Versión:	1
Código:	
Fecha:	Septiembre 2023

ESTRATEGIA DE CALIDAD Y MANEJO SANITARIO – TIENDA CAMPESINA DE DOSQUEBRADAS

Presentado por:

Asojuntas serranía alto del nudo

Presentado a:

Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Gestión Ambiental

Dosquebradas, 2025

Contenido

1. Introducción
2. Antecedentes de los Mercados Campesinos
3. Objetivo del Documento Técnico
4. Estrategia de Calidad y Manejo Sanitario
    - 4.1 Lineamientos Generales de Calidad
    - 4.2 Manejo Sanitario en la Comercialización de Alimentos
    - 4.3 Cumplimiento de Normatividad Vigente
5. Distribución del Mercado Campesino de Dosquebradas
    - 5.1 Área de Cafés
    - 5.2 Área de Productos Frescos
    - 5.3 Área de Carnes
    - 5.4 Área Gastronómica
    - 5.5 Área Agroindustrial y artesanias
6. Conclusiones y Recomendaciones

1. Introducción

La Tienda Campesina de Dosquebradas surge como un espacio de comercialización permanente que complementa el Mercado Campesino tradicional, permitiendo la oferta continua de productos agrícolas, transformados y agroindustriales elaborados por pequeños productores rurales del municipio. Este punto físico opera de lunes a viernes, en horario de 10:00 a. m. a 4:00 p. m., y cuenta con un sistema de manejo de excedentes provenientes del mercado mediante procesos de transformación, conservación y exhibición permanente.

Ante la necesidad de garantizar la calidad, inocuidad y trazabilidad de los productos ofrecidos, así como asegurar condiciones sanitarias adecuadas en la recepción, almacenamiento, manipulación y venta, se diseña la presente Estrategia de Calidad y Manejo Sanitario, la cual establece lineamientos, procedimientos y componentes técnicos que orientan el funcionamiento de este espacio comercial campesino.

2. Antecedentes

Los Mercados Campesinos en Colombia se consolidaron desde 2004 como una estrategia para fortalecer los canales cortos de comercialización entre productores rurales y consumidores urbanos, reduciendo la intermediación, generando ingresos justos y promoviendo alimentos frescos y de calidad. Con el tiempo, su expansión evidenció la importancia de establecer protocolos de higiene, organización espacial y cumplimiento sanitario para preservar la inocuidad de los alimentos comercializados.

En el municipio de Dosquebradas, esta estrategia ha evolucionado hacia un modelo mixto que combina jornadas periódicas del Mercado Campesino con un espacio fijo: la Tienda Campesina, concebida como un punto de vitrinas permanentes para productos frescos, transformados, agroindustriales y artesanales. Este modelo incrementa la disponibilidad de alimentos locales, facilita la rotación de inventarios y posibilita la gestión de excedentes mediante procesos de conservación y transformación.

El crecimiento de este modelo exige la formulación de una estrategia de calidad específica para el punto fijo, ajustada a la normatividad vigente y a las particularidades del territorio.

3. Objetivo de la estrategia

Establecer una estrategia integral de calidad y manejo sanitario para la operación de la Tienda Campesina de Dosquebradas, que permita:

- Garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos ofertados.
- Fortalecer la trazabilidad de productos frescos y transformados.
- Organizar de manera técnica el proceso de recepción, almacenamiento y exhibición.
- Implementar mecanismos de seguimiento y control sanitario.
- Cumplir con los requisitos normativos locales y nacionales aplicables.

Este documento sirve como guía para los productores inscritos, el equipo operativo y las entidades acompañantes, asegurando un funcionamiento responsable y seguro.

4. Estrategia de Calidad y Manejo Sanitario

4.1 Lineamientos Generales de Calidad

Para garantizar un funcionamiento ordenado y técnicamente adecuado, la Tienda Campesina implementa los siguientes lineamientos:

- Aplicación de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** y Buenas Prácticas de Manipulación en todas las etapas del proceso: recepción, almacenamiento, exhibición y venta.
- Verificación del estado del producto mediante **fichas técnicas y formatos de calidad**, aplicadas en la recepción a cada uno de los 15 productores vinculados.
- Control de inventarios diarios para asegurar la rotación adecuada y evitar acumulación o vencimiento de productos.
- Asignación de vitrinas específicas según categoría de producto (frescos, transformados, bebidas, artesanías, agroindustriales).
- Manejo adecuado de excedentes mediante procesos de transformación y conservación, respetando las condiciones de seguridad alimentaria.
- Señalización visible, protocolos de manipulación y zonas diferenciadas para prevenir contaminación cruzada.
- Capacitación permanente a los productores sobre higiene, rotulado, conservación y normatividad sanitaria.

