Fe y Alegría Colombia

Movimiento de Educación Popular Integral y Promoción Social







MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA HOGAR INFANTIL OSITO PANDA

VERSIÓN ACTUALIZADA FEBRERO 2026

Proyecto de Nutrición

Contenido

INTRODUCCIÓN *4*

LEGISLACIÓN *4*

OBJETIVO GENERAL *5*

OBJETIVOS ESPECÍFICOS *5*

ALCANCE *5*

DEFINICIONES *6*

PROCEDIMIENTO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL HOGAR INFANTIL OSITO PANDA *8*

1. ¿QUÉ SON LAS BPM? **8**

2. ¿QUIÉN ES EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS? **8**

2.1. Requisitos del manipulador de alimentos 8

2.2. Prácticas de higiene personal del manipulador de alimentos 9

2.3 Capacitación 11

2.4 Dotación 11

3. TIPOS DE CONTAMINACIÓN **12**

3.1. Contaminación física 13

3.2. Contaminación química 13

3.3. Contaminación biológica 13

3.4. Contaminación cruzada 13

3.5. Prevención de la contaminación 15

4. PROCEDIMIENTOS DE CONTROL PARA LOS PROCESOS **16**

4.1. Compra de los alimentos 17

4.2. Transporte de los alimentos 18

4.3 Recepción de los alimentos 19

3.4. Almacenamiento 24

4.6. Cocción de los alimentos 30

4.7. Alistamiento y servido de alimentos 33

5. PROCEDIMIENTO PARA TOMA DE MUESTRA TESTIGO **38**

6. PROCEDIMIENTO PARA EL MANTENIMIENTO DE EQUIPOS **43**

6.1 Objetivo: **44**

6.2 Alcance: **44**

6.3 Responsables **44**

6.4 Acciones: **44**

6.5 Documentación **47**

ANEXOS **49**

PLAN DE CAPACITACIÓN MANIPULADORES DE ALIMENTOS .. *¡Error! Marcador no definido.*

METODOLOGÍA ..... ¡Error! Marcador no definido.

TEMATICAS PLAN DE CAPACITACIÓN.....¡Error! Marcador no definido.
1. Limpieza y Desinfección..... **¡Error! Marcador no definido.**
2. Residuos Sólidos..... **¡Error! Marcador no definido.**
3. Control de Plagas. ..... **¡Error! Marcador no definido.**
4. Control de Calidad de Agua..... **¡Error! Marcador no definido.**
1. Cronograma..... **¡Error! Marcador no definido.**

INTRODUCCIÓN

La preparación de alimentos en establecimientos educativos, en este caso en el hogar infantil debe garantizar acciones encaminadas a la manipulación adecuada de alimentos durante todo su procesamiento con el fin de minimizar y eliminar riesgos para la salud de los niños y las niñas de la institución. En esta guía se encuentran las herramientas necesarias para que un manipulador de alimentos trabaje con las normas mínimas de higiene y se eviten así las enfermedades de origen alimentario. En el mismo sentido se explica cómo crear hábitos higiénicos en una cocina, sin importar su tamaño. También se ofrece la información necesaria que debe poseer el manipulador, sobre la responsabilidad de tener la salud de las demás personas en sus manos.

LEGISLACIÓN

- Ley 9 de 1979. Código Sanitario Nacional.
- Decreto 3075 de 1997. Establece las condiciones que deben cumplir los establecimientos donde se procesan, almacenan o expenden alimentos.
- Resolución 2674 de 2013. Establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
- Resolución 765 de 2010. Regula el proceso de capacitación para manipulación de alimentos.
- Norma NTC 512-1. Aspectos que se deben incluir en el rotulado de los productos.
- Resolución 127 de 2001, Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 001090 del 20 de noviembre de 1998, que da Cumplimiento del artículo 14 y siguientes del Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución 2674 del 2013.
- Resolución 5109 de 2005 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
- Decreto 3518 de 2006, por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia en Salud Pública y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1575 de 2007, por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
- Resolución 2115 de 2007, por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano

OBJETIVO GENERAL

Dar a conocer la normatividad sanitaria al manipulador de alimentos y la importancia del manejo higiénico de los alimentos en cada uno de los procesos en la elaboración de los alimentos y así mismo realice la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en el hogar infantil Osito Panda para garantizar que los alimentos ofrecidos sea sanos e inocuos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Comprender la responsabilidad y el papel que desempeñan en el manejo higiénico de los alimentos y en la prevención de enfermedades de origen alimentario.
2. Aplicar las normas en higiene personal que requiere un manipulador de alimentos.
3. Identificar algunos de los factores, que influyen en la contaminación de los alimentos.
4. Analizar métodos de control para evitar la contaminación de los alimentos.
5. Determinar las causas de las ETAS y entender la importancia de su prevención.
6. Establecer principios generales para mejorar la recepción de materia prima.
7. Establecer parámetros para la preparación y servicio de comidas.
8. Determinar factores que afectan la conservación de los alimentos en las etapas de: compra, recepción y almacenamiento.

ALCANCE

Las Buenas Prácticas de Manufactura presentadas en este manual abarcan actividades que tienen lugar desde el inicio de la cadena alimentaria, la cual consiste en una serie de procesos que sufre el alimento desde su lugar de origen, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo.

DEFINICIONES

Buenas Prácticas de Manufactura- BPM: 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 minimicen los riesgos inherentes durante las diferentes etapas de la cadena de producción.

Inocuidad de los Alimentos: Garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que estén destinados

Medida Preventiva o de Control: Medida o actividad que se realiza con el propósito de evitar, eliminar o reducir a un nivel aceptable, cualquier peligro para la inocuidad de los alimentos.

Peligro: Agente físico, químico o biológico presente en el alimento o bien la condición en que este se halle, siempre que represente o pueda causar un efecto adverso para la salud

Alimentos de alto riesgo: alimentos sin ácidos y altos en proteínas (como carne, pescado, huevos, aves y leche), que son más susceptibles al crecimiento de gérmenes

Área de proceso: toda zona o lugar donde el alimento se somete a cualquiera de sus fases de elaboración.

Contaminación: la introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medioambiente alimentario (instalaciones, equipos, elementos y personal).

Contaminante: cualquier agente biológico, químico o físico materia extraña u otras sustancias añadidas a los alimentos, que puedan comprometer la inocuidad de los mismos-

Desinfección: la reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente (instalaciones equipos, elementos y personal), por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad del alimento.

Desechos: es lo que queda después de separar lo que sirve o es de utilidad para un fin Determinado.

Higiene de los alimentos: todas las condiciones y medidas necesarias (limpieza, desinfección y esterilización) para asegurar la inocuidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaría.

Limpieza la eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias indeseadas.

Manipulador de alimentos: es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos

Medios de protección: son elementos que tienen como fin cuidar o proteger algo o alguien. En el caso de las personas hablamos de cascos, gorros, delantales, tapabocas

Metrología: Ciencia de las mediciones y sus aplicaciones.

Muestra testigo: son pequeñas muestras representativas (raciones individuales) del mismo origen que los platos que se preparan en un establecimiento, que se mantienen refrigeradas y congeladas con su debido rotulo por si se llega a requerir análisis.

P.E.P.S: sistema que se usa para la correcta rotación de las materias primas. Consiste en aplicaren los productos "primeros en entrar, primeros en salir", lo cual se puede hacer, registrando en cada producto, la fecha en que fue recibido o preparado. Esto permite no solo hacer una buena rotación de los productos, sino descartar productos con fecha vencida

Práctica antihigiénica: son hábitos o gestos cotidianos de comportamiento no recomendables, tales como: tocarse la nariz, rascarse la cabeza, mojarse la punta del dedo con saliva para pasa runa hoja, refregarse los ojos, fumar en el sitio de trabajo, comer, beber, masticar chicle, probarlos alimentos con los mismos utensilios usados para cocinar, estornudar o toser sobre los alimentos.

