ASOCIACIÓN PROFESIONALES DE COLOMBIA

EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR

GESTANDO FUTURO

KENNEDY

PROTOCOLO BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2025

Elaborado por: equipo salud y nutrición 2025

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 3
DEFINICIONES 3
OBJETIVOS 4
General 4
Especificos 4
NORMATIVIDAD 4
CARACTERISTICAS GENERALES 5
ABASTECIMIENTO 6
Recibo de alimentos 6
Almacenamiento de los alimentos 6
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS 7
Hábitos higiénicos 7
Indumentaria completa durante la recepción, distribución y entrega de los alimentos 8
Aspectos generales en la manipulación y procesamiento de alimentos 8
PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN 8
CAPACITACIÓN 9
BIBLIOGRAFÍA 11

INTRODUCCIÓN

El presente protocolo de BPM está diseñado para garantizar condiciones óptimas de higiene y seguridad en espacios comunitarios donde se brinda atención a niños, niñas y gestantes, pero no se realiza la transformación de alimentos ni la preparación de comidas para cubrir necesidades nutricionales. Estos espacios son salones comunales equipados con baños, cocinas de apoyo, sillas y mesas, permitiendo el desarrollo de actividades para la infancia en un ambiente seguro y adecuado.".

Las unidades de servicio gestando futuro Kennedy en la modalidad Educación Inicial en el hogar (EIH), por sus características no cuenta con un Servicio de Alimentos donde se realicen preparación o transformación de alimentos. En EIH se realizan procesos con alimentos dentro de los cuales tenemos: recepción y entrega, procesos básicos que al tener implicación directa en la calidad e inocuidad de los alimentos requieren realizarse bajo las condiciones higiénico sanitarias pertinentes las cuales están contempladas dentro de las normas vigentes para la manipulación de alimentos en Colombia (decreto 3015/1997 y Resolución 2674/2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Los alimentos que se manipulan en EIH Gestando Futuro son perecederos, requieren cuidados específicos para que su calidad no se deteriore y no afecte la salud de quienes la consumen, igualmente se deben suministrar alimentos de alta calidad higiénica y nutricional para lo cual requiere de procesos específicos, de tiempo y de temperaturas determinados para su almacenamiento y entrega.

Dentro del siguiente documento se van a especificar los procedimientos y las acciones que se realizan dentro de la cadena de manejo de alimentos que se realiza en EHI Gestando Futuro.

DEFINICIONES

Adecuado: suficiente para alcanzar el fin que se persigue.

Alimento o producto alimentario: cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas y todos los ingredientes y aditivos de dichas sustancias.

Almacenamiento: etapa en la que se deja en depósito un alimento y durante la cual se debe aplicar un conjunto de procedimientos y de requisitos para su correcta conservación.

Buenas prácticas de manufactura: procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos y aptos para el consumo.

Contaminación: presencia de microorganismo, virus y/o parásitos; sustancias extrañas y deletéreas de origen mineral, orgánico o biológico; sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas vigentes o que se presuman nocivas para la salud. Presencia de cualquier tipo de

suciedad, restos o excrementos. Aditivos no autorizados por la reglamentación vigente o en cantidades superiores a las permitidas.

Desinfección: reducción, mediante agentes químicos o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos de las instalaciones, maquinarias y utensilios, a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento que se elabora.

Manipulación de alimentos: toda operación que se efectúa sobre la materia prima hasta el alimento terminado en cualquier etapa de su procesamiento, almacenamiento, transporte y distribución.

Manipulador de alimentos: corresponde a toda persona que trabaje, aunque sea ocasionalmente, en lugares donde se manipule, elabore, almacene, distribuya o expenda alimentos.

Materia prima alimentaria: toda sustancia que, para ser utilizada como alimento, precisa de algún tratamiento o transformación de naturaleza química, física o biológica.

Punto crítico de control (PCC): fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

OBJETIVOS

General

Establecer los parámetros para la adecuada manipulación de alimentos en el EIH Gestando Futuro Kennedy

específicos

- Establecer los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados en el decreto 3075 y la Resolución 2476 de 2013 para establecimientos que realizan manejo, recepción, almacenamiento, conservación y distribución de alimentos.
- Implementar las buenas prácticas de manufactura en el personal manipulador de alimentos.
- Capacitar y motivar al talento humano manipulador de alimentos durante la entrega de Ración para preparar (RPP) para que adopten prácticas y actitudes consistentes con la higiene de los alimentos.
- Conocer las actividades correspondientes a las BPM en cuanto al proceso de compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación y servido o distribución.
- Comprender la responsabilidad que implica el garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.

