FUNDACION SABER SER
FORMANDO LIDERES DE BIEN
NIT: 806.015.985-9

Correo electrónico: fundasaberserdimf@gmail.com

PROTOCOLO BPM POR UCA

COMPONENTE SALUD Y NUTRICION

MARZO 2025

	FUNDACION SABER SER	
	MODALIDAD PROPIA E INTERCUELTURAL EDUCACION INICIAL CAMPAESINA- EIC	
	COMPONENTE: SALUD Y NUTRICIÓN	

ORIENTACIONES PARA LA REALIZACIÓN DE LA OLLA COMUNITARIA UCA 5







La olla comunitaria es una estrategia que busca promover la alimentación como espacio de encuentro social e intergeneracional, que puede ser implementada en los encuentros grupales o comunitarios se desarrolla bajo el principio de autogestión, intercambio y aprovechamiento de las potencialidades territoriales, ya que, a través de esta práctica, se fortalecen las experiencias, la participación comunitaria y se logran visibilizar las diferentes formas de expresión de las niñas, los niños y las familias; así mismo, busca a través de la alimentación promover un espacio de encuentro social e intergeneracional, ya que es un momento en el que se favorece la conformación y el fortalecimiento de redes sociales y comunitarias, propiciando el empoderamiento local, pues permiten que un grupo se sienta capaz de gestionar de manera autónoma el desarrollo de sus capacidades.

La olla comunitaria parte de reconocer la alimentación como un acto social, cultural y político, por lo cual se convierte en un escenario que contribuye a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada de las y los participantes de los procesos de atención del ICBF, y se constituye en un avance hacia la soberanía alimentaria de las comunidades, al facilitar la selección y compra de alimentos de producción local, y al reconocer e incorporar alimentos y preparaciones propias de la cultura alimentaria y del territorio. Así mismo, en la olla comunitaria las niñas, los niños y sus familias viven momentos que les permitirán identificar prácticas y patrones propios de sus culturas y se comienzan a reconocer en ella, lo que contribuye a consolidar su identidad alimentaria.

Aunque esta experiencia se ha denominado "olla comunitaria", será a partir del contexto cultural alimentario que se nombre este momento de compartir comunitario (convite, fogón comunitario, el compartir, olla popular, etc.). Lo importante, es que estos encuentros alrededor de los alimentos se conviertan en oportunidades para rescatar y fortalecer la cultura y tradición alimentaria, propias del territorio a través de la vinculación de las familias. Este espacio propicia una alimentación saludable mediante el intercambio de saberes tradicionales.

Sin embargo, en atención a que la olla comunitaria no tiene como premisa el cumplimiento de un aporte nutricional determinado está en si misma no es una forma de ración mediante la cual se pueda realizar el suministro de la complementación alimentaría de manera permanente. Por lo tanto, su preparación no está sujeta al cumplimiento de una minuta patrón; pero como todo proceso de suministro de alimentación sí requiere el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, cuyas orientaciones garanticen prácticas adecuadas de acuerdo con el contexto del territorio, las cuales deben ser definidas en coordinación con la misional que acoja esta estrategia en sus manuales técnicos y guías operativas

RECOMENDACIONES DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA GENERALES:

- La preparación y suministro de alimentos durante la olla comunitaria deberá estar en lo posible acompañado por el profesional de salud y nutrición a fin de que oriente y garantice prácticas higiénicas de acuerdo con el contexto del territorio. El profesional en Nutrición debe suministrar orientaciones básicas en Buenas Prácticas de (BPM), para incentivar el lavado frecuente de manos, la realización de procesos de limpieza y desinfección de los alimentos, utensilios, menaje, y superficies, la realización de procesos de cocción, preparación y consumo acorde a la naturaleza de los alimentos.
- El espacio utilizado debe permanecer limpio, libre de acumulación de basura, apartado de estancamiento de agua, suciedad, plagas u otras fuentes de contaminación.
- Se ha de garantizar los insumos para realizar un adecuado lavado de manos, para ello se debe disponer de agua potable o apta para el lavado de manos y jabón.
- En caso de contar con baños estos deben de estar limpios y separados del área de preparación de la olla comunitaria, Los equipos y utensilios utilizados no deben estar en contacto con el piso e igualmente deben encontrarse limpios y desinfectados.
- Se debe tener disponibilidad de agua potable o segura para la preparación de alimentos.
- Cuando se requiera hielo, este debe ser elaborado con agua potable o segura para el consumo.
- Los alimentos se deben lavar y desinfectar antes de su preparación (de acuerdo con el tipo de alimento).
- Los alimentos perecederos y aquellos que son fuente de proteínas de origen animal, tales como carnes de res, cerdo, pollo, chivo, pescado, entre otros, leche fresca y productos derivados, deben garantizar la cadena de frío.

- Durante el alistamiento de los alimentos es importante separarlos dependiendo de su naturaleza para evitar la contaminación cruzada. Por ejemplo, separar verduras de cereales y carnes, así como los alimentos crudos de los cocidos.

- Se debe contar con bolsas para los desechos que resulten del alistamiento y preparación de los alimentos de acuerdo con la clasificación de residuos. Estos deben mantenerse alejados de la zona de preparación de alimentos.

- En caso de realizar la actividad en campo abierto se recomienda contar con una mesa para la disposición y procesamiento de los alimentos, de preferencia con superficie de fácil limpieza y desinfección, en todo caso este elemento debe permanecer limpio y desinfectado para evitar la contaminación cruzada

- Se debe verificar que los proveedores de alimentos cumplen con la normatividad higiénico sanitaria legal vigente, para el proceso de compra de alimentos se pueden vincular los alimentos de producción local favoreciendo los circuitos cortos de comercialización, así como la agricultura campesina y familiar comunitaria (ACFC), ley 2046/2020.

- En aras del cuidado y protección del medio ambiente se debe evitar los plásticos de un solo uso.

- Atendiendo a la premisa y compromiso del ICBF en el suministro de una alimentación saludable, nutritiva, equilibrada y culturalmente aceptada se recomienda que los alimentos que se seleccionen e incorporen en la preparación de la olla comunitaria sean frescos, naturales, sanos y mínimamente procesados.

- Una vez se han establecidos los acuerdos para los alimentos a preparar en la olla comunitaria y la cantidad de consumidores, se deben alistar todos los ingredientes: limpiar, lavar, cortar y desinfectar en los casos que aplique.

- Finalizado el proceso de cocción se recomienda realizar un servido inmediato y rápido de las preparaciones calientes y frías, en caso de que el proceso tarde se recomienda mantener tapadas y protegidas las preparaciones y mantener la temperatura.

RECOMENDACIONES PARA QUIEN REALIZA LA PREPARACIÓN Y SERVIDO DE LA OLLA COMUNITARIA:

- Buen estado de salud. Se sugiere verificar que la persona no presente síntomas que comprometan su estado de salud, por ejemplo: fiebre, dolor de cabeza, tos, estornudos, dificultad para respirar o enfermedad respiratoria, malestar general, diarrea, cortaduras, dolor de garganta, lagrimeo, entre otros.
- Quien prepare los alimentos debe usar tapabocas gorro o cofia y tapabocas.
- Realizar lavado frecuente de manos y tener uñas limpias.
- Evitar comportamientos que puedan contaminar los alimentos, tales como: fumar, escupir, masticar o comer, estornudar o toser sobre alimentos. Se deberá evitar el uso de accesorios como joyas, relojes, broches u otros objetos que representen amenaza para la inocuidad de alimentos.
- En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

