PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

PAIP-RESGUARDO CATALAURA- 2026

PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTO

Objetivo:

Brindar una inofrmacion clar del proceso de almacenamiento de los alimenentosa los agentes que intevendran en la implementacion del PAIP en todos sus estaps en el resguarda catalaura para conservar su calidad, la higiene, los elementos, los tiempos que se utilizaran para un correcto almacenamiento de los alimentos y asi implementar una mejor atencion a los niños, niñas, jovenes y adolcentes de la Institución Etnoeducativa Bari.

Alcance:

Las buenas practicas en los sistemas alimentarios propios de los plueblos indigenas se caracterisza por la amplia biodiversidad de los ecosistema donde se lleva a cabo las actividades propias como: agricolas, pecuarias, de caza, de pesaca, de recolaccion, tueque y comercializacón de los alimentos que se encuentrn el el contexto del pueblo indigena. Este documento fija los alcances y el procedimiento adecuado para la conservacion de los alimentos en cuanto a color, olor, sabor, textura y apariencia, conservando asi que los alimentos esten adecuados a cda tipo de alimento para asi ofrecer un almacenamiento con la calidad, por lo que es necesario observar las condiciones de empauetado, expiracion de los productos (fecha de vencimiento) y cualquier contaminacion visible de animales, como rastros de insectos o excretas, dando cumpliminento al plan de saniamiento basico.

CARACTERISTICAS DE ACEPTACION PARA UN ALIMENTO

Las formas de apropiación, aprovechamiento y uso de la riqueza natural se conjugan con el patrimonio cultural, la conservación e introducción de productos, el desarrollo e innovación de técnicas, la reafirmación de identidades, costumbres y hábitos alimentarios y gastronómicos.

Otras formas de conservación de los alimentos dentro de los usos y costumbres propios del pueblo indigena Bari del Resguardo Catalaura:

Carnes	• La carne se cecina, porciona y se coloca al sol hasta que se madura o seca y luego se almacena en un recipiente plástico. • Se ahúma la carne sobre una esterilla tejida con palitos de hoja de bijao.
Pescado	• El pescado limpio y sin vísceras se sala y conserva por unos días en una olla tapada. • El pescado limpio y sin vísceras se sala, se pone al sol y se conserva por unos días en una olla tapada.
Las frutas, nueces,	Se recolectan y se utilizan en preparar bebidas como coladas, jugos y sorbetes, también dulces en conservas
verduras, raíces propias	Se recolectan, se mantienen en canastos para mantenerlos frescos y se guardan en un luchar, seco y limpio
Huevos	Se recogen y se guardan en cartones para conservar los huevos en un lugar, seco, fresco y limpio

CAZA Y RECOLECCIÓN

Dentro de las comunidades del resguardo cataluara las actividades de caza y recolección son fundamentales para garantizar la soberanía alimentaria de todos los miembros.

CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU CONTROL DE CALIDAD,CONSERVACION Y ALAMACENAMIENTO:

PRODUCTO	COLOR	OLOR	TEXTURA	APARIENCIA
CARNE DE RES	Rojo brillante	Fresco	Elástica y suave	Firme
AVES	Rosa pálido	Ni agrio, ni fuerte	Elástica y suave	firme
FRUTAS	Brillante	Fresco	Firme	No debe estar dañada de magulladuras, piel desgarrada, picaduras o manchas
VERDURAS	Brillante	Fresco	firme	Evitar magulladuras, rasgaduras, presencia de insectos u otros defectos

Caracteristicas para identificar el mal estado de los alimentos:

ALIMENTOS FRESCOS	ALIMENTOS SECOS Y EMPACADOS	ALIMENTOS ENLATADOS
Olor desagradable	Empaques rotos	Latas oxidadas o picadas
Sabor extraño	Alimento derramado	Contenido diferente a lo que muestra la etiqueta.
Áreas magulladas o golpeadas.	Empaque dañado	Fecha de vencimiento caducada
Con presencia de moho	Húmedos o con presencia de moho.	Presencia de fugas en la lata
Señales de deterioro por insectos o roedores	Empaques sucios o contaminados con sustancias.	Olor, sabor y apariencia distinta a la usual
Apariencia madura	Contenido diferente a lo marcado en la etiqueta	

CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS INTERNOS

ALIMENTOS PERECEDEROS (FRUTAS)	METODO DE CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS	ALMACENAMIENTO PROCEDIMIENTO
Guayaba **Zapote** **Piña** **Lulo** **Chontaduro** **Tomate de árbol.** **Guanábana** **Banano** **Entre otros**	Las frutas son alimentos que contienen propiedades nutritivas, vitaminas, sales minerales, antioxidante y potasio de esta manera son una buena fuente de energía para el organismo y suelen consumirse mayormente en su estado fresco. Por ello, se organizan en diferentes canastos tradicionales y se mantienen a temperatura ambiente.	Las frutas se almacenan en canastos de fibra natural (bejuco); por cantidad máximo 4 kilos, separados de piso y pared 0,50 mt ; se mantienen de uno a tres horas a temperatura ambiente (24° Celsius).

ALIMENTOS PERECEDEROS (VERDURAS LEGUMINOSAS Y TUBERCULOS)	METODO DE CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS	ALMACENAMIENTO PROCEDIMIENTO
Remolacha	Su principal aporte son vitaminas, minerales y la fibra, al consumirlas diariamente aprovechamos los beneficios que nos regala la madre naturaleza y contar con una buena disponibilidad a lo largo de todo el año. Por tanto, se clasifican por productos y se conservan en canastos tradicionales, canastillas, los granos en recipientes plásticos debidamente marcados con sus respectivos rótulos	Las verduras y hortalizas leguminosas y tubérculos se almacenan en canastos de fibra natural (bejuco) y/o canastillas de plástico; los granos se conservarán en sus empaques y o en recipientes plásticos, por cantidad máximo 4 kilos, separados de piso y pared 0,50 mt.
Cebolla cabezona		
Repollo		
Zanahoria		
Cebolla junca		
Ahuyama		
Arveja		
Habichuela		
Tomate		
Garbanzo		
Frijol		
Lenteja		
Yuca		
Batata		
Papa		
Plátano verde		
Plátano maduro		
Frijol		
Caraota		
Entre otros		

ALIMENTOS NO PERECEDEROS EXTERNOS	METODO DE CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS	ALMACENAMIENTO PROCEDIMIENTO
Cebada	Los alimentos no perecederos como los granos son fuente de carbohidratos lo cual proporcionan calorías, de esta manera se conservan en su empaque original y se clasifican según el producto en recipientes adecuados.	Los alimentos perecederos se almacenan en recipiente plástico de 20 Lts, con tapa; por cantidad máximo 20 kilos, separados de piso y pared 0,50 mt; se almacenan en alacenas de madera y en lugar seco, limpio y ventilado. se mantienen 15 a 30 a temperatura ambiente (24° Celsius), utilizando el sistema PEPS.
Arroz		
Lentejas		
Pasta		
Arveja		
Harina de maíz		
Garbanzo		
Frijol		
Avena		
Aceite		

PRODUCTOS QUÍMICOS Y DE LIMPIEZA EXTERNOS	UTILIZACION DE PRODUCTOS QUÍMICOS Y DE LIMPIEZA	ALMACENAMIENTO PROCEDIMIENTO
Hipoclorito al 5%	Productos como insecticidas, raticidas, tienen acceso de manejo personas adultas y encargados de manipular los productos y hacer las respectiva aplicacion en lugares identificados y controlados. Para la aplicación de productos de limpieza y desinfección (cloro, jabones, aromatizantes), se suministran con control por cantidades porcionadas según lo necesario.	Los Productos de aseo y desinfección se almacenan en un sitio cerrado. marcados con etiquetas e identificados y en su envases originales, se rotan de acuerdo al uso cada 15 dias aproximadamente, se mantienen a temperatura ambiente (24° celsius).
Jabon polvo.		
Jabon lava platos.		
Jabon de barra		
Insecticidas de categoría A		
Entre otros		

METODOS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS PROPIOS

Los alimentos propios o del entorno se recolectan en estado natural y fresco, fortalecen las practicas culturales y milenarias de alimentación de los niños Bari del resguardo Catalaura, su variedad de productos garantizan un gran aporte nutricional en la dieta alimentaria de los estudiantes, su consumo es posterior a su recolección con intervalos no mayores a 3 horas, su metodo de conservación es natural y a temperatura ambiente mientras se preparan y luego se consumen.

MECANISMOS DE ALMACENAMIENTO

1. Almacenar adecuadamente los alimentos manteniendo su valor nutricional, y sus características organolépticas, cumpliendo 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 la recolección, la preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final.

