MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

ASOCIACION DE SEMBRADORES RURALES DEL MAGDALENA

SANTA MARTA

2026

INTRODUCCIÓN

El presente Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (**BPM)** de la **Asociacion de sembradores Rurales del Magdalena** quien provee alimentos a los participantes de este servicio entre mujeres gestantes, niños y niñas busca brindar las orientaciones básicas al personal Manipulador para garantizar la inocuda de los alimentos y la buena calidad, que no represente riesgo para la salud de los beneficiarios atendidos en la modalidad familiar y comunitaria.

Mediante éste se establecen las normas y requisitos higiénico- sanitarios que deben aplicarse y cumplirse al interior de la Unidad de Servicio la finalidad de evitar cualquier riesgo de contaminación daño o deterioro de los alimentos que son suministrados u ofrecidos a los niños, niñas y mujeres en periodo de gestación y lactancia participantes de ésta modalidad familiar comunitaria y a su vez para garantizar la calidad sanitaria de los refrigerios y alimentos entregados en la entrega de la ración para preparar cada mes que se entregan a las familias, según los lineamientos entregados por el ICBF.

Es importante que el personal manipulador (agentes educativos y auxiliares pedagógicos) conozca y cumpla las normas de higiene durante la manipulación de los alimentos, para garantizar la seguridad de éstos y evitar las enfermedades trasmitida por alimentos. El manipulador de alimentos tiene la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes del servicio EIH Para ello, tiene el derecho y el deber de ser informado y formado sobre los riesgos que suponen una mala actitud por parte del manipulador con respecto a la seguridad del alimento, de las reglas de higiene y buenas prácticas que debe cumplir.

1. MARCO LEGAL

- 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 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.

- Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición para los Programas y Proyectos Misionales del ICBF. Versión

- GUÍA NO. 53- Guía técnica de buenas prácticas de manufactura

2. OBJETIVO GENERAL

Implementar Buenas Prácticas de Manufactura en el servicio educación inicial en el hogar mediante los procesos de Compra, Transporte Recibo, Almacenamiento, Manipulación, Distribución, educación y capacitación al personal manipulador a fin de garantizar la inocuidad y calidad de alimento ofrecido en la Ración lista para el consumo, no industrializada Para las mujeres gestantes, los Niños y Niñas de la modalidad familiar comunitaria.

3. ALCANCE

El presente manual de Buenas Prácticas de Manufactura aplica para garantizar la inocuidad del alimento y la calidad ofrecida a las gestantes, los niños y niñas de la UDS de la Asociación, asegurando el control en todos los principios básicos y prácticas generales de los procesos de higiene en la manipulación, compra, transporte, recibo, almacenamiento y distribución de los alimentos que van a ser suministrados en la Ración lista para el consumo, no industrializada y ración para preparar.

El cumplimiento de estos procesos redundará favorablemente en la salud y nutrición de los niños y niñas beneficiarios del servicio educación inicial en el hogar.

4. DEFINICIONES.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado. Almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condiciones sanitarias adecuadas.

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

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

Contaminación: Presencia de un contaminante químico, microbiológico o físico en los alimentos o el medio ambiente

Son cuatro los tipos de contaminación:

- Contaminación bacteriana.
- Contaminación química.
- Contaminación vegetal o natural.
- Contaminación física.

Inocuidad de Alimentos: se refiere a la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor, cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso a que se destinan**.**

Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional, en las 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.

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.

5. DESARROLLO DE LOS PROCESOS DEL MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.

5.1. PROCESO DE COMPRA

Con este proceso inician las Buenas Prácticas de Manufactura en la manipulación de alimentos, desde la UDS se debe asegurar de obtener los alimentos que conforman los ciclos de Menú aprobado según minuta patrón modalidad familiar, en sitios adecuados, donde se garantice la calidad de la mismas, que el establecimiento de compra (proveedor) cuente con el conceptos Sanitario vigente y favorable emitido por la autoridad competente, fichas técnicas y registros sanitarios de alimentos exigidos por la dirección de Nutrición del ICBF, Guía de alimentación y nutrición de los procesos misionales del ICBF versión 5.

Procedimiento de Compra

Los grupos de alimentos adquiridos son establecidos por la minuta patrón la cual está sometida a verificación y aprobación y se encuentran detallados de la siguiente manera:

1. La Asociación realiza la compra de los alimentos a través de aliados estratégicos y proveedores. Los establecimientos de compras de alimentos cuentan con los conceptos sanitario vigente y favorable.

