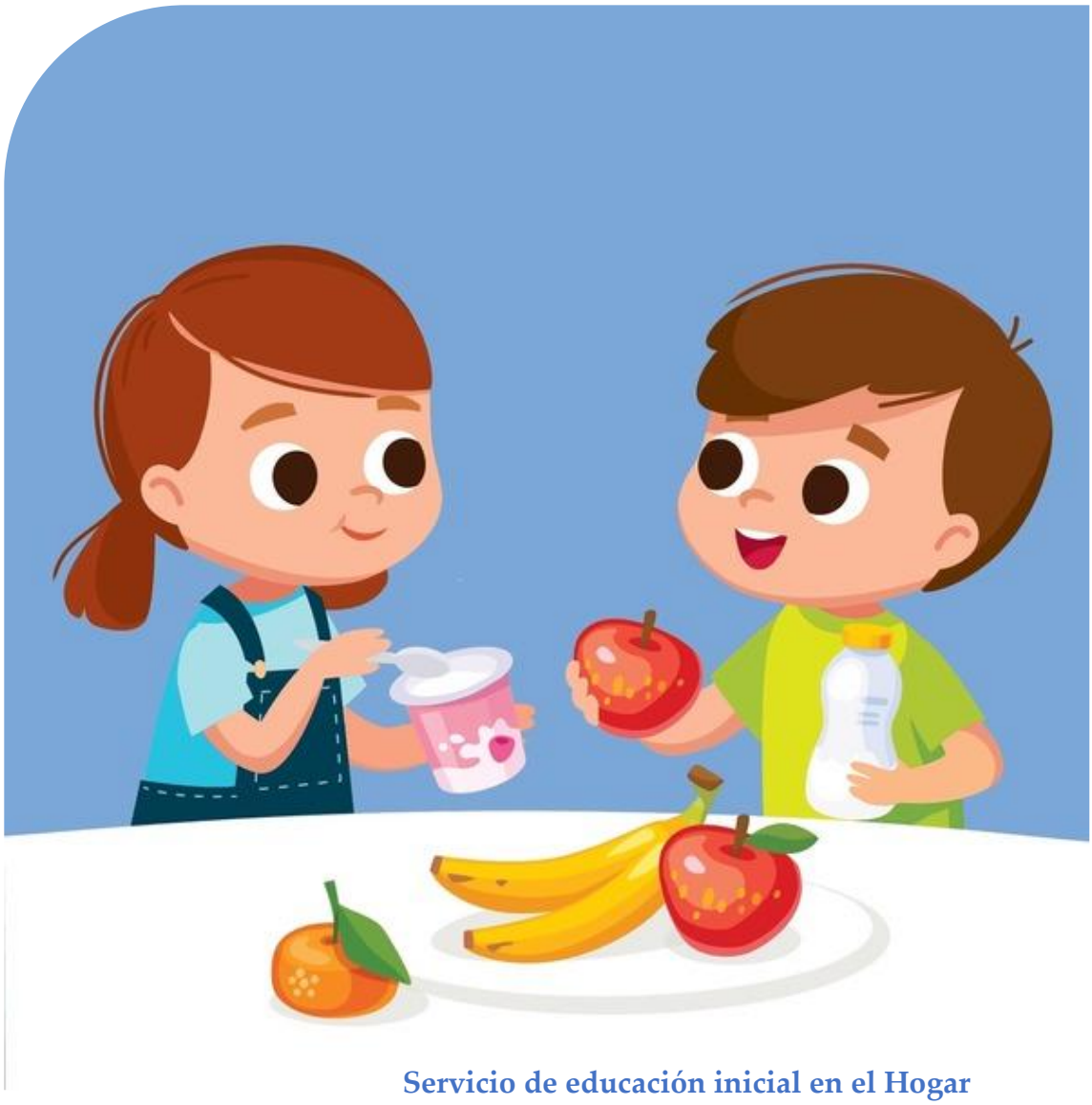
MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA



Servicio de educación inicial en el Hogar

Contrato: 41002512025

CORPORACION EL MINUTO DE DIOS DE GARZON

CormiDi

Vigencia 2025

INTRODUCCION

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son todos los procedimientos necesarios que se aplican en la elaboración de alimentos con el fin de garantizar que estos sean seguros, y se emplean en toda la cadena de producción de los mismos, incluyendo materias primas, elaboración, envasado, almacenamiento, operarios y transporte, entre otras.

EL profesional en nutrición de la modalidad del servicio de Educación inicial en el Hogar operado por CormiDi de Garzón diseña el siguiente manual con el propósito de reducir el riesgo de toxi-infecciones alimentarias, además de reducir las posibilidades de pérdidas de alimentos distribuidos a niños y niñas, mujeres gestantes y lactantes.

El presente manual tiene como objetivo brindar orientaciones dirigidas a preservar la integridad de los alimentos suministrados en el servicio de Educación inicial en el Hogar en los grupos de atención de Las Margaritas y Caguàn, garantizando el acceso de los usuarios a alimentos que satisfagan sus necesidades nutricionales.

