Manual de Buenas Prácticas de Manufactura

BPM

FUNDACION EL SEMBRADOR

SEMILLAS PARA EL FUTURO

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar

Modalidad Propia e intercultural

Educación Inicial Campesina

EIC

ANTIOQUIA

2025

1. Introducción

La aplicación de un sistema de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) permite asegurar las condiciones ambientales y de higiene durante la elaboración, almacenamiento, distribución y transporte de productos alimenticios para consumo humano; así mismo, permite controlar la limpieza e higiene general del establecimiento y del personal con la finalidad de prevenir la contaminación física, química y/o biológica de los productos alimenticios para consumo humano y de esta manera asegurar la inocuidad y calidad de los mismos para que no representen un riesgo inherente a la producción.

Las BPM forman parte de las disposiciones sanitarias a las que hace mención el código internacional de principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentario (FAO/OMS) y las cuales fueron adoptadas por el Ministerio de Salud y Protección de Colombia, bajo el decreto 3075 de 1997, la resolución 2674 de 2013 y las políticas y criterios de calidad del ICBF.

El presente manual es desarrollado en el marco de la Atención Integral a la Primera Infancia, en la modalidad propia e intercultural (EIC); operado por Fundación el Sembrador Semillas para El Futuro - para el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF). El cuál es la guía para que el talento humano ejecute los procesos establecidos y faciliten que la alimentación ofrecida a los niños, niñas y familias en la modalidad, tengan la calidad microbiológica optima que les permita un aprovechamiento biológico y favorezcan seguridad alimentaria y bienestar nutricional.

2. Objetivo general

Definir y dar cumplimiento a los requisitos y reglamentos sanitarios establecidos durante las etapas de compra, transporte, recibo, almacenamiento y distribución de los alimentos ofrecidos a los niños y niñas en la modalidad EIC del ICBF.

3. Objetivos específicos

- Definir las especificaciones de calidad para los proveedores de alimentos y la materia prima necesaria para dar cumplimiento al ciclo de alimentación de la modalidad.
- Especificar las actividades dentro de los procesos de compra, transporte, recibo y almacenamiento que faciliten la conservación de los alimentos al interior de las unidades de atención.
- Dictar las normas básicas para que los procesos de transformación garanticen la calidad microbiológica y la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Establecer pautas para el manejo y conservación de alimentos, evitando la contaminación cruzada, durante cada uno de los procesos involucrados en el manejo de las RPP.

4. Alcance

El presente manual comprende los requisitos básicos de higiene y seguridad en los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento y distribución de alimentos en la modalidad EIC.
El cumplimiento de las condiciones de transporte e infraestructura está condicionada a las características propias de la región, buscando siempre condiciones que conserven las condiciones de calidad y suministro de los alimentos.

5. Definiciones

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que es ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no

alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia

Alimento Contaminado: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Alimento de mayor riesgo en salud pública: Alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

Alimento perecedero: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

Contaminación: Es la presencia de cualquier sustancia o material extraño en un alimento, ya sean de carácter Químico, Físico o Biológico o cualquier otra cosa que haga al alimento inadecuado para su consumo.

Contaminación cruzada: Ocurre cuando un alimento contaminado entra en “Contacto Directo” con uno que no lo está. Cuando se mezclan alimentos cocidos con crudos en platos que no requieren posterior cocción como ensaladas, platos fríos, tortas con crema, postres, etc. Cuando hay una mala ubicación de los alimentos en la heladera.

Contaminación directa: Sucede cuando un alimento contaminado infecta a uno que no lo está debido al contacto entre ambos, ocurre cuando se mezclan productos cocidos y crudos ya sea en el refrigerador, en la preparación de los mismos o en los platos listos para consumo.

Contaminación indirecta: Acontece cuando se trasmiten los contaminantes por medio de las manos, utensilios equipos de cocina, mesadas, tablas de cortar, etc. Razón por la cual la higiene de los mismos luego de haber estado en contacto con alimentos crudos es indispensable.

Contaminación física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración o el cocinado.

Contaminación química: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

Contaminación biológica: Es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.

Desinfección - Descontaminación: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

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.

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

Nutrición: la nutrición es el conjunto de procesos fisiológicos mediante el cual los alimentos ingeridos se transforman y se asimilan, es decir, se incorporan al organismo de los seres vivos.

Nutrientes: Son sustancias contenidas en los alimentos que el organismo utiliza para sus funciones principales, para elaborar compuestos necesarios en los procesos metabólicos y los usa como materias primas para el crecimiento y reparación de tejidos.

Registro sanitario: Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano

6. Condiciones para la calidad e inocuidad de los alimentos

6.1 Proveedores de alimentos

Los proveedores aparte de contar con la disponibilidad de los alimentos, la calidad y cantidad necesaria, debe cumplir con requisitos que lo hagan idóneo para ser proveedor de las unidades de servicio, tales como:

- Los conceptos sanitarios favorables con fechas de expedición no mayor a un año. En caso tal que haya pasado más de un año de dicha certificación, se aceptará la carta de solicitud de una nueva visita. En su defecto, se podrá aceptar un proveedor con un concepto favorable condicionado, siempre y cuando se muestre la ejecución de un plan de mejoramiento para los hallazgos estipulados en el acta de visita.
- Rut y cámara y comercio vigentes
- Personal capacitado, con uniforme completo de color claro y contar con el carné de manipulación de alimentos y certificado médico actualizado.
- Deben suministrar las fichas técnicas de los productos que proveen

6.2 Compras

Cuando el ciclo de alimentación sea revisado y aprobado por los centros zonales, el profesional en nutrición procede a realizar los listados de alimentos de acuerdo a la cobertura y a los gramajes establecidos en los análisis químicos aprobados. En su defecto, se realizarán las listas de mercado con el ciclo de menú y minuta patrón que proporcione la Regional Antioquia y/o centro zonal, para dar inicio a la atención.

Se hace un consolidado de las unidades de servicio y se envía a los proveedores de acuerdo a la periodicidad:

RPP: Mensual

Olla comunitaria: Quincenal.

Nota: En caso de algún producto presente un alza en el costo que supere el presupuesto asignado, el profesional en nutrición, podrá evaluar y proponer intercambios del mismo.

6.3 Transporte

El transporte de la materia prima a las unidades de atención se realizará teniendo en cuenta algunos requerimientos que se le verifiquen al vehículo, el cual debe ser un medio seguro de transporte para los alimentos:

1. El vehículo debe ser de uso exclusivo para transporte de alimentos, indicando que su servicio es para este fin y no se debe permitir que los alimentos sean transportados con otros elementos ajenos o diferentes.
2. En el vehículo no se deben presentar signos de contaminación como partes oxidadas, rupturas o que permita la entrada de aire o de los gases comunes de escape del mismo.
3. El vehículo debe poseer un sistema que evite el contacto directo con el piso, es el caso de estibas o pallets de plástico de fácil remoción y aseo.
4. Los operarios deben estar con la dotación correcta (gorro, uniforme, entre otros), de colores claros y deben poseer el carné de manipulación de alimentos y el permiso del vehículo para transportar alimentos.
5. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.
6. El vehículo debe estar debidamente cerrado con candado, para evitar la contaminación de gases de combustión del mismo y también para evitar la pérdida de alimentos.
7. El techo, paredes y pisos del vehículo deben ser en materiales fácilmente lavables y no presentar muchas entrantes que dificulten su aseo y desinfección.

6.4 Personal manipulador de alimentos

Todo agente educativo ejerce el rol de manipulador de alimentos, por ello en todo proceso que involucre el contacto directo o indirecto con los alimentos debe de cumplir con los siguientes requisitos:

- Estar bien de salud, sin síntomas virales como gripa, diarrea, vómito entre otros.

- Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.

- Lavarse las manos y desinfectarlas antes de iniciar el trabajo, cada dos horas mínimo o cada que cambie de actividad, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.

- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

- No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores.

- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.

- El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

- Notificar sobre episodios de diarrea, heridas infectadas, y afecciones agudas o crónicas de garganta, nariz y vías respiratorias en general.

6.5 Recepción de alimentos

En el momento de la recepción de los productos, se deberá hacer una revisión completa del contenido de los alimentos para identificar productos no conforme asegurando no solo la integridad de cada uno de los alimentos sino también procurando que las cantidades y productos sean los establecidos para el ciclo de menú.

a. La recepción se debe realizar en condiciones que minimicen los riesgos de contaminación del producto, para esto se tendrán en cuenta los parámetros de recibo de acuerdo con el tipo de producto:

b. Todos los productos deben tener en su empaque de manera clara el nombre del producto, el tipo de producto, el gramaje en peso bruto y peso neto si se requiere, la fecha de vencimiento, el lote, la descripción de los ingredientes, nombre y dirección del fabricante, instrucciones de conservación, Registro sanitario, excepto las frutas y verduras las cuales se verificarán con el grado de madurez.

c. Se debe diligenciar el formato de “recepción de materia prima” donde se verifican y registran las condiciones de llegada del producto (temperatura, cantidad, fecha de vencimiento y lote).

d. Si el producto no cumple con las especificaciones técnicas mencionadas anteriormente, el producto se devuelve y se solicita reposición.

e. Recibir de acuerdo a la remisión, verificando que la cantidad entregada sea la especificada en el documento. En caso de identificar algún faltante se pone la anotación con lapicero en el documento y notificar al coordinador de la modalidad.