2. La gestora de alimentos de la entidad son las encargadas de verificar los alimentos, según cantidades definidas de acuerdo con la cobertura, los días lunes para los lácteos, fruta y producto de panadería si aplica y los demás días de atención para los alimentos servidos que incluyan proteínas, tubérculos, cereales, amasijos entre otros.

3. De acuerdo con el inventario de los alimentos y las preparaciones establecido en el ciclo de menús, La Asociación solicita el pedido de los alimentos a los proveedores. Semanalmente para la ración lista para el consumo (refrigerio), se realiza la entrega de los alimentos el día de atención, que puede ser media hora antes o después del inicio de la atención por parte del proveedor, y mensual para la ración para preparar.

4. El proveedor suministra los alimentos de la ración lista para el consumo, no industrializada y de ración para preparar en vehículos tipo furgón exclusivo para el transporte de alimentos los cuales cumplen con adecuadas condiciones que garantizan la inocuidad de los alimentos y la normatividad vigente como Rut, registro sanitario. El periodo de entrega es semanal en la unidad de servicio, Los días lunes, o martes cuando el lunes sea festivo de los alimentos que no requieran preparación como son los lácteos, frutas y producto de panadería 1 vez al mes.

Tabla No 1 Solicitud Ración Para preparar
NIÑO DE 6 - 11 M.

ALIMENTO	CANTIDA DGRS
ARROZ BLANCO	500
PASTAS ALIMENTICIAS ENRRIQUECIDA	500
HARINA DE MAIZ	500
HUEVO DE GALLINA (15 UNIDADES)	900
PLATANO	500
TOMATE DE ARBOL	500
ZANAHORIA	500
LENTEJA	500
BIENESTARINA MAS	900
ACEITE VEGETAL	500

MG/ML

ALIMENTO	CANTIDAD GRS
ARROZ	2000
PASTAS ALIMENTICIAS ENRRIQUECIDA	1000
HARINA DE MAÌZ	1500
AVENA	1000
PLATANO	1000
TOMATE DE ARBOL	1000
PEPINO	500
ZANAHORIA	500
LECHE LIQUIDA	6 LT
LECHE ENTREA EN POLVO	900GR
QUESO	250
HUEVO DE GALLINA (30 UNIDADES)	1650
FRIJOL CABECITA NEGRA	1000
PANELA	500

NIÑOS DE 1 AÑO A 2 AÑOS

ALIMENTO	CANTIDAD GRS
ARROZ	1000
PASTAS ALIMENTICIAS ENRRIQUECIDA	500
PLATANO	500
ZANAHORIA	500
TOMATE DE ARBOL	500
HARINA DE MAIZ BLANCO	500
LECHE ENTERA LIQUIDA	2 LITROS
QUESO	250
HUEVO DE GALLINA (30 UNIDADES)	1800
FRÍJOL CABECITA NEGRA	500
LENTEJAS	500
BIENESTARINA MAS	900
ACEITE VEGETAL	500
PANELA	250

NIÑOS DE 3 - 5 AÑOS

ALIMENTO	CANTIDAD GRS
ARROZ	1000
PASTAS ALIMENTICIAS ENRRIQUECIDA	500
PLATANO	500
ZANAHORIA	500
TOMATE DE ARBOL	500
HARINA DE MAIZ BLANCO	500
LECHE ENTERA LIQUIDA	2 LITROS
QUESO	250
HUEVO DE GALLINA (30 UNIDADES)	1800
FRÍJOL CABECITA NEGRA	500
LENTEJAS	500
BIENESTARINA MAS	900
ACEITE VEGETAL	500
PANELA	250

PROCESO DE TRANSPORTE

El transporte de los alimentos adquiridos es de vital importancia en la cadena de producción alimentaria, ya que al realizarse adecuadamente estos no sufrirán ningún tipo de daño físico y/o químico, y así mismo no estará expuesto a algún factor contaminante. Por lo cual los vehículos utilizados para este fin deben estar acondicionados con materiales especiales, fáciles de desinfectar y con superficies lisas y resistentes, de igual manera deben tener un sistema que permita controlar la temperatura dependiendo los alimentos que estén trasladando y estar adecuadamente señalizados con el mensaje “TRANSPORTE DE ALIMENTOS”. El vehículo donde se transportan los alimentos es un furgón con paredes y piso lisos que facilita el proceso de lavado y desinfección, además cuenta con medios de refrigeración, con espacios cortos debidamente aislados con el fin de evitar los diferentes cambios fuertes de temperatura, lo cual afectaría a los alimentos y se estaría perdiendo la cadena de frío.

