MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE

MANUFACTURA

“B.P.M”

-Modalidad-Institucional

INTRODUCCIÓN

El presente manual se presenta para todo el personal que hace parte de la Fundación Etnoeducativa para el desarrollo social y la región caribe, también se incluye el personal de proveedores que igualmente tiene cuota de participación en este manual, la finalidad es estructurar los procesos al cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 que regula todo lo relacionado con el procesamiento de alimentos, la Asociación los guayabales constituido por los procedimientos operativos que se implementaran en las diferentes áreas de proceso; brinda la atención a los niños y las niñas que se encuentran vinculados a los programas de bienestar familiar de forma integral y optima en edad preescolar, para conseguir el desarrollo en los aspectos físicos, mentales, intelectuales, y emocionales, suministrando paquetes alimentarios y los refrigerios que se entregan en los encuentros con la comunidad de usuarios nuestro servicio.

la Fundación Etnoeducativa para el desarrollo social y la región caribe, implementara el sistema de buenas prácticas de manufacturas (BPM) en las diferentes áreas del servicio de alimentación, instruyendo al personal administrativo, manipulador de alimentos y auxiliar de servicios generales, para garantizar la inocuidad en todas las áreas; describe la forma como la Fundación, maneja el programa de buenas prácticas de manufactura y sus modificaciones deben realizarse dentro de los lineamientos definidos para los documentos controlados dentro del sistema de gestión de calidad.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) hace referencia a todos los procedimientos de higiene y manipulación que constituyen los requisitos básicos e indispensables para un servicio de alimentación inocuo, teniendo en cuenta que la mayoría de los alimentos que se comercializan pueden representar un riesgo para la salud del consumidor. El riesgo más grande que se puede presentar cuando no se realiza un buen procedimiento en la manipulación, es el desarrollo de enfermedades transmitidas por los alimentos, conocidas como ETAS (Enfermedades transmitidas por alimentos).

Sin embargo, al ser un trabajo de alta complejidad, el garantizar alimentos inocuos va a depender de que cada uno de los manipuladores y/o personal involucrado realicen adecuadamente la gestión desde la compra hasta su distribución y consumo; lo que requiere de la implementación exacta de las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM). Realizar una buena manipulación es de las principales metas de la Asociación los guayabales, promover alimentos sanos, seguros y deliciosos en condiciones de inocuidad y calidad.

ALCANCE

Las recomendaciones y procedimientos descritos en el siguiente manual se aplicarán en todos los procedimientos que hacen parte del proceso denominado: Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, al personal responsable de estas operaciones, incluyendo proveedores.

MARCO LEGAL

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

- 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.
- Ley 09 de 1979 Título V Min Salud Colombia, Decreto 3075 de 1997 de Min Salud Colombia, por la cual se reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
- 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 0127/01. Normas sanitarias vigentes exigidas al personal manipulador de alimentos, establece que el manipulador de alimentos es el responsable ante la comunidad, por la posible propagación de patologías transmisibles por inadecuada manipulación de alimentos, dado que su actividad constituye un factor de riesgo, cuyo control es fundamental para la prevención de la transmisión de enfermedades de origen alimentario.
- Decreto 1575 de 2007. El objeto del presente decreto es establecer el sistema para la protección y control de la calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por su consumo, exceptuando el agua envasada.

OBJETIVO GENERAL.

Garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos que se brindan en el CDI CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL para evitar alteraciones en la salud de los usuarios y familiares inscritos al programa.

OBJETIVOS ESPECIFICOS.

- Implementar prácticas higiénico-sanitarias en todos los métodos relacionados con la manipulación de alimentos.

- Vigilar en forma continua todos los procesos de higiene que se llevan a cabo en el servicio de alimentación con el fin de prevenir la contaminación de los alimentos.

- Diseñar e implementar los programas de buenas prácticas de manufactura estableciendo buenos hábitos de higiene personal de los manipuladores de alimentos del servicio de alimentación.

- Mejorar las condiciones higiénico-sanitarias del servicio en general, de esta forma prevenir la aparición y propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos.

- Capacitar de forma eficiente y continua al personal en general bajo el concepto, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

DEFINICIONES

Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especies.

Alimento perecedero: el alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

Ambiente: cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

Almacenamiento: conjunto de actividades relacionadas con la ubicación temporal de los alimentos, en un espacio físico adecuado y condicionado.

Buenas Prácticas De Manufactura: son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Características organolépticas: se refieren al conjunto de estímulos que interactúan con los receptores del analizador (órganos de los sentidos). El receptor transforma la energía que actúa sobre él, en un proceso nervioso que se transmite a través de los nervios aferentes o centrípetos, hasta los sectores corticales del cerebro, donde se producen las diferentes sensaciones: color, forma, tamaño, aroma, textura y sabor.

Calibración: es el proceso de comparar los valores obtenidos por un instrumento de medición con la medida correspondiente de un patrón de referencia.

Contaminación cruzada: proceso por el cual los microorganismos patógenos son trasladados -mediante personas, equipos y materiales- de una zona sucia a una limpia, posibilitando la contaminación del alimento.

Control de calidad: El control de calidad consiste en la implantación de programas, mecanismos, herramientas y/o técnicas en una empresa para la mejora de la calidad

de sus productos, servicios y productividad. El control de la calidad es una estrategia para asegurar el cuidado y mejora continua en la calidad ofrecida.

Despacho de la bodega: comprende la salida de productos alimenticios del almacén en buenas condiciones de peso y calidad, sin problemas de contaminantes o probable deterioro, con la respectiva documentación de despacho. Se despacharán: alimentos y productos no comestibles**.**

Desinfección - descontaminación: es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Inocuidad de alimentos: requisito básico de calidad, ausencia de contaminantes, adulterantes, toxinas, y otras sustancias que pueden hacer nocivo el alimento para la salud

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Metrología: "La Metrología es la ciencia de la medición, y comprende todos los aspectos tanto teóricos como prácticos referentes a las mediciones" (Vocabulario Internacional de Términos Básicos y Generales en Metrología, VIM).

Suministro en servicios de alimentación: proceso que consiste en recibir, almacenar, distribuir, los productos que llegan al servicio de tal manera que se garantice a los subsistemas de producción de que aquellos le llegaran en la cantidad y calidad que requiera**.**

INFORMACION GENERAL

INFRAESTRUCTURA.

El área de Cocina presenta un tamaño, construcción y diseño que facilitan su mantenimiento, las operaciones de elaboración de los alimentos y las operaciones de limpieza y desinfección.
Los espacios son suficientes que permitan las maniobras operativas y el fácil flujo de equipos, materiales y personas; de igual manera para el libre acceso para la operación y el mantenimiento de equipos.
Las áreas de proceso están separadas físicamente de las áreas destinadas a servicios para evitar cruces contaminantes; claramente identificadas y señalizadas.

ABASTECIMIENTO DE AGUA.

El área de cocina se abastece de agua potable proveniente del sistema de agua de potable de la ciudad de Cartagena prestada por la empresa ***Aguas de Cartagena***, luego es almacenada en los tanques de la fundación.

La fundación hace por lo menos cada 6 meses la limpieza de los tanques de almacenamiento de agua y cada seis meses un análisis microbiológico para garantizar que el agua que se utiliza es apta para el consumo humano y no presenta riesgo para la salud.

MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS

En las operaciones de la fundación se generan los siguientes residuos líquidos:

✓ Aguas servidas domésticas.
✓ Aceites comestibles

Las aguas servidas son aguas residuales que provienen de las diferentes áreas de la fundación y son evacuadas a través de sistema de alcantarillado de la ciudad de Cartagena.

Los aceites comestibles son los utilizados dentro de los procesos de cocina, el aceite resultante dentro de estos procesos son envasados en recipientes plásticos rotulados para su disposición final, para luego ser almacenados y ser entregados a la empresa encargada de la recolección de residuos.

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

Los residuos sólidos son depositados inmediatamente en el Chuck de basura, minimizando el desarrollo de olores, evitando que los desperdicios se conviertan en un atractivo para el refugio o cría de insectos y roedores, entre los residuos sólidos generados en la fundación tenemos:

✓ Residuos Orgánicos
✓ Residuos Ordinarios (papel, servilletas, entre otros)
✓ Plásticos

Ver manual residuos sólidos.

INSTALACIONES SANITARIAS

La fundación posee sus instalaciones sanitarias para personal de cocina, administrativo y estudiantes distribuidas según su género y dotada de todos los servicios sanitarios y sus condiciones de higiene son óptimas y su infraestructura es completa.

CONDICIONES DEL ÁREA DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.

El área de elaboración de alimentos es un área qué se encuentra identificada, está aislada de fuentes de contaminación, su infraestructura es adecuada para estos procesos, cumple con los requerimientos establecidos por la Resolución 2674, su infraestructura garantiza la inocuidad de los productos que allí se realizan.

Pisos: El piso del área de cocina es un piso de superficie antideslizante, no absorbente, ni poroso, Impermeable, no presenta defectos y es fácil de limpiar y desinfectar. Presenta un drenaje con una pendiente, todos los drenajes presentan rejilla, las rejillas son de acero inoxidable tienen una distribución homogénea que permite la evacuación de los residuos líquidos provenientes de los procesos de limpieza y desinfección.

Paredes: Las paredes están recubiertas de pintura epódica de color claro, son lisos, lavables y de fácil limpieza y desinfección.
Las uniones entre las paredes y los pisos, entre las paredes y el techo presentan forma de medias cañas para evitar la acumulación de sucios y facilitar la limpieza y desinfección

Techos: El techo de la cocina es un techo lavable, de color claro, no genera desprendimiento superficial, es de fácil limpieza y desinfección.

Iluminación: Las lámparas fluorescentes están protegidas por un protector acrílico que en caso de ruptura lo protege para que no contaminen los productos, la iluminación está distribuida de una manera uniforme dentro las áreas de cocina.

Ventilación: En el área de cocina se encuentran ventilada con un extractor que permiten minimizar la temperatura resultante de los procesos que se realizan, se encuentra una campana que cuenta con un extractor que permite extraer de este lugar los vapores productos de los procesos de cocción.

Medidas de seguridad: Se encuentra en el área de cocina un extintor de tipo ABC, con su fecha de llenado vigente, el personal se encuentra capacitado y entrenado por la aseguradora Sura en caso de emergencias como incendio y tiene un conocimiento bastante preciso sobre el uso de extintor y los pasos a seguir en caso de una emergencia.