NORMATIVIDAD

- La ley 09 de 1979 del Código Sanitario Nacional, por la cual se establecen las normas sanitarias mínimas requeridas para aprobar el funcionamiento de establecimientos abiertos al público.
- Decreto 3075 de 1997, en el cual se establecen las buenas prácticas de manufactura: 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.
- Resolución 2476 de 2013. Ministerio de Salud y Protección Social. El cual tiene objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo de salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
- Decreto 060 de 2002, por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos (HACCP), reconocido en el ámbito internacional, para asegurar la inocuidad de los alimentos, y propuesta por la Comisión Conjunta FAO/OMS del Códex Alimentario como estrategia de aseguramiento de la inocuidad de alimentos a través del anexo al CAC/RCO 1-1969, Rev. 3 (1997): directrices de su aplicación.
- Resolución 005109 de 2005, por la cual se establecen los requisitos técnicos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas para consumo humano.
- Decreto 3518 de 2006, por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia de Salud Pública (SIVIGILA).
- Decreto 1575 de 2007, por el cual se establece el sistema de protección y control de la calidad del agua para consumo humano.

CARACTERISTICAS GENERALES

- El servicio se ubicará dentro del centro de trabajo y en zonas que no se ofrezcan riesgo de contaminación ambientales como malos olores, humo, polvo, depósito de basura o presencia de animales
- Para mantener buenas condiciones higiénicas es esencial una iluminación y ventilación adecuada. Buscando que la iluminación sea natural.
- La dotación e instalaciones debe ser adecuada para una fácil limpieza e higenización.
- Todas las superficies en contacto con los alimentos debe ser libre de oxidación, ser lisa y sin agujeros donde se pueda acumular restos de alimentos.
- Las instalaciones deben poseer agua potable y desagüé según lo dispuesto en el plan de saneamiento.
- Las instalaciones deben poseer baños

ABASTECIMIENTO

Recibo de alimentos

Área de recibo de alimentos: Esta zona presenta adecuadas condiciones de organización, limpieza y desinfección. En ningún caso se puede permitir que al recibir los alimentos éstos tengan contacto directo con el suelo, por tanto, se usan estibas plásticas o canastillas como base.

En todos los casos se debe garantizar el pre-alistamiento antes de su almacenamiento. Es por esto, que la UDS dispone de un espacio donde previo a la entrega a comunidad se disponen las estibas y adecuación para la recepción de las RPP de ser necesario dependiendo según cronograma de actividades.

La Asociación Profesionales de Colombia en macroproceso establece para las UDS Gestando Futuro kennedy, los requisitos que deben cumplirse con el fin de asegurar las condiciones propias de los alimentos que se recepcionan:

Unidades de servicio

1. Chequeo de cumplimiento de normatividad del vehículo de transporte del proveedor, así como de sus empleados.
2. Verificación de fechas de vencimiento, condiciones de los empaques y cumplimiento de los gramajes y cantidades estipuladas.
3. Espacios de almacenamiento limpios y desinfectados con la ubicación de estibas y canastillas necesarias para su almacenamiento.
4. Revisión de los procesos de descargue procurando en menor daño de los alimentos recepcionados.
5. Clasificación de los productos.
6. Limpieza y desinfección de espacios, canastillas y estibas requeridas para el proceso de recepción de alimentos.
7. Verificación del cumplimiento de vestimenta y documentación de proveedores y personal de la asociación que realiza la distribución.
8. Verificación de cantidades, composición de paquetes y refrigerios y gramajes de estos, procurando el cumplimiento de la minuta patrón establecido.
9. Estas fases se desarrollan para disminuir cualquier margen de error que desemboque en el daño o alteración de los alimentos.

Almacenamiento de los alimentos

En la Asociación Profesionales de Colombia se desarrollan procedimientos generales como un conjunto de normas que deben cumplirse en todas las zonas de almacenamiento para garantizar la seguridad de los suministros.