ORIENTACIONES PARA LA REALIZACIÓN DE LA OLLA COMUNITARIA





La olla comunitaria es una estrategia que busca promover la alimentación como espacio de encuentro social e intergeneracional, que puede ser implementada en los encuentros grupales o comunitarios se desarrolla bajo el principio de autogestión, intercambio y aprovechamiento de las potencialidades territoriales, ya que, a través de esta práctica, se fortalecen las experiencias, la participación comunitaria y se logran visibilizar las diferentes formas de expresión de las niñas, los niños y las familias; así mismo, busca a través de la alimentación promover un espacio de encuentro social e intergeneracional, ya que es un momento en el que se favorece la conformación y el fortalecimiento de redes sociales y comunitarias, propiciando el empoderamiento local, pues permiten que un grupo se sienta capaz de gestionar de manera autónoma el desarrollo de sus capacidades.

La olla comunitaria parte de reconocer la alimentación como un acto social, cultural y político, por lo cual se convierte en un escenario que contribuye a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada de las y los participantes de los procesos de atención del ICBF, y se constituye en un avance hacia la soberanía alimentaria de las comunidades, al facilitar la selección y compra de alimentos de producción local, y al reconocer e incorporar alimentos y preparaciones propias de la cultura alimentaria y del territorio. Así mismo, en la olla comunitaria las niñas, los niños y sus familias viven momentos que les permitirán identificar prácticas y patrones propios de sus culturas y se comienzan a reconocer en ella, lo que contribuye a consolidar su identidad alimentaria.

Aunque esta experiencia se ha denominado “olla comunitaria”, será a partir del contexto cultural alimentario que se nombre este momento de compartir comunitario (convite, fogón comunitario, el compartir, olla popular, etc.). Lo importante, es que estos encuentros alrededor de los alimentos se conviertan en oportunidades para rescatar y fortalecer la cultura y tradición alimentaria, propias del territorio a través de la vinculación de las familias. Este espacio propicia una alimentación saludable mediante el intercambio de saberes tradicionales.

Sin embargo, en atención a que la olla comunitaria no tiene como premisa el cumplimiento de un aporte nutricional determinado está en si misma no es una forma de ración mediante la cual se pueda realizar el suministro de la complementación alimentaría de manera permanente. Por lo tanto, su preparación no está sujeta al cumplimiento de una minuta patrón; pero como todo proceso de suministro de alimentación sí requiere el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, cuyas orientaciones garanticen prácticas adecuadas de acuerdo con el contexto del territorio, las cuales deben ser definidas en coordinación con la misional que acoja esta estrategia en sus manuales técnicos y guías operativas

Recomendaciones de Buenas Prácticas de Manufactura Generales:

- La preparación y suministro de alimentos durante la olla comunitaria deberá estar en lo posible acompañado por el profesional de salud y nutrición a fin de que oriente y garantice prácticas higiénicas de acuerdo con el contexto del territorio. El profesional en Nutrición debe suministrar orientaciones básicas en Buenas Prácticas de (BPM), para incentivar el lavado frecuente de manos, la realización de procesos de limpieza y desinfección de los alimentos, utensilios, menaje, y superficies, la realización de procesos de cocción, preparación y consumo acorde a la naturaleza de los alimentos.
- El espacio utilizado debe permanecer limpio, libre de acumulación de basura, apartado de estancamiento de agua, suciedad, plagas u otras fuentes de contaminación.
- Se ha de garantizar los insumos para realizar un adecuado lavado de manos, para ello se debe disponer de agua potable o apta para el lavado de manos y jabón.
- En caso de contar con baños estos deben de estar limpios y separados del área de preparación de la olla comunitaria, Los equipos y utensilios utilizados no deben estar en contacto con el piso e igualmente deben encontrarse limpios y desinfectados.
- Se debe tener disponibilidad de agua potable o segura para la preparación de alimentos.

- Cuando se requiera hielo, este debe ser elaborado con agua potable o segura para el consumo.

- Los alimentos se deben lavar y desinfectar antes de su preparación (de acuerdo con el tipo de alimento).

