



**ASOCIACION DE MUJERES
PRODUCTORAS DE CARNICOS DEL
CAQUETÁ
ASOMUPCAR**

Vigencia 2025

TABLA DE CONTENIDO

PRESENTACION

- 1.1 Introducción
- 1.2 Objetivo General
- 1.3 Objetivos Específicos
- 1.4 Alcance

REQUISITOS DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

- 2.1 Infraestructura
- 2.2 Equipos y utensilios

TALENTO HUMANO

- 3.1 Perfil del manipulador de alimentos
- 3.2 Prácticas higiénicas y medidas de protección
- 3.3 Plan de capacitación al talento humano

PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 4.1 Compras
- 4.2 Recibo
- 4.3 Almacenamiento
- 4.4 Preparación
- 4.5 Distribución

1.1. Introducción

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.

la asociación de mujeres productoras de cárnicos del Caquetá ASOMUPCAR diseña el siguiente manual con el propósito de reducir al mínimo los riesgos de contaminación biológica, química o física, que pueden ocurrir durante el procesamiento de alimentos distribuidos a niños y niñas usuarios.

1.2. Objetivo Especifico

Documentar y registrar los procedimientos desarrollados en el servicio de alimentos del CDI con el fin de asegurar la obtención de alimentos seguros.

1.3. Objetivos Específicos

- Establecer los procedimientos que se deben llevar para el cumplimiento y

control de los procesos establecidos en el Manual.

- Adoptar conocimientos por parte de los manipuladores de alimentos sobre las buenas prácticas de manufactura en condiciones de higiene.
- Brindar información técnica y recomendaciones prácticas para la implementación de un sistema que asegure la calidad e inocuidad del CDI.
- Garantizar condiciones de higiene y limpieza para las instalaciones, equipos y utensilios y personal que labore en la planta de procesamiento.



1.4 Alcance

Los procedimientos establecidos en el presente manual son de implementación inmediata en el CDI. Este protocolo podrá ser actualizado con base en las recomendaciones que emita la Organización Mundial de la Salud -OMS.

2. Requisitos sanitarios del servicio de alimentos

Para garantizar una alimentación inocua y de calidad, que no represente riesgo para la salud de los niños y niñas usuarios del CDI, el servicio de alimentación cumplirá con las especificaciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS.

2.1 Infraestructura

El servicio de alimentación es aquel lugar en el cual se realiza la transformación de los alimentos por medio de procesos de preparación y conservación, los cuales posteriormente son brindados a la población, y el cual debe estar ubicado en un espacio separado del área de atención de los niños y niñas. Todas las áreas del servicio de alimentación deben estar delimitadas visualmente, con avisos alusivos al lugar.



Especificaciones del servicio de alimento:

- Debe poseer instalaciones completas de agua potable y desagüe, luz y ventilación, debiendo ajustarse a los reglamentos sobre instalaciones sanitarias.
- Los tableros o interruptores eléctricos nunca deben ubicarse cerca de fuentes de vapor o humedad; estarán en un sitio apropiado, fácilmente accesible
- La ubicación de la planta física del servicio será en el primer piso con fácil acceso a un lugar donde puedan descargarse fácilmente los vehículos que transportan alimentos desde el centro del abastecimiento.
- Los pisos serán antideslizantes.
- Las paredes deben ser lisas e impermeables para permitir su fácil limpieza y deben estar revestidas con pintura lavable de color claro.
- Los techos deben ser de material fuerte y resistente al calor, utilizándose pintura lavable y de color claro.
- La limpieza y mantenimiento se hará en forma adecuada y permanente.
- La iluminación será preferiblemente natural.
- Los desperdicios se colectarán en recipientes provistos de tapas y se eliminarán después de cada turno de preparación.
- No se permite la presencia de animales en los servicios de alimentación

Especificaciones del comedor:

- El comedor debe estar anexo a la cocina.
- Las paredes y techo estarán pintados con pintura lavable de colores claros.
- Los pisos serán de material autorizado.