4.2 Manejo Sanitario en la Comercialización de Alimentos

El manejo sanitario dentro de la tienda campesina incorpora las siguientes acciones:

- Exigencia del **carné de manipulación de alimentos** a los productores que entregan productos listos para consumo o transformados.
- Limpieza diaria de vitrinas, estanterías y superficies de contacto.
- Revisión de temperatura, estado organoléptico, rotulado, empaque y fechas de vencimiento.
- Separación estricta entre productos frescos, transformados y alimentos de consumo inmediato.
- Lavado de manos frecuente para el personal encargado del punto fijo.
- Uso de recipientes cerrados, utensilios limpios y superficies desinfectadas para manipulación eventual.
- Registro de ingreso de mercancía con valoración sanitaria básica.
- Eliminación inmediata de productos en mal estado o que no cumplan con condiciones mínimas de calidad.
- Programa de control de plagas y desinfección periódica.
- Refrigeración adecuada para productos que así lo requieran.

4.3 Cumplimiento de Normatividad Vigente

La estrategia se desarrolla en concordancia con la legislación colombiana en materia de higiene y manipulación de alimentos, incluyendo:

- **Decreto 3075 de 1997** – Requisitos sanitarios para alimentos.
- **Resolución 2674 de 2013** – Requisitos higiénico-sanitarios y notificación sanitaria.
- **Resolución 5109 de 2005** – Rotulado y etiquetado nutricional.
- Normas INVIMA aplicables para productos transformados.
- Lineamientos de inspección, vigilancia y control de la Secretaría de Salud Municipal.

La Tienda Campesina asegura que cada productor cuente con los registros, fichas técnicas, buenas prácticas y requisitos documentales necesarios para comercializar sus productos en este espacio.

5. Distribución del Área de la Tienda Campesina

La tienda cuenta con un espacio organizado por áreas estratégicas que garantizan orden, conservación y visibilidad:

5.1 Área de Productos Frescos

- Frutas, verduras, hortalizas y aromáticas.
- Exhibición en estantes elevados y ventilados.
- Se verifica limpieza, apariencia y ausencia de daños visibles.
- Manejo de excedentes mediante selección, clasificación y transformación.

5.2 Área de Productos Transformados y Agroindustriales

- Conservas, miel, encurtidos, propóleo, pulpas, café, salsas, sal marina y aceites aromatizados.
- Todos los productos deben estar rotulados, empacados y, cuando aplique, con notificación o registro INVIMA.
- Exhibición en vitrinas cerradas para garantizar calidad y trazabilidad.

5.3 Área de Productos de Largo Aliento

- Productos secos, especias, artesanías alimentarias, bebidas no perecederas.
- Rotación periódica para evitar acumulación.

5.4 Área de Transformación de Excedentes

Espacio destinado al proceso de conservación y transformación de productos no vendidos en mercados campesinos, con el fin de evitar pérdidas. Incluye:

- Secado, deshidratación, elaboración de conservas, encurtidos o aceites aromáticos.
- Registro de ingresos y salidas.
- Cumplimiento de BPM para preparación artesanal.

5.5 Área Administrativa y de Atención al Público

- Zona de escritorio, formatos, archivo, control de inventarios y atención.
- Atención al público de lunes a viernes de 10:00 a.m. a 4:00 p.m.
- Archivo de checklists y fichas de calidad.

7. Conclusiones y Recomendaciones

La estrategia de calidad implementada en la Tienda Campesina de Dosquebradas permite consolidar un modelo técnico y sostenible que fortalece la comercialización de productores locales. La aplicación de formatos de control, la implementación de fichas técnicas, la clasificación del espacio por áreas sanitarias, la gestión de excedentes y el cumplimiento de la normatividad garantizan alimentos inocuos, trazables y de alta calidad. Esto genera confianza en los consumidores, mejora la competitividad de los productores y posiciona la Tienda Campesina como un referente de organización, calidad y sostenibilidad territorial.

La implementación de la Estrategia de Calidad y Manejo Sanitario en la Tienda Campesina de Dosquebradas permite consolidar un modelo técnico de comercialización permanente, garantizando estándares adecuados de higiene, trazabilidad y seguridad alimentaria.

El uso de fichas técnicas, controles de inventario, evaluaciones de recepción, capacitación y separación de áreas fortalece la confianza del consumidor y mejora la competitividad de los productores locales.

Finalmente, esta estrategia contribuye a la sostenibilidad del espacio, promueve la economía campesina y posiciona la tienda como un referente de calidad, organización y buenas prácticas en el municipio..