Equipos y utensilios

Equipos: Los equipos están instalados de forma que facilite la limpieza y desinfección y los espacios a su alrededor. Las superficies en contactos con los alimentos son de material resistente a la corrosión. Estos equipos construidos con materiales no tóxicos y diseñados para resistir el ambiente en que se utilizan, la reacción con los alimentos y cuando se aplican detergentes de limpieza y agentes desinfectantes.
Los equipos después de su uso son lavados y desinfectados, algunos son desarmados para evitar que residuos de alimentos se introduzcan en sus partes y sean fuentes de plagas.

Utensilios: Todos los equipos y utensilios empleados en los procesos de producción y que puedan entrar en contacto con las materias primas o los alimentos, son de un material que no trasmita sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni sea absorbente y resistente a la corrosión, y capaz de resistir repetidas operaciones de

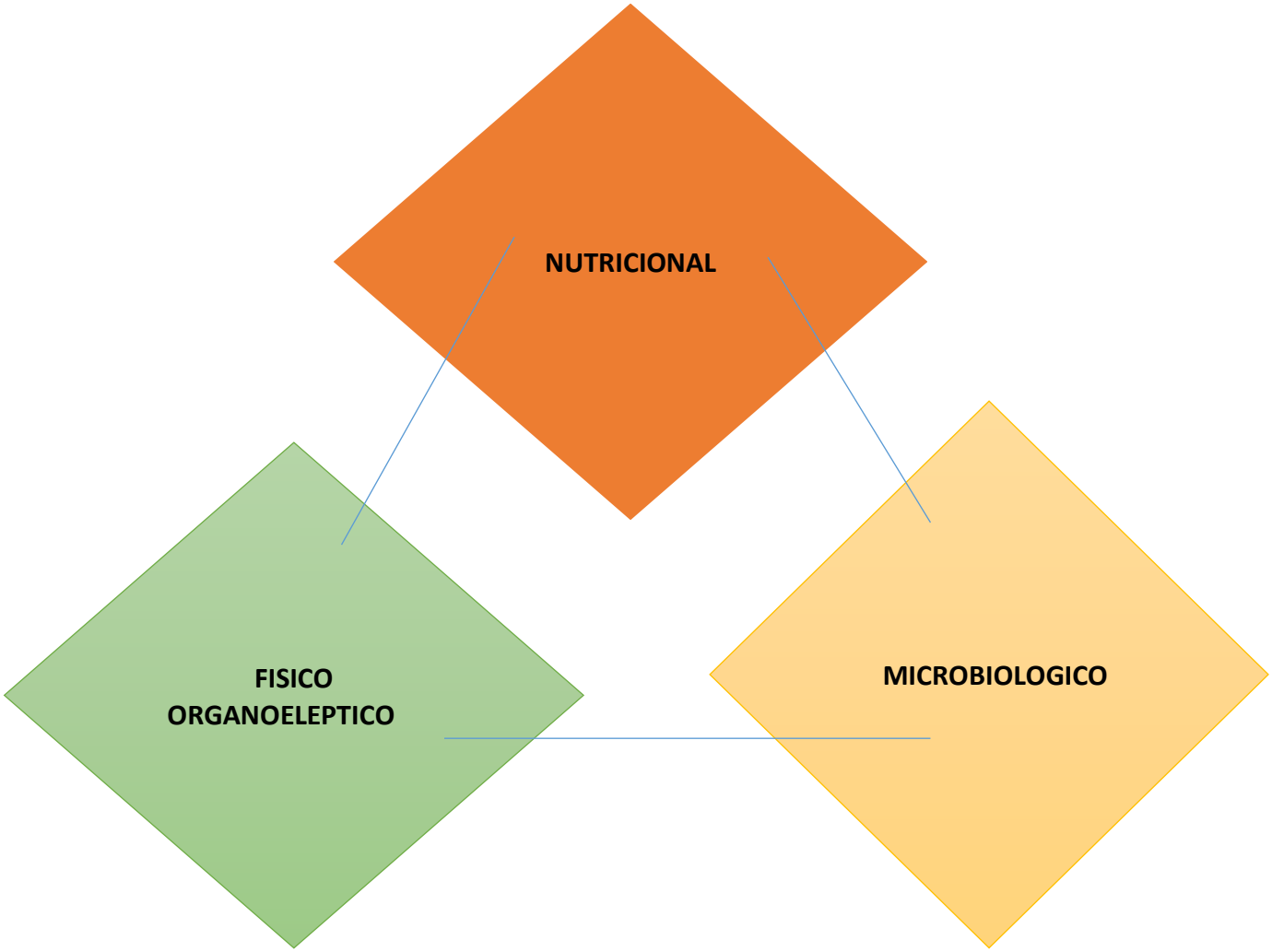
limpieza y desinfección, las superficies serán lisas y exentas de grietas, en donde se requiera, se evitará el uso de materiales que no se puedan lavar y desinfectar. Los cuchillos, tablas, y demás utensilios son separados para identificar los que son para alimentos crudos y los que son para alimentos cocidos y/o se lavan y desinfectan después de su uso con productos específicos.

1. PROGRAMA DE CONTROL DE PROCESOS

OBJETIVO	Garantizar y vigilar la calidad de los alimentos suministrados a los niños y niñas, en cuanto a la calidad, cantidad, inocuidad, propiedades nutricionales y organolépticas, para brindarles una alimentación sana y nutritiva mediante la implementación del programa de buenas prácticas de manufactura en toda la cadena de suministros.
RESPONSABLE DEL PROGRAMA	El personal encargado de compras, recepción, procesamiento y despacho de los alimentos. El personal manipulador se encargará de hacer los controles de calidad y monitoreo en todos los puntos de los procesos productivos para la elaboración y distribución de la minuta, al igual que el diligenciamiento de los formatos respectivos; la persona encargada de las compras será quien solicite los alimentos con la calidad y cantidad requerida; y las manipuladoras verificarán la fiabilidad de lo solicitado con lo recibido. La persona encargada de bodega verificará la calidad de la materia prima.
PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN	• Compras • Recepción de productos alimenticios • Almacenamiento • Servido y distribución
PROCEDIMIENTO Y ACCIONES CORRECTORAS	En caso de encontrarse que no se lleva a cabo alguno de los procedimientos escritos en este programa se diseñará un plan de mejoramiento en el subsistema detectado, se mejoraran la cantidad y calidad de las capacitaciones y evaluaciones al personal manipulador.
PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN	La verificación se hará por el profesional responsable del componente de Salud y Nutrición quien verificará mediante constantes inspecciones, capacitaciones y evaluaciones al personal, sosteniendo que el personal manipulador de alimentos de cumplimiento a este programa y apliquen los procedimientos para el aseguramiento de la calidad.

ALCANCE	Este programa se implementará en toda la cadena de suministro que consta de las siguientes etapas: compra, recepción, almacenamiento y distribución; así también a todos los colaboradores involucrados en estas actividades.
REGISTROS	• Registro: "formato de pedidos de materias primas" (Orden de compra) • Registro de control de temperatura en la recepción anexo no. 5 – formato para control de temperatura. Guía técnica metrológica. • Registro "verificación de la calidad de las materias primas". (Recepción de materias primas) • Formato para el registro para la verificación de la calidad de la materia prima en despacho de bodega. • Registro anexo No. 2: tabla para el control de porciones de alimentos servidos y sus instrucciones de la guía metrológica. • Lista de chequeo para selección y seguimiento de proveedores. • Acta de registro de productos de baja.
PRODUCTO NO CONFORME	Cuando un alimento, preparación o materia prima no cumpla con las especificaciones dadas, deberá ser reportado al responsable del componente de salud y nutrición para que este defina el acta de baja de materia prima.
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	Resolución 2674 de 2013. Guía Técnica Metrológica aplicable a los programas de los procesos misionales de prevención y protección del ICBF.

FIGURA 1. Controles de calidad que se realizan durante el proceso



INFORMACION BASICA Y ACTIVIDADES

Las Buenas Prácticas de Elaboración y Manipulación recogerán las actividades y procedimientos que son importantes para la seguridad de los alimentos.

Se decidirá quién será la persona del establecimiento responsable de realizar el control y seguimiento del plan, y la persona/s que realizarán las actividades de elaboración, manipulación y conservación. Se deben describir claramente y de forma concreta las manipulaciones y las instrucciones de trabajo que se consideren necesarias, teniendo en cuenta las posibles limitaciones del personal asociadas al nivel educativo de forma que todas las manipuladoras conozcan cómo deben actuar en cualquier fase del proceso en la que intervengan o puedan intervenir. Lo anterior incluye, además de pautas para realizar las actividades de forma higiénica y determinadas comprobaciones sobre productos y procesos, los criterios para efectuar acciones correctivas ante determinadas incidencias que puedan surgir. Las descripciones se realizarán para todas las etapas desde la recepción de materias primas, otros ingredientes y materiales, hasta la distribución de los alimentos a los consumidores finales (niños y personal de las Unidades de Servicio).

Plan de buenas prácticas de elaboración y manipulación

“Bajo la denominación de Buenas Prácticas de Elaboración y Manipulación se considera el conjunto de medidas establecidas para garantizar, por un lado, que quienes tienen contacto directo o indirecto con los productos alimenticios no tengan posibilidad de contaminarlos y, por otro, que estas prácticas y todos los productos que intervienen en la elaboración de las comidas preparadas sean idóneos y seguros”. Las medidas deben estar encaminadas a:

• El mantener en grado apropiado el aseo personal y estado de salud, así como un adecuado comportamiento y actuación de las manipuladoras según los procedimientos e instrucciones recibidas.

• Determinar, conocer y aplicar instrucciones de elaboración, manipulación y conservación que garanticen la producción de alimentos seguros.

• La conservación a temperatura regulada de aquellos alimentos que lo precisen, incluyendo el mantenimiento de la cadena de frío.

• La adecuada gestión de los desperdicios y subproductos de forma que no plantee un riesgo para la salud pública.

• Garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en el transporte de materias primas y productos elaborados.

Control de Procesos

La producción de alimentos corresponde a una serie de procesos con sus correspondientes etapas entre los que se destacan:

¬ **Compras**: Selección de proveedores, la compra y lista de compras.