Riesgo: un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, que puede causar un efecto adverso para la salud humana y del consumidor.

PROCEDIMIENTO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL HOGAR INFANTIL OSITO PANDA

En el hogar infantil Osito Panda se realizan las actividades propias del proceso de elaboración de alimentos, reconociendo y cumpliendo con unos conceptos básicos, los requisitos como manipulador de alimentos y los procesos para la entrega de alimentos sanos e inocuos así:

1. ¿QUÉ SON LAS BPM?

"Son los 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."

Decreto 3075 de 1997

2. ¿QUIÉN ES EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

Toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

2.1. Requisitos del manipulador de alimentos



- Certificado médico que indique que es apto para manipular alimentos.
- Ausencia de enfermedades que se transmitan por los alimentos (ETA).
- Informar si se tienen heridas abiertas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.
- Tener formación en prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos (curso de manipulación de alimentos).
- Capacitación continua y permanente
- Adecuados hábitos de higiene personal

2.2. Prácticas de higiene personal del manipulador de alimentos

2.2.1. Antes de salir de casa:

- Baño diario
- Lavado de dientes
- Utilizar ropa limpia
- Mantener uñas cortas, limpias y sin esmalte

2.2.2. Al empezar a trabajar:



- Emplear el uniforme de trabajo, el cual debe estar limpio
- Usar calzado cerrado
- NO uso de joyería, relojes y otros accesorios
- Mantener cabello recogido y cubierto con la cofia
- Uso obligatorio de tapabocas cubriendo nariz y boca
- Uso de guantes cuando sea necesario y garantizar la limpieza de estos, así como el cambio de estos cuando se requiera.
- Lavado de manos en forma periódica con jabón antibacterial.

2.2.3. Por qué debe hacerse

- La higiene diaria reduce los microorganismos que se producen en el cuerpo.
- Las joyas acumulan suciedad, son soporte de microorganismos y pueden producir accidentes de trabajo o caer dentro de los alimentos que se están preparando.
- En el cabello como en la piel se encuentran las bacterias. La cofia contribuye a evitar que caiga cabello en los alimentos y lo protege de los vapores, las grasas y los olores.
- Por vía aérea se transmiten muchos de los microorganismos que contaminan los alimentos. El tapabocas evita su difusión y disminuye el riesgo de contraer enfermedades respiratorias.
- Las manos y las uñas deben estar siempre limpias, cortas y sin esmalte. De lo contrario, pueden transportar microorganismos a los alimentos y ocasionar la contaminación de estos.

2.2.4. Cuando deben lavarse las manos

- Al iniciar labores, cada vez que se cambia de proceso o cada vez que el proceso se interrumpe por algún motivo.
- Después de manipular alimentos crudos

- Antes de manipular alimentos cocidos
- Después de emplear un pañuelo para toser, estornudar o sonarse.
- Antes y después de ir al baño
- Luego de rascar o tocar cualquier parte del cuerpo
- Después de manipular la basura

Ver anexo 1 – Procedimiento lavado de manos.

2.2.5. Acciones que se deben EVITAR

- Fumar
- Comer y beber en las zonas de producción
- Masticar chicle
- Secar el sudor con la mano
- Escupir
- Toser o estornudar encima de los alimentos
- Peinarse o rascarse
- Probar los alimentos con el dedo
- Manipular dinero

2.2.6. Estado de salud del manipulador de alimentos

El manipulador de alimentos debe contar con un adecuado estado de salud, en caso de presentar los siguientes signos y síntomas de enfermedad **debe notificar inmediatamente:**

- Si presenta alguna lesión o herida en las manos
- Si presenta secreciones por nariz, oído u ojos
- Si presenta diarrea, vomito, nauseas y/o fiebre

Para verificar el cumplimiento de este aspecto se aplicará al personal el formato denominado Inspección de Practicas Higiénicas del Personal Manipulador de Alimentos - Ver anexo 2.

2.3 Capacitación

Se requiere que se realice capacitación continua y permanente, por parte de profesionales idóneos y con experiencia, a todo el personal que manipula los alimentos, con el fin de lograr la calidad en la prestación del servicio, prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos, ofrecer las raciones de acuerdo con la edad de los niños y prevenir accidentes de trabajo. Anexo "Plan de capacitación manipuladoras de alimentos para los Hogares Infantiles de Fe y Alegría"