- El acceso al comedor tendrá la suficiente amplitud para garantizar un flujo uniforme de los comensales, evitando aglomeraciones tanto al ingreso como a la salida.
- Los servicios higiénicos para los comensales se ubicarán anexos al ambiente del comedor, procurando que su acceso no sea directo.
- Queda prohibido el uso de toallas de tela.
- El mobiliario será de material resistente, de fácil limpieza y en cantidad suficiente para el número de comensales.

2.2 Equipos y utensilios

- Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección. No se permite el uso de materiales contaminantes como el plomo, cadmio, zinc, antimonio o hierro.
- Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libre de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afecten la calidad sanitaria del producto, como, por ejemplo, la madera o aglomerados de madera. Las partes de los utensilios deben ser fácilmente desprendibles para su limpieza y desinfección.
- Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.
- Los contenedores o recipientes usados para materiales no comestibles y desechos (canecas) deben ser a prueba de fugas, estar debidamente identificados, de material impermeable, de fácil limpieza y en lo posible, provistos de tapa hermética.
- Las tuberías elevadas no deben instalarse directamente por encima de los lugares de elaboración de alimentos, salvo en los casos que no exista peligro de contaminación de estos.
- Debe ubicarse lejos de cualquier fuente de calor y mantenerse en buen estado de mantenimiento

3. Talento Humano

La manipulación de alimentos implica estar en contacto directo con los alimentos durante su etapa de preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución

3.1 Perfil del personal manipulador de alimentos

- Mayor de 18 años de edad.
- Demostrar un buen estado de salud.
- Nivel educativo mínimo grado noveno de educación básica secundaria.
- Experiencia específica mínima de un año.

La nutricionista del CDI desarrollará un plan de formación en BPM y plan de saneamiento básico se y brindará apoyo y seguimiento para constatar la ejecución del programa, con el fin de garantizar la comprensión y ejecución de las labores que debe realizar el manipulador de alimentos.



Además, el manipulador de alimentos deberá tener:

- Certificación de capacitación en manipulación de alimentos, con máximo un año de expedición
- 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.

Estado de salud

El personal manipulador debe contar con certificación médica en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos y posteriormente debe efectuarse un reconocimiento médico por lo menos una (1) vez al año o cada vez que se considere necesario, especialmente después d una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.

Los exámenes de laboratorio que deben acompañar el certificado médico de ingreso y reconocimiento médico en todos los casos son coprológico seriado, frotis de garganta y cultivo de uñas (KOH) 95. En caso de resultado positivo en los exámenes de laboratorio es requisito que

en el punto exista copia del tratamiento efectuado y exámenes de control posterior según patología. Esta información deberá estar debidamente archivada en una carpeta y estar disponible para consulta.

Toda persona que conozca o sospeche que padece una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea; representa un riesgo de contaminación para los alimentos y deberá comunicarlo a sus superiores.

la asociación de mujeres productoras de cárnicos del Caquetá ASOMUPCAR deberá realizar seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no, para la manipulación de alimentos. El reingreso de estas personas a sus labores cotidianas debe estar autorizado por la autoridad médica competente.

Educación y Capacitación

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos y tener certificación vigente. La vigencia de la certificación de capacitación en manipulación de alimentos no deberá ser superior a un año.

La capacitación de los manipuladores será permanente, y por lo menos una vez al mes se impartirá un ciclo de capacitación relacionado con higiene de alimentos, vajilla, equipo y local, saneamiento básico, higiene personal, relaciones humanas y otros temas de interés.

FECHA	DURACIÓN (HORA)	TEMÁTICA	METODO LOGÍA	ENFOQUE Y ALCANCE DEL PROGRAMA
Marzo	1	Plan de saneamiento	Teórico	Socialización del plan de saneamiento al personal el cual incluye los programas para el control de plagas, agua potable, limpieza y desinfección y manejo de residuos, con el objetivo de prestar el servicio en un entorno salubre contribuyendo con el cumplimiento de la política ambiental.
Marzo	1	Manual Buenas Prácticas de Manufactura	Teórico	Fortalecimiento del talento humano en cuanto a aspectos incluidos en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, enfatizando en las adecuadas prácticas higiénicas en la prestación del servicio con el objetivo de asegurar la inocuidad de los alimentos suministrados a los participantes de la Uds.