Se realiza las siguientes acciones:

1. Se realiza únicamente en las zonas dispuestas para ello, no almacenando ningún tipo de mercancía en las que no estén estipulado, es decir solo se descargan los alimentos dentro de lo acordado por cada unidad de servicio o centro de acopio o bodega.
2. La unidad de servicio, así como la bodega está libre de riesgos que alteren los alimentos en especial de roedores, insectos, aves, animales domésticos, sustancias no alimentarias o sustancias incompatibles con el producto que se almacena, como lo indica el programa de control de plagas y Vectores del Plan de Saneamiento Básico.
3. Se mantienen espacios ordenados y adecuados para el almacenamiento.
4. Los espacios destinados para el almacenamiento se encuentran en perfecto estado de higiene y conservación. Son de fácil acceso, aireados, iluminados, exentos de humedad, protegidos del ambiente exterior y de plagas.
5. Los alimentos siempre estarán bien identificados, en espacio y tiempos de vida útil.
6. Nunca se depositan los alimentos directamente sobre el suelo, para ello se destina estibado que cumpla con las condiciones de higiene.
7. Se colocan los alimentos de forma segura para evitar rasgaduras, perforaciones o roturas por caídas.
8. Se mantienen las condiciones de temperatura, humedad, indicadas en el embalaje o en las especificaciones del producto y siempre se almacenarán los productos en la ubicación que tienen asignada.

Todos estos procesos se ejecutan con el fin de que al llegar los alimentos a los participantes de las unidades cumplan con los requisitos exigidos, evitando que estos alimentos representen algún riesgo para los mismos.

Dentro de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) existen normas de higiene para todo el personal que tenga contacto directo e indirecto con el alimento.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Hábitos higiénicos

Todas las personas que se encuentran trabajando directamente en el empaque o manipulación de alimentos, adopta las siguientes prácticas higiénicas:

- Mantiene un esmerado lavado de manos con agua y jabón.
- Mantiene las uñas limpias, cortas y sin esmalte.
- No utilizar maquillaje, perfumes o aditivos que puedan alterar los productos.
- No usa accesorios como anillos, pulseras, reloj y otros.
- Baño diario, lavado de cabello y cepillado de dientes.
- Vestuario limpio y en condiciones adecuadas.
- Controles médicos al día.
- Evita prácticas antihigiénicas como: estornudar, fumar, hablar encima de los alimentos, rascarse, probar alimentos, etc.

Indumentaria completa durante la recepción, distribución y entrega de los alimentos

- Cofia, con cabello recogido.
- Tapabocas, tapando nariz y boca.
- Bata o similar de color claro.

Aspectos generales en la manipulación y procesamiento de alimentos

- Ejecutar diariamente el protocolo de limpieza y desinfección según indicaciones que se encuentran establecidas en el programa de limpieza y desinfección del Plan de Saneamiento Básico.
- Determinar los responsables de la ejecución de cada actividad.
- Realizar los exámenes de laboratorio reglamentarios, incluyendo frotis de garganta.
- Establecer el programa de control de plagas y roedores cada 3 a 6 meses con una entidad certificada según naturaleza del espacio.
- Adecuar el almacenamiento de alimentos, separados de los insumos de aseo.
- Eliminar diariamente la basura de los espacios dispuestos para esto.
- No se debe mezclar detergente con desinfectante en los procesos de higienización para evitar la desactivación de los mismo

PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN

Procedimiento para la higienización de las manos

Técnica de lavado de manos según la OMS.



Fuente: Tomado del sitio Web: https://www.iberomed.es/blog/2018/04/10/higiene-de-manos-y-desinfeccion/

Elaborado por: equipo salud y nutrición 2025

Frecuencia: cada vez que cambie de actividad, al iniciar las labores, al salir del baño, después de rascarse o tocarse cualquier parte del cuerpo, después de toser o estornudar y después de manipular cualquier objeto.

1. Introducir las manos dentro del lavamanos
2. Humedecer las manos y antebrazos completamente con suficiente agua.
3. Tomar jabón antibacterial del dispensador
4. Enjabonar y frotar las manos en forma circular, incluyendo los espacios entre los dedos y el antebrazo.
5. Enjuagar con abundante agua que corra.
6. Secar con las toallas de tela limpias o toallas desechables.

Procedimiento para la higienización de superficies

Frecuencia: mesones, pisos y demás superficies diariamente.

1. Retirar manualmente los residuos visibles, si es el caso utilizando escoba y recogedor.
2. Colocar los residuos en el lugar destinado para éstos.
3. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa. Por cada litro de agua 2 gramos de detergente, se adiciona primero el agua y luego el detergente.
4. Estregar con ayuda de cepillo y esponjas.
5. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente
6. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los puntos 3 y 4.
7. Aplicar la solución desinfectante, 15 ml de hipoclorito de sodio por 1 litro de agua. Ejemplo: Para 5 litros de agua agregue 75 ml de hipoclorito de sodio.
8. Dejar actuar por 15 minutos.
9. Enjuagar con agua potable.