Procedimiento de Transporte

El transporte de alimentos y sus materias primas se realiza cumpliendo con las siguientes condiciones:

1. El Gestor de alimentos Verifica que el vehículo no presente signos de contaminación como partes oxidadas, rupturas o que permita la entrada de aire o de los gases comunes de escape de este.

2. El Gestor de alimentos verifica que el acta de inspección sanitaria del vehículo se encuentre con fecha vigente y el concepto favorable.

3. El Gestor de alimentos verifica que el vehículo esté debidamente cerrado con candado, para evitar la contaminación de gases de combustión de este y también para evitar la pérdida de alimentos.

4. El Gestor de alimentos verifica que el vehículo sea de uso exclusivo para transporte de alimentos, indicando que su servicio es para este fin y no permitir que los alimentos sean transportados con otros elementos ajenos o diferentes.
5. El Gestor de alimentos que se realice el proceso de limpieza y Desinfección en el vehículo mediante el lavado con jabon

Y jabon posteriormente desinfectados (de la misma forma que sonlavadosy desinfectados las paredes, pisos y techos, canastillas y estibas), por lo menos una vez a la semana y de acuerdo con los productos y su estado, deben ser lavados y desinfectados con mayor frecuencia.

6. El Gestor de alimentos verifica que el vehículo cumpla con las condiciones de higiene para evitar la contaminación cruzada, no debe detectarse olores a combustibles o productos químicos, no debe presentarse acumulaciones de basuras, tierra o polvo, sobre todo en las esquinas o hendiduras que son difíciles de asear.

7. El Gestor de alimentos inspecciona que las canastillas de los alimentos deben ser arrumadas de tal forma que los alimentos que presenten escurridos deben estar en la parte de abajo para evitar que se contaminen, en el caso que se coloque en la parte superior de las arrumes.

8. El Gestor de alimentos verifica que el medio de transporte de los alimentos cumpla con las especificaciones, que el personal manipulador de los alimentos cumpla con las medidas de protección como son gorro, tapaboca etc. casi mismo se verifica el estado en que llegan los alimentos y se comprueba que la fecha de vencimiento no se encuentre próxima a vencer.

9. Se le entrega al operador pedagogico, una remisión (acta) con la relación de los alimentos según el ciclo de menús. una vez se recibe el alimento. esta relación especifica la fecha, semana del ciclo de minuta, el tipo de alimento, la cantidad en kg, cc, observaciones.

6.3 RECEPCION

OBJETIVO

Este procedimiento tiene como propósito definir las acciones que se deben realizar al momento de recibir los refrigerios y los paquetes, de tal forma que se evite su contaminación y se garantice la inocuidad de los mismos, siendo así como se debe disponer de lavamanos, Alcohol y jabón líquido en las UDS, la persona encargada de la recepción debe disponer de tapabocas

PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN.

- **Pedido de materias primas:** el pedido de materias primas se hará MENSUALMENTE para alimentos no perecederos, los cuales conforman el paquete de raciones para preparar y deberá quedar evidencia física de lo que se ha pedido, no se realiza empaque de los mismo en la unidad de servicio, para la ración lista para el consumo- no industrializada se realizara DIARIAMENTE.
- **Recepción de materias**: pedido de los alimentos RPP se hará mensualmente según la
  minuta establecida por el ICBF, para niños y madres gestantes y lactantes, niños de 6-11 meses, de 1-2 años y de 3-5 años, los cuales conforman el paquete de raciones. Y semanalmente para refrigerios.

NOTA: El proveedor entrega los alimentos ensamblados y rotulados, es decir, en paquetesque contienen las raciones listas para preparar para los diferentes grupos etarios.

PROCEDIMIENTOS PARA REALIZAR EN EL RECIBO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOSREFRIGERADOS

Este procedimiento tiene como propósito definir las acciones que se deben realizar al momento de recibir y almacenar los alimentos que requieren refrigeración de tal modo que no se afecten las características organolépticas e inocuidad del alimento, que relaciono a continuación: productos lácteos y productos de panadería.