Abril	1	ETAS	Teórico	Capacitar al talento humano, en cuanto a la prevención, síntomas y ruta de notificación inmediata de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en la modalidad familiar y comunitaria EIH.
Mayo	2	Manejo de Minuta	Teórico	Socializar la minuta patrón y Ciclo de menú por grupo de edad, lista de intercambios y demás documentos.
Junio	1	Buenas prácticas de manufactura en la recepción y	Teórico	Capacitar al talento humano, en buenas prácticas de higiene y control de la calidad de los alimentos recepcionados, técnicas de almacenamiento, garantizando la inocuidad de los alimentos suministrados a los participantes de la modalidad familiar y comunitaria EIH.
Julio	1	Protocolos de Limpieza y desinfección	Teórico-práctico	Capacitar al talento humano para que realicen una adecuada limpieza y desinfección de áreas, utensilios, ambientes y superficies en el área de almacenamiento, preparación y suministro de los alimentos en los tiempos estipulados y a concentraciones indicadas.
Septiembre	1	Manejo adecuado de los residuos	Teórico	Capacitar al personal en el adecuado manejo de los residuos generados durante la prestación del servicio: clasificación, recolección, pesaje y disposición final, siempre enfocados en la filosofía de las 3R, evitando la contaminación de los alimentos, proliferación de plagas, protegiendo el medio y salud de los participantes.
Octubre	1	Inocuidad alimentaria	Teórico-práctico	Capacitar al personal manipulador de los alimentos para prevenir cualquier tipo de contaminación en toda la cadena alimentaria desde el control de los proveedores hasta el suministro de preparaciones servidas, garantizando la inocuidad de los alimentos suministrados a los niños y niñas en la unidad de servicio.
Noviembre	1	Programa control de Plagas.	Teórico	Capacitar al talento humano en el control de plagas, garantizando la inocuidad de las diferentes áreas de las unidades de atención y la bodega de almacenamiento de los alimentos, evitando el ingreso o aparición de plagas, mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

3.2 Prácticas higiénicas y medidas de protección

Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación de alimentos en el CDI debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que se establecen a continuación:

- No comer, no beber, no fumar en ningún área de manipulación de alimentos.
- Lavarse con jabón y desinfectar desde los codos hasta las manos cada vez que sea necesario (si usan guantes estos tienen igual tratamiento y están sin roturas).
- Mantienen uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Utilizan uniforme (pantalón, camisa o bata de color claro) que no posean botones, sólo cremalleras, cierres o broches y sin bolsillos de la cintura hacia arriba.
- Contar con dotación de uniformes y calzado en cantidad suficiente con el fin de facilitar el cambio.
- Utilizar calzado antideslizante, bajo, de color claro, cubierto y en material no poroso (no tela).
- Utilizar delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza.
- Los manipuladores de alimentos evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, estornudar, entre otras.
- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento (área de preparación y en momento de servido).
- Cuando se utiliza delantal, este se encuentra atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
- No uso de anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores.
- Mantienen el cabello recogido y cubierto totalmente mediante una malla, gorro u otro medio efectivo; en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas, se debe usar cubiertas para estas.
- No se permite el uso de maquillaje.
- Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de preparación deben cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en este aparte.

4. Procesos en el servicio de alimentación

En el CDI se establecen los siguientes procesos en la cadena alimentaria: Compras, recibo, almacenamiento, preparación y servido.

4.1 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 las RPP se enviará al Centro Zonal correspondiente la propuesta para el intercambio de alimentos de manera que se garantice el aporte nutricional establecido por la minuta patrón. Una vez el CDI cuente con la aprobación de la propuesta se procederá a la compra de dichos alimentos.
- En la medida posible, las compras se realizarán establecimientos vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente que cuenten con concepto sanitario favorable vigente y cuenten con la implementación de protocolos de bioseguridad para la para la reducción del riesgo de exposición y contagio de SARS-CoV-2 (covid-19).
- El CDI contará con un archivo actualizado de la relación de proveedores (formato establecido por el ICBF).

