



CONSORCIO CÓRDOBA ALIMENTA 2026
NIT. 902.023.336-0

PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y DESTINO DE PRODUCTO NO CONFORME (PNC)

Dirección: Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica
Lote F Bodega 14
Celular: 3105036486
E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

	   GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PNC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y DESTINO DE PRODUCTO NO CONFORME INSTITUCIONES EDUCATIVAS	PÁGINA 1 de 7 FECHA: ENERO DE 2026

**PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y DESTINO DE PRODUCTO NO CONFORME
(PNC)**

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

2026

ELABORÓ	REVISÓ
Nombre: María Teresa Uparela de la Ossa	Nombre: Diana Contreras B
Profesión: Ingeniero de Alimentos	Profesión: Ing. de Alimentos
Firma: 	Firma: 

Dirección: Centro Industrial Logístico San Jerónimo, Kilometro 3 Vía Planeta Rica
 Lote F Bodega 14
 Celular: 3105036486
 E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

	  	CODIGO: PAE-PNC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y DESTINO DE PRODUCTO NO CONFORME	PÁGINA 2 de 6
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	FECHA: ENERO DE 2026

PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y DESTINO DE PRODUCTO NO CONFORME (PNC)

La calidad y la seguridad de los alimentos son parte fundamental para ofrecer y dar cumplimiento a la entrega de suministro en los diferentes comedores escolares de los establecimientos educativos; sin embargo, sabemos que, a pesar de nuestros esfuerzos, pueden ocurrir situaciones en las que algunas materias primas no cumplan con las condiciones y estándares de aceptación de calidad después de su transporte y almacenamiento en las instituciones educativas. Por tal razón se ha desarrollado este programa para garantizar que cualquier materia prima o insumo que no cumpla, sea identificado, evaluado y manejado de manera efectiva y eficiente a fin de realizar la respectiva reposición de los mismos y así garantizar el cumplimiento de la entrega de las diferentes preparaciones, proteger la salud y la seguridad alimentaria.

En este programa se encuentran los procedimientos y protocolos para la identificación, evaluación y manejo de productos no conformes, así como las acciones correctivas y preventivas necesarias para evitar su recurrencia. También se hará énfasis en la importancia de la comunicación efectiva y la colaboración entre los equipos para garantizar el éxito de este programa.

1. OBJETIVO GENERAL

Establecer las políticas, condiciones, actividades y responsabilidades para lograr un adecuado tratamiento y control sobre las materias primas e insumos que no cumplen con los requisitos mínimos de aceptación establecidos para los comedores escolares en las instituciones educativas.

2. ALCANCE

Este procedimiento rige a partir de su fecha de aprobación y aplica para las materias primas e insumos en las etapas de recibo, almacenamiento y producción. Desde la identificación del Producto no Conforme (PNC) hasta la reposición para garantizar la entrega de productos inocuos a los estudiantes de las instituciones focalizadas.

3. RESPONSABLES

La aplicación de lo establecido en el presente documento y la eficacia de la implementación del programa de Producto No Conforme es competencia del responsable municipal del programa de alimentación escolar, las manipuladoras de alimentos del comedor escolar y los responsables de la bodega principal.

4. DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

- **Calidad Microbiológica:** Está determinada por el recuento de microorganismos dentro de los límites permisibles, siendo apta para el consumo humano.
- **Corrección:** Acción tomada para eliminar una no conformidad detectada.
- **Desviación por calidad:** Son los productos que no cumplen al menos una de las especificaciones descritas en la ficha técnica.
- **Desviación por inocuidad:** Son los productos que pueden afectar la salud del consumidor por presencia de contaminantes físicas, químicas y/o biológicas.
- **Estado de Calidad:** Se clasifica en 3 estados:
 - **Retenido:** Que no se puede usar hasta que no haya sido revisado nuevamente.
 - **Liberado:** Que se encuentra disponible para su uso
 - **Rechazado:** Que no se puede emplear

Dirección: Centro Industrial Logístico San Jerónimo, Kilometro 3 Vía Planeta Rica
Lote F Bodega 14
Celular: 3105036486