OBJETIVO

Documentar y registrar los procedimientos a desarrollar en las UA del servicio de Educación inicial en el Hogar operado por CormiDi de Garzón, con el fin de asegurar la entrega de alimentos seguros nuestros usuarios. Para la ejecución de las actividades de este programa se realiza entrega de ración preparada (RP) como refrigerios a los diferentes grupos de edad participantes (Grupo de madres lactantes, madres gestantes, niños y niñas de 6 a 11 meses y niños y niñas de 1 a 2 años) y además reciben Ración para preparar (RPP), por lo anterior se debe contar dentro de las unidades de servicio, con un manual de prevención de enfermedades trasmitidas por alimentos, debido que no se está excepto de presentarse una situación de contaminación entre los participantes del programa.

NOMBRE DE LA UNIDAD	CODIGO CUENTAME	UBICACION
SAN VICENTE DE PAUL 6	4100100129890	CASETA COMUNAL LAS MARGARITAS
SEMILLAS SABIAS DE AMOR 1	4100100129639	CASETA COMUNAL LAS MARGARITAS
NEIVA RURAL 1	4100100122787	CORREGIMIENTO EL CAGUAN
NEIVA RURAL 2	4100100129973	CORREGIMIENTO EL CAGUAN
NEIVA RURAL 3	4100100129979	CORREGIMIENTO EL CAGUAN
NEIVA RURAL 5	4100100129988	CORREGIMIENTO EL CAGUAN

ALCANCE

Los procedimientos establecidos en el presente manual son de implementación inmediata en las UDA - unidades de atención. Este protocolo podrá ser actualizado con base a la normatividad sanitaria vigente.

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

De acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 el manipulador de alimentos es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos (Resolución 2674 de 2013).

El manipulador de alimentos deberá tener:

- Certificación de capacitación en manipulación de alimentos, con máximo un año de expedición, y certificación médica vigente en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos.
- Capacitaciones anuales desde la fecha de expedición de la certificación de capacitación en manipulación de alimentos

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos y tener certificación vigente emitida por Empresas Sociales del Estado adscritas a las Secretarías de Salud departamentales, municipales y distritales o por personas jurídicas o naturales que deben demostrar su idoneidad técnica y científica. La vigencia de la certificación de capacitación en manipulación de alimentos no deberá ser superior a un año.

De acuerdo con lo establecido en el plan de capacitación en Buenas prácticas de manufactura - BPM y Plan de saneamiento básico- PSB del servicio de Educación inicial en el Hogar operado por CormiDi de Garzón, el profesional en nutrición reforzará a los manipuladores en aspectos relacionados con el funcionamiento, organización y administración del servicio de alimentos, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos.

2. PROCESOS:

2.1 Compras

- Los productos alimenticios adquiridos serán aquellos estipulados por la minuta patrón establecida por el ICBF con el fin de garantizar la adecuada nutrición de los niños y las niñas atendidos.

- En caso de presentarse desabastecimiento de algún alimento que conforme la minuta se realizará remplazo de este teniendo en cuenta la lista de intercambios de manera que se garantice el aporte nutricional establecido por la minuta patrón.

- En la medida posible, las compras se realizarán establecimientos vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente que cuenten con concepto sanitario favorable vigente

- El servicio de Educación inicial en el Hogar operado por CormiDi de Garzón contará con un archivo actualizado de la relación de proveedores (formato establecido por el ICBF).

- La cantidad de productos alimenticios a adquirir se realizará en función del número de personas atendidas, la capacidad de almacenamiento disponibley el inventario de existencias

- El servicio de Educación inicial en el Hogar operado por CormiDi de Garzón establecerá un cronograma claro para la compra y recibo deproductos alimenticios. Este cronograma estará sujeto a las disposiciones emitidas por el ICBF.

2.2 Recibo

El recibo de las raciones para preparar RPP debe realizarse en lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental. El horario de recibo no debe interferir con el de distribución de alimentos o preparaciones. La recepción de los alimentos debe cumplir con las especificaciones de las fichas técnicas, diseñadas por el ICBF.

El manipulador que recibe la materia prima debe conocer las cantidades y presentaciones de los alimentos adquiridos, definidas para el cumplimiento al ciclo de menús aprobado, e igualmente las especificaciones de calidad de cada uno de los productos a recibir.

El Talento humano, el transportador y el encargado de la entrega deben lavarse las manos con un desinfectante de base alcohólica concebido a tal efecto antes de entregar los alimentos al personal de la EAS.

Si se utilizan canastillas, cavas y/o contenedores reutilizables, deben seguirse los protocolos de higiene y desinfección establecidos en el plan desaneamiento.

El debe contar con talento humano competente, papelería y equipos ajustados a las necesidades, especificaciones, buenas prácticas sanitarias, supervisión adecuada, horas de recibo programadas y procedimientos para garantizar la seguridad

Las materias primas, insumos y/o productos que no cumplen con las especificaciones deberán ser devueltos para realizar el cambio.

2.3 Almacenamiento

Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013. Las condiciones generales que deben cumplir, tanto el área como el proceso de almacenamiento de alimentos/materias primas, son:

Cada uno de los productos recibidos debe ser organizado de acuerdo con el tipo de producto y método de almacenamiento.

