ANEXO 1.1

FICHA TÉCNICA MINUTA PATRÓN - TIEMPO DE ALMUERZO

ítem	Descripción	Cantidad
1	Ración alimentaria (incluye insumos, materia prima, embalaje reutilizable, preparación y distribución en sitio en los barrios y/o vereda)	1

INTRODUCCIÓN

La presente ficha técnica constituye un documento normativo fundamental para garantizar la calidad nutricional y la inocuidad de los alimentos suministrados en el servicio de alimentación. Su cumplimiento estricto es esencial para:

- **Asegurar la calidad nutricional:** Garantizar que cada ración de almuerzo aporte los nutrientes necesarios para contribuir el mantenimiento de la salud de los beneficiarios.
- **Mantener la inocuidad alimentaria:** Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos mediante el control riguroso de la calidad de las materias primas.
- **Estandarizar procesos:** Homogenizar los criterios de selección, recepción y almacenamiento de alimentos en todo el servicio.
- **Optimizar recursos:** Reducir pérdidas por deterioro de alimentos y mejorar la eficiencia operativa del servicio.
- **Cumplir normatividad:** Dar cumplimiento a las resoluciones y decretos vigentes en materia de alimentación institucional.

El incumplimiento de estas especificaciones puede resultar en riesgos para la salud de los beneficiarios, pérdidas económicas significativas y comprometimiento de la calidad del servicio alimentario.

IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO

- **Entidad:** Alcaldía de Girardot
- **Servicio:** Comunitaria
- **Tiempo de Consumo:** Almuerzo
- **Población Objetivo:** vulneración
- **Fecha de Elaboración:** Secretaria de Desarrollo Económico
- **Responsable:** Nutricionista Dietista

ANÁLISIS NUTRICIONAL

Aporte Nutricional por Porción

Nutriente	Aporte del Menú	Recomendaciones Diarias	% Adecuación
Calorías	813 kcal	2373 kcal	34%
Proteínas	26,9 g	83,2 g	32%
Grasa	39,2 g	79,2 g	50%
Carbohidratos	86,7 g	332 g	26%
Calcio	215,3 mg	800 mg	27%
Hierro	5,1 mg	14 mg	36%
Zinc	2,5 mg	7,5 mg	34%

Evaluación del Aporte Nutricional: El menú proporciona un aporte calórico adecuado para el tiempo de almuerzo (34% de las necesidades diarias), con un contenido proteico satisfactorio (32%). Se observa un aporte elevado de grasas (50%), que requiere ajuste en la preparación. Los micronutrientes como hierro y zinc presentan aportes aceptables considerando que corresponde a una sola comida del día.

COMPOSICIÓN SUGERIDA DEL MENÚ (Estructura Base del Almuerzo)

- **Cereal o Tubérculo:** Arroz, pasta, papa, plátano verde
- **Proteína:** Carne, pollo, pescado, huevo, leguminosas
- **Verdura:** Ensalada fresca o verdura cocida
- **Fruta:** Fruta fresca de temporada
- **Bebida:** Agua, jugo natural o bebida láctea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA PROVEEDORES

1. GRUPO DE CEREALES Y TUBÉRCULOS

Alimento	Características de Aceptación	Criterios de Rechazo
Arroz	Grano entero, libre de impurezas Sin insectos o material extraño Humedad máxima 14% Color uniforme según variedad	Presencia de hongos o insectos Humedad excesiva Granos partidos >10%
Pasta	Elaborada con trigo duro Color uniforme amarillo claro Sin roturas excesivas Empaque íntegro	Roturas >15% Presencia de insectos Empaque deteriorado
Papa	Tubérculos firmes, sin brotes Sin manchas verdes Calibre mediano (80-120g) Piel lisa	Brotes o manchas verdes Consistencia blanda Magulladuras >20%

Plátano Verde	Consistencia firme Sin golpes visibles Grado de madurez 1-2 Cáscara verde intensa	Sobre-madurez Golpes o rajaduras Inicio de amarillamiento