CAPACITACIÓN

La capacitación de los manipuladores será permanente, y por lo menos una vez al mes se impartirá un ciclo de capacitación. El nutricionista de la unidad operativa es el responsable de velar por el cumplimiento de este componente. Según las 10 horas establecidas se propone el siguiente cronograma sujeto a cambios:

TEMAS	FRECUENCIA/DURACIÓN	OBJETIVO
Generalidades plan de saneamiento básico y Buenas Prácticas de Manipulación	1 vez al año y al talento humano que ingrese nuevo. 1 hora y 30 minutos	Identificar los componentes y planes de los protocolos frente a las actividades cotidianas dentro de las unidades de servicio
Protocolo de recibido y almacenamiento de alimentos	1 vez al año 1 hora	Garantizar el correcto manejo, almacenamiento y conservación de los

TEMAS	FRECUENCIA/DURACIÓN	OBJETIVO
		alimentos mediante la aplicación de protocolos adecuados, asegurando la calidad e inocuidad de los productos en las unidades de servicio.
Practicas higiénicas para el manipulador de alimentos	1 vez al año y al talento humano que ingrese nuevo. 1 hora y 30 minutos	Garantizar que el talento humano conozca y aplique las normas de higiene y manipulación segura de alimentos, minimizando riesgos de contaminación.
Programa de limpieza y desinfección	1 vez al año y al talento humano que ingrese nuevo. 1 hora	Identificar los componentes, productos y acciones que se deben implementar de manera diaria en las UDS
Punto Críticos de control	1 vez al año 1 hora	Identificar y controlar los puntos clave en la manipulación de alimentos para prevenir riesgos de contaminación y garantizar la seguridad alimentaria.
Protocolo de entrega de los alimentos ofrecidos en el EIH	1 vez al año y al talento humano que ingrese nuevo. 1 hora	Establecer procedimientos adecuados para la entrega de alimentos en las unidades, asegurando su calidad, temperatura y condiciones óptimas de consumo.
Manejo de residuos sólidos y líquidos.	1 vez al año 1 hora	Aplicar prácticas adecuadas en la disposición y manejo de residuos sólidos y líquidos, previniendo el desperdicio de alimentos
Prevención de ETAS	1 vez al año 1 hora	Implementar medidas preventivas para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, garantizando la inocuidad en su preparación y consumo.
Programa de	1 vez al año	Asegurar la disponibilidad

TEMAS	FRECUENCIA/DURACIÓN	OBJETIVO
abastecimiento o suministro de agua potable	1 hora	y el uso adecuado de agua potable en las unidades de servicio, garantizando su calidad para el consumo y uso en la manipulación de alimentos.

BIBLIOGRAFÍA

Comisión del Codex Alimentarius. (1998). Normas Alimentarias. FAO/OMS. Recuperado de: http://www.fao.org/docrep/w6419s/w6419s0t.htm

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. (2020). Guía técnica del componente de alimentación y nutrición ICBF (Versión 5). Recuperado de https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/g6.pp_guia_tecnica_del_componente_de_alimentacion_nutricion_icbf_v5.pdf

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. (2024). Guía operativa del servicio de educación inicial en el hogar (Versión 1). Recuperado de https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/go1.mt2_.pp_guia_operativa_del_servicio_educacion_inicial_en_el_hogar_v1.pdf

Fundación Social Torcoroma. (s.f.). Guía Concepto Sanitario. Recuperado de: http://funsocialtorcoroma.org/guias/conceptosanitario.pdf

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Argentina. (2011). Buenas Prácticas de Manipulación en Servicios de Comida. Recuperado de: http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/calidad/BPM/BPM_ServicioComida_2011.pdf

Ministerio de Educación Nacional de Colombia. (2014). Documento técnico: Lineamientos para la alimentación escolar en Colombia. Recuperado de https://www.mineducacion.gov.co/1780/articles-341871_archivo_pdf.pdf

Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. (2013). Resolución 2674 de 2013.

República de Colombia. (1997). Decreto 3075 de 1997.

Tecnoalbura. (s.f.). Plan de Buenas Prácticas de Manipulación y Procesado. Recuperado de: http://www.tecnoalbura.net/material/Manual_desglosado/5.Plan_de_Buenas_Practicas_de_Manipulacion_y_Procesado.pdf

Tejada, B. D. (2007). Administración de Servicios de Alimentación. Editorial Universidad de Antioquia, Colombia.