- Leche entera de vaca Pausterizada
- Queso
- Kumis
- Yogurt Fruta

Productos de panadería como pan blanco, y productos preparados como empanada de pollo, pastelito de carne, huevo cocido y pures Es importante que el personal de las UDS al recibir los alimentos revisen la cantidad, características y fecha de vencimiento de cada uno de los alimentos lácteos y productos de panadería así como

de las frutas, posteriormente lavar y realizar los procesos de higiene y desinfección a las bolsas, y pasar al proceso de almacenamiento los cuales deben ser en neveras limpias y desinfectadas, en cuanto al almacenamiento de los complementos estos deben disponerse sobre estivas, en el caso de la modalidad familiar y comunitaria el operador los transporta en los carros especializados para el transporte de los alimentos las cuales cumplen con todas las especificaciones requeridas en el manual operativo e inmediatamente son distribuidos a los usuarios

6. ALMACENAMIENTO

Para almacenar los paquetes correspondientes a las raciones para preparar-RPP y refrigerio se sigue el siguiente procedimiento:

- bodega de almacenamiento la cual se mantiene limpia y seca, las puertas y ventanas estarán bien protegidas y se mantendrán cerradas siempre que sea posible.
- Los paquetes son dispuestos en estibas, ordenadamente en pilas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales y elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que permita actividades de limpieza y desinfección.
- No habrá rotación debido a que solo se almacenaran los paquetes que se entregaran al día siguiente Los huevos se dispondrán separados de los paquetes con el fin de evitar absorción de olores de otros alimentos y penetración de bacterias a través de la cáscara.
- Los productos lácteos almacenados en cabás que garanticen la conservación de la temperatura y cadena de frio.
- Productos de panadería y preparados en recipientes plásticos
- Frutas aptas para el consumo, no se puede dar porcionada

PROHIBICIONES

- No almacenar los alimentos sobre el piso ni la pared, ni cerca de sustancias químicas o recipientes de basura.
- Los detergentes y desinfectante nunca deberán almacenarse junto a los alimentos

7. DISTRIBUCION

La distribución de los paquetes se hará 1 (una) vez al mes. El agente educativo se comunicará vía telefónica con los padres de familias de los usuarios y/o beneficiarios para citarlos llevando a cabo el cronograma por grupo de docentes y hacer la entrega de las raciones para preparar-RPP de acuerdo con el horario asignado de su docente a cargo.

Jornada:

De 8:00 am - 5:00 pm 1 día al mes.

1. De acuerdo con los parámetros especificados para calidad y temperatura para alimentos, se acepta o se rechaza el alimento.

2. Se Registra las mediciones y la aceptación o rechazo de los alimentos (**formato de control de temperaturas - recibo de materia prima**).

Nota: Para evitar la contaminación cruzada se tienen en cuenta los siguientes parámetros al momento de tomar las temperaturas:

- El punzón o sensor del termómetro, debe estar limpio para cada una de las tomas de temperatura en los alimentos.

- se inicie la toma de la temperatura a los alimentos que no serán sometidos a cocción ejemplo: queso.

Tabla No 2. Criterios mínimos de aceptación y rechazo de materias primas

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
LECHE	Color uniforme, textura firme y sabor característico Elaborado con leche pasteurizada. Color blanco característico. Olor característico al producto fresco. Sin huecos y compacto, de textura semiblanda. Empacado en bolsas transparentes con nombre del fabricante, registro sanitario y fecha de vencimiento. Temperatura de 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.
QUESO	Color uniforme, textura firme y sabor característico Elaborado con leche pasteurizada. Color blanco característico. Olor característico al producto fresco. Sin huecos y compacto, de textura semiblanda. Empacado en bolsas transparentes con nombre del fabricante, registro sanitario y fecha de vencimiento. Temperatura de entre 1ºC y 4°C.	Olor rancio Condiciones de higiene deficientes del vehículo de transporte, canastas u operarios de distribución. Color y olor diferente al característico del producto fresco. Aspecto seco, consistencia dura. Presencia de impurezas o mohos. Empaque averiado o inflado. Temperatura superior a 4°C Sin Registro Sanitario, sin fecha de vencimiento o fecha caducada

se anexan formatos de buenas prácticas de manufactura utilizados en la unidad de servicio

HUEVO	Cáscara limpia y completa sin roturas, Sin anormalidades en la cáscara. Peso acordado Sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.	Se aplica el **"FORMATO DE ENTREGA DE RACION PARA**
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 el caso de producto de panadería el aspecto poroso, 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	
FRUTAS Y VERDURAS	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho. Olor normal. Tejidos finos. De buen color de acuerdo con 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 maduro	
TUBERCULOS	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	

PREPARAR", lo anterior con el fin de soportar la entrega a los beneficiarios según los lineamientos dados por ICBF.

