican las siguientes normas:

- • Limpieza diaria del vehículo antes de cada jornada.
- • Alimentos separados del piso mediante canastillas o estibas.
- • Cadena de frío garantizada con aislamiento térmico o refrigeración mecánica.
- • Transporte de alimentos sin contacto con productos químicos o personales.

5. Control de Calidad y Registros

Se aplican controles de calidad en las siguientes etapas:
• Recepción: verificación de integridad de los productos, temperatura, estado del empaque y fecha de vencimiento.
• Almacenamiento: monitoreo diario de condiciones ambientales, limpieza y estado de los alimentos.
• Entrega: confirmación de cantidades, pesos y condiciones al momento del despacho.
Todos los controles se registran mediante formatos físicos y digitales con respaldo fotográfico cuando se requiere.

Organización del área de almacenamiento

CORPORACIÓN CULTURAL & AGROECOLÓGICA

LA CANASTA TSAP~~O~~RAP

CAMINANDO EN LATÁ LATÁ, PAZ CON LA NATURALEZA

NIT 901763091- 2







Bodega limpia, ventilada y con señalización





Distribución ordenada de productos



Separación y clasificación de productos





Cordialmente,

(FIRMA DE LA PERSONA QUE LO SUSCRIBE)	
Nombre del proveedor o futuro contratista:	NANCY MILENA ALMENDRA CANTERO

Tipo y número de documento futuro contratista:	C.C. 1061542662
REPRESENTANTE LEGAL	