¬ **Recepción y almacenamiento de materias primas**

¬ **La distribución**: Entrega de complementos; proceso de emplatado y servido.

Por lo cual se deben especificar las medidas de control necesarias en cada una de estas etapas con el fin de asegurar la calidad de las materias primas, el control de los procesos y la calidad del producto final.

Proceso de Compras y Almacenamiento

La garantía de la calidad de los productos utilizados en la preparación de alimentos, se logra mediante un adecuado procedimiento de control a los proveedores existentes. Dentro de este programa se contempla el tipo de materias primas e insumos que son suministrados por los proveedores, con el fin de realizar un control sobre la procedencia de las materias primas, y asegurar que estas cumplan con los estándares de calidad.

Para definir la cantidad de materia prima a comprar, se deberá tener en cuenta el ciclo de menú y el peso bruto de cada alimento, establecido por la **minuta patrón** para cada grupo de edad, de igual manera los saldos en inventario.

para la modalidad familiar se tiene en cuenta la derivación del menú para la compra de los productos que se entregan en el refrigerio durante los encuentros con las familias, el cual se encuentra publicado en la unidad de servicio. a continuación, se describen los alimentos que se entregan en las diferentes comunidades:

2. PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES

OBJETIVO	Estructurar e implementar un sistema que permita realizar un control sobre los proveedores con el propósito de asegurar la calidad de las materias primas utilizadas en el Servicio de Alimentación de las unidades de atención.
RESPONSABLE DEL PROGRAMA	Serán responsables la líder del componente de salud nutrición y un representante administrativo encargado de compras y presupuesto.
PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN	Selección de proveedores
PROCEDIMIENTO Y ACCIONES CORRECTORAS	Cuando un proveedor incumpla los requerimientos establecidos deberá informársele sobre la situación encontrada, y el operador deberá plantear el plan de mejora para este proveedor y realizar el seguimiento respectivo.
PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN	La verificación se hará por el profesional responsable del componente de Salud y Nutrición, y del representante administrativo; quienes verificarán el cumplimiento de los requisitos por parte del proveedor y que las manipuladoras de alimentos le den cumplimiento a este programa y apliquen los procedimientos para el aseguramiento de la calidad
ALCANCE	El presente Programa de Control de Proveedores se articula con los procedimientos de compra y recepción de materia prima e insumos, y se aplica a todas las compras destinadas al servicio de alimentos de las unidades de atención
REGISTROS	Verificación de las instalaciones del proveedor. • Ficha de caracterización de proveedores. • Evaluación de los proveedores
SELECCIÓN DE PROVEEDORES	Este procedimiento tiene como propósito establecer las materias primas e insumos empleados en la preparación de los alimentos, además clasificar los proveedores con el fin de asegurar la calidad sanitaria de los alimentos elaborados en los servicios de alimentación. • Análisis de cotizaciones y propuestas. • Cumplimiento de requisitos legales (sanidad, constitución, tipo de empresa, concepto sanitario, fichas técnicas) • **Cumplimiento de condiciones de calidad (ficha técnica, condiciones de transporte).** • Condiciones comerciales (precio, forma de pago, tiempo de entrega).

	• Visita de Inspección a las instalaciones. • Para los proveedores seleccionados se debe diligenciar ficha de caracterización, según el manual de contratación y negociaciones del operador. El operador establecerá la metodología, parámetros para evaluar los proveedores y establecerá los parámetros de aceptación o rechazo, esta evaluación quedará como evidencia de este proceso.
DEFINICIONES	**Materia prima**: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. **Proveedor**: Persona o empresa que provee o abastece de todo lo necesario para un fin a grandes grupos, asociaciones, comunidades, etc. **Insumos:** Bienes y servicios que las empresas compran y convierten en producción Durante el año.

Durante el año, el profesional encargado del componente de Salud y Nutrición aplicará 2 veces la Guía de Evaluación y Seguimiento a Proveedores de Alimentos la cual evalúa:

- Edificaciones e Instalaciones.
- Plan de saneamiento.
- Personal manipulador.
- Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización.
- Salud ocupacional.
- Concepto de idoneidad sanitaria.

Esta Guía de verificación de Cumplimiento del Decreto 3075 / 97 y resolución 2476 de 2013 se diseñó teniendo en cuenta las dos categorías siguientes de los proveedores:

Proveedor Productor: Empresas que transforman los alimentos

Proveedor Comercializador: Instituciones que solo comercializan los productos pero que no intervienen directamente en su transformación. **.**

3. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

OBJETIVO	Este procedimiento tiene como propósito definir las acciones que se deben realizar al momento de recibir los alimentos, para evitar la contaminación de los alimentos y se garantice la inocuidad de los mismos.
RESPONSABLE DEL PLAN	Manipulador de Alimentos
PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN	La descarga de alimentos de los vehículos de transporte se realizará en el menor tiempo posible y se mantendrá la cadena de frío que corresponda a cada producto. Se evitará el contacto directo de los envases y embalajes con el suelo o cualquier otra superficie susceptible de ensuciarlos o contaminarlos El personal involucrado en la descarga vestirá ropas de trabajo de uso exclusivo y desarrollará las correctas prácticas y hábitos higiénicos.
PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTIVAS	**Vigilancia:** Se realizará control visual de las condiciones de transporte: limpieza del vehículo, estibado, higiene del personal transportista (se anotará en el respectivo registro) Se verificará que los productos recibidos correspondan con las fichas técnicas establecidas. Se realizará control de las condiciones y temperatura de los productos: según lo establecido en la guía metrológica del ICBF. Se realizará control de la Temperatura (°C) en productos refrigerados con Termómetro adecuado, sin romper los envases la cual se anotará según la tabla guía metrológica del ICBF. Se realizará control visual de la correcta realización de las actividades de descarga.

	Acción correctiva: Rechazo y devolución al proveedor de los productos que sobrepasen la temperatura referencia. Rechazo y devolución al proveedor de aquellos productos que no lleguen en las condiciones contractuales establecidas. Si es reiterativo advertir al proveedor y, en su caso, interrumpir el suministro. Establecer actividades de formación específicas cuando se detecten fallos de manipulación en esta etapa productiva.
DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS	• Formato control visual de las condiciones de transporte • Tabla características de los alimentos al momento del recibo (guía metrológica) • Control de temperaturas de recibo de materia prima (guía metrológica).
RESPONSABLES DE ACCIONES CORRECTIVAS	Profesional de salud y nutrición
PROCEDIMIENTOS	**1. Planeación de la Recepción**: planear la llegada de los proveedores. Solicitar que no se lleven a cabo las entregas de los alimentos en las horas de la mañana que son de mayor movimiento, de manera que permita revisarlos de inmediato y en forma correcta. **2. Pedido de materia prima**: el pedido de materias primas se hará según lo previsto (mensual), esto respondiendo a las necesidades del operador y a la capacidad de almacenamiento; deberá quedar evidencia física de lo que se ha pedido. Registro: "**Formato de pedido de materia prima**" **3. Recepción de materia prima**: la recepción de la materia prima se realizará en un lugar que cuente con las condiciones de espacio e higiene requeridas, se debe contar con equipos de medición calibrados certificados por la entidad competente (pesas y grameras); se podrá tener también un equipo calibrado para realizar verificación previa. El personal encargado de la recepción deberá cumplir con las normas de higiene, sobre todo lavarse las manos y desinfectarlas antes y después del proceso, los alimentos no deberán tener contacto con superficies que puedan contaminarlos. Se hará una inspección visual de las características físicas de las materias primas como se especifica en la **Guía técnica aplicable para la metrología de ICBF**, y se diligenciará en su

	totalidad el registro llamado: ”**verificación de la calidad de las materia prima**” el cual es evidencia de que el proceso de recepción se realizó en perfectas condiciones. Se verificará la temperatura de los alimentos altamente perecederos, registrando: fecha, nombre del proveedor, el producto y la temperatura a la que llegó el producto.

PROTOCOLO PARA RECIBIR LOS ALIMENTOS EN EL C.D.I.

1. La entrega y recepción de la materia prima, se hará entre los días **viernes o lunes** de cada semana en las horas de la tarde para poder realizar una inspección detallada de cada uno de los productos.

2. Se debe planificar el recibo de los productos, asegurando el lugar disponible para almacenarlo.

3. Verificar las características como olor, sabor, aroma, textura, y fechas de vencimiento que corresponden a cada tipo de producto.

4. Verificar la temperatura de llegada de los alimentos de acuerdo a las pautas para su conservación en refrigeración o a temperatura ambiente.

5. Almacenar de inmediato los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada una.

6. Se deben tener en cuenta las recomendaciones sugeridas por el **profesional de salud y nutricion**, acerca de los lugares donde se deben colocar los alimentos.

7. Todos los alimentos almacenados deberán estar debidamente tapados

8. Se debe utilizar el programa PEPS (Primero en entrar primero en salir).

9. Verificar fechas de vencimiento y rótulos de los productos, así como empaques que este en buen estado general.

10. Verificar las cantidades de alimentos recibidos contra los proyectados en el acta de entrega.

11. Reportar ante la persona que entrega si existe algún tipo de faltante o alimento en mal estado.

Aspectos a tener en cuenta:

• Se deberán recibir los alimentos en todos los casos en envases limpios e íntegros.

• Los productos perecederos que se reciban en hielos no deben estar en contacto directo con el hielo.

• Verifica que la fecha de vencimiento este vigente excepto frutas y verduras; para estos últimos se verificara el grado de madurez.

• Las galletas, panes y tortillas no deben presentar mohos, ni coloraciones no propias del producto.

• Los productos pre envasados deben manejarse de acuerdo a las especificaciones de la etiqueta; y en los productos a granel de acuerdo a las recomendaciones del fabricante.

• Cuando se evidencie el olor o color no característicos, empaque roto o abierto, mal rotulado, poca fecha de vencimiento, mala presentación, defectuoso, presencia de cuerpo extraños, descompuesto, estado de maduración avanzado se debe reportar al profesional del área.