2. GRUPO DE PROTEÍNAS

Alimento	Características de Aceptación	Temperatura	Criterios de Rechazo
Carne Res	Cortes magros, color rojo brillante Sin olores extraños Textura firme Certificación sanitaria	0-4°C	Olores desagradables Color verdoso o parduzco Textura pegajosa
Pollo	Piel amarilla clara Carne firme y elástica Sin hematomas Sacrificio máximo 3 días	0-4°C	Olores amoniacales Piel verdosa Consistencia blanda
Pescado	Ojos brillantes Agallas rojas Escamas adheridas Olor fresco a mar	0-2°C	Ojos opacos Agallas pardas Olor fuerte o desagradable

Huevos	Cáscara limpia, sin fisuras Clase A Postura máximo 10 días Tamaño mediano-grande	Refrigerado	Cáscara fisurada Manchas o suciedad Fecha vencida
Leguminosas	Granos enteros Libres de gorgojos Humedad máxima 15% Color uniforme	Ambiente seco	Presencia de gorgojos Humedad excesiva Granos partidos >10%

3. GRUPO DE VERDURAS Y HORTALIZAS

Categoría	Características de Aceptación	Criterios de Rechazo
Verduras de Hoja	Hojas firmes, color verde intenso Sin marchitez o manchas Libres de tierra y residuos Empaque ventilado	Marchitez excesiva Perforaciones de insectos Coloración amarillenta Presencia de químicos
Verduras de Raíz	Consistencia firme Piel lisa, sin arrugas Tamaño uniforme Almacenamiento fresco y seco	Reblandecimiento Arrugas o deshidratación Brotes indeseables Magulladuras
Tomate	Frutos firmes Color rojo uniforme Sin rajaduras Pedúnculo fresco	Sobre-madurez Rajaduras o golpes Inicio de descomposición Consistencia blanda
Cebolla	Bulbos firmes y secos Sin brotes Túnicas exteriores secas Tamaño uniforme	Reblandecimiento Brotes verdes Humedad excesiva Podredumbre

4. GRUPO DE FRUTAS

Categoría	Características de Aceptación	Criterios de Rechazo
Frutas Cítricas	Cáscara firme, sin deshidratación Peso adecuado Color característico Aroma fresco	Deshidratación Peso liviano Manchas o decoloraciones Inicio de fermentación
Frutas Dulces	Punto de madurez óptimo Aroma característico Consistencia firme Sin golpes	Sobre-madurez Golpes o magulladuras Fermentación Consistencia muy blanda
Banano	Grado de madurez 3-4 Sin golpes Dedos rectos Corona seca	Sobre-madurez Golpes o rajaduras Dedos curvos excesivos Inicio de fermentación

5. GRUPO DE LÁCTEOS

Producto	Características de Aceptación	Temperatura	Criterios de Rechazo
Leche	Empaque íntegro Fecha vigente Procedencia autorizada Contenido graso especificado	0-4°C	Empaque deteriorado Fecha vencida Coagulación Sabor ácido
Queso	Textura firme Color uniforme Sin mohos indeseables Empaque hermético	0-4°C	Mohos superficiales Textura blanda anormal Olores extraños Empaque deteriorado
Yogur	Consistencia cremosa Color característico Sin separación de suero	0-4°C	Separación de suero Sabor ácido excesivo Presencia de mohos

	Fecha vigente		Empaque inflado

6. GRUPO DE GRASAS Y ACEITES

Producto	Características de Aceptación	Criterios de Rechazo
Aceite Vegetal	Refinado, color claro Transparente, sin sedimentos Empaque hermético Libre de rancidez	Sedimentos o partículas Olor o sabor rancio Turbidez Empaque deteriorado
Margarina	Consistencia homogénea Color uniforme Sin separación de fases Refrigeración adecuada	Separación de fases Rancidez Consistencia líquida Cristalización excesiva

