MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

PAIP-2026- RESGUARDO CATALAURA

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

INTRODUCCIÓN

El presente documento contiene los fundamentos en las buenas prácticas de manufactura de conformidad con los requerimientos del Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de protección social, busca garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que se entregan en los tiempos de comida de la Institución Etnoeducativa Bari del Resguardo indigena Bari de Catalaura, describiendo cada proceso ajustado al contexto del territorio Bari, ya que el transporte de los alimentos requiere ser traladados en un trayecto largo por carretera, via fluvial y caminos ancestrales.

En el proceso de alimentación las comunidades indígenas manejan practicas propias de acuerdo a sus usos y costumbres, se hace acorde a sus realidades sociocultarles, socio económicas y en función de proteger sus territorios, las buenas prácticas de manufactura BPM regladas en Colombia y hechas para occidente están descontextualidas con la recolección, preparación, consumo y función cultural de los alimentos de manera autónoma por el pueblo Bari, para esta practica alimentacia en el momento de ingerir los alimentos se hace de manera comunitaria y/o colectiva, como higiene previamente se lavan las manos y boca.

Cabe resaltar que para el lavado, esterilización o limpieza de vasijas, utensilios y alimentos propios se utiliza productos occidentalizados y propios; tambein agua caliente, permitiendo asi higienizar y darle inocuida en el momento de la preparación de los alimentos.

DESCRIPCIÓN DE LAS NECESIDADES Y PROBLEMAS DE SALUD AMBIENTAL:

Historicamente, las minorías étnicas ubicadas en Colombia en el caso del pueblo Bari del resguardo Catalaura, ha sido afectada por los lineamientos, estrategias y políticas del Estado en materia de Alimentación Escolar. Aún más, a mejorar la situación de vida de estos grupos; sus intereses, sus usos y costumbres han sido afectados, por la poca cobertura del Estado en la participación de las comunidades étnicas en los programas de desarrollo, tanto económicos, culturales y sociales; no cuentan con sistemas sanitarios de disposición de excretas, se realizan a campo abierto, poniendo en peligro la contaminación de caños, pero sobre todo la proliferación de enfermedades como IRA y EDA en Niños y Niñas.

En el proceso de disposición de basuras que son generalmente productos naturales y productos externos (bolsas, embases, latas, botellas plásticas), la población opta por la reutilización o reciclje (costales, embases) y en ocasiones la quema y el entierro de los desechos. El abastecimiento de agua se hace conducción de agua en maguera, donde se cuentan con acueductos artesanales y a presión.

OBJETIVOS

GENERAL:

Orientar las medidas generales sanitarias de los alimentos en los aspectos de selección, recolección, preparación, servido, inocuidad, higiene, limpieza y desinfección de acuerdo a la resolución 2476 del 2013.

ESPECÍFICOS:

- Orientar las medidas generales
- Seleccionar a los proveedores que permita garantizar la recepción de materia prima con calidad.
- Determinar los principales problemas y amenazas que impiden la entrega de los alimentos inocuos.
- Implementar los protocolos y flujogramas que garantizan las BPM de acuerdo a la resolución 2674 del 2013, los usos y costumbres del pueblo Bari del Resguardo Catalaura

ALCANCE

Las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos presentadas en el presente Manual abarcan actividades que tienen lugar desde el inicio de la cadena alimentaria, la cual consiste en la serie de manipulaciones que sufre el alimento desde su lugar de origen, almacenamiento y recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final.

MARCO CONCEPTUAL

- Abuso de tiempo y temperatura: La comida sufre abuso de tiempo y temperatura cuando permanece demasiado tiempo a temperaturas favorables para el crecimiento de microorganismos.
- Agua potable: Aquélla cuyo uso y consumo no causa efecto nocivo al ser humano.
- Alimento: Toda sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, beneficioso para el desarrollo de sus procesos biológicos

- Alimento adulterado: Aquel que ha sido privado en forma parcial o total de sus elementos, los cuales han sido remplazados por otros inertes o extraños, adicionados como aditivos no autorizados y sometidos a cualquier tratamiento para disimular su alteración

- Alimento alterado: El que por causa física, química, biológica u otra derivada de tratamientos tecnológicos inadecuados y/o deficientes, ha sufrido un deterioro de características sensoriales o en su valor nutritivo. Ejemplo: pescado sin conservación en cadena de frío.