• En la recepción de alimentos las manipuladoras de alimentos deberán identificar las situaciones que consideren afectan la calidad de los productos y por consiguiente la prestación del servicio; las variables que se identificaran son las siguientes:

- Tiempo de Respuesta para atender las necesidades del servicio: Entrega oportuna de cantidades adicionales a las establecidas.
- Actitud del Prestador del Servicio: Amabilidad, disposición para la solución de inconvenientes que se puedan presentar, variable que se ve reflejada en el personal que recibe los pedidos y el conductor que se encarga de llevarlos a los sitios.
- Cumplimiento Condiciones Técnicas: Productos que cumplan con todas las condiciones de Rotulado y empaque.

- Cumplimiento a las condiciones de facturación y corte contable: Entrega oportuna de las facturas en el tiempo establecido que no afecte el cierre contable de cada mes.

- Tiempos de entrega de los pedidos: Día establecido para la recepción de las materias primas en los horarios indicados al momento de la negociación que no afecte la prestación del servicio, ejemplo: que ingresen los productos a la hora de la distribución de los almuerzos lo que impida una adecuada verificación y control de calidad en cuanto a cantidades y calidad de los productos.
- Cumplimiento en la entrega de cantidades solicitadas: Entrega de las cantidades establecidas en las órdenes de compra, por ninguna razón se puede entregar más o menos de la cantidad indicada en este documento.
- Cumplimiento en la entrega de productos pactados: Alimentos que presenten las características como gramaje y/o estado de maduración pactados en la negociación.
- Quejas o reclamos derivadas de la prestación del servicio: Los niños y niñas son los clientes de este servicio, por consiguiente, cada una de las manifestaciones en cuanto a los alimentos impartidas por ellos se entenderán como quejas y/o reclamos.
- Frecuencia en número veces: Se cuantificarán la frecuencia en número de veces de los hallazgos encontrados con su respectiva clasificación de las variables.

- Una vez identificado algún tipo de hallazgo se informará al Proveedor correspondiente la situación evidenciada, reportándose como Gestión Realizada en la matriz de seguimiento semanal de proveedores.

VARIABLES DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS		
ALIMENTOS	**CONDICIONES DE CALIDAD**	**CONDICIONES DE RECHAZO**
HUEVOS	• Cáscara limpia, completa sin roturas, fuerte y homogénea. • Sin anormalidades en la cáscara • Peso acordado • Deben estar libres de contaminación.	• Cáscara sucia y averiada o pegada al empaque. • Olor no característico. • Peso inferior al acordado • Empaques sucios o deteriorados
LECHE	• Leche en polvo entera fortificada con hierro • Fecha de vencimiento vigente	• Sabor ácido, amargo o mohosa. • Temperatura mayor a 4°C. • Fecha de vencimiento corta que no permita su utilización o vencida.
FRUTAS Y VEGETALES	• Deben estar frescos, limpios y con un grado de madurez manipulable; que reúna las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. • Color característico para el grado madurez, con consistencia firme. • No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas • El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación.	No se permite la inclusión de frutas y verduras en estado verde o pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones físico químicas y/o sustancias extrañas.

LEGUMINOSAS	• El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. • Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores	• No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
CEREALES	• Exento de excrementos de animales, de sabores y olores extraños. • Temperatura de almacenamiento y conservación: • A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. • Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores.	• Los cereales no podrán contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.
AZUCAR BLANCO	El azúcar blanco refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos.	No debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa.
CARNES	Se debe almacenar y conservar a temperatura de congelación (0°). Sin contacto con otro tipo de alimento o elemento que pueda generar contaminación cruzada, protegido del ingreso de insectos y roedores	No debe presentar coloraciones ni olores no característicos o evidencia de contaminación.

PRODUCTOS DE PANADERIA	Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos y mohos Deben tener sabor característico, consistencia suave, esponjosa, dorada y apariencia fresca.	No deben presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro o sabores objetables. No debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa.

GENERALIDADES DEL PROCESO DE ALMACENAMIENTO

Almacenar inmediatamente los alimentos en los lugares apropiados y a las temperaturas indicadas. Los alimentos se llevarán a la bodega, si no requieren refrigeración y a las neveras si así lo requieren, esto deberá realizarse en el menor tiempo posible para evitar daños físicos o de contaminación.

1. Los alimentos se deben guardar solo en lugares de almacenamiento seco y refrigeración. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo.
2. No almacenar alimentos sobre el piso ni la pared, ni cerca de sustancias químicas o recipientes de basura. El almacenamiento de la materia prima o productos terminados se realizará ordenadamente en estibas o pallets con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
3. Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas. Si se presentan derrames se deben limpiar tan pronto ocurran.
4. Se deben utilizar primero los alimentos cuyas fechas de llegada sean más antiguas (PEPS: primeras entradas, primeras salidas).
5. Se deben marcar y sellar los alimentos que se retiren de los recipientes originales, así también los alimentos que sobren.
6. Los alimentos altamente perecederos como: leche y huevos, se deben guardar en refrigeración, mantener estos alimentos protegidos contra las temperaturas peligrosas (5°C- 60°C)
7. Los alimentos se deberán organizar: alimentos perecederos, alimentos secos.
8. Los productos de olores fuertes deberán almacenarse alejados de los productos susceptibles de absorber olores.
9. Los materiales de higiene y limpieza nunca deberán almacenarse junto a los alimentos.
10. Refrigerar alimentos una vez abiertos en recipientes apropiados
11. Llevar un control de inventarios (**kardex),** que garantice un adecuado manejo de los recursos destinados para las raciones de alimentos.
12. Realizar arqueos al control de inventarios, verificando que las cantidades en inventario coincidan con los saldos del kardex.
13. Se deberá llenar el registro de acta de baja de materias primas cuando haya algún factor en el alimento que evidencie descomposición o contaminación, y deberá dársele la disposición adecuada, y almacenarla en un lugar identificado y destinado solo para este fin.

- **Instrucción de estibado**

Siempre se colocarán en la parte anterior los productos que llevan más tiempo almacenado o los que tienen una fecha de caducidad/consumo preferente más próxima a su vencimiento, de forma que sean utilizados lo antes posible (sistema FIFO (PEPS)).

- ✓ La estiba permitirá el libre flujo del aire en el almacén.
- ✓ Los productos se almacenarán siempre en sus envases originales (sin embalajes) o adecuadamente protegidos en envases de uso alimentario y etiquetados (en particular las comidas elaboradas y las semielaboradas).
- ✓ Nunca estarán en contacto directo con el suelo.
- ✓ Nunca se almacenarán alimentos en la zona destinada a otros productos y viceversa.
- ✓ La temperatura de almacenamiento de los productos que requieren ser mantenidos en refrigeración se corresponderá con la del producto más sensible
- ✓ Según la instrucción de estibado, la colocación de la nevera de arriba abajo se realizará de la forma siguiente:

  En la parte superior productos que no necesiten temperaturas muy bajas y también los que vienen preparados para su consumo. Los productos de conserva también debes añadirlos en este espacio.

  En la zona media baja colocar los lácteos. También los alimentos preparados y los tarros de conserva que ya han sido abiertos. Nunca meter comida caliente en la nevera.

  En la parte de congelación introducir las carnes y pescados porque son los productos que menos aguantan las temperaturas altas.

  En los cajones guardar las frutas y verduras que necesiten refrigeración. Las que no, como las patatas, los tomates y las cebollas es mejor que las dejes fuera.

  Teniendo en cuenta el volumen de huevo a manejar y su cuidado especial se deben ubicar en un refrigerador especial para ellos.

- **Despacho de alimentos desde la bodega**

1. Formulación del pedido y autorización del despacho.

2. Acondicionamiento de los productos para el despacho (desestiba y conteo)

3. Todos los productos que sean alimentos deberán ser contados.

4. Efectuar el control de calidad: inspección, muestreo y análisis, se requiere verificar la calidad de los productos e insumos que entran a producción.

5. Verificación y entrega.

6. Formato para el registro: verificación de la calidad de la materia prima.

CONSERVACION DE ALIMENTOS A TEMPERATURA CONTROLADA		
ALIMENTOS	**TIPO**	**TEMPERATURA**
LACTEOS	Leche pasteurizada	Según etiqueta
	Yogurt, avena, leche saborizada y kumis	1° - 5°
HUEVOS	Refrigerados	≤ 4 º

Para prevenir el crecimiento microbiano no se deberá interrumpir la cadena de frío o el mantenimiento en caliente. Sin embargo, durante el almacenamiento, transporte, presentación y entrega de los productos alimenticios, pueden permitirse periodos limitados de tiempo no sometidos a control de temperatura por necesidades prácticas de manipulación, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud.

Refrigeración

Mantener los alimentos en el recibo y almacenamiento a temperaturas de refrigeración entre 1ºC y 4°C Grados Celsius, para evitar la multiplicación de microorganismos; de esta manera se aumenta la vida útil de los alimentos y se detiene o reduce la velocidad del crecimiento de los microorganismos.

Los alimentos refrigerados se deben mantener cubiertos con material que los aísle, con el fin de evitar la contaminación cruzada y debidamente etiquetados con fecha de empaque y de vencimiento. Los alimentos de mayor riesgo en salud pública

pueden ser almacenados en refrigeración en la temperatura definida máximo hasta 4°C.

- **Procedimiento de medición de temperatura**

La toma de la temperatura se realiza en el momento de recibo de los alimentos que lo requieran; siempre que estos se encuentren sometidos a una cadena de frio o congelación.

La medida de la temperatura de los alimentos en cuestión debe hacerse de la siguiente manera:

1. Abrir el vehículo con cadena de frío que transporta el alimento que se va a recibir.

2. Sin descargar los alimentos, seleccionar tres muestras del mismo ubicadas en el centro del vehículo. (por ejemplo, tres bolsas de leche, avenas o yogurt).

3. Tomar la Temperatura del alimento agrupando las tres muestras de cada alimento de la siguiente forma:

   a. Para leche y derivados lácteos líquidos, no abrir los productos. Tomar la lectura colocando el termómetro sobre la superficie externa del empaque primario.
   b. Calcule el promedio de las tres temperaturas tomadas.

4. De acuerdo con los parámetros especificados acepte o rechace el alimento.

5. Registre la temperatura promedio en el formato establecido

6. Para evitar la contaminación cruzada se debe usar correcta y completamente los EPP (Elementos protección personal) al momento de tomar las temperaturas.