2.4 Dotación

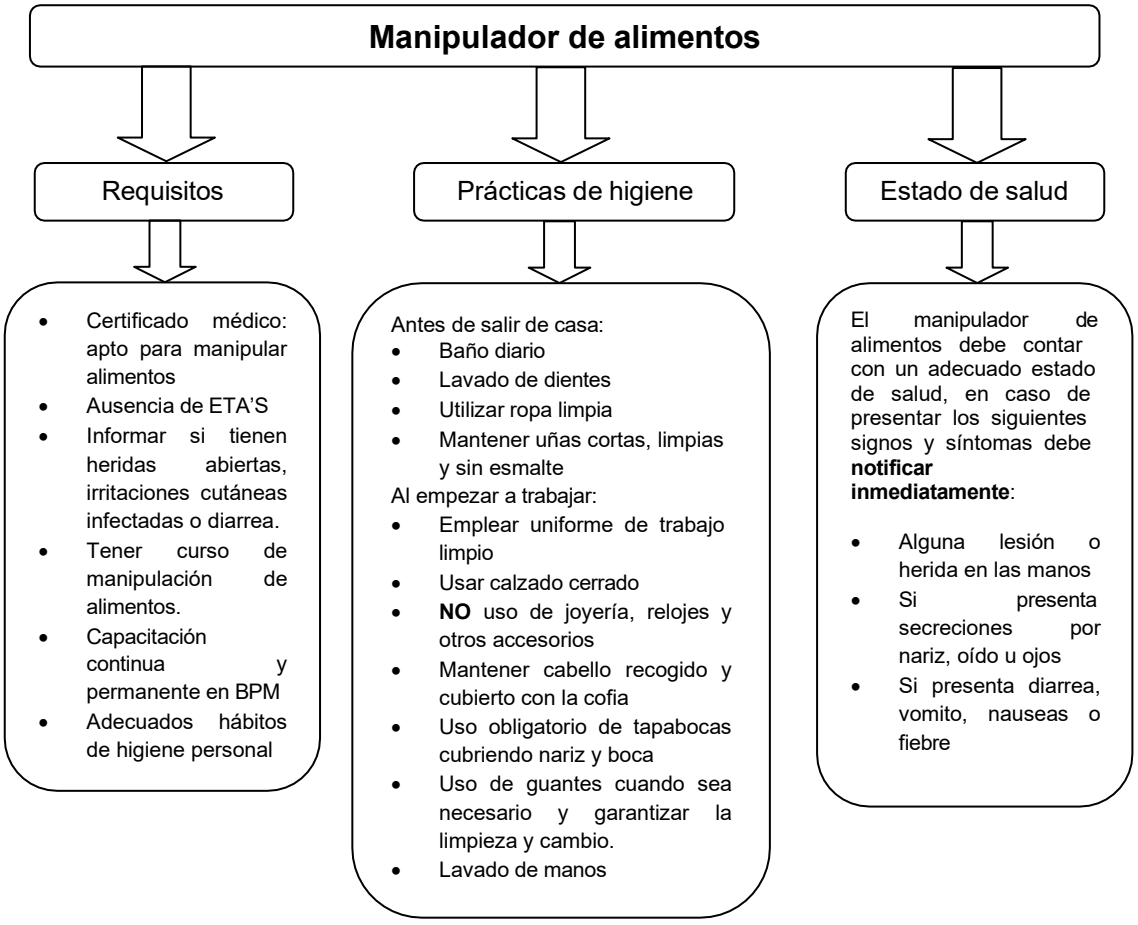


- El personal debe cambiarse el uniforme y zapatos antes de ingresar al área de trabajo ya que la ropa y el calzado que se emplea en la calle pueden transportar microorganismos al lugar de trabajo. El uniforme de trabajo es un protector y debe estar siempre limpio y debe utilizarse de forma completa de acuerdo con lo entregado por Fe y Alegría como dotación anual, el cual es de colores claros para facilitar identificar el estado de higiene.
- El calzado debe ser calzado cerrado, antideslizante, con tacón bajo cómodo y seguro. También se pueden emplear botas de caucho antideslizantes de colores claros.
- Debe usarse siempre gorro que cubra todas las áreas de la cabeza donde haya cabello.
- El tapabocas es de uso permanente y siempre debe utilizarse tapando boca y nariz
- Delantal: deben usarse dos tipos de delantal (de plástico o caucho) uno para el lavado de menaje y limpieza general (debe ser de color distintivo) y otro exclusivo para manipular alimentos este último debe ser de color claro.
- Uso de guantes:
  1. guantes de lavado de menaje: deben ser de caucho y se recomienda que cubran hasta los codos y sean de color distintivo (amarillo, verde, rojo, etc)
  2. guantes para limpieza de superficies, pisos, y manejo de residuos: estos deben ser de caucho y de color negro
  3. guantes de manipulación de Nitrilo: estos deben usarse para evitar el contacto directo de las manos con el alimento, por ejemplo, picado de frutas, verduras,

amasado, manipulación de carnes. (es importante resaltar que estos guantes deben destinarse solo para un tipo de actividad ejemplo no manipular alimentos y crudos y cocinados con los mismos guantes, o un tipo de alimento ejemplo carnes y luego amasado. Deben ser desechados tan pronto se cambia de actividad)

4. guantes de manipulación de polietileno: son transparentes y se utilizaran para hacer el servido de alimentos o para apoyo en el consumo de alimentos de los niños (en el caso de maestras)

Flujograma 1.
Manipulador de alimentos: requisitos, prácticas de higiene y estado de salud



3. TIPOS DE CONTAMINACIÓN

La contaminación es la presencia de cualquier material extraño en un alimento, ya sean bacterias, metales, tóxicos o cualquier otra cosa que haga al alimento inadecuado para ser consumido por las personas. Los alimentos pueden contaminarse por los siguientes medios:

3.1. Contaminación física

Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración o el cocinado. Por ejemplo: Polvo, cabello, astillas, piedras, entro otros.

3.2. Contaminación química

Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas, por ejemplo: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

3.3. Contaminación biológica

Es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación. Esta se subdivide en:

a. **Por microorganismos:** Cuando en el alimento hay la presencia de bacterias, hongos, levaduras, parásitos y virus.

b. **Por plagas o vectores:** Por la presencia de roedores, insectos, palomas, gatos o perros.

3.4. Contaminación cruzada

Es la transmisión de microorganismos de un alimento a otro a través de los manipuladores, utensilios y las superficies. Es peligrosa cuando se manipulan alimentos crudos y a la vez alimentos ya elaborados. En este los posibles patógenos se encuentran con muy pocas barreras y pueden multiplicarse si se dan las condiciones adecuadas (al producirse la rotura de la cadena de frío).

En los alimentos elaborados el riesgo es menor, sobre todo si estos han sido tratados con el calor, reduciendo así el grado de contaminación. Razón por la cual, todas las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos crudos, como carne, verduras y frutas, deberán ser sometidas a procesos de limpieza y desinfección.



a. Contaminación cruzada directa

Ocurre cuando un alimento contaminado entra en "contacto directo" con uno que no lo está.

Por lo general se produce cuando:

- Se mezclan alimentos cocidos con crudos en platos que no requieren posterior cocción, como: ensalada, platos fríos, tortas con crema y postres.
- Hay una mala ubicación de los alimentos en el refrigerador; alimentos listos para comer, por estar en contacto con los alimentos crudos.
- Los alimentos listos para comer toman contacto con el agua de deshielo de pollos, carnes y pescados crudos.
- Cuando el uso del hielo en contacto con el alimento no ha sido elaborado con agua potable y manipulado en condiciones de higiene.

b. La contaminación cruzada indirecta

Es la producida por la transferencia de contaminantes de un alimento a otro a través de las manos, utensilios, equipos, mesas y tablas de cortar. Por ejemplo: si con un cuchillo se corta un pollo crudo y con ese mismo cuchillo mal higienizado se troza un pollo cocido, los microorganismos que estaban en el pollo crudo, pasarán al pollo cocido y lo contaminarán.

Generalmente, ocurre por el uso de utensilios sucios como también por una mala higiene personal de quien manipula o vende los alimentos.

3.5. Prevención de la contaminación

- Uso de uniforme de color claro limpio y en buen estado (malla, gorro, blusa, calzado cerrado con suela antideslizante, protector de boca y uso de guantes dependiendo de la operación).
- No utilizar perfumes debido a que el aroma puede impregnar el alimento en su manipulación.
- Evitar reutilizar los baldes que han sido utilizados como empaque original de pintura, debido a la residualidad de plomo que puede contaminar el alimento en el almacenamiento del mismo.
- Transportar los alimentos en condiciones que causen la contaminación y/o proliferación de los microorganismos y no lo protejan contra la alteración ó daños del envase.
- En la producción, almacenamiento y comercialización de los alimentos considerados de mayor riesgo garantizar las temperaturas requeridas para su conservación.
- Lavar constantemente las manos.
- Hacer limpieza y desinfección de tablas, cuchillos, material de preparación y todas las superficies y equipos que puedan entrar en contacto con los alimentos crudos.
- No utilizar el área caliente para comidas frías.
- Uso de utensilios adecuados para limpieza y desinfección.
- Almacenamiento adecuado de alimentos. (en estantes y estibas alejados del piso).
- Preparar solamente lo necesario; en caso de sobrar alimentos preparados, refrigerarse rápidamente, envasándolos en recipientes adecuados (plásticos, acero inoxidable) y cubriéndolos con su tapa correspondiente: Papel aluminio, o películas plásticas autoadhesivas.
- No utilizar utensilios, ni superficies de contacto de vidrio en las áreas de elaboración de los alimentos debido al riesgo de ruptura y contaminación del alimento.
- Evitar el contacto entro alimentos crudos y cocidos

- Limpiar las superficies y los utensilios después de haberlos empleados para el manejo de alimentos crudos.
- Lavarse muy bien las manos o los guantes, después de manipular alimentos crudos.
- Lavar las frutas y verduras con agua potable y desinfectarlas de acuerdo a lo establecido en el PSB.
- Cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias para todo el personal manipulador de alimentos.
- Evitar contacto directo de Materias primas con el producto terminado, ya sea a partir del uso de utensilios sucios o por contacto del producto terminado con materias primas.
- El personal de servicios generales deberá llevar un registro de los elementos y artículos de aseo que se les sean entregados. Este registro se denominará Kardex de aseo. Los elementos de aseo que se entregan al personal, su composición y sobre la forma de empleo esta descrito en el Plan de Saneamiento Básico del Hogar Infantil.