4.2 Recibo

- El CDI dispondrá de un área adecuada para el recibo de los alimentos adquiridos, la cual debe tener buena iluminación, espacio suficiente para la manipulación de los productos. Esta área debe contar con la aprobación de la autoridad sanitaria competente.
- El área de recibo del CDI debe disponer de una solución hidroalcohólica desinfectante y mantenerse limpia y desinfectada de acuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento
- Verificar las condiciones de limpieza y desinfección de los vehículos y el estado de higiene de los contenedores en que se transportan los alimentos, así como las condiciones de protección e higiene de los transportadores.
- 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.
- El recibo de materias primas e insumos para la preparación y servido de alimentos 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, Además de las fichas técnicas, los alimentos deben cumplir con los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente.
- Verificar la apariencia, olor y color de los alimentos recibidos, prestando atención especial a los productos perecederos.
- Verificar que los productos procesados tengan una fecha de expiración suficientemente amplia como para permitir el almacenamiento del producto hasta la fecha de consumo prevista, sin riesgo de vencimiento.
- El manipulador que recibe la materia prima debe conocer las cantidades 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 servicio de alimentos contar con los registros en los cuales se consigne la no conformidad con alguno de las materias primas. Las materias primas, que no cumplen con las especificaciones deberán ser devueltos para realizar el cambio; dicho proceso debe quedar registrado.

4.3 Almacenamiento

- Cada uno de los productos recibidos debe ser organizado de acuerdo con el tipo de producto y método de almacenamiento.
- Se debe señalar dentro del área de almacenamiento los espacios para cada tipo de 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 congelados, un día antes de ser empleados deben pasar a refrigeración para controlar la cadena de frío
- 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 se encuentren dentro del lugar, 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.

4.4 Preparación

- Las personas ajenas al manejo de alimentos que ingresen al servicio deben contar con las medidas higiénico sanitarias correspondientes (lavado de manos, gorro, tapabocas y bata de color claro).
- El personal directamente vinculado a la preparación de los alimentos no manipula dinero simultáneamente.
- Retirar de los refrigeradores y anaqueles sólo las cantidades requeridas
- Se lavan los alimentos o materias primas crudas como carnes, verduras, hortalizas, frutas y productos de la pesca con agua potable corriente, antes de su preparación.
- Las hortalizas, verduras y frutas que se comen crudas. se lavan y desinfectan con sustancias permitidas. de acuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento básico
- Las operaciones de preparación se realizan en forma secuencial y continua, de tal forma que se protege el alimento de la proliferación de microorganismos o contaminación cruzada.

- Se realizan operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies que entren en contacto con los alimentos según el programa de limpieza y desinfección.
- Se deben aislar los alimentos crudos de los cocidos, con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- Se debe preparar cada día, solamente los alimentos que se van a consumir.

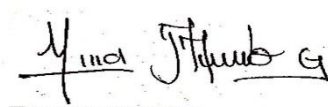
4.5 Distribución

- Como en los demás casos, el área de distribución debe mantenerse limpia y desinfectada de forma permanente
- El personal 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 Ración servida o ración para preparar (cuando aplique) debe ser acorde al número de usuarios y grupos de edad atendidos en el CDI
- La EAS y todo su talento humano deben promover las medidas de distanciamiento social entre el personal, para evitar el contacto directo durante cada uno de los procesos que se desarrollan para el consumo de la ración servida o la entrega de las RPP; procurar mantener la distancia mínima de un (1) metro y evitar la aglomeración
- Reducir, en lo posible, los tiempos entre la preparación y la entrega de alimentos para consumo.
- No se debe guardar preparaciones para ofrecerlas días después y se deberán desechar las preparaciones y alimentos calientes, que no se consuman después de cuatro horas.

Elaborado por:



LINA SOFIA DELGADO LÓPEZ
Nutricionista



MARIA JOSÉ REVELO
Nutricionista