7. El sensor del termómetro debe estar limpio para cada una de las tomas de temperatura en los alimentos.

8. Verificar que la temperatura del vehículo coincida con la verificada por el termómetro.

4. ETAPA PRELIMINAR

Objetivo	Definir las prácticas y/o acciones de manipulación y elaboración del establecimiento e indicar las medidas necesarias para garantizar la inocuidad en los procesos desde la preparación hasta llegar al consumidor
Responsable del plan	Auxiliar
Procedimiento de ejecución	▪ Higiene personal se mantiene en todo momento (ej.: lavado de las manos antes de iniciar la manipulación o al cambiar de actividad). ▪ Utilizar zonas de trabajo separadas en productos elaborados y sin elaborar. ▪ Utilizar superficies de trabajo, utensilios y equipos limpios para cada manipulación. ▪ Retirar envases evitando la contaminación de los alimentos. ▪ Higienizar frutas según la instrucción “Lavado y desinfección de frutas y hortalizas” ▪ Descongelar productos según la instrucción “Descongelación de productos” ▪ Utilizar primero los productos que lleven más tiempo y con fecha de consumo preferente o caducidad más próxima a su vencimiento. (PEPS) ▪ Preparar en la zona y con los utensilios e ingredientes previstos, las comidas destinadas a consumidores con alergias, intolerancias, derivaciones de dieta, plan de intervención individual. ▪ Alistar los alimentos requeridos acordes a lo establecido en el ciclo de menús. En este proceso de alistamiento se debe tener en cuenta el peso bruto definido y establecido en la estandarización de las minutas. ▪ Troceado de alimentos: Se emplearán diferentes tablas para el fileteado/troceado de los alimentos con el siguiente criterio: tabla verde vegetales, blanca quesos, amarilla pollo, crema producto terminado, roja carnes rojas y azul pescados. ▪ Servir inmediatamente

Procedimiento de vigilancia y acciones correctoras	▪ Valorar el destino de los alimentos manipulados incorrectamente. Limpiar y desinfectar las manos, superficies, útiles y equipos antes de continuar con la actividad ▪ Volver a lavar y desinfectar las frutas siguiendo la instrucción para el lavado de estos alimentos del plan de limpieza y desinfección ▪ Rechazo de los alimentos descongelados incorrectamente. ▪ Rechazo de alimentos que hayan superado fecha de caducidad o que hayan sido re congelados. ▪ Establecer actividades de formación específicas cuando se detecten fallos de manipulación ▪ Registro de acciones correctivas
Documentación y registros	Registro de actividades correctivas

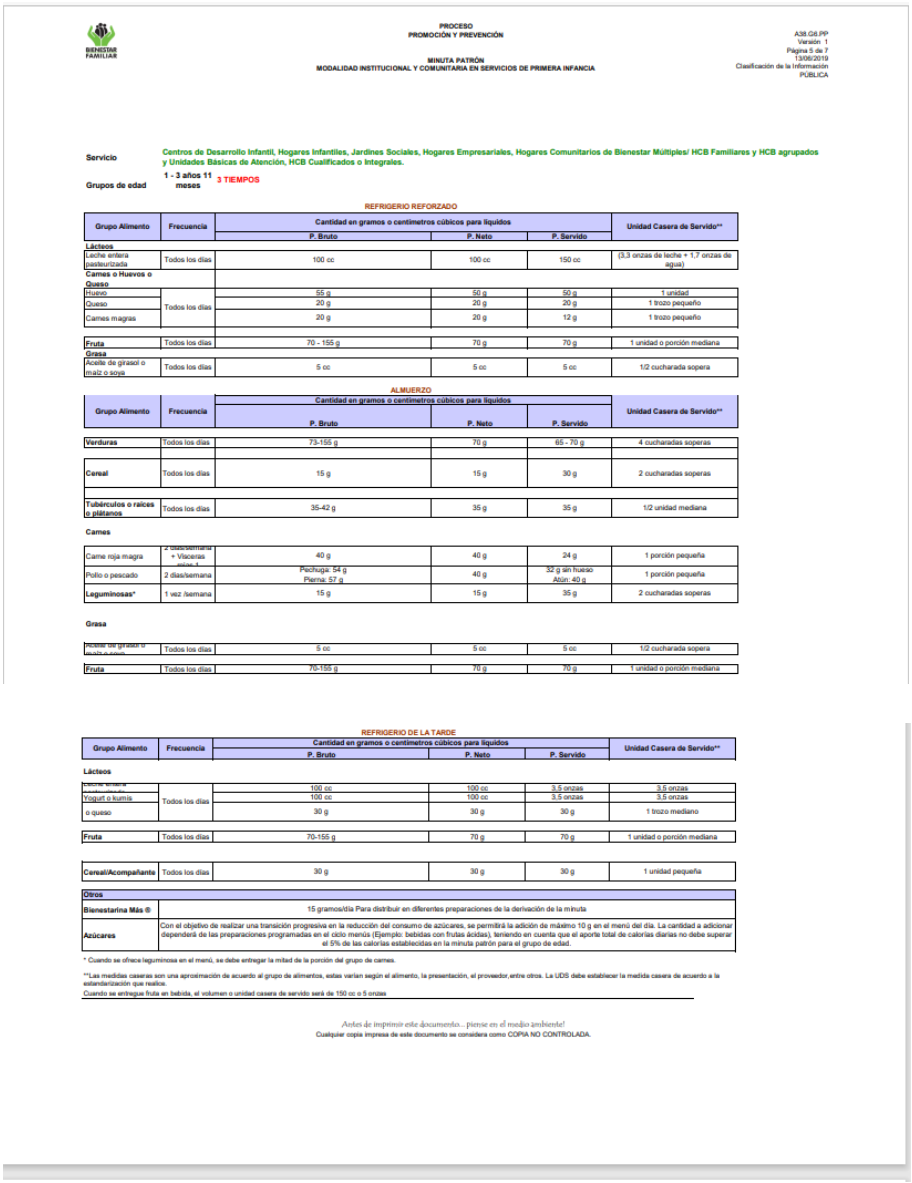
El operador dispone de una Minuta Patrón diseñada por la nutricionista de la institución, teniendo en cuenta las necesidades nutricionales y características culturales de los diferentes grupos de edad, en el rango de **2 a 5 años**, aprobada por el ICBF y donde se garantiza un aporte calórico diario de acuerdo a los requerimientos de macro y micronutrientes establecidos para la población atendida.

Además, cuentan con ciclo de minuta de cuatro semanas, análisis químico y lista de intercambios, la cual debe ser del conocimiento y manejo del personal del servicio de alimentos.

PROCESO PARA EL SERVIDO

En el servicio de alimentos, se definen tres procesos generales, para los cuales es importante tener sub áreas establecidas, con el fin de evitar la contaminación cruzada, y dar un orden secuencial al proceso.

1. Operaciones preliminares
2. Operaciones fundamentales y definitivas
3. Distribución



BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

MINUTA PATRÓN
MODALIDAD INSTITUCIONAL Y COMUNITARIA EN SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA

A38.G6.PP
Versión: 1
Página 5 de 7
13/06/2019
Clasificación de la Información
PÚBLICA

Servicio Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Hogares Empresariales, Hogares Comunitarios de Bienestar Múltiples/ HCB Familiares y HCB agrupados y Unidades Básicas de Atención, HCB Cualificados o Integrales.

Grupos de edad 1 - 3 años 11 meses 3 TIEMPOS

REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Lácteos					
Leche entera pasteurizada	Todos los días	100 cc	100 cc	150 cc	(3,3 onzas de leche + 1,7 onzas de agua)
Carnes o Huevos o Queso					
Huevo	Todos los días	55 g	50 g	50 g	1 unidad
Queso		20 g	20 g	20 g	1 trozo pequeño
Carnes magras		20 g	20 g	12 g	1 trozo pequeño
Fruta	Todos los días	70 - 155 g	70 g	70 g	1 unidad o porción mediana
Grasa					
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	5 cc	5 cc	5 cc	1/2 cucharada sopera

ALMUERZO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Verduras	Todos los días	73-155 g	70 g	65 - 70 g	4 cucharadas soperas
Cereal	Todos los días	15 g	15 g	30 g	2 cucharadas soperas
Tubérculos o raíces o plátanos	Todos los días	35-42 g	35 g	35 g	1/2 unidad mediana
Carnes					
Carne roja magra	2 días/semana + Vísceras	40 g	40 g	24 g	1 porción pequeña
Pollo o pescado	2 días/semana	Pechuga: 54 g Pierna: 57 g	40 g	32 g sin hueso Atún: 40 g	1 porción pequeña
Leguminosas*	1 vez /semana	15 g	15 g	35 g	2 cucharadas soperas
Grasa					
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	5 cc	5 cc	5 cc	1/2 cucharada sopera
Fruta	Todos los días	70-155 g	70 g	70 g	1 unidad o porción mediana

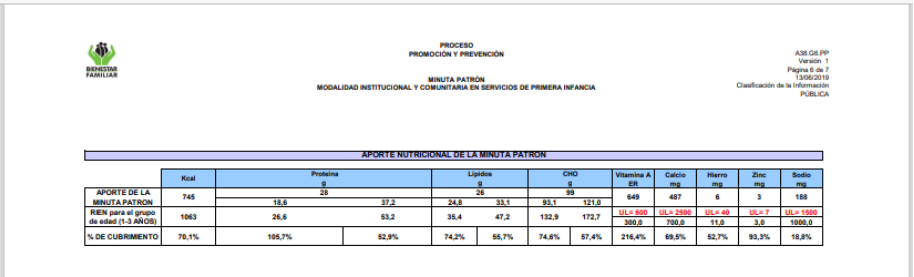
REFRIGERIO DE LA TARDE

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Lácteos					
Leche entera	Todos los días	100 cc	100 cc	3,5 onzas	3,5 onzas
Yogurt o kumis		100 cc	100 cc	3,5 onzas	3,5 onzas
o queso		30 g	30 g	30 g	1 trozo mediano
Fruta	Todos los días	70-155 g	70 g	70 g	1 unidad o porción mediana
Cereal/Acompañanta	Todos los días	30 g	30 g	30 g	1 unidad pequeña
Otros					
Bienestarina Más ®	15 gramos/día Para distribuir en diferentes preparaciones de la derivación de la minuta				
Azúcares	Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 10 g en el menú del día. La cantidad a adicionar dependerá de las preparaciones programadas en el ciclo menús (Ejemplo: bebidas con frutas ácidas), teniendo en cuenta que el aporte total de calorías diarias no debe superar el 5% de las calorías establecidas en la minuta patrón para el grupo de edad.				