2. Limpiar las áreas de almacenamiento, deben mantenerse limpios, secos, ventilados, protegidos contra el ingreso de animales como roedores y personas ajenas al servicio, asimismo se debe limpiar con frecuencia las bandejas.

3. Todos alimentos deben mantenerse en sus envolturas originales y limpias, o en envases tapados y etiquetados, con la fecha que se recibieron, su contenido y la fecha de vencimiento. Por ejemplo: los alimentos en polvo (como harinas) o granos (como el maíz) así como el arroz, azúcar, pan molido, leche en polvo, té, etc. se deben almacenar en recipientes que los protejan de la contaminación (un timbo de plástico con tapa).

4. Se colocan los rotulados de los alimentos y se ubican en los estantes de acuerdo a la fecha de vencimiento, los de origen animal y vegetal deben almacenarse por separado. Los productos de pastelería y repostería deben ser almacenados en equipos de refrigeración exclusivos.

5. Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, a una distancia mínima de 20cm. La distancia entre hileras debe ser de 50cm, así como de la pared; los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas pueden apilarse hasta una distancia de 60cm del techo y tener una distancia entre sí de 15 cm.

6. Para el caso de la implementación del PAIP en el Resguardo Catalaura, los alimentos no perecederos serán almacenados en cada una de las sedes de la Institucion etnoeducativa Bari en las cantidades, variedad, periocidad y condiciones higienicas establecidas.

7. las carnes, se conservaran en bolsas debidamente selladas y en refigeración, se utilizara para ello hielos necesarios y cabas que contenga la refrigeracion, se debera cada dos dias limpiar la caba, lavarla con agua, jabon, desinfectante y volver a cambiar el hielo para asi mantener la frescuara de las carnes.

PROCESAMIENTO DE PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

PAIP-RESGUARDO CATALAURA-2026

PROCESAMIENTO DE PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO:

Estipular un porcemiento en la etepa de preparacion de los alimentos para que ayude a prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos, o mejor conocidas como ETAS, para evitar enfermedades que afectan la salud de las personas, y que se transmiten principalmente por alimentos que han sido contaminados desde su origen, durante su preparación o después de este proceso.

ALCANCE:

El plan propuesto es preparar adecuadamente los alimentos manteniendo su valor nutricional, y sus características organolépticas, cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos para la distribución, servido y consumo final.

PROCEDIMIENTO:

Las minipuladoras de alimentos se rotan los procesos de preparación de alimentos.

Se inicia aprovechando los espacios de la cocina los cuales están distribuidos de la siguiente manera:

1. Area de preparación previa, próxima al área de almacén: espacio en la cual se limpia, pela y lavan los alimentos.

2. Area de preparación intermedia, en la cual se efectúa la preparación preliminar como corte, picado y cocción.

3. Area de preparación final, en la cual se concluye la preparación, servido y armado de los platos para el consumo.

4. Las frutas y hortalizas deberán ser desinfectadas en tasas 1 ml hipoclorito por litro. Las hortalizas se lavarán y desinfectarán hoja por hoja o en manojos bajo el chorro de agua para retirar la tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.
5. Las carnes, y vísceras se deberán lavar con agua desinfectada con cloro 1ml por litro, corriente antes del proceso de cocción, a fin de reducir la carga microbiana. La carne cruda en espera de preparación o procesamiento está en recipientes, almacenada a la temperatura ambiente.

6. Se debe manejar con mucho cuidado los huevos que rompen y combinan en un recipiente, se deben cocinar de inmediato o permanecer a temperatura ambiente

7. Los utensilios que son utilizados para cortar, trozar y filetear alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin.

8. Los trozos de carne, vísceras y pollo deben alcanzar en el centro de la pieza una cocción completa (temperatura por encima de los 80º C) lo cual se verificará al corte de manera artesanal.

9. Cuando se vaya a freir deberan cambiarlos cada vez que se noten los cambios de color, olor y contextura de los los aceites, si es necesario no se reutilizara el aceite ya utilizado, se debera utilizar uno nuevo .

10. Cocinar los alimentos a la temperatura interna mínima requerida, es la única manera para eliminar microorganismos, pero no destruye las esporas y toxinas que los microorganismos producen.