- Los alimentos perecederos y aquellos que son fuente de proteínas de origen animal, tales como carnes de res, cerdo, pollo, chivo, pescado, entre otros, leche fresca y productos derivados, deben garantizar la cadena de frío.

- Durante el alistamiento de los alimentos es importante separarlos dependiendo de su naturaleza para evitar la contaminación cruzada. Por ejemplo, separar verduras de cereales y carnes, así como los alimentos crudos de los cocidos.

- Se debe contar con bolsas para los desechos que resulten del alistamiento y preparación de los alimentos de acuerdo con la clasificación de residuos. Estos deben mantenerse alejados de la zona de preparación de alimentos.

- En caso de realizar la actividad en campo abierto se recomienda contar con una mesa para la disposición y procesamiento de los alimentos, de preferencia con superficie de fácil limpieza y desinfección, en todo caso este elemento debe permanecer limpio y desinfectado para evitar la contaminación cruzada

- Se debe verificar que los proveedores de alimentos cumplen con la normatividad higiénico sanitaria legal vigente, para el proceso de compra de alimentos se pueden vincular los alimentos de producción local favoreciendo los circuitos cortos de comercialización, así como la agricultura campesina y familiar comunitaria (ACFC), ley 2046/2020.

- En aras del cuidado y protección del medio ambiente se debe evitar los plásticos de un solo uso.

- Atendiendo a la premisa y compromiso del ICBF en el suministro de una alimentación saludable, nutritiva, equilibrada y culturalmente aceptada se recomienda que los alimentos que se seleccionen e incorporen en la preparación de la olla comunitaria sean frescos, naturales, sanos y mínimamente procesados.

- Una vez se han establecidos los acuerdos para los alimentos a preparar en la olla comunitaria y la cantidad de consumidores, se deben alistar todos los ingredientes: limpiar, lavar, cortar y desinfectar en los casos que aplique.

- Finalizado el proceso de cocción se recomienda realizar un servido inmediato y rápido de las preparaciones calientes y frías, en caso de que el proceso tarde se recomienda mantener tapadas y protegidas las preparaciones y mantener la temperatura.

Recomendaciones para quien realiza la preparación y servido de la olla comunitaria:

- Buen estado de salud. Se sugiere verificar que la persona no presente síntomas que comprometan su estado de salud, por ejemplo: fiebre, dolor de cabeza, tos, estornudos, dificultad para respirar o enfermedad respiratoria, malestar general, diarrea, cortaduras, dolor de garganta, lagrimeo, entre otros.

- Quien prepare los alimentos debe usar gorro o cofia y tapabocas.
- Realizar lavado frecuente de manos y tener uñas limpias.
- Evitar comportamientos que puedan contaminar los alimentos, tales como: fumar, escupir, masticar o comer, estornudar o toser sobre alimentos. Se deberá evitar el uso de accesorios como joyas, relojes, broches u otros objetos que representen amenaza para la inocuidad de alimentos.
- En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustable.

	FUNDACION SABER SER	
	MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACION INICIAL CAMPAESINA- EIC	
	COMPONENTE: SALUD Y NUTRICIÓN	

PROTOCOLO Y ORIENTACIONES DE BPM PARA LA REALIZACIÓN DE LA OLLA COMUNITARIA



Objetivos

- Garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar enfermedades transmitidas por estos en las diferentes UCAS del EIC familias Por Amor a los Niños.
- Identificar y evitar factores, que influyen en la contaminación de los alimentos en la preparación y consumo de las ollas comunitarias.
- Determinar métodos para evitar la contaminación de los alimentos.
- Capacitar al talento humano y a los participantes de la modalidad en técnicas de buenas prácticas de manufactura (practica 9).

Marco Conceptual

Buenas Prácticas de Manufactura: Son los principios básicos y practicas 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.

Calidad de los Alimentos: Grado en que un conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas cumple con los requisitos propios de los alimentos.