4. PROCEDIMIENTOS DE CONTROL PARA LOS PROCESOS

4.1. Compra de los alimentos

Para realizar la compra de alimentos Fe y Alegría de Colombia realizo un proceso de selección de proveedores, dentro de lo requisitos solicitados se encuentra:

- Cumplimiento con la entrega de pedidos
- Garantía en la calidad de los alimentos entregados
- Cumplimiento con todo lo establecido en normatividad para el empaque y rotulado de los alimentos.
- Entrega de fichas técnicas de los alimentos.
- Entrega de Conceptos higiénico – sanitario de los proveedores de carnes.
- En caso de requerirse un cambio de proveedor en la oficina central de Fe y Alegría se cuenta con una lista de proveedores alternos, quienes cumplen con los requisitos establecidos

La periodicidad de compras se realiza de la siguiente manera:

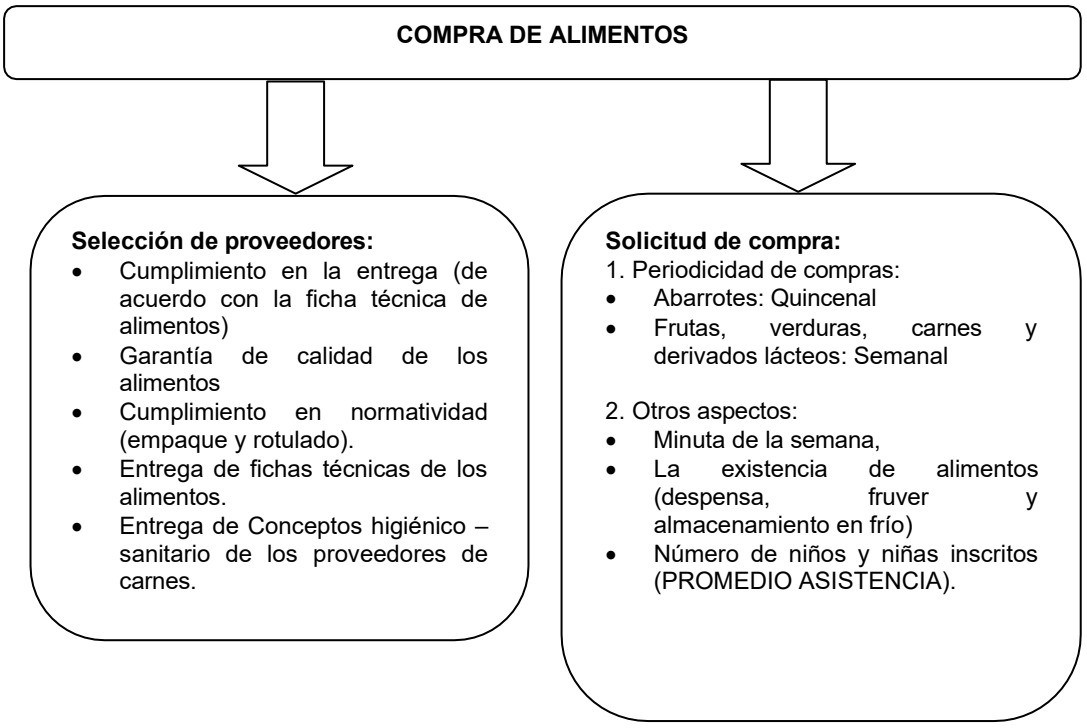
- Abarrotes: Quincenal – marte/miércoles
- Frutas, verduras, carnes y derivados lácteos: Semanal - lunes y martes

Para la realizar la solicitud de compra se tienen en cuenta los siguientes aspectos:

- La minuta de la semana,
- La existencia de alimentos en despensa, área de fruver y almacenamiento en frío
- Número de niños y niñas inscritos.

Adicionalmente al proveedor se le debe exigir el cumplimiento de las fichas técnicas por grupo de alimentos de acuerdo con lo establecido norma sanitaria.

Flujograma 2.
Compra de alimentos: selección y requisitos a los proveedores, Solicitud de compra



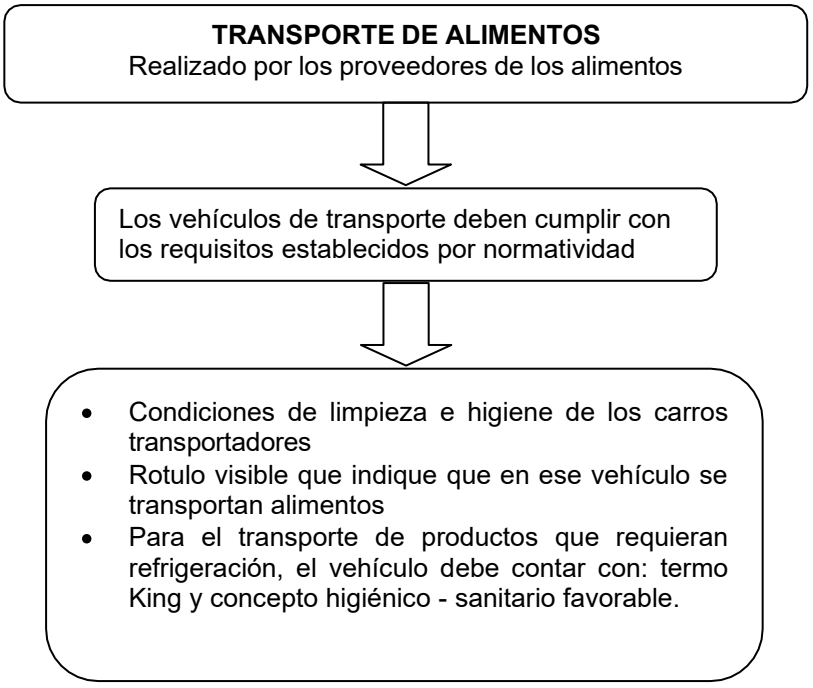
4.2. Transporte de los alimentos

Fe y Alegría estableció con sus proveedores de alimentos que ellos son quienes realizan el transporte desde el lugar de abastecimiento (bodega) hasta la sede del Hogar Infantil.

El proveedor de los alimentos garantiza que los vehículos de transporte cumplan con los requisitos establecidos por normatividad, en cuanto a:

- Condiciones de limpieza e higiene de los camiones transportadores.
- Rotulo visible que indique que en ese vehículo se transportan alimentos.
- Para el caso de transporte de carnes y productos que requieran refrigeración, el vehículo cuente con termo King y este se encuentre encendido. Además, que cuente con el concepto higiénico - sanitario favorable para el transporte de estos alimentos.