- productos. Los alimentos deben estar separados de las paredes, pisos y techos.
- El espacio cuenta con las dimensiones de acuerdo con los volúmenes almacenados.
- Los productos de vidrio, latas y productos pesados en general deben ubicarse en la parte inferior de los estantes del almacén o la despensa; y los productos livianos se deben ubicar en parte medios y superiores de los mismos.
- Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, con el fin de garantizar la rotación de los productos y emplear primero los alimentos que estén más próximos a su fecha de vencimiento. Incluye los Alimentos de Alto Valor Nutricional.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del lugar, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo,

evitando la contaminación de otros productos. Para los servicios que se desarrollan en ambiente familiar o comunitario se debe almacenar los productos en mueble bajo llave.

- Es necesario que la persona encargada del lugar de almacenamiento realice un inventario de productos almacenados a través de conteo físico, para tener un control de las existencias y servir de base para el proceso de compras. Adicionalmente, es necesario que periódicamente se dé salida a productos y materiales inútiles o dañados, para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

Criterios mínimos para el almacenamiento de alimentos

2.3.1 Almacenamiento Seco: El almacenamiento de los productos se realizará ordenadamente en despensas o estantes, separados de las paredes, no se debe exponer directamente sobre el piso sino elevadas de él por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación si es el caso.

- Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc. pueden ser retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa y debidamente rotulados, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas. Sin embargo, debe contar con rotulo que indique como mínimo (fecha de vencimiento, nombre de producto y lote).
- Mantener la temperatura adecuada, con ventilación apropiada (natural o artificial) que impida el deterioro de los alimentos.
- Los productos empacados individualmente, como galletas y otros que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que ésta no sobrepase los 25ºC. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada y con un rotulo que indique nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número del lote; éste rotulo debe ser ubicado en forma visible en la estantería en frente del producto y el material puede ser: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, tablillas acrílicas para marcar con marcador borraseco entre otros.
- Los huevos deben ser almacenados a temperatura ambiente y traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original (si no se reporta fecha de vencimiento en el empaque, verificar con el proveedor fecha de producción). Teniendo en cuenta que los factores que inciden para aumentar o disminuir el proceso de envejecimiento son la temperatura y la humedad, se establece la vida útil del huevo de gallina fresco de acuerdo a las mismas: menor a 22°C de 20 a 30 días, entre 22°C y 32°C de 15 a 20 días, mayor a 33°C 10 días. , refrigerado entre 30 y 45 días.

2.3.2 Almacenamiento frío: En esta área se deben almacenar los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública96 deben mantenerse en condiciones que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deberán adoptarse medidas efectivas como: mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores a 4°C o mantener el alimento en estado congelado.

- Los alimentos se deben rotular con nombre, fecha de llegada y de vencimiento.
- Se debe mantener la temperatura estable dentro del refrigerador y el congelador, para lo cual debe limitarse la apertura de las puertas a lo estrictamente necesario.
- Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados sin que haya separación física entre ellos, para evitar la contaminación cruzada.

2.3.3 Almacenamiento de leche y productos lácteos:

- Se deben almacenar separados de los alimentos que expelan olores fuertes. La leche y el yogurt deben estar almacenados en su empaque original.
- Debe mantenerse en refrigeración, excepto para la leche que de acuerdo el método de tratamiento térmico recibido previo al empaque.
- No congelar porque se altera su textura.
- El queso una vez abierto se debe rotular y ser utilizado en el menor tiempo posible.
- Debe mantenerse en Refrigeración a 4ºC o menos, o en congelación a -18ºC o menos, inmediatamente después del recibo, rotulándola con nombre del corte, fecha de llegada y fecha de vencimiento.

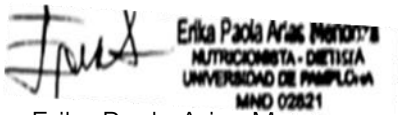
2.5 Distribución

La Ración Preparada sólo se servirá y distribuirá en las áreas destinadas para este fin:

- La distribución de las RPP deberá hacerse con utensilios adecuados en calidad y cantidad (pinzas, cucharas, etc), según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el directo con las manos.
- Por ningún motivo, los usuarios del programa deben tener acceso al área de almacenamiento de alimentos.
- El talento humano encargado de la distribución de alimentos no debe ejecutar simultáneamente otras actividades que generen riesgo de contaminación (por ejemplo, manipular dinero, manipular basuras, utilizar productos de limpieza o desinfección, etc.).
- La cantidad de RPP debe ser acorde al número de usuarios y grupos de edad establecido por la minuta patrón del servicio de Educación inicial en el Hogar.
- Durante la atención a los usuarios, se debe fortalecer las medidas de aseoy

Elaboró:

Fayzully Yance González
Nutricionista Dietista - TP MND 02165



Erika Paola Arias Mendoza
Nutricionista Dietista TP MND. 02821

Jhon Jairo Portillo González
Nutricionista Dietista TP MND. 1549