- Alimento contaminado: El que contiene agentes vivos (microorganismos y/o parásitos riesgosos para la salud) y sustancias químicas, minerales o partículas extrañas. Ejemplo: tomate lavado con aguas servidas contaminado por Echerichia coli, con insecticidas.

- Alimentos potencialmente peligrosos: Aquellos que en razón de su composición o manipulación pueden favorecer el crecimiento de microorganismos y/o la formación de toxinas, por lo que representan un riesgo para la salud y requieren condiciones especiales de conservación almacenamiento, transporte, preparación y servicio. Ejemplo: productos de la pesca, leche y sus derivados, carnes y sus derivados, aves y sus derivados, huevo fresco, así como frutas y hortalizas preparadas.

- HACCPP Análisis de peligros para el control de puntos crítico: Proceso dinámico que utiliza una combinación de procedimientos de manejo adecuado de alimentos, que permite anticiparse a todos los peligros potenciales que podrían presentarse y la forma de controlarlos, supervisando técnicas de manejo y manteniendo registros para ayudar a su seguridad e inocuidad.

- Bebida: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, elaboradas con agua tratada incluyendo las bebidas alcohólicas.

- BPM Buenas Prácticas de Manufactura: Conjunto de disposiciones reglamentadas para la buena manipulación de los alimentos y bebidas en toda la cadena alimentaria, obtención de la materia prima, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final, que garantizan su seguridad para el consumo humano. Incluye cualquier tipo de prevención de contaminación. La serie de procesos que se inicia en: obtención de la materia prima, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, distribución, servido y consumo final.

- Cadena de frio: Consiste en mantener las temperaturas de almacenamiento menores a 4°C, para evitar el crecimiento de las bacterias y aumentar la vida útil de los alimentos potencialmente peligrosos durante toda la cadena alimentaria.

JUDITH AZOIRA SAGDABARA
Cacica Gobernadora del Resguardo Catalaura

JONATAN ABOSTORONA CASTILLO
Rector Institución Etnoeducativa Bari- 2026

PROCEDIMIENTO DE RECIBO Y CONTROL DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS

PAIP- 2026- RESGUARDO CATALAURA

PROCEDIMIENTO DE RECIBO Y CONTROL DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS

OBJETIVO:

Fortalecer el proceso de compra con los estándares de calidad según el decreto 3075 de 1997, la resolución 2674 del 2013, usos y costumbres del pueblo Bari del Resguardo Catalaura, para garantizar la entrega de los alimentos conservando su máximo nivel nutricional.

ALCANCE:

Las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, que se tienen en cuenta en el proceso de compra, garantizan la calidad de los alimentos para la recepción de la materia prima, lo cual influye en preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final.

MARCO TEÓRICO

Los procesos de compra, se deben realizar con la respectiva selección de proveedores.

1. Establecer listas de mercado de la semana, de acuerdo al gramaje exigido por la minuta patrón según requerimiento calórico.

2. Los proveedores externos deberan contar con carnet de manipulación de alimentos para los productos perecederos externos.

3. Los proveedores de productos propios o internos no requerirán carnet de manipulación de alimentos, por tratarse de productos frescos y por cuanto lo que busca la implementación del PAIP es fortalecer la Soberania Alimentaria y la Economia Propia de las comunidades del resguardo catalaura.

4. Enviar lista de mercado al proveedor seleccionado de acuerdo a la semana del ciclo de minuta.

5. Recibir la materia prima con respectiva factura, y realizar el proceso de recepción diligenciando el formato F2.BPM_Formato Verificación recibo de productos.v1

6. Si el proveedor no cumple con la lista enviada, se registra en formato de regresión de materia prima.

JUDITH AZOIRA SAGDABARA
Cacica Gobernadora del Resguardo Catalaura

JONATAN ABOSTORONA CASTILLO
Rector Institución Etnoeducativa Bari- 2026

PROCEDIMIENTO DE PRACTICAS HIGIENICAS, CAPACITACION, DOTACION DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PAIP-2026- RESGUARDO CATALAURA

PROCEDIMIENTO DE PRACTICAS HIGIENICAS, CAPACITACION, DOTACION DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

OBJETIVO:

Garantizar la calidad de los alimentos con los estándares de calidad según el decreto 3075 de 1997, la resolución 2674 del 2013, usos y costumbres del pueblo bari del resguardo catalaura, en el proceso de manipulación de los alimentos, utencilios, preparación, alistamiento, servida y consumo fianl

ALCANCE:

Cumplir adecuadamente con las Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos para la recepción de la materia prima, lo cual influye en preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final.

PROCEDIMIENTO EXIGIDO:

1. El personal minipulador de alimentos sin exepciones debe contar con exámenes (coprológico seriado, KOH uñas y frotis faríngeo), certificado médico y carnet de manipulación.

2. Los manipuladores de alimentos deben mantener una buena higiene personal ya que es la clave para la prevención de las enfermedades alimenticias.

3. Deben ducharse antes del trabajo, mantener el cabello limpio, corto o en el caso de las mujeres si lo tienen largo, tenerlo amarrado y cubierto con una malla protectora o similar, ya que un cabello sucio y suelto puede albergar microorganismos patógenos.

4. Los responsables del manejo de alimentos deben prestar mucha atención a lo que hacen con las manos ya que actos tan simples como rascarse la nariz o pasarse los dedos por el cabello pueden contaminar la comida. Antes de manipular los alimentos, las manos deben ser correctamente lavadas y desinfectadas, por lo tanto, se debe promover el lavado de manos de los empleados que manejan los alimentos, según el procedimiento apropiado.

5. Los guantes son utilizados principalmente para proteger a los alimentos y aquellos que los consumen. Deben ser utilizados sólo para algún uso específico y cambiado cuando sea necesario.

6. El personal del área de preparación de alimentos debe utilizar uniforme limpio y completo (bata, delantal, red, turbante o cofia que cubra completamente el cabello).

7. Los manipuladores de alimentos deben seguir estrictas normas para evitar los malos hábitos: Fumar, comer, beber, masticar chicle o escupir en áreas de preparación de alimentos, evitar toser y estornudar sobre los alimentos, no deben utilizar anillos, relojes, aretes u otros elementos que además de esconder bacterias pueden caer en los alimentos o en los equipos causando un problema de salud al consumidor.

8. Los manipuladores de alimentos deben realizar procesos de limpieza y desinfección en todas las áreas lo cual se debe registrar en el formato que corresponda.

CAPACITACION AL PERSONAL

1. Introducción a las BPM
   - Objetivos y beneficios.
   - Responsabilidades del personal.
   - Importancia de la inocuidad.

2. Higiene personal
   - Lavado correcto de manos.
   - Uso de uniformes y elementos de protección.
   - Hábitos higiénicos.

3. Limpieza y desinfección
   - Procedimientos de limpieza.
   - Uso adecuado de desinfectantes.
   - Frecuencia y registros.

4. Manipulación higiénica de alimentos
   - Recepción y almacenamiento.
   - Preparación y conservación.
   - Prevención de contaminación cruzada.

5. Manejo de residuos
   - Clasificación de residuos.
   - Disposición final.
   - Reciclaje y aprovechamiento.

6. Control de plagas
   - Identificación de riesgos.
   - Medidas preventivas.
   - Registro de inspecciones.

7. Control de agua potable
   - Calidad del agua.
   - Limpieza de tanques.
   - Registros y seguimiento.

8. Trazabilidad y registros
   - Diligenciamiento de formatos.
   - Control de inventarios.
   - Archivo documental.

9. Seguridad y salud en el trabajo
   - Prevención de accidentes.
   - Manejo de emergencias.
   - Uso de equipos de protección.

10. Rescate de saberes ancestrales y calidad
    - Integración de prácticas tradicionales seguras.
    - Conservación de alimentos o productos propios de la comunidad.
    - Protección del patrimonio cultural.

JUDITH AZOIRA SAGDABARA
Cacica Gobernadora del Resguardo Catalaura

JONATAN ABOSTORONA CASTILLO
Rector Institución Etnoeducativa Bari- 2026