* Cuando se ofrece leguminosa en el menú, se debe entregar la mitad de la porción del grupo de carnes.

**Las medidas caseras son una aproximación de acuerdo al grupo de alimentos, estas varían según el alimento, la presentación, el proveedor, entre otros. La UDS debe establecer la medida casera de acuerdo a la estandarización que realice.
Cuando se entregue fruta en bebida, el volumen o unidad casera de servido será de 150 cc o 5 onzas

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.



BIENESTAR FAMILIAR

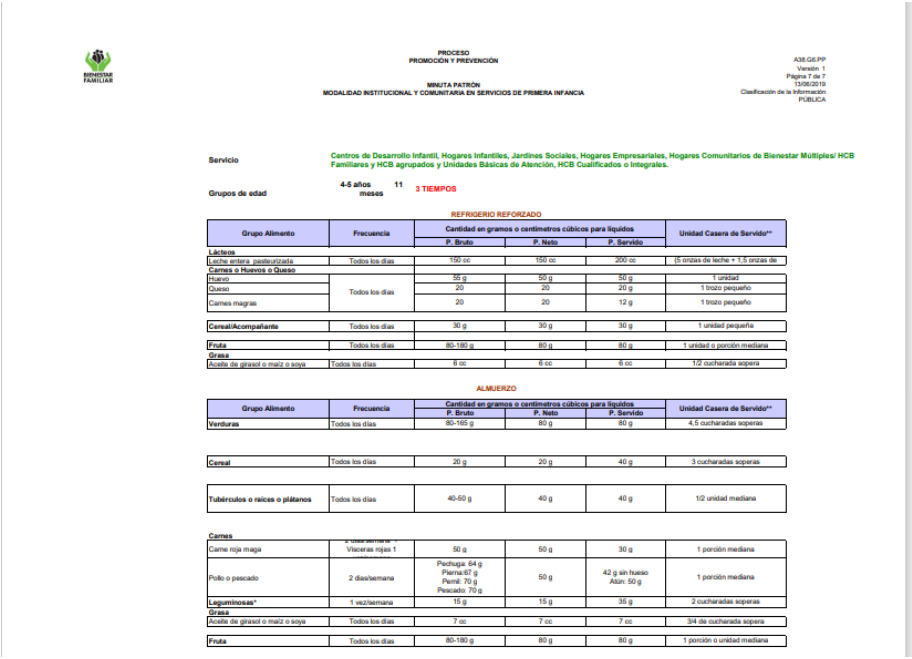
PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

MINUTA PATRÓN
MODALIDAD INSTITUCIONAL Y COMUNITARIA EN SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA

A38.G6.PP
Versión 1
Página 6 de 7
13/06/2019
Clasificación de la Información
PÚBLICA

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRON

	Kcal	Proteina g		Lipidos g		CHO g		Vitamina A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28		26		99		649	487	6	3	188
REN para el grupo de edad (1-3 AÑOS)	1063	18,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,8	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
		26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0
% DE CUBRIMIENTO	70,1%	100,7%	52,9%	74,2%	55,7%	74,6%	57,4%	216,4%	69,5%	52,7%	93,3%	18,8%



BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

MINUTA PATRÓN
MODALIDAD INSTITUCIONAL Y COMUNITARIA EN SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA

A38.G6.PP
Versión 1
Página 7 de 7
13/06/2019
Clasificación de la Información
PÚBLICA

Servicio Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Hogares Empresariales, Hogares Comunitarios de Bienestar Múltiples/ HCB Familiares y HCB agrupados y Unidades Básicas de Atención, HCB Cualificados o Integrales.

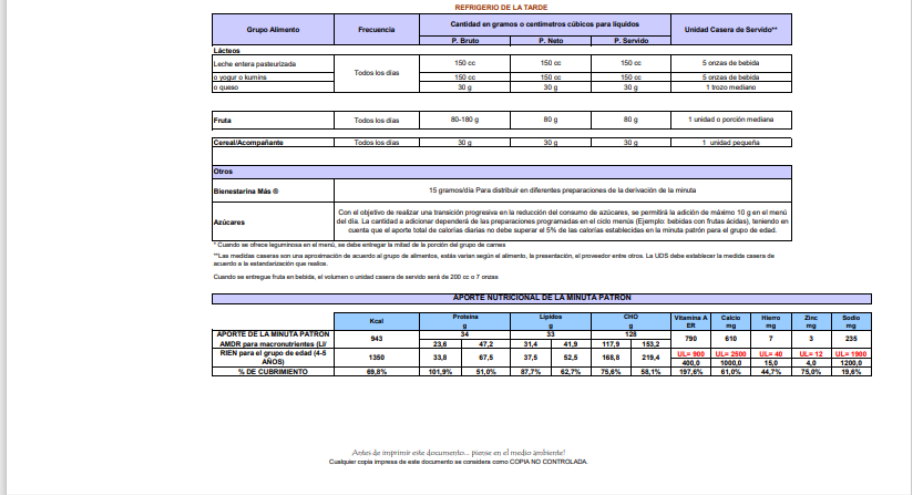
Grupos de edad 4-5 años 11 meses — 3 TIEMPOS

REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centimetros cúbicos para líquidos P. Bruto	P. Neto	P. Servido	Unidad Casera de Servido**
Lácteos					
Leche entera pasteurizada	Todos los días	150 cc	150 cc	200 cc	(5 onzas de leche + 1,5 onzas de
Carnes o Huevos o Queso					
Huevo	Todos los días	55 g	50 g	50 g	1 unidad
Queso		20	20	20 g	1 trozo pequeño
Carnes magras		20	20	12 g	1 trozo pequeño
Cereal/Acompañante	Todos los días	30 g	30 g	30 g	1 unidad pequeña
Fruta	Todos los días	80-180 g	80 g	80 g	1 unidad o porción mediana
Grasa					
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	6 cc	6 cc	6 cc	1/2 cucharada sopera

ALMUERZO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centimetros cúbicos para líquidos P. Bruto	P. Neto	P. Servido	Unidad Casera de Servido**
Verduras	Todos los días	80-165 g	80 g	80 g	4,5 cucharadas soperas
Cereal	Todos los días	20 g	20 g	40 g	3 cucharadas soperas
Tubérculos o raices o plátanos	Todos los días	40-50 g	40 g	40 g	1/2 unidad mediana
Carnes					
Carne roja magra	Vísceras rojas 1	50 g	50 g	30 g	1 porción mediana
Pollo o pescado	2 días/semana	Pechuga: 64 g Pierna:57 g Perril: 70 g Pescado: 70 g	50 g	42 g sin hueso Atún: 50 g	1 porción mediana
Leguminosas*	1 vez/semana	15 g	15 g	35 g	2 cucharadas soperas
Grasa					
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	7 cc	7 cc	7 cc	3/4 de cucharada sopera
Fruta	Todos los días	80-180 g	80 g	80 g	1 porción o unidad mediana



REFRIGERIO DE LA TARDE

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Lácteos					
Leche entera pasteurizada	Todos los días	150 cc	150 cc	150 cc	5 onzas de bebida
o yogur o kumis		150 cc	150 cc	150 cc	5 onzas de bebida
o queso		30 g	30 g	30 g	1 trozo mediano
Fruta	Todos los días	80-180 g	80 g	80 g	1 unidad o porción mediana
Cereal/Acompañante	Todos los días	30 g	30 g	30 g	1 unidad pequeña
Otros					
Bienestarina Más ®	15 gramos/día Para distribuir en diferentes preparaciones de la derivación de la minuta				
Azúcares	Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 10 g en el menú del día. La cantidad a adicionar dependerá de las preparaciones programadas en el ciclo menús (Ejemplo: bebidas con frutas ácidas), teniendo en cuenta que el aporte total de calorías diarias no debe superar el 5% de las calorías establecidas en la minuta patrón para el grupo de edad.				

* Cuando se ofrece leguminosa en el menú, se debe entregar la mitad de la porción del grupo de carnes

**Las medidas caseras son una aproximación de acuerdo al grupo de alimentos, estas varían según el alimento, la presentación, el proveedor entre otros. La UDS debe establecer la medida casera de acuerdo a la estandarización que realice.

Cuando se entregue fruta en bebida, el volumen o unidad casera de servido será de 200 cc o 7 onzas

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRON

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vitamina A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON	943	34		33		128		790	610	7	3	235
AMDR para macronutrientes (Li		23,8	47,2	31,4	41,9	117,9	153,2					
RIEN para el grupo de edad (4-5 AÑOS)	1360	33,8	67,5	37,5	62,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900
								400,0	1000,0	15,0	4,0	1200,0
% DE CUBRIMIENTO	69,8%	101,9%	51,0%	87,7%	62,7%	75,6%	58,1%	197,6%	61,0%	44,7%	75,0%	19,6%

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

ETAPA DE SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN

Procedimiento:

1. Se deberá llevar a cabo según las especificaciones y, teniendo en cuenta la estandarización de porciones de los productos, de acuerdo a lo indicado en la minuta patrón.

2. Se llevará a cabo la recolección de las contra muestras de las preparaciones del día y dará un adecuado almacenamiento como se especifica en el procedimiento para la toma de muestras.

3. Se aplicará el formato de análisis organoléptico a las preparaciones por los consumidores 1 vez al mes.

4. Se deberá registrar las cantidades de alimentos entregada a los usuarios al momento del servido.

5. Se utilizará el menaje correspondiente para la entrega de las frutas porcionadas en aras de garantizar su adecuada manipulación.

Proceso de distribución

Todas las personas deberán lavarse las manos y usar el desinfectante antibacterial antes de la entrega de los alimentos.

Se utilizarán bandejas limpias previamente desinfectadas, garantizando que no haya contacto de los alimentos con las manos de las docentes.

ENTREGA DE ALIMENTOS

Los alimentos y frutas porcionadas deben entregar de manera inmediata para asegurar la calidad e inocuidad de los mismos a una temperatura que no afecte sus características organolépticas y nutricionales.

* Sacar de la nevera solo los alimentos que se va a consumir.

Considerar los aspectos contemplados en el instructivo de supervisión que a continuación se describe:

Las porciones servidas corresponden a las establecidas en la derivación del ciclo de menú, aprobado por el Centro Zonal o Regional.