Flujograma 3.
Transporte de alimentos



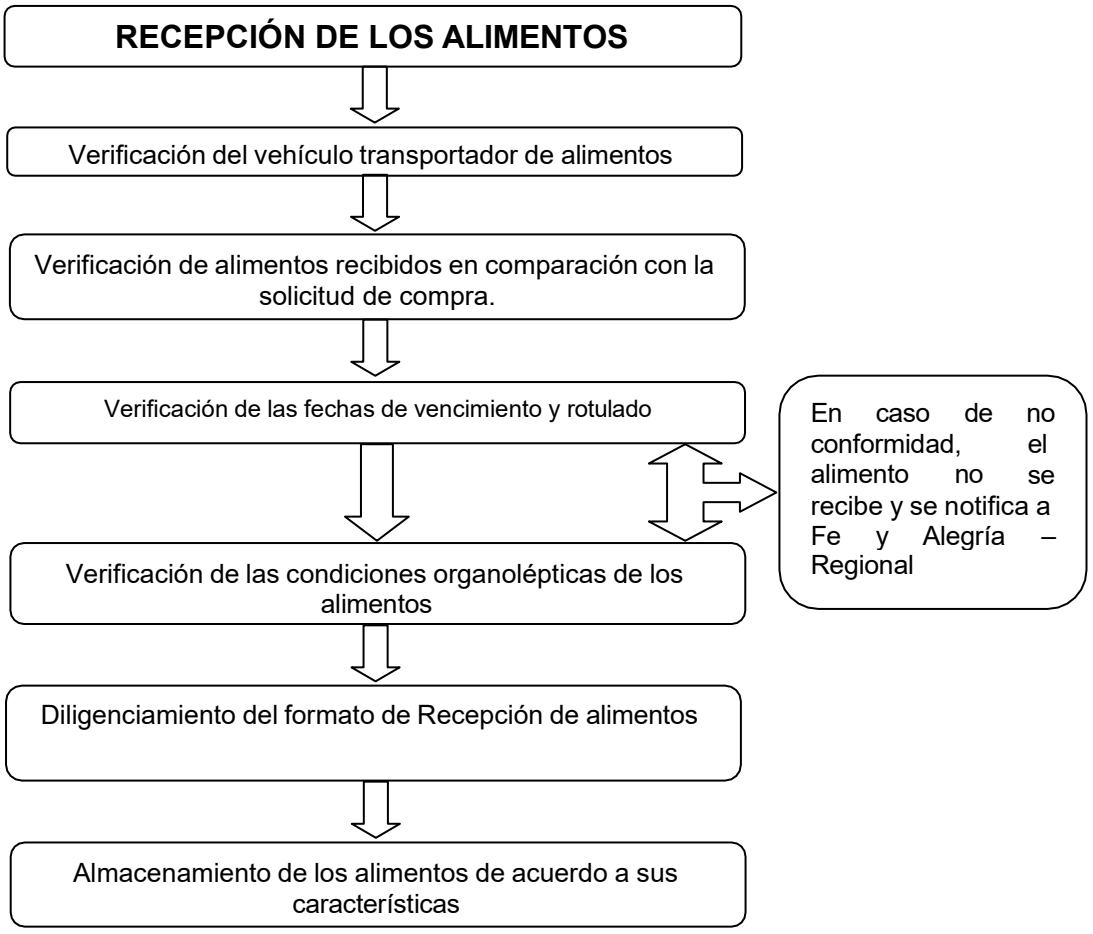
4.3 Recepción de los alimentos

En el Hogar Infantil Osito Panda para la recepción de los alimentos, esta labor es realizada por las auxiliares del servicio de alimentos, quienes realizan el siguiente proceso:

1. **Verificación de las condiciones de transporte de los alimentos (condiciones del vehículo transportador).**
2. **Verificación de los alimentos recibidos en comparación con la solicitud de compra realizada por el Hogar Infantil osito panda.**
3. **Verificación de las fechas de vencimiento de los alimentos y del rotulado.**
4. **Verificación y registran las condiciones organolépticas de los alimentos (temperatura, color, olor y textura). La temperatura de recepción para alimentos refrigerados es máxima de 4 ºC y de congelados de -18 ºC.**
5. **Diligenciamiento de los formatos denominados:**
    a. **Formato de recepción de alimentos– Ver anexo 3**
    b. **Formato de recepción de alimentos materia prima (cárnicos-lácteos) ICBF F5.G8.PP Versión 2 – Ver anexo 4**
6. **En el caso de presentarse una no conformidad con alguno de los alimentos, este no se recibe y se notifica inmediatamente a la regional de Fe y Alegría.**

7. Inmediatamente los alimentos son recibidos se almacenan de acuerdo a sus características.

Flujograma 4.
Recepción de los alimentos







CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

La información de las diferentes características de los alimentos debe ser conocidas y aplicadas en la recepción, para garantizar la calidad de la materia prima a utilizar en el servicio, es por esto que se describen las diferentes características de aceptación o rechazo en el siguiente cuadro:

ABARROTES

	ACEPTE	RECHACE
Secos	Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña. Con fecha de vencimiento vigente	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o huevecillos. Sin fecha de caducidad o ya vencido el producto.
Enlatados	Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación. De un fabricante confiable. Con fecha de vencimiento vigente	Latas abolladas, oxidadas, con derrames o escurrimientos, hinchadas o picadas. Conservas caseras. Sin fecha de caducidad o ya vencida.

LÁCTEOS

	ACEPTE	RECHACE
Procedencia	Pasteurizada	Sin pasteurizar
Olor	Característico	Colores extraños
Sabor	Dulce (leches, yogures) Salado o neutro (queso)	Rancio- Amargo
Apariencia	Lácteos (fluidos, sin grumos) Quesos: bordes limpios y enteros. Mantequilla: sin partículas extrañas	Lácteos, grumos o natas en la superficie que denote precipitaciones. Quesos: bordes sucios o con partículas extrañas. Mantequilla: con partículas extrañas o moho.
Empaque	En recipientes o envases originales en buen estado.	En recipientes o envases en mal estado, sin fecha de caducidad y/o vencido.
Temperatura	Refrigerada a 4°C o menos	Sin refrigerar.

AVES

	ACEPTE	RECHACE
Color	Blanco característico, sin decoloración o ligeramente rosado.	Carne grisácea, verdosa o amoratada.
Olor	Ligero característico.	Mal olor
Empaque	Limpios y sin rasgaduras. Con fecha de caducidad sin cumplirse.	Paquetes rotos. Sin fecha de caducidad o ya vencida.
Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda.	Superficie viscosa, babosa, con lama, con puntos blancos o verdes, o sanguinolenta.
Temperatura	Refrigerada a 4°C o menos	Sin refrigerar a mas 4ºC.

CARNES

	ACEPTE	RECHACE
Color	Res: Rojo brillante. Cordero: Rojo. Cerdo: Rosa pálido. Grasa: Blanca.	Carne verdosa o café oscuro, descolorida. Grasa amarilla.
Olor	Ligero característico.	Mal olor
Empaque	Limpios y sin rasgaduras. Con fecha de caducidad sin cumplirse.	Paquetes rotos. Sin fecha de caducidad o ya vencida.
Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda.	Superficie viscosa, babosa, con lama, con puntos blancos o verdes, o sanguinolenta.
Temperatura	Refrigerada a 4ºC o menos. Congelada a 18 ºC o menos	Sin refrigerar y a más de 4ºC. A más de 18 ºC y con descongelamiento.

PESCADOS

	ACEPTE	RECHACE
Color	Agallas rojo brillante y húmedo. Ojos saltones, húmedos y cristalinos.	Agallas grises o verdosas. Ojos secos y hundidos.
Olor	Sin presencia de olor fuerte.	Agrio y amoniacal.
Empaque	Limpios y sin rasgaduras. Con fecha de caducidad sin cumplirse.	Presencia de descongelamiento. Sin fecha de caducidad o vencida. Paquetes rotos.
Textura	Carne y panza firmes y elásticas. Al oprimir, la marca de los dedos no queda.	Carne flácida y blanda. Si queda la huella de los dedos impresa.
Temperatura	Fresco de 0ºC a 4ºC máximo. Congelada a 18 ºC o menos	Sin refrigerar y a más de 4ºC. A más de 18 ºC y con descongelamiento.

HUEVOS

	ACEPTE	RECHACE
Clara y yema	La yema no se rompe fácilmente. La clara se adhiere a la yema y tiene dos capas	La yema esta aplastada. La clara es aguada.
Cascarón	Sin roturas, limpio, sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.