CONDICIONES GENERALES DE RECEPCIÓN

Documentación Requerida

Documento	Descripción	Observaciones
Factura/Remisión	Especificaciones detalladas de productos	Cantidad, precio, fecha
Certificado de Calidad	Análisis fisicoquímicos y microbiológicos	Vigencia máxima 3 meses
Registro Sanitario	Autorización sanitaria vigente	INVIMA o autoridad competente
Certificado de Transporte	Condiciones de transporte refrigerado	Solo para productos perecederos
Guía de Movilización	Para productos de origen animal	Según normatividad vigente

Condiciones de Transporte y Entrega

Aspecto	Especificación	Criterios de Rechazo
Vehículos	Limpios, desinfectados, sin olores	Suciedad, contaminación cruzada
Temperatura	Controlada según producto	Ruptura de cadena de frío
Separación	Productos separados por categorías	Mezcla de productos incompatibles
Horario	6:00 AM - 8:00 AM	Entregas fuera de horario
Personal	Uniformado, con carné de salud	Incumplimiento de normas

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Producto	Temperatura	Humedad Relativa	Tiempo Máximo
Carnes y Pollo	0-4°C	80-85%	3 días
Pescado	0-2°C	85-90%	1 día
Lácteos	0-4°C	80-85%	Según fecha
Frutas y Verduras	8-12°C	85-90%	5-7 días
Huevos	0-4°C	75-80%	15 días
Productos Secos	15-20°C	60-65%	Según fecha

CRITERIOS DE RECHAZO: Motivos de Rechazo Inmediato

Categoría	Criterios Específicos
Temperatura	➢ Productos refrigerados >4°C ➢ Productos congelados >-18°C ➢ Ruptura evidente de cadena de frío
Fechas	➢ Productos vencidos ➢ Productos próximos a vencer (menos de 1/3 vida útil) ➢ Fechas ilegibles o alteradas
Empaque	➢ Empaques deteriorados, rotos o sucios ➢ Latas abolladas, oxidadas o hinchadas ➢ Falta de identificación o etiquetado
Contaminación	➢ Presencia visible de plagas ➢ Productos con signos de descomposición ➢ Contaminación cruzada evidente
Documentación	➢ Falta de registros sanitarios ➢ Certificaciones vencidas ➢ Documentación incompleta

RECOMENDACIONES GENERALES: Para el Personal de Recepción

Recomendación	Descripción
Capacitación Continua	Mantener actualizado al personal en técnicas de inspección y criterios de calidad
Uso de Termómetros	Verificar siempre la temperatura de productos perecederos
Registro Detallado	Documentar todas las recepciones, rechazos y observaciones

Comunicación Inmediata	Reportar irregularidades al nutricionista responsable
Higiene Personal	Mantener estrictas normas de higiene durante la inspección

Para Proveedores

Aspecto	Recomendación
Planificación	Programar entregas según capacidad de almacenamiento
Calidad Constante	Mantener estándares uniformes en todos los lotes
Comunicación	Informar oportunamente sobre cambios o inconvenientes
Capacitación	Capacitar personal en manejo de alimentos y normatividad
Mejora Continua	Implementar sistemas de calidad y trazabilidad

Para la Preparación de Alimentos

Recomendación	Descripción
Rotación PEPS	Utilizar productos en orden de llegada
Almacenamiento Adecuado	Respetar condiciones de temperatura y humedad
Higiene en Preparación	Mantener buenas prácticas de manufactura
Control de Porciones	Respetar gramajes establecidos en la minuta

Monitoreo Constante	Verificar calidad durante todo el proceso

RESPONSABILIDADES

1. Del Proveedor:
- Garantizar calidad e inocuidad de productos
- Cumplir horarios y especificaciones técnicas
- Mantener cadena de frío en productos perecederos
- Presentar documentación completa y vigente
- Entrega de raciones alimentarias en el barrio y/o vereda.
- Contar con el siguiente personal para la ejecución del proyecto

2. Del Servicio de Alimentación:
- Realizar inspección organoléptica de productos
- Verificar temperaturas y fechas de vencimiento
- Registrar recepciones y rechazos
- Almacenar productos bajo condiciones adecuadas

Funcionario Responsable: Orfa Constanza Guzmán Saenz - Secretaría de Desarrollo Económico y Social