Requisitos mínimos de aceptación o rechazo de la materia prima:

Alimento	Criterio de aceptación	Criterio de rechazo
Leche en polvo	Empacada en material flexible sin atmósfera de gas inerte, en gramaje de 400 g, 500g, 750 g, 1000 g o máximo 5 kg con etiquetado según lo establecido en Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, decreto 616 de 2006 artículos 49, 50, 51 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y demás normas vigentes.	Re empacado. Empaque con incumplimiento de uno o más parámetros de la normatividad vigente, con presencia de embobamiento, perforadoo averiado, sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, productode color amarillento, olor desagradable, con impurezas o partículas extrañas, grumos; peso inferior al indicado en el rótulo.
Huevos	Cáscara limpia y completa sin roturas, Sin anormalidades en la cáscara. Peso acordado Sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.
Leche	Pasteurizados y con olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C.	Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Sin refrigerar y a más de 4ºC.

Alimentos secos	Empaque en buen estado,limpio e íntegro. Sin señales de insectos o materia extraña. Con fecha de vencimiento ynúmero de lote. Para el caso de producto de panadería el aspecto poroso,homogéneo, corteza de coloruniforme. Color y sabor agradable	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o material extraño. Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada.

Alimento	Criterio de aceptación	Criterio de rechazo
Frutas y verduras	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho. Olor normal. Tejidos finos. De buen color de acuerdo a la característica de la variedad. Libres de lesiones, insectos o cualquier sustancia extraña. Grado de madurez adecuado	Sucias. Descompuestas. Con magulladuras. Con moho. Con presencia de material extraño sobre madurado.
Tubérculos	Los tubérculos deben estar sanos, limpios razonablemente libres de tierra adherida, libre de parásitos, de buen color, bien formados y desarrollados, en perfecto estado de conservación, sin brotes	Descompuestas Con parásitos. Presencia de moho
Alimentos secos	Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos o materia extraña. Con fecha de vencimiento y número de lote. Para los productos de panadería, el aspecto homogéneo, corteza de color uniforme. Color y sabor agradable.	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o material extraño. Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada.

6.6 Almacenamiento

Una vez que los alimentos o productos han sido recibidos, para evitar la contaminación, descomposición y otros daños que puedan presentarse durante el almacenamiento, se debe de tener en cuenta los siguientes requisitos:

- ✓ El almacenamiento de los alimentos debe realizarse en lugar limpio y protegido de lacontaminación ambiental.
- ✓ Cada uno de los productos recibidos debe ser organizado de acuerdo con el tipo deproducto y método de almacenamiento.
- ✓ Se debe señalizar dentro del área de almacenamiento los espacios para cada tipo deproductos.
- ✓ Los alimentos deben estar separados de las paredes, pisos y techos.
- ✓ El espacio cuenta con las dimensiones de acuerdo con los volúmenes almacenados.
- ✓ Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del lugar, deben etiquetarse adecuadamentecon 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 otrosproductos.

En caso de evidenciarse un producto con fecha de vencimiento cumplida, se debe separar del resto de los alimentos y marcarlo de manera que se diferencie y no sea utilizado y dar de baja de acuerdo con el procedimiento establecido por el operador del servicio.

Los productos empacados individualmente, como galletas y otros que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura ambiente, ubicadas 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 o papel adhesivo.

6.7 Distribución de alimentos y RPP

Con la intención de garantizar el orden en la entrega de los alimentos estos se entregarán por unidades de atención, los cuales corresponderán a los manejados por cada docente.

El tiempo transcurrido desde el servido hasta la distribución de alimentos debe ser el mínimo posible, reduciendo el tiempo de exposición de los mismos a condiciones poco favorables.

Para iniciar con la distribución se debe realizar la convocatoria a las familias.

Las agentes educativas se encargan de entregar los paquetes alimentarios cumpliendo con el orden para el diligenciamiento de los formatos de entrega.

La distribución de los alimentos de la olla comunitaria se hará ente toda la comunidad. Garantizando la inocuidad y el orden.

7. Bibliografía

Ministerio de salud y protección social. (2013). Resolución 2674 del 22 de julio de 2013.

Instituto Colombiano de bienestar familiar. (2020). Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para los programas y proyectos misionales del ICBF.

8. Formatos

Recibo de materia prima

Fecha	Alimento	Cantidad	T° recibo	Fecha vencimiento	Lote	C	NC

El proveedor hace uso de gorro: C____NC____
Presenta condiciones higiénicas: C____NC____
Cumple con las BPM: C____NC____

Responsable:

Nuestro amor por el progreso de un Colombia en paz
Dirección. Barrio roma Quibdó
Correo. amacoaldi2005@gmail.com
Celular. 3127285428