FRUTAS

	ACEPTE	RECHACE
Apariencia	Firme	Fláccido, inconsistente.
Color	Característico brillante	Opaco
Textura	Limpias sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho y tejidos finos	Sucias, sobre maduros, con manchas cafés o moho y tejidos finos
Olor	Ligero característico.	Con olores extraños.

VERDURAS

	ACEPTE	RECHACE
Apariencia	Firme	Fláccido, inconsistente.
Color	Característico (blanco, verde oscuro, amarillo), intenso, brillante	Opaco
Textura	Limpias sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho y tejidos finos	Sucias, maduros, con manchas cafés o moho y tejidos finos
Olor	Ligero característico.	Con olores extraños.

VERIFICACIÓN DE ROTULADO DE ALIMENTOS

Al momento de recibo del proveedor los alimentos se realiza la verificación en todos alimentos empacados, donde deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. **Nombre del producto.**
2. **Contenido neto y peso escurrido (unidades del Sistema Internacional SI)**
3. **Registro sanitario INVIMA**
4. **Fechas de vencimiento o duración mínima, teniendo en cuenta: día/mes/año**
5. **Identificación del lote**
6. **Instrucciones de conservación**
7. **Instrucciones para el uso**
8. **Registro Sanitario**
9. **Lista de ingredientes y aditivos**

3.4. Almacenamiento

Los alimentos deben almacenarse en forma ordenada, protegidos de condiciones externas que pueden ocasionar daño o deterioro de estos, además se debe tomar en cuenta las características de estos.

3.4.1. Alimentos que requieren almacenamiento en frío (refrigeración y/o congelación):

En estos se encuentran las carnes, lácteos, quesos, pulpas o frutas procesadas.

Para los alimentos que se almacenan en frío debe garantizarse a diario los siguientes procesos:

- Verificar a diario la temperatura de los equipos (neveras y congeladores) y llevar el registro escrito de esta en el formato de control de temperatura de equipos de almacenamiento en frío - Ver Anexo 5A refrigeración y 5B equipos congelación.
- Realizar la limpieza y desinfección de los equipos de almacenamiento en frio, de acuerdo con la periodicidad establecida en el Plan de Saneamiento Básico (PSB).
- No se deben almacenar juntos alimentos crudos con alimentos cocidos. En el caso de requerir almacenar alimentos cocidos en refrigeración, estos alimentos deben ubicados en la parte superior de la nevera y empacados en un recipiente cerrado para evitar contaminación cruzada.
- Al sacar los alimentos para cocción es necesario verificar las fechas de vencimiento y las características organolépticas de estos (color, olor y textura).
- Almacenar los alimentos teniendo en cuenta el sistema PEPS, es decir los alimentos que primero entran son los alimentos que primero deben salir.

Las temperaturas de los equipos deben ser:

- Refrigeración: Entre 0 ºC y 4 ºC
- Congelación: Por debajo de -18 ºC

Con el fin de garantizar que los rangos exigidos se encuentren dentro de los límites establecidos, mensualmente se aplicará el formato denominado Formato de verificación de termómetros – ver anexo 13 y se realizará como medida preventiva el mantenimiento mediante calibración del equipo al menos una vez al año.

La capacidad de almacenamiento debe ser acorde a la periodicidad de compra de los alimentos.



Almacenamiento en frío en el H.I Osito panda

3.4.2. Alimentos que se almacenan en despensa de abarrotes

En estos se encuentran: granos, arroz, leche en polvo, productos de panadería y pastelería, bienestarina y grasas.

Para los alimentos que se almacenan en la despensa debe garantizarse a diario los siguientes procesos:



- Realizar la limpieza y desinfección de las estibas, canastillas y canecas de almacenamiento de alimentos y del área de almacenamiento de alimentos de acuerdo con la periodicidad establecida en el Plan de Saneamiento Básico (PSB).
- Colocar las canastillas con alimentos sobre estibas plásticas o en estantes, las cuales deben estar en adecuado estado de limpieza. Estos deben estar separado de pisos, paredes y techo, para facilitar la manipulación y limpieza de las áreas.
- No colocar los alimentos directamente en el piso.
- El área de almacenamiento debe evitar el paso de plagas, encontrarse cerrado y en adecuadas

condiciones de limpieza en general.

- Al sacar los alimentos para cocción es necesario verificar las fechas de vencimiento y las características organolépticas de estos (color, olor y textura).
- Almacenar los alimentos teniendo en cuenta el sistema PEPS, es decir los alimentos que primero entran son los alimentos que primero deben salir.
- La capacidad de almacenamiento debe ser acorde a la periodicidad de compra de los alimentos.

3.4.3. Alimentos que se almacenan en el área de Fruver

En estos se encuentra las frutas y verduras no procesadas.

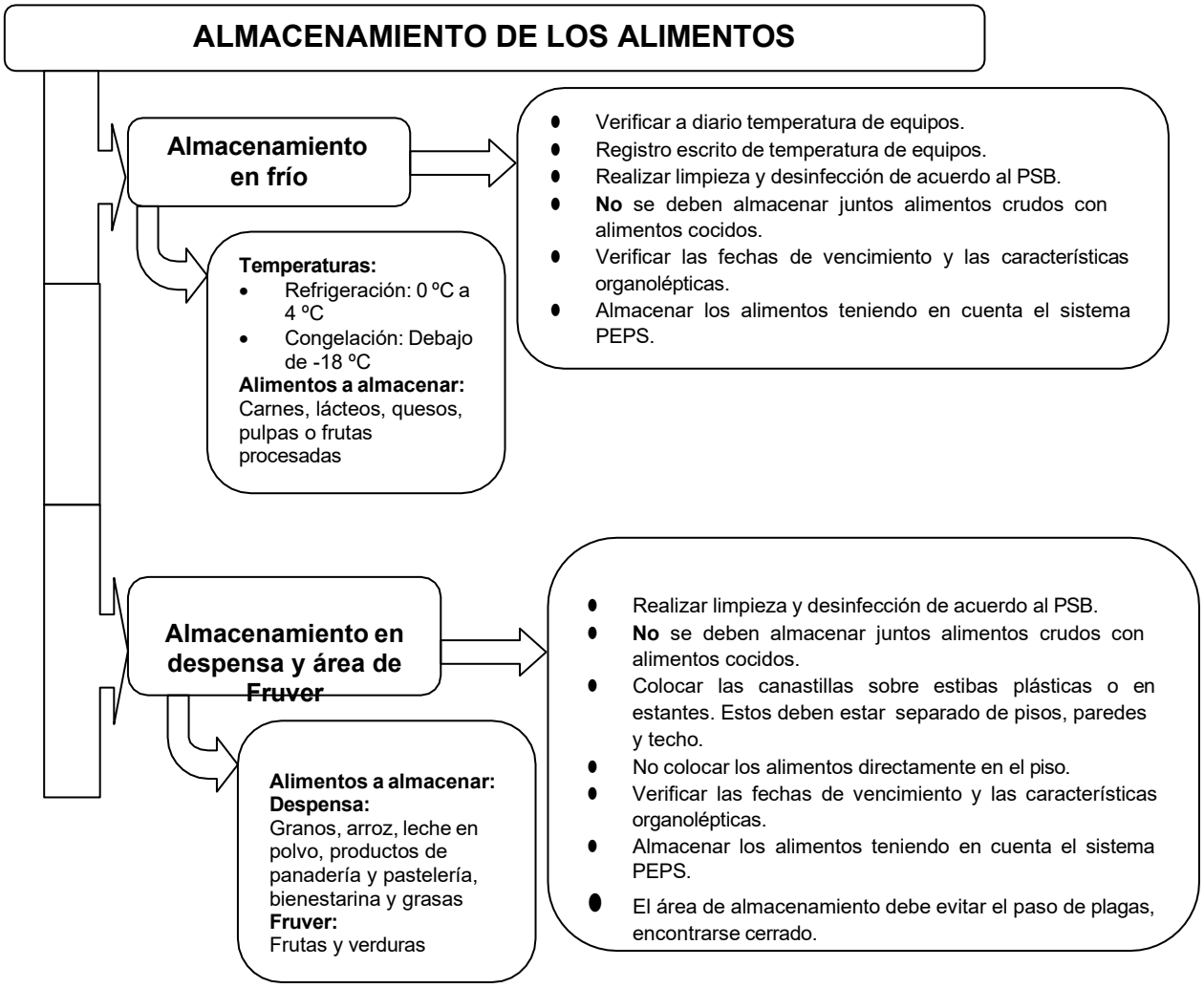
Para los alimentos que se almacenan en el área de fruver, debe garantizarse a diario los siguientes procesos:

- Realizar la limpieza y desinfección de las estibas, canastillas y del área de almacenamiento de alimentos, de acuerdo con la periodicidad establecida en el Plan de Saneamiento Básico (PSB).
- Colocar las canastillas con alimentos sobre estibas plásticas o en estantes, las cuales deben estar en adecuado estado de limpieza. Estos deben estar separado de pisos, paredes y techo, para facilitar la manipulación y limpieza de las áreas.



- No colocar los alimentos directamente en el piso.
- El área de almacenamiento debe evitar el paso de plagas, encontrarse cerrado y en adecuadas condiciones de limpieza en general.
- Al sacar los alimentos para cocción es necesario verificar las características organolépticas de estos (color, olor y textura).
- Almacenar los alimentos teniendo en cuenta el sistema PEPS, es decir los alimentos que primero entran son los alimentos que primero deben salir.
- La capacidad de almacenamiento debe ser acorde a la periodicidad de compra de los alimentos.

Flujograma 5.
Almacenamiento de los alimentos



Recomendaciones para el almacenamiento de la Bienestarina:





1. Diligenciar los formatos establecidos por ICBF, para el manejo y distribución de la Bienestarina de acuerdo con la vigencia
2. Accesos limpios, libre de acumulación de basura
3. Techos limpios
4. Piso seco y limpio
5. Paredes limpias
6. Ausencia de basura o desperdicios
7. No se puede almacenar la Bienestarina con otros productos
8. Almacenar por lotes y fechas de vencimiento
9. En el espacio destinado para el almacenamiento no se debe permitir la presencia de animales
10. Ausencia de roedores, moscas o cucarachas
11. Ausencia de olores desagradables o fuertes
12. Con estibas y canecas limpias, separadas mínimo 60 cm de las paredes y 15 cm del suelo, que permita inspección y limpieza
13. Realizar aseo diariamente en el lugar donde se almacena
14. La Bienestarina no debe estar en despensa si su fecha de vencimiento es menor a 60 días
15. La bienestarina, aunque esté almacenada en bultos debe tener espacio alrededor para facilitar su limpieza (dirigirse a "Guía de Almacenamiento Bodegas Alimentos de Alto Valor Nutricional de ICBF")

4.5. Pre-alistamiento

El pre-alistamiento hace referencia al proceso que deben sufrir las materias primas o alimentos tan pronto ingresas al servicio de alimentación de manera que garantice su adecuada manipulación. Recuerde marcar con nombre, lote, peso y fecha recibo.



Los procesos a los que deben ser sometidos los alimentos según su naturaleza son: limpieza, desinfección, re-empaque, cocción, almacenamiento y descongelación, según corresponda así:

Alimentos perecederos

ALIMENTO	PREALISTAMIENTO	FALTAS
Carnes/ pollos/ pescado	Se revisa las condiciones de recibido y se debe ubicar en congelación. Según las preparaciones programadas por la minuta se debe hacer una separación previa por día, de manera que el producto se descongele adecuadamente, en refrigeración. En caso de re-empacarse el producto, debe ser rotulado con la información del empaque primario (donde venía inicialmente la carne, pollo o pescado)	No descongelar con tiempo las carnes e iniciar la cocción con el producto congelado. No tener rotulación el producto en refrigeración o congelación. Haber recibido un producto en mal estado y tratar de eliminar las partes deterioradas.
Quesos	Se revisa las condiciones de recibido y se debe ubicar en refrigeración. Según la cantidad a brindar se debe porcionar el alimento, de manera que no se hagan más cortes de los necesarios del producto y se deba almacenar pedazos o porciones pequeñas. En caso de re-empacarse el producto, debe ser rotulado con la información del empaque primario (donde venía inicialmente).	Quesos a temperatura ambiente. No tener rotulación el producto en refrigeración o congelación. Haber recibido un producto en mal estado y tratar de eliminar las partes deterioradas.
Frutas para Jugo	Se revisa las condiciones de recibido. Se debe hacer una limpieza y desinfección con desinfectante (1 ml de desinfectante / 1 L de agua). Se deben quitar las hojas (en el caso de fresas, moras, feijoa, etc) Se deben pelar las frutas con piel más gruesa como (lulo, maracuyá, feijoa, tomate de árbol, curuba, guayaba, mango, piña, pitahaya, piña, melón, etc.) Posterior al pelado se debe porcionar y empacar cada fruta en bolsas rotuladas para su congelación o refrigeración para las bebidas de la semana. Las frutas que se cocinan para su conservación como las fresas y moras no deben contener tallos ni hojas, se debe adicionar una pequeña porción de azúcar y posterior a su cocción se dejan enfriar y se porcionan para ir a refrigeración o congelación.	No realizar limpieza y desinfección de las frutas. No hacer el prealistamiento con anticipación, sino el día del consumo. Cocinar las frutas con sus hojas y tallos. Licuar las frutas con sus hojas y tallos, así como con pieles gruesas. No empacar adecuadamente cada una de las frutas alistadas. No rotular los alimentos.
Frutas para consumo directo	Se revisa las condiciones de recibido. Se debe hacer una limpieza externa de las frutas. Se debe hacer desinfección : (1 ml de desinfectante / 1 L de agua). Se deben almacenar a temperatura ambiente en canastillas limpias alejadas del suelo. Utilizar inicialmente las que tengan mayor grado de maduración.	No realizar limpieza y desinfección de las frutas. Utilizar canastillas sucias sin previa limpieza y desinfección.