La alimentación suministrada se ajusta a las preparaciones establecidas en el ciclo de menú. En caso de presentarse modificaciones, corresponde a lo definido en la lista de intercambios, aprobado por el Centro Zonal o Regional.

Las características organolépticas de la alimentación servida, son óptimas. (Tenga en cuenta el color, presentación, apariencia y olor).

En la unidad de servicio, se encuentra publicado en un lugar visible para las familias, el ciclo de menús que será suministrada a niñas y niños.

En cuanto a la Bienestarina, se puede verificar:

a. El soporte de la última entrega de Bienestarina en la unidad de servicio.

b. **El kardex** de Bienestarina.

c. Con estos datos verifique la cantidad, teniendo en cuenta calcule la diferencia de cantidad del resultado verificado con la cantidad de Bienestarina encontrada en la UDS.

La UDS cuenta con Formato Entrega Alimentos de Alto Valor Nutricional a Beneficiarios **v1 F2.P5.PP**, debidamente diligenciados en las fechas establecidas.

ALMACENAMIENTO DE LA BIENESTARINA

La bienestarina se debe almacenar en bodegas, o habitación limpia libre de plagas y olores.

CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

El lugar debe estar protegido del sol y de la humedad, con techos en buen estado.

El piso debe tener drenajes, con rejillas para impedir el ingreso de roedores y facilitar su lavado.
El producto se debe almacenar siempre en un sitio separado del piso: sobre estibas, mesas, repisas o dentro de baúles, alacenas o recipientes cerrados.
El producto debe estar separado de las paredes, para facilitar su ventilación, evitar la humedad y facilitar el aseo.

El sitio debe estar ventilado, con puertas y ventanas seguras que impidan el ingreso de intrusos o la sustracción.

5. PLAN DE CAPACITACION AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTO

OBJETIVO GENERAL	Capacitar al personal manipulador de alimentos orientando los conceptos sobre las buenas prácticas de manufactura para garantizar que las operaciones se realicen de forma inocua desde la llegada de la materia prima hasta el servido al consumidor.
OBJETIVOS ESPECIFICOS	1. Asegurar que todo el personal manipulador de alimentos realice el Curso de Manipulación de alimentos. 2. Brindar las instrucciones necesarias al personal del servicio de alimentos sobre el correcto funcionamiento y las normas establecidas en el presente manual. 3. Diseñar un plan de capacitación continuada y de inducción al personal nuevo.
RESPONSABLE DEL PROGRAMA	La persona encargada del componente de salud y nutrición.
ALCANCE	Aplica a todas las personas del servicio de alimentación, manipuladores, personal de servicios generales, y todas aquellas personas que tengan relación con el servicio de alimentación
METODOLOGIA	La metodología que va a usar para este programa será didáctica y de acuerdo a las necesidades de capacitación particulares de la operación.
REGISTROS	• Formato de cronograma para eventos de capacitación • Formato de evaluación a los eventos de capacitación • Formato de asistencia a las capacitaciones • Lista de asistencia • Evaluación de conceptos
EVALUACION Y VERIFICACION	El profesional encargado de realizar la actividad educativa llevara a cabo la evaluación de conceptos con el fin de verificar la asimilación de los mismos y se tomaran las acciones correctivas necesarias.

Capacitar el recurso humano es un factor estratégico para alcanzar la calidad de los servicios de alimentación, los procedimientos efectuados se hacen más conscientes y con mayor responsabilidad, dicha capacitación debe ser continua para generar en la persona responsable del área de producción un desarrollo integral en su conocimiento.

Teniendo en cuenta que los usuarios menores de 5 años, son grupos de población vulnerables para ser afectados por las Enfermedades Transmitidas por los

Alimentos y dando cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 del 2013, donde se especifica que todo establecimiento que tenga como fin fabricar alimentos debe contar con un plan de educación continua para el personal manipulador que además de garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos, garantice el cumplimiento del objetivo nutricional del programa establecido en los Lineamientos del ICBF.

El plan de capacitación debe ir orientado a cubrir todas las etapas de dicho proceso, para que finalmente se logre ofrecer productos o alimentos aptos y seguros para la población beneficiaria. Todo personal que ingrese se le debe realizar una inducción, **incluir los temas inducción, incluir cronograma del plan con los temas a tratar** (programa del manipulador de alimentos, plan de saneamiento básico (PSB), programa de control de calidad y los demás).

TEMA	MES	HORAS DE CAPACITACION	RESPONSABLE
Socialización Manual de BPM (plan de saneamiento). Socialización de Minuta Patrón	Febrero	2 HORAS	Profesional de salud y Nutrición o personal externo idóneo
Practicas Higiénicas en la distribución y servido de alimento	Marzo	2 HORAS	Profesional de salud y Nutrición o personal externo idóneo
Prevención de Enfermedades transmitidas por alimentos	Abril	2 HORAS	Profesional de salud y Nutrición o personal externo idóneo
Prevención del desperdicio de alimentos	Mayo	2 HORAS	Profesional de salud y Nutrición o personal externo idóneo
Puntos críticos de Control	Junio	2 HORAS	Profesional de salud y Nutrición o personal externo idóneo

6. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACION DE EQUIPOS METROLOGICOS

OBJETIVO GENERAL	Garantizar que los equipos e instrumentos de medición estén en óptimas condiciones de funcionamiento, se utilicen adecuadamente y proporcionen medidas fiables
RESPONSABLE DEL PROGRAMA	Es responsabilidad del operador delegara una persona idónea, encargada de la verificación de los procedimientos de mantenimiento y el cronograma de actividades.
ALCANCE	Aplica para todos los equipos e instrumentos de medición empleados en la prestación de servicio de alimentación (balanzas para peso de alimentos, termómetros, neveras, horno, molino, licuadora) y demás equipos se considere deben calibrarse de acuerdo a lo planteado en la guía técnica metrológica.
MONITOREO Y VERFICACION	La persona encargada de manejar el equipo correspondiente deberá reportar cuando se genere algún daño para realizar el mantenimiento correctivo, los mantenimientos preventivos se deberán hacer siguiendo en cronograma planteado para los mantenimientos durante el año, además se tendrá en cuenta el presupuesto asignado para esta actividad.
REGISTROS	• Hoja de vida de equipos • Registro de las calibraciones realizadas por laboratorios y mantenimientos preventivos o correctivos. • Registro de las verificaciones realizadas por el ICBF • Registro de las inspecciones realizadas por el operador • Cronograma de mantenimientos preventivos durante el año

INSPECCIÓN DE EQUIPOS

El operador, deberá realizar inspección de las condiciones físicas y/o de funcionamiento de los instrumentos de medición y los equipos del servicio, que se tengan en uso. La inspección deberá realizarse de forma mensual, para identificar de forma oportuna cualquier situación que pueda ser corregida con mantenimiento preventivo. Las condiciones de inspección son mínimo las siguientes:

Nevera

- Cierre correcto de la puerta.
- Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso que lo tenga).
- Sonidos de los motores.
- Respuesta adecuada a las mediciones sugeridas.
- Fugas de agua o refrigerante.

Balanza pesa alimentos

- Daños en el plato de la balanza, en el display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas
- Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos; 20 gramos para las balanzas de menores de 2 años y 100 gramos para las balanzas de mayores de dos años entre las tomas del peso del mismo niño o masa patrón.
- Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.

Termómetro

- Escala del termómetro legible.
- Respuesta a las mediciones de temperatura.
- Instrumento sin daños físicos o rupturas que impida la visualización de la medición.

Tallímetro e infantómetro

- Escala de medición legible y con división de escala de 1 mm

- Instrumento sin daño físico o ruptura que pueda lastimar al niño o que dificulte la correcta medición.

CONCLUSIÓN

Este manual define los diferentes procedimientos que se llevaran a cabo en los CDI de la **(Fundación Etnoeducativa Para El Desarrollo Social Y La Región Caribe)**.

Es importante contar con todas las medidas higiénico sanitarias, ya que esto garantiza la inocuidad, y previene la transmisión de enfermedades por alimentos (**ETA'S**). Se delegará responsabilidades al personal y ellos serán los encargados de llevar los registros de limpieza y desinfección, verificar y reportar la presencia de plagas.

RECOMENDACIONES

- Realizar seguimiento continuo a la forma como las auxiliares realizan sus funciones encomendadas, y supervisar como llenan cada uno de los registros.

- Capacitar continuamente a las auxiliares del servicio de alimentación y auxiliares de servicio general.

- Hacer rotación de detergentes y desinfectantes para asegurar su efectividad a través del tiempo.

ACTA DE REUNIÓN °	
Hora::10:00-11:00 am	**Fecha: 28/03/2025**
Lugar:	**CDI BARULLO**
Dependencia que Convoca:	**FUNDACIÓN CORALINA**
Proceso:	**COMPONENTE SALUD Y NUTRICION**
Objetivo:	**SOCIALIZAR AL TALENTO HUMANO ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES Y LAS ACCIONES QUE SE PUEDES DESARROLLAR PARA PREVENIRLAS.**

Agenda:

Saludo De Bienvenida
Desarrollo De La Jornada
Conclusiones
Cierre
Desarrollo:

En cumplimiento a los lineamientos de ICBF se realizó desde el componente de salud y Nutrición para el mes de MARZO al talento humano Enfermedades inmunoprevenibles, como temática relevante para la garantía del desarrollo y mantenimiento de salud adecuada a los niños, niñas para la vigencia del 2024.
Como primera medida se da la bienvenida a los cuidadores y posteriormente se realiza la presentación de la profesional en nutrición Jacid Luna Turizo, seguidamente se indica la temática a tratar la cual lleva por nombre Enfermedades inmunoprevenibles, así mismo se indica el propósito principal es fortalecer los conocimientos de la población del talento humano vinculado a la modalidad, sobre la importancia que representa para nuestras niñas y niños. Conocer y realizar acciones de promoción de la salud y prevención de la enfermedad a fin de tener claridad sobre cómo actuar en los casos que pueda pueden generar algún tipo de complicación en la salud de nuestros niños y niñas.

seguidamente se indica que las enfermedades inmunoprevenibles son aquellas enfermedades que se pueden prevenir mediante el uso de la vacuna, por tal razón se indica la importancia de realizar de forma oportuna la vacunación a los niños en las edades establecidas.