11. Se deben asignar tablas de cortar de diferentes colores, por ejemplo: blanco: carnes crudas, aves; madera: frutas y verduras lavadas y desinfectadas; azul: panes o similares; verdes: alimentos listos para el consumo; igualmente se utilizaran los elementos del entorno para los diferentes cortes como: (hojas, tronco, madera).

PUNTOS CRITICOS PARA LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS

ETAPA DEL PROCESO	FUENTE DE LA CONTAMINACIÓN	AGENTE (S)	ALIMENTO(S) DEL QUE ESTÁ PRESENTE
Recepción de Materia Prima	Agua de riego, manipulación,	C. perfringens, S. aureus y Salmonella	Carnes rojas
	almacenamiento o transporte.	V. parahoemolyticus	Huevos
		Huevos C. perfringens y	Vegetales y especias

		B. cereus	**Arroz y cereales**
Cocido	Contaminación cruzada, inadecuadas temperaturas y tiempos de cocción.	Esporas o Enterotoxinas de Microorganismos Patógenos (S. aureus)	Principalmente carnes rojas.
Después del Cocimiento	Manipulación por personas portadoras de algún microorganismo o enfermas.	S. aureus	Pescado; leche y sus derivados; pollo, productos cárnicos.
		C. perfringens	Carne y aves de corral; productos de cereales y salsas
		Virus de la hepatitis	Leche, mariscos, agua.
		Salmonella	Leche cruda y productos lácteos; carne: de aves, bovina, mariscos, hortalizas crudas, huevos.

PROCEDIMIENTO DE SERVIDO DE LOS ALIMENTOS A LOS USUARIOS

PAIP- RESGUARDO CATALAURA-2026

PROCEDIMIENTO DE SERVIDO DE LOS ALIMENTOS A LOS USUARIOS

OBJETIVO:

Fijar el procedimiento adecuado para servir alimentos preparados manteniendo los estándares recomendados en el plan básico de saneamiento, teniendo en cuenta los habitos higienicos para el personal manipulador de alimentos para Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos con los estándares de calidad según el decreto 3075 de 1997, la resolución 2674 del 2013, usos y costumbres en el proceso de servido de alimentos.

ALCANCE:

Servir adecuadamente los alimentos manteniendo su valor nutricional, y sus características organolépticas, cumpliendo 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 el consumo final.

1. Los alimentos se deberan estar listos media hora antes de la salida de los estudiantes para dejarlos enfriar sin quitar las tapas de las ollas.

2. Contar con guantes, gorros y tapabocas.

3. Alistar las vajillas y enseres debediamente limpias específica para los usuarios

4. Se debe servir con las tasas medidoras destinadas para cada alimento de acuerdo al grupo de edad.

5. Se deben colocar los alimentos servidos en el mesón los cuales se deben servir a las mesas de los comedores máximo 5 minutos después.

HABITOS HIGIENICOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. Lavarse las manos con agua y jabón.

2. Mantener las uñas cortas y sin esmalte.

3. No utilizar maquillaje ni perfumes.

4. No usar accesorios como anillos, pulseras, reloj y otros.

5. Baño diario, lavado de cabello y cepillado de dientes.

6. Vestuario limpio, cambio diario de ropa. Controles médicos al día.

7. Evitar prácticas anti-higiénicas como: estornudar, fumar, hablar encima de los alimentos, rascarse, probar las comidas con instrumentos utilizados para su preparación.

FRECUENCIA PARA EL LAVADO DE LAS MANOS

- Cada vez que cambie de actividad.
- Al iniciar las labores.
- Al salir del baño.
- Después de rascarse o tocarse cualquier parte del cuerpo.
- Después de toser o estornudar.
- Después de manipular cualquier objeto.
- Después de haber tenido que tocar objetos de alta manipulación como: dinero, teléfono o llaves.

Proceimiento para el correcto lavado de las manos

1. Pasos para el lavado de manos.
2. Humedezca las manos
3. Deposite jabon.
4. Frote las manos entre si.
5. Con los dedos entrelazados frote el dorso con las palmas.
6. Frote las palmas de las manos con los dedos entrelazados.
7. Frote el dorso de los dedos con la palma opuesta.
8. Frote con movimiento de rotación los pulgares.
9. Frote la unta de los dedos contra la palma contraria.
10. Enjuague las manos.

PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

PAIP 2026- RESGUARDO CATALAURA

PROCEDIMIENTO PARA EL MANTENIMIENTO DE EQUIPO

OBJETIVO:

Estipular un procedimiento para asegurar el correcto funcionamiento de los equipos y utensilios que hacen parte de las sede etnoeducativas para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos con los estándares de calidad según el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 del 2013, en el proceso de mantenimiento de equipos.

ALCANCE:

Mantener adecuadamente los equipos 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.

1. El servicio de alimentación cuenta con instalaciones adecuadas para el lavado y desinfección de equipos.

2. Se utiliza, desinfectante, escobillas, entre otros para facilitar la operación de limpieza y desinfección de los mismos. Las partes de los equipos que no están en contacto con el alimento, deben ser resistentes a la corrosión.

3. El menaje, cubiertos y vasos deben guardar en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos. Los vasos, tazas deben guardarse colocándolos hacia abajo.

TAREAS DE MANTENIMIENTO

Mantenimiento correctivo:	Es el conjunto de tareas destinadas a corregir los defectos que se van presentando en los distintos equipos y que son comunicados al jefe de bodega a través de los auxiliares para que el primero se encargue de la gestión de la reparación de dichos equipos.
Mantenimiento preventivo:	Es el mantenimiento que tiene por misión mantener un nivel de servicio determinado en los equipos, programando las intervenciones de sus puntos vulnerables en el momento más oportuno. Suele tener un carácter sistemático, es decir, se interviene, aunque el equipo no haya presentado falla alguna.
Defecto:	Eventos en los equipos que no impiden su funcionamiento, todavía pueden a corto o largo plazo, provocar su indisponibilidad.
Inspección	Tareas/Servicios de Mantenimiento Preventivo, caracterizados por la alta frecuencia y corta duración, normalmente efectuada utilizando instrumentos de medición electrónica, térmica y/o los sentidos humanos, normalmente sin provocar indisponibilidad del equipo.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS	Será realizada por personal externo que posea pleno conocimiento sobre el funcionamiento de los equipos como de su reparación, garantizando que todos los procesos inmiscuidos en el mantenimiento preventivo no comprometan la inocuidad de los alimentos. Todas las actividades realizadas a los equipos deberán ser consignadas en la hoja de vida del equipo por la manipuladora de alimentos; además deberá guardar copias de las facturas o certificados de mantenimiento de los equipos.
MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE EQUIPO	La manipuladora de alimentos es la encargada de la supervisión del correcto funcionamiento de los equipos, es de aclarar que se debe diligenciar la hoja de vida del equipo en donde se registraran las actividades que se realizaron en los equipos reparados, se debe guardar copias de las facturas o certificados de mantenimiento de los equipos. La institución educativa se encargará de reportar y direccionar la falla del equipo al personal especializado en realizar el mantenimiento sea de carácter correctivo o preventivo; si el equipo puede ser reparado se deberá informar al operador, de lo contrario el reporte deberá ser a la entidad territorial para que se realicen las gestiones necesarias para su cambio.
ESTRATEGIA DE REPUESTA ANTE CONTINGENCIAS	El equipo requiera ser retirado del restaurante escolar, se gestionará el reemplazo del mismo con las entidades territoriales para que supla la función del que se encuentra en reparación, en caso de no poderse, el operador realizará el reemplazo mientras el mismo se encuentra en reparación, toda vez que no se interrumpan los procesos llevados a cabo en las instalaciones y que bajo ninguna circunstancia se comprometa la inocuidad de los alimentos que se almacén en el equipo.
VERIFICACION Y CONTROL	El control de este programa se llevará con el siguiente formato Hoja de Vida de Equipos en donde se consignan los diferentes datos que permiten verificar y tomar las acciones de mejoras necesarias.

°	HOJA DE VIDA DE EQUIPOS O UTENCILIOS
DPTO	
Municipio:	
Comunidad indígena	

Institución Educativa: Institución Etnoeducativa Bari	Sede:				
Nombre del Equipo o Utensilio:	ESTADO	B	R	M	
Marca del Equipo o Utensilio:	SERIAL:				
Capacidad del Equipo o Utensilio:	FICHA TECNICA:				
Fecha de Adquisición o Recibido:	FECHA	D	M	A	
Responsable de diligenciar el formato/ dinamizador pedagógico:					

CONTROL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO	RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO

JUDITH AZOIRA SAGDABARA
Cacica Gobernadora del Resguardo Catalaura

JONATAN ABOSTORONA CASTILLO
Rector Institución Etnoeducativa Bari- 2026