ALIMENTO	PREALISTAMIENTO	FALTAS
Verduras con piel delgada Habichuela, coliflor, tomate, cebolla, lechuga, espinaca, cilantro, guascas, pimentón, zanahoria, repollo, berenjena Acelga Apio, arveja	Se revisa las condiciones de recibido. Se debe hacer una limpieza y desinfección con desinfectante (1 ml de desinfectante / 1 L de agua). Se deben guardar los alimentos en bolsas trasparentes con hoyos para que respirare el alimento. Se debe rotular cada producto. Se deben conservar en refrigeración. -En el caso de cebolla cabezona y tomate se almacenan en seco, posterior a su limpieza y desinfección. -La cebolla larga debe ser alistada posterior a la limpieza y desinfección, quitando las primeras capas, y cortando la cola, empacada en bolsa trasparente con hoyos y rotulada. -En el caso del cilantro y las guscas, posterior a su limpieza y desinfección se deben dejar secar sobre paño de papel y posteriormente envolver en papel trasparente o vinipel.	No realizar limpieza y desinfección adecuada. No hacer el prealistamiento con anticipación, sino el día del consumo. Almacenar alimentos con tierra y sucios. No rotular los productos No almacenar los alimentos que requieren refrigeración. Almacenar y utilizar productos dañados.
Verduras con piel gruesa Auyama, calabacín, pepino,	Se revisa las condiciones de recibido. Se debe hacer una limpieza y desinfección con desinfectante (1 ml de desinfectante / 1 L de agua). Se deben pelar las verduras, Posterior al pelado se debe porcionar y empacar cada verdura en bolsas trasparente con hoyos y rotulada para refrigeración.	No hacer el prealistamiento con anticipación, sino el día del consumo. Almacenar alimentos con tierra y sucios. No rotular los productos No almacenar los alimentos que requieren refrigeración.
Tubérculos, raíces y plátanos	Se revisa las condiciones de recibido. Se deben ubicar en canastillas específicas para estos productos. En el caso de la papa, se debe revisar que no contenga mucha tierra, ni coloración verdosa.	Almacenar y utilizar productos dañados.

4.6. Cocción de los alimentos

Antes de iniciar el proceso de cocción es necesario que el personal del servicio de alimentos verifique los siguientes aspectos:

- Los alimentos de origen vegetal deben estar libres de mohos.
- Deben lavarse con agua, cepillo, según el caso, y desinfectarse de acuerdo a lo establecido en el PSB.
- Verificar las fechas de vencimiento de todos los alimentos, así como las características organolépticas de estos (color, olor y textura).
- La descongelación de los productos debe realizar a temperatura máxima de 4 °C y una vez descongelado el alimento no se puede volver a congelar.

- Deben limpiarse y desinfectarse las superficies y recipientes en los que se ha realizado la descongelación, para evitar que se contaminen otros alimentos con el líquido resultante.

- Las tablas para picar carnes deben ser diferentes de las de frutas y verduras. Además, deben lavarse y desinfectarse de acuerdo a lo establecido en el PSB.

- Todos los equipos, mesas de trabajo y utensilios deben lavarse y desinfectarse después de cada uso y antes de manipular productos diferentes a los que previamente se trabajaron y al final de la jornada. Todo esto de acuerdo a lo establecido en el PSB.

- No se deben almacenar juntos alimentos crudos con alimentos cocidos. En el caso de requerir almacenar alimentos cocidos en refrigeración, estos alimentos deben ubicados en la parte superior de la nevera y empacados en un recipiente cerrado para evitar contaminación cruzada.

- Preparar los alimentos a temperaturas superiores a los 70 ºC para asegurar la destrucción de microorganismos.

- Evitar mantener los alimentos a temperaturas entre los 10 ºC y los 60 ºC, ya que en estas temperaturas se produce una rápida multiplicación de microorganismos.

- Comprobar la temperatura de cocción y demás características organolépticas de los alimentos y registrarlas en el formato denominado: Registro Evaluación Organoléptica de Preparaciones – Anexo 8 y Registro Control de Temperaturas de Preparaciones de Alto Riesgo – Anexo 6.

- Recuerde que los cambios en la minuta no están permitidos. En el caso de requerirse un cambio en esta, la autorización de este se debe solicitar con mínimo 8 horas de anticipación. En caso de autorizarse se diligenciará el formato denominado Cambio de alimentos y/o minutas, el cual debe ser diligenciado por la directora o el profesional en nutrición del Hogar Infantil Osito Panda – Ver Anexo 10.

Temperaturas de conservación de los alimentos preparados.

- Los alimentos preparados listos para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deberán ser conservados a temperaturas igual o superiores a 65ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como los jugos de frutas y las ensaladas frías deberán mantenerse a una temperatura igual ó inferior a 10 ºC.
- Se aclara que el rango ideal de conservación de los alimentos listos para el consumo frío está contemplado entre los 4 ºC y 7ºC.
- Los alimentos que se preparen en condiciones sanitarias conformes se podrían mantener a temperatura no mayor de 10 ºC en un período máximo de 4 horas.

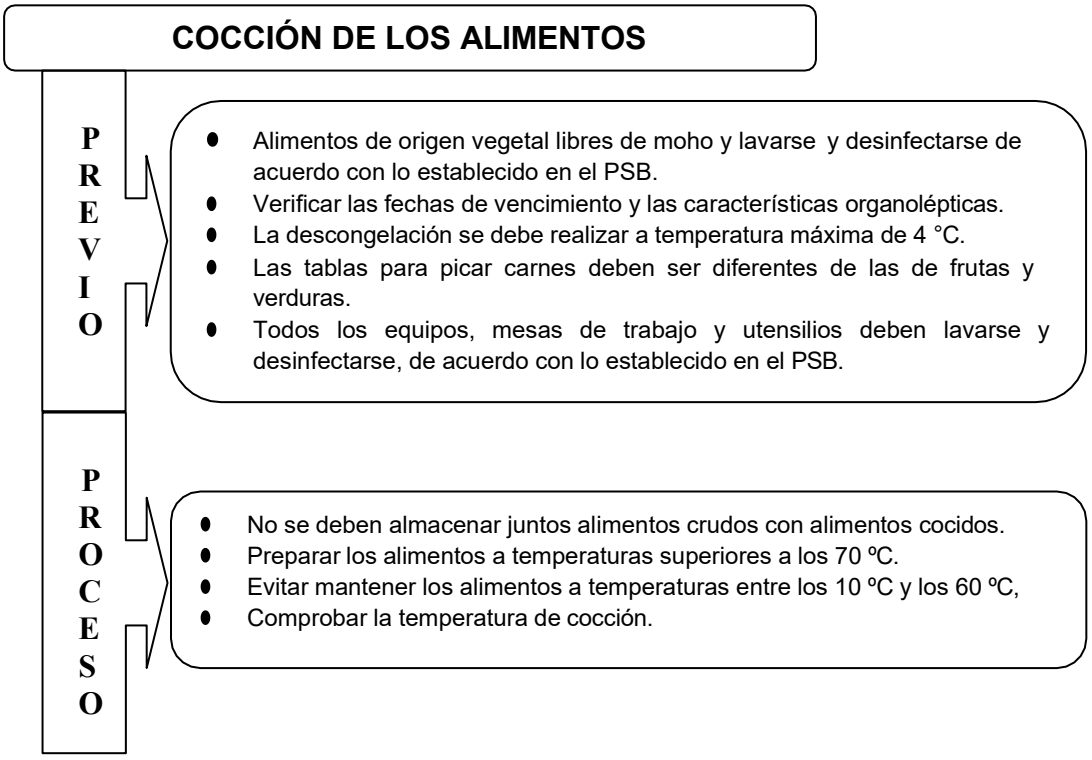
Se debe realizar las siguientes acciones para disminuir y mantener los alimentos en la temperatura mencionada son:

- Debido al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada refrigerarla en un recipiente protegido con tapa y sacarla de la nevera conforme a la demanda del servicio.
- Se puede mantener la ensalada también fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura indicada.
- El hielo para la disminución de la temperatura del jugo debe ser preparado con agua potable, preferiblemente hervida previamente y ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir.
- Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda igualmente refrigerar previo a la preparación la fruta prelista, agua y leche.
- Mantener protegido con tapa, el jugo de frutas hasta el momento de servir.
- Cuando se adicione hielo, el peso de hielo debe ser descontado del agua requerida para la preparación y preferiblemente el hielo se debe dejar derretir antes de servir, para que todos los vasos de jugo mