MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Modalidad Familiar y Comunitaria Educación Inicial en el Hogar EIH

Contrato No 41001182025

Año 2025

INTRODUCCIÓN

El presente manual de Buenas Prácticas de Manufactura pretende establecer los procedimientos que permitan garantizar la inocuidad de los alimentos y así disminuir el riesgo de contaminación de los mismos, brindando alimentos seguros a las personas que asisten al programa MODALIDAD FAMILIAR Y COMUNITARIA EIH bajo la supervisión de la Asociación de Mujeres Productoras de Cárnicos del Caquetá.

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

Este manual contempla los pasos a seguir en los diferentes momentos, en donde se manipulan los alimentos siguiendo todo el procedimiento hasta la distribución a los participantes de la modalidad.

OBJETIVO

Brindar los elementos conceptuales para garantizar la inocuidad de los alimentos en las diferentes etapas, en las cuales se realiza la manipulación de alimentos.

Objetivos específicos

- Establecer la responsabilidad que tiene el personal gestor de alimentos desde la recepción hasta el momento de entregar los alimentos a los participantes de la modalidad.

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

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

ALCANCE

El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, está dirigido al personal gestor de alimentos y demás trabajadores que participan en actividades de recepción, almacenamiento, preparación de alimentos y distribución a los participantes de la modalidad EIH, administrada por la Asociación de Mujeres Productoras de Cárnicos del Caquetá.

MARCO LEGAL

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

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

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, niñas y gestantes participantes. 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
- 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 la prestación del servicio.
- No se permite la presencia de animales en los servicios de alimentación.

EQUIPOS Y UTENCILIOS:

- 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.

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

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 especifica mínima de un año.

Las Nutricionista de la modalidad Familiar y comunitaria EIH desarrollan 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 gestor 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 trasmitirse 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

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

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

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

Objetivo

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

ASOCIACIÓN DE MUJERES PRODUCTORAS DE CÁRNICOS DEL CAQUETÁ
NIT 828001725-1

Cronograma anual de capacitación

Las profesionales en Nutrición de la Asociación de mujeres productoras de cárnicos del Caquetá, programan para el año 2025 el siguiente plan de capacitación, teniendo en cuenta que entre el plan de saneamiento básico y las buenas prácticas de manufactura secumplan como mínimo 10 horas al año, según lo establecido por la Resolución 2674 de 2013.

FECHA	DURACIÓN (HORA)	TEMÁTICA	METODOLOGÍA	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	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 elobjetivo 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 demanufactura en la recepción y almacenamiento de los alimentos	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 deLimpieza 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 delos 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.

PROCESOS A TENER EN CUENTA

En la modalidad familiar y comunitaria EIH se establecen los siguientes procesos en la cadena alimentaria:

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

1. RECEPCION DE ALIMENTOS

Proceso en la recepción de alimentos

1. En la recepción de los alimentos se debe verificar la calidad de los alimentos, rotulado nutricional, empaques, fecha de vencimiento, temperatura.
2. Los productos de panadería no deben presentar moho, ni coloraciones queindiquen deterioro.
3. La persona que recibe los alimentos, debe inspeccionar las condiciones de higienedel vehículo que transporta los alimentos.
4. Verificación de la cantidad de alimentos, de acuerdo a lo que se ha establecido según el cumplimiento de la minuta patrón.
5. Trasladar los alimentos al sitio de almacenamiento lo más rápido posible.
6. Rechazo de los alimentos, si presentan deterioro o daño.
7. Verificar las condiciones de higiene y aseo del sitio donde se reciben los alimentos.
8. Se debe establecer horarios de entrega de los alimentos, que permita una entregaen el menor tiempo posible a los participantes.

2. ALMACENAMIENTO

Condiciones de los sitios de almacenamiento

1. Los pisos deben estar construidos con materiales resistentes e impermeables, nodeslizantes que no generen sustancias tóxicas.
2. No deben tener grietas ni ranuras que dificulten su limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario, deben tener un drenaje con rejilla que evite el ingreso de animales que provienen de las cañerías como ratones y cucarachas.
3. Los techos deben facilitar la limpieza y desinfección y estar en buen estado sin goteras ni condensaciones.
4. La luz de las puertas en la parte inferior no debe ser mayor a 1 centímetro.
5. Iluminación, en lo posible debe ser natural y en caso de utilizar luz eléctrica, se deben utilizar bombillos ahorradores, evitando el uso excesivo de energía.
6. Todas las ventanas, puertas y demás aberturas deben estar protegidas con mallasmetálicas para evitar la entrada de insectos y otros animales.

Almacenamiento de alimentos:

1. Para los productos lácteos que requieren refrigeración deben utilizarse equipos de refrigeración, los cuales requieren un control de la temperatura. Para los productos lácteos que son ultra pasteurizados pueden almacenarse al medio ambiente por un periodo hasta de 180 días.
2. Para almacenar los paquetes alimentarios se deben utilizar estibas que deben estar a mínimo 50 centímetros de la pared y a 15 centímetros del suelo, con el fin de permitir la limpieza, desinfección y control de plagas; una vez lleguen deben distribuirse a los participantes en el menor tiempo posible. Nunca debe colocarse los alimentos en el piso.

3. Siempre se debe aplicar el principio de primeros en entrar, primeros en salir PEPS.
4. El sitio destinado para el almacenamiento debe ser exclusivo para los mismos, no sedeben almacenar otro tipo de elementos ni sustancias ni otros materiales.
5. Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, cualquier derramese debe limpiar, tan pronto como ocurran.
6. Para el almacenamiento de las frutas se realizará en canastillas destinadas para tal fin.

3. SERVIDO DE ALIMENTOS

1. Para la entrega de los refrigerios, los personales encargados de la distribución de los mismos deben utilizar el gorro y tapabocas.
2. Lavado de manos previo a la entrega de los refrigerios, tanto de personal docente como de los participantes.
3. Los alimentos deben estar protegidos con empaque primario para evitar el contacto con las manos. En el caso de productos de panadería, si estos no cuentan con el empaque primario se debe utilizar servilletas o pinzas.
4. Lavado con agua potable, las bolsas de los productos lácteos.
5. En caso de que los productos lácteos no sean ultra pasteurizados, estos no debenromper con la cadena de frío.

BIBLIOGRAFIA

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

Febrero de 2025

Atentamente,

LINA SOFIA DELGADO LOPEZ
Nutricionista Dietista
Cédula: 1004136485

MARIA JOSE REVELO GOMEZ
Nutricionista Dietista
Cédula: 1193201478