- La presentación de la enfermedad puede ser:

- Esporádica
- En su incidencia no influye ni el tiempo ni el espacio

PÚBLICA

• Endémica	• Se presenta con una incidencia continua, en un determinado territorio y en periodo de tiempo dado.
• Epidémica	• Aumento en la incidencia de la enfermedad, con lugar y tiempo dado
• Pandémica	• Extensión de una epidemia a una gran parte del mundo

TOS FERINA: Es una infección de las vías respiratoria altas, causada por las bacterias *Bordetella pertussis o Bordetella parapertussis.* Puede causar discapacidad permanente en los bebés e incluso la muerte; es altamente contagiosa, el hombre es el único reservorio. -Se trata con antibiótico, y se previene con la vacuna DPT.

PARÁLISIS FACIAL O POLIOMIELITIS: Causada por un virus que invade el sistema nervioso y puede causar parálisis en cuestión de horas. Se transmite de persona a persona, principalmente por vía fecal-oral, también a través del agua o los alimentos contaminados- Prevención: Vacuna antipoliomielítica o polio.

SARAMPIÓN: Es una enfermedad respiratoria grave (en los pulmones y las vías respiratorias) que causa un sarpullido y fiebre. Es muy contagioso y en casos poco frecuente puede ser mortal. Las complicaciones pueden evitarse con una buena nutrición, suplementos de vitamina A, una ingesta suficiente de líquidos. Se deben prescribir antibióticos para tratar la neumonía y las infecciones de los oídos y los ojos. Prevención → Vacuna tripe viral – sarampión, rubiola y paperas (SRP).

DIFTERIA: Es causada por una toxina producida por bacterias en el tracto respiratorio superior. Se propaga cuando una persona infectada tose o estornuda. La vacunación es la única medida de control eficaz → Vacuna DPT

TÉTANO: Es una enfermedad grave producida por bacterias. Causa una dolorosa rigidez muscular y puede ser mortal. No se transmite de una persona a otra. Prevención Vacuna DPT y refuerzos cada 10 años de por vida (antitetánica).

PAROTIDITIS: Es una enfermedad de origen viral. Se transmite de persona a persona a través de las secreciones que elimina una persona enferma al hablar, toser o estornudar o bien por contacto directo con cualquier objeto contaminado con las secreciones. **Prevención → La vacuna antiparotidica – triple viral.**

TUBERCULOSIS: Es causada por *Mycobacterium tuberculosis*, una bacteria que casi siempre afecta a los pulmones. La afección es curable y se puede prevenir. **Prevención → Vacuna Anti tuberculosis (BCG), la cual se aplica al momento de nacer.**

PÚBLICA

MENINGITIS: La meningitis meningocócica es una infección bacteriana grave de las membranas que rodean el cerebro y la médula espinal. Puede causar importantes daños cerebrales y es mortal en el 50% de los casos no tratados. El periodo de incubación medio es de 4 días, pero puede oscilar entre 2 y 10 días. **Prevención → Pentavalente y Neumococo conjugado.**

RUBEOLA: Es una infección vírica aguda y contagiosa. Por lo general la enfermedad es leve en los niños, **tiene consecuencias graves en las embarazadas**, puede causar muerte fetal o defectos congénitos. El virus de la rubéola se transmite por gotículas en el aire **Prevención → Vacuna triple vírica.**

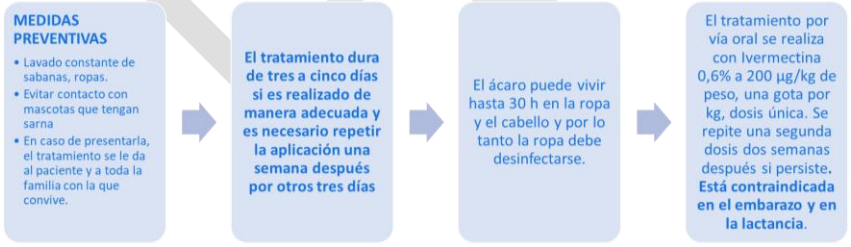
VARICELA: Causa un sarpullido con ampollas por todo el cuerpo que pican y fiebre. La transmisión secundaria es de persona a persona y se produce por el contacto estrecho con secreciones infectadas de las vías respiratorias, con las lesiones cutáneas de un enfermo o con objetos recién contaminados. **Prevención→ vacuna varicel**

INFLUENZA / GRIPE: Es causada por los virus de la influenza. Se propaga cuando los que tienen la enfermedad hablan, tosen o estornudan y gotitas de saliva que tienen el virus llegan a la boca o la nariz de las personas que están cerca. **Prevención → vacuna de la influenza estacional**

FIEBRE AMARILLA: Es una enfermedad vírica aguda, hemorrágica, transmitida por mosquitos infectados. El término "amarilla" alude a la ictericia que presentan algunos pacientes. El virus de la fiebre amarilla es un arbovirus del género Flavivirus y su vector principal son los mosquitos. **Prevención → La vacuna fiebre amarilla**

HEPATITIS B: La hepatitis B es una enfermedad del hígado contagiosa causada por el virus de la hepatitis B. El virus se transmite por contacto con la sangre u otros líquidos corporales de una persona infectada. **Prevención → vacuna contra la hepatitis B.**

ESCABIOSIS O SARNA: Es causada por el ácaro parásito *Sarcoptes scabiei*. es una pequeña criatura de ocho patas y cuerpo redondo, que penetra en la piel**. Atraída por el calor y el olor.** Es transmisible por el contacto directo y prolongado con piel infestada **SINTOMAS:** picazón excesiva y pápulas con descamación.



Durante los primeros 5 años de vida los menores deben recibir una serie de vacunas que contribuyen a **la inmunización**, contra algunas de estas enfermedades.

PUBLICA

Esquema de vacunación 2023			
EDA	VACUNA	DOSIS	Enfermedad que previene.
Recién Nacido	BCG	Única	Meningitis tuberculosa
	Hepatitis B	RN	Hepatitis B
2 Meses	Pentavalente	Primera	Difteria-tétanos-tosferina
			Meningitis y otras enf. causadas con haemophilus influenza tipo B
			Hepatitis B
	Polio	Primera	Poliomielitis
	Rotavirus	Primera	Diarrea por rotavirus
	Neumococo	Primera	Neumonía, otitis, meningitis, bacteriemia.
4 Meses	Pentavalente	Segunda	Difteria-tétanos-tosferina
			Meningitis y otras enf. causadas con haemophilus influenza tipo B
			Hepatitis B
	Polio	Segunda	Poliomielitis
	Rotavirus	Segunda	Diarrea por rotavirus
	Neumococo	Segunda	Neumonía, otitis, meningitis, bacteriemia.
6 Meses	Pentavalente	Tercera	Difteria-tétanos-tosferina
			Meningitis y otras enf causadas con haemophilus influenza tipo B
			Hepatitis B
	Polio	Tercera	Poliomielitis
	Influenza estacional	Primera	Enf. Respiratorias causadas por el virus de la influenza.
7 Meses	Influenza estacional	Segunda	Enf. Respiratorias causadas por el virus de la influenza.
12 Meses	Sarampión- Rubeola- Paperas- SRP	Primera	Sarampión- Rubeola- Paperas
	Varicela	Primera	Varicela
	Neumococo	Tercera	Neumonía, otitis, meningitis, bacteriemia.
	Hepatitis A	Única	Hepatitis A
18 Meses	Pentavalente	Primer Refuerzo	Difteria-tétanos-tosferina
			Meningitis y otras enf. causadas con haemophilus influenza tipo B
			Hepatitis B
	Polio	Primer Refuerzo	Poliomielitis
	Fiebre Amarilla	Única	Fiebre Amarilla
	Sarampión- Rubeola- Paperas- SRP	Refuerzo	Sarampión- Rubeola- Paperas
5 Años	Difteria- Tétanos- Tosferina DTP	Segundo Refuerzo	Difteria- Tétanos- Tosferina
	Polio	Segundo Refuerzo	Poliomielitis
	Varicela	Refuerzo	Varicela
Niñas de 9 a 17 años	Virus del papiloma Humano VPH	Primera dosis: Hoy	cáncer de cuello uterino
		Segunda dosis: a los 6 meses de la 1ra dosis.	
Mujer en edad fértil de 10 a 49 años.	Toxoide tetánico y difteria de adulto Td.	1D: Fecha inicial	Difteria, tétanos y tétanos neonatal.
		2D: Al mes de la 1ra	
		3D: a los 6 meses de la 2da	
		4D: Al año de la	
		5D: Al año de la	
		Refuerzo cada 10	

DUBLICA

Responsable

Jacid Eleana Luna Turizo

JACID ELEANA LUNA TURIZO
Nutricionista – Dietista
MND.1007819437

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Reportar los casos que se presenten durante la prestación del servicio y realizar seguimiento de acuerdo al protocolo.	Talento humano	28/03/2025

PÚBLICA

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS





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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 3 de 3

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Katty Paola Diaz Perez	Agente Educativo	F Coralina	
Karen Benitez Atencio	Auxiliar Pedag	F. coralina	
Yoana Gutierrez Blanquicet	Aux Pedagogico	F coralina	
Lorena Villarreal Lozano	Agente Educativo	F. Coralina	
Norelis Muñoz Perez	Agente educativo	F. Coralina	
Maria Martha Pimienta Rhenals	Agente Educativo	F. Coralina	
Maria Mora Blanco	Agente educativa	F. Coralina	
MARIA JOSE ACOSTA TORRES	AGENTE EDUCATIVO	FUNDACION CORALINA	
Ingry Montero Barrio	Agente Educativo	F. coralina	
Gloria Ospino Alcocer	Auxiliar Pedagogica	Fundacion Coralina	
Yina Perez Ramos	Auxiliar Pedagogico	F. Coralina	
Adelaida Urueta F	Agente educativo	F coralina	
Maria Alejandra Cruz ferrer	Agente Educativo	F. coralina	
Kelly Alvarez Punta	Prig social	F. Coralina	
Emperatriz Gomez P	Agente Educativa	F. Coralina	
Jaid Elvira Cuya P	Nutricionista	F Coralina	
Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
Colaborador que elabora el acta:			

PUBLICO

Escaneado con CamScanner

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

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

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

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