Se debe realizar lavado de manos antes de entregar los alimentos a los participantes, Igualmente cada UDS debe contar con canecas para la adecuada disposición final de los residuos, además el manipulador debe utilizar los siguientes elementos de protección personal.

IMPLEMENTO DE SEGURIDAD	CARACTERISTICAS	TIPO DE PROTECCION	TALLA	ILUSTRACION
Guantes de Nitrilo	Guantes de nitrilo para laboratorio de 0.28 mm de grosor y de 241 mm de largo	Químicos	S/M/L	
Tapabocas.	Tapabocas Confortable, medio filtrante anti fluido.	Partículas (Polvo y neblinas)	N.A	
Solución de Hipoclorito	Con una toalla aplicar la solución de hipoclorito de la tabla 1	Biológico	N.A	

FORMATO DE REGISTRO DE ENTREGA DE INSUMOS O SUMINISTROS DE ASEO

UDS:_____
MODALIDAD:_____
COORDINADORA:_____

FECHA	PRODUCTO/INSUMO	CANTIDAD UND/GR/C C	ÁREA/DEPENDENC IA	RESPONSABLE

OBSERVACIONES:_____

FORMATO DE EVALUACION DEL TRANSPORTE Y CONDICIONES HIGIENICAS DEL VEHICULO DE ALIMENTOS

MODALIDAD: _____ **FECHA:** _____

UDS: _____

ASPECTO PARA EVALUAR	C	N C	N A	OBERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS
Los alimentos son transportados en vehículos térmicos y adecuado a la necesidad					
El vehículo que transporta los alimentos se observa en óptimas condiciones higiénico-sanitarias					
El vehículo es utilizado únicamente paratrasportar alimentos.					
El menaje, canastillas, se observa en óptimascondiciones higiénico-sanitarias.					
Las estibas esta adecuado en cantidad y especificación, según lo requerido para cada alimento/ producto.					
el vehículo tiene pisos adecuados					
el vehículo posee menaje o equipos necesarios para proteger las condiciones de los alimentos (frio-calor)					
Los manipuladores/ transportador usan indumentariaadecuada					
El servicio de transporte cumple con lo solicitado orden de compra en cantidad y producto.					
El servicio de cumple con el horario establecidopara la entrega de los alimentos					

C: CUMPLE
NC: NO CUMPLE
NA: NO APLICA

_____ _____

FRMA DEL RESPONSABLE DEL VEHICULO FIRMA DE GESTOR DE ALIMENTOS

FORMATO DE CONTROL EN EL PROCESO RECIBO /ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

MODALIDAD: _____

FECHA: _____

UDS: _____

ASPECTO QUE EVALUAR	C	N C	N A	OBERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS
El espacio destinado para el recibo y almacenamiento de alimentos se encuentra en adecuadas condiciones de organización, limpieza y desinfección.					
Los alimentos o RPP se encuentran ubicadossobre estibas, canastillas o mesas plásticas como base, que impida el contacto directo de estos con el suelo.					
El menaje, canastillas, estibas se observa en óptimas condiciones higiénico-sanitarias					
Las cantidades de los alimentos de RPP y refrigerios llegan acorde a lo solicitado y a lo establecido con la minuta patrón y a la minuta aprobada para entrega de refrigerios por grupo de edad.					
Las fechas de vencimiento de los alimentos que conforman la RPP y los refrigerios se encuentran vigentes.					
Los empaques de los alimentos que conforman la RPP se encuentran en buen estado y presentación, sellados yrotulados.					

C: CUMPLE
NC: NO CUMPLE
NA: NO APLICA

_____ _____

FRMA DEL RSONSABL DE BODEGA FIRMA DE GESTOR DE ALIMENTOS