E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

	  	CODIGO: PAE-PNC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y DESTINO DE PRODUCTO NO CONFORME INSTITUCIONES EDUCATIVAS	PÁGINA 3 de 6 FECHA: ENERO DE 2026

- **Liberación:** Autorización para proseguir con la siguiente etapa de un proceso.
- **No Conformidad:** No cumplimiento de un requisito especificado. Comprende las desviaciones o la ausencia de una o más características de calidad o elementos del Sistema de Gestión de la Calidad en relación con los requisitos especificados
- **Producto en Proceso.** Producto que se encuentra en alguno de las etapas de fabricación.
- **Producto no Conforme:** Corresponde a la desviación de un atributo de la calidad sensorial, puede aplicar tanto a una materia prima (etapas de almacenamiento – servicio) y/o a preparaciones en proceso o producto terminado.
- **Producto Terminado.** Producto listo para su distribución.
- **Reprocesar:** La acción emprendida respecto a un producto servicio no conforme, para que cumpla los requisitos especificados originalmente.
- **Recolección:** Retiro del mercado de productos no conformes por causas de calidad o inocuidad cuando hay razón para creer que estos últimos puedan representar un riesgo para el consumidor.
- **Reclasificación:** Variación de la clase de un producto no conforme, de tal forma que sea conforme con requisitos que difieren de los iniciales.
- **Reparación:** Acción tomada sobre un producto no conforme para convertirlo en aceptable para su utilización prevista.
- **Reproceso:** Acción tomada sobre un producto no conforme para que cumpla con los requisitos.
- **Reposición:** Proceso de reponer o reabastecer la materia prima que no cumple con los parámetros de calidad establecidos.
- **Verificación.** Confirmación mediante la aportación de evidencia objetiva de que se han cumplido los requisitos especificados.

5. GENERALIDADES

5.1. TIPOS DE NO CONFORMIDADES

Las no-conformidades se pueden presentar de 2 tipos que son:

- **No conformidades por calidad:** Este tipo de no conformidades son aquellas que se presentan por factores que no afectan directamente a la inocuidad del producto terminado como: forma, peso, color, textura, tiempo de vencimiento, empaque, apariencia física, y temperatura de refrigeración.
- **No conformidades por inocuidad:** Este tipo de no conformidades están asociadas directamente a factores que influyen directamente en la inocuidad del producto como lo son: Aspectos Microbiológicos por encima de la normativa legal vigente, contaminación química, contaminación física y contaminación de origen fúngico.

Estas No Conformidades a su vez se pueden distinguir según el área o lugar donde se origine la detección:

- a. No Conformidades en la recepción y almacenamiento de Materia Prima e Insumos
- b. No Conformidades de Producto en Proceso.

5.2. NO CONFORMIDADES EN LA RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

La recepción de materias primas e insumos utilizados para la preparación de alimentos suministrados a los estudiantes de los establecimientos educativos se realiza teniendo en cuenta los criterios de Aceptación y Rechazo establecidos para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos; para ello, el personal manipulador encargado será el responsable de hacer la revisión del estado de las materias primas; el cual aprobará o

Dirección: Centro Industrial Logístico San Jerónimo, Kilometro 3 Vía Planeta Rica
Lote F Bodega 14
Celular: 3105036486

E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

	  	CODIGO: PAE-PNC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y DESTINO DE PRODUCTO NO CONFORME	PÁGINA 4 de 6
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	FECHA: ENERO DE 2026

rechazará la recepción de las mismas certificando en el acta de víveres; sin embargo, si existe una no conformidad deberá detallar en faltante o devolución descrito en el acta de víveres y notificar al responsable municipal dicha novedad indicando la cantidad y producto en mal estado, y a su vez éste deberá coordinar con la bodega principal para realizar la reposición respectiva en el menor tiempo posible a fin de dar cumplimiento con el menú correspondiente.

Una vez identificada la novedad de PNC se debe realizar el respectivo seguimiento, verificando que en el comedor escolar se haya realizado la reposición del componente faltante.

5.3. NO CONFORMIDADES DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DURANTE EL ALMACENAMIENTO

Las no conformidades de las materias primas detectadas durante la preparación de comidas pueden presentarse por condiciones de almacenamiento debido a la deficiente circulación de aire, espacios reducidos, daños mecánicos durante su transporte que no fueron detectados en la etapa de recepción.

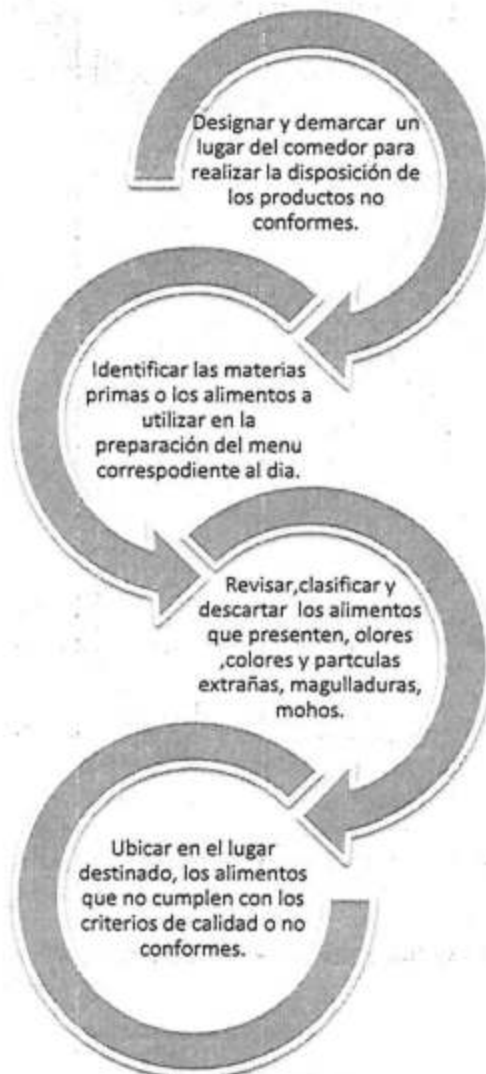
5.3.1. IDENTIFICACIÓN DE NO CONFORMIDADES DURANTE LA RECEPCION DE MATERIA PRIMA



	  	CODIGO: PAE-PNC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y DESTINO DE PRODUCTO NO CONFORME	PÁGINA 5 de 6
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	FECHA: ENERO DE 2026

5.3.2. IDENTIFICACIÓN DE NO CONFORMIDADES DURANTE EL ALMACENAMIENTO EN LAS UNIDADES DE SERVICIO.

Diariamente el personal manipulador de Alimentos deberá remover las materias primas en mal estado o en fase de deterioro a fin de evitar posterior daño a todo el lote; por lo cual existe en cada comedor un área delimitada con el rótulo de PRODUCTO NO CONFORME, donde se deben ubicar exclusivamente las materias primas afectadas.



Existen materias primas que por su naturaleza cumplen con la vida útil antes de ser transformadas, como es el caso de las frutas y verduras; sin embargo, el manipulador de alimentos deberá procesar en el menor tiempo posible para evitar pérdidas, solicitando la autorización para modificar el orden del menú y aprovechar la materia prima.

				GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PNC- U1
	PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y DESTINO DE PRODUCTO NO CONFORME				VERSIÓN: 1
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS				PÁGINA 6 de 6 FECHA: ENERO DE 2026

5.3.3. DISPOSICIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS NO CONFORMES

El Manipulador de Alimentos es el responsable de realizar la disposición final de los Productos No Conformes removiéndolos del área a fin de evitar contaminaciones microbiológicas, infestación de plagas y roedores, malos olores, etc. Estos productos se desecharán como residuos orgánicos para su aprovechamiento en granja.

6. RECOMENDACIONES

- Seguir estrictamente los lineamientos de aceptación y rechazo descritos en su respectivo procedimiento.
- El PNC debe ser reportado inmediatamente se detecta el problema o incidente en cualquier situación.