Características organolépticas: Propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos, tales como color, aroma, sabor,

consistencia y textura , las cuales deben ser agradables para el consumo de los alimentos.

Contaminación de los Alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

Higiene de Los Alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Inocuidad de los Alimentos: Garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que estén destinados.

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.

La olla comunitaria es una estrategia que busca promover la alimentación como espacio de encuentro social e intergeneracional, que puede ser implementada en los encuentros grupales o comunitarios se desarrolla bajo el principio de autogestión, intercambio y aprovechamiento de las potencialidades territoriales, ya que, a través de esta práctica, se fortalecen las experiencias, la participación comunitaria y se logran visibilizar las diferentes formas de expresión de las niñas, los niños y las familias; así mismo, busca a través de la alimentación promover un espacio de encuentro social e intergeneracional, ya que es un momento en el que se favorece la conformación y el fortalecimiento de redes sociales y comunitarias, propiciando el empoderamiento local, pues permiten que un grupo se sienta capaz de gestionar de manera autónoma el desarrollo de sus capacidades.

La olla comunitaria parte de reconocer la alimentación como un acto social, cultural y político, por lo cual se convierte en un escenario que contribuye a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada de las y los participantes de los procesos de atención del ICBF, y se constituye en un avance hacia la soberanía alimentaria de las comunidades, al facilitar la selección y compra de alimentos de producción local, y al reconocer e incorporar alimentos y preparaciones propias de la cultura alimentaria y del territorio. Así mismo, en la olla comunitaria las niñas, los niños y sus familias viven momentos que les permitirán identificar prácticas y patrones propios de sus culturas y se comienzan a reconocer en ella, lo que contribuye a consolidar su identidad alimentaria.

Aunque esta experiencia se ha denominado "olla comunitaria", será a partir del contexto cultural alimentario que se nombre este momento de compartir comunitario (convite, fogón comunitario, el compartir, olla popular, etc.). Lo importante, es que estos encuentros alrededor de los alimentos se conviertan en oportunidades para rescatar y fortalecer la cultura y tradición alimentaria, propias del territorio a través de la vinculación de las familias. Este espacio propicia una alimentación saludable mediante el intercambio de saberes tradicionales.

Sin embargo, en atención a que la olla comunitaria no tiene como premisa el cumplimiento de un aporte nutricional determinado está en si misma no es una forma de ración mediante la cual se pueda realizar el suministro de la complementación alimentaría de manera permanente. Por lo tanto, su preparación no está sujeta al cumplimiento de una minuta patrón; pero como todo proceso de suministro de alimentación sí requiere el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, cuyas orientaciones garanticen prácticas adecuadas de acuerdo con el contexto del territorio, las cuales deben ser definidas en coordinación con la misional que acoja esta estrategia en sus manuales técnicos y guías operativas

Edificación e instalaciones

- Las instalaciones para la preparación de las ollas comunitarias no deben poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad. Los accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras.

- No se permite la presencia de animales en el área de almacenamiento, preparación, ni en áreas en los que se adelante el consumo de alimentos de las ollas comunitarias.

- En las áreas de recibo, almacenamientos, servido de los alimentos debe estar limpio y libre de acumulación de suciedad.

Personal Manipulador

Es toda persona que interviene directamente, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, almacenamiento, transporte y distribución y servido de alimento

En este caso el talento humano (agente educativo y equipo interdisciplinario) y los participantes son los encargados de la preparación de las ollas comunitarias, los cuales debemos conocer y aplicar las medidas mínimas de protección de las buenas prácticas de manufactura como: lavado de manos, cabello recogido, lavado de alimentos, uso de agua potable, alimentos sobre superficies elevadas, lugar de la preparación alejado de focos de insalubridad y contaminación,

Lavado de Manos

Pasos para el correcto lavado de manos:

1. Descubra brazo y antebrazo.
2. Humedezca manos y antebrazo.
3. Aplique jabón líquido desinfectante y distribúyalo uniformemente en manos y antebrazo.
4. Friccione la punta de los dedos en la palma de la mano contraria o limpie debajo de las uñas utilizando una uña de la otra mano.
5. Continúe la fricción en cada dedo, efectuando movientes circulares y sin retornar.
6. Frote los espacios interdigitales.
7. Friccione enérgicamente palma y dorso de la mano, palma con palma y dorso con dorso.
8. Friccione el antebrazo, de la muñeca hasta el codo, efectuando movientes circulares y sin retornar.
9. Enjuague con abundante agua, dejándola correr de los dedos a los codos. Conserve los brazos separados del tronco y las manos por encima del nivel del codo.
10. Asegúrese de remover completamente el jabón para evitar el riesgo de dermatitis.
11. Seque las manos y luego el antebrazo, con toallas desechables de papel.

Realice el procedimiento anterior antes de comenzar la preparación de la olla comunitaria siempre que:

- Salga y regrese a la cocina.
- Después de utilizar el sanitario
- Luego de peinarse el pelo.
- Después de comer o sonarse la nariz.
- En seguida de manipular desperdicios y basuras.
- Cuando se limpie el sudor.
- Al estornudar o toser.
- Después de manipular dinero.

Que hacer en caso de enfermedades infecciosas, heridas o cortaduras

Es supremamente importante tener presente que el participante o talento humano que participe en la elaboración de la olla comunitaria, no debe presentar enfermedades de la piel, cortadas, heridas infectadas, irritaciones, diarrea o cualquier enfermedad infectocontagiosa.

Siempre se debe evitar el contacto de las manos con los alimentos para lo cual se tiene que:

- Utilizar pinzas o cucharas para manipular los alimentos
- Emplear dos cucharas, una para sacar el alimento del recipiente, pasar el contenido a la otra, con la cual se prueba la preparación.
- Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos, mediante acciones de probar seguido los alimentos.

RECOMENDACIONES DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA GENERALES

- La preparación y suministro de alimentos durante la olla comunitaria deberá estar en lo posible acompañado por el profesional de salud y nutrición a fin de que oriente y garantice prácticas higiénicas de acuerdo con el contexto del territorio. El profesional en Nutrición debe suministrar orientaciones básicas en Buenas Prácticas de (BPM), para incentivar el lavado frecuente de manos, la realización de procesos de limpieza y desinfección de los alimentos, utensilios, menaje, y superficies, la realización de procesos de cocción, preparación y consumo acorde a la naturaleza de los alimentos.
- El espacio utilizado debe permanecer limpio, libre de acumulación de basura, apartado de estancamiento de agua, suciedad, plagas u otras fuentes de contaminación.
- Se ha de garantizar los insumos para realizar un adecuado lavado de manos, para ello se debe disponer de agua potable o apta para el lavado de manos y jabón.
- En caso de contar con baños estos deben de estar limpios y separados del área de preparación de la olla comunitaria, Los equipos y utensilios utilizados no deben estar en contacto con el piso e igualmente deben encontrarse limpios y desinfectados.
- Se debe tener disponibilidad de agua potable o segura para la preparación de alimentos.
- Cuando se requiera hielo, este debe ser elaborado con agua potable o segura para el consumo.
- Los alimentos se deben lavar y desinfectar antes de su preparación (de acuerdo con el tipo de alimento).
- Los alimentos perecederos y aquellos que son fuente de proteínas de origen animal, tales como carnes de res, cerdo, pollo, chivo, pescado,

entre otros, leche fresca y productos derivados, deben garantizar la cadena de frío.

- Durante el alistamiento de los alimentos es importante separarlos dependiendo de su naturaleza para evitar la contaminación cruzada. Por ejemplo, separar verduras de cereales y carnes, así como los alimentos crudos de los cocidos.

- Se debe contar con bolsas para los desechos que resulten del alistamiento y preparación de los alimentos de acuerdo con la clasificación de residuos. Estos deben mantenerse alejados de la zona de preparación de alimentos.

- En caso de realizar la actividad en campo abierto se recomienda contar con una mesa para la disposición y procesamiento de los alimentos, de preferencia con superficie de fácil limpieza y desinfección, en todo caso este elemento debe permanecer limpio y desinfectado para evitar la contaminación cruzada

- Se debe verificar que los proveedores de alimentos cumplen con la normatividad higiénico sanitaria legal vigente, para el proceso de compra de alimentos se pueden vincular los alimentos de producción local favoreciendo los circuitos cortos de comercialización, así como la agricultura campesina y familiar comunitaria (ACFC), ley 2046/2020.

- En aras del cuidado y protección del medio ambiente se debe evitar los plásticos de un solo uso.

- Atendiendo a la premisa y compromiso del ICBF en el suministro de una alimentación saludable, nutritiva, equilibrada y culturalmente aceptada se recomienda que los alimentos que se seleccionen e incorporen en la preparación de la olla comunitaria sean frescos, naturales, sanos y mínimamente procesados.

- Una vez se han establecidos los acuerdos para los alimentos a preparar en la olla comunitaria y la cantidad de consumidores, se deben alistar todos los ingredientes: limpiar, lavar, cortar y desinfectar en los casos que aplique.

- Finalizado el proceso de cocción se recomienda realizar un servido inmediato y rápido de las preparaciones calientes y frías, en caso de que el proceso tarde se recomienda mantener tapadas y protegidas las preparaciones y mantener la temperatura.

RECOMENDACIONES PARA QUIEN REALIZA LA PREPARACIÓN Y SERVIDO DE LA OLLA COMUNITARIA:

- Buen estado de salud. Se sugiere verificar que la persona no presente síntomas que comprometan su estado de salud, por ejemplo: fiebre, dolor de cabeza, tos, estornudos, dificultad para respirar o enfermedad respiratoria, malestar general, diarrea, cortaduras, dolor de garganta, lagrimeo, entre otros.

- Quien prepare los alimentos debe usar tapabocas gorro o cofia y tapabocas.
- Realizar lavado frecuente de manos y tener uñas limpias.
- Evitar comportamientos que puedan contaminar los alimentos, tales como: fumar, escupir, masticar o comer, estornudar o toser sobre alimentos. Se deberá evitar el uso de accesorios como joyas, relojes, broches u otros objetos que representen amenaza para la inocuidad de alimentos.
- En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

	FUNDACION SABER SER	
	MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACION INICIAL CAMPAESINA- EIC	
	COMPONENTE: SALUD Y NUTRICIÓN	

PROCEDIMIENTO DE ENTREGA Y CONSUMO DE OLLAS COMUNITARIAS EN LOS ENCUENTROS

Objetivo

Entregar y distribuir productos de buena calidad logrando la satisfacción final de los niños, niñas, mujeres gestantes y madres en periodo de lactancia participantes de la UCA.

SERVIDO DE LA OLLA COMUNITARIA EN LOS ENCUENTROS COMUNITARIOS

El servido de la olla comunitaria en los encuentros se dará en condiciones adecuadas que permitan una buena entrega en condiciones de asepsia.

La persona encargada de servido de los alimentos debe portar gorro, guantes y tapabocas, mantener los alimentos tapados después de cada servido, utilizar diferentes utensilios (cucharas, tenedores, cucharones) para cada alimento preparado.

Los participantes entregaran su plato y vaso y se les hará el servido de los alimentos.

- Antes de la entrega cada participante y/o acudiente deberá realizar el procedimiento de lavado de manos.
- Los alimentos servidos deben entregarse en recipientes limpios, secos y en buen estado, traídos por los participantes.
- Una vez servido los alimentos estos son entregados a los acudientes de los niños y niñas, y a las mujeres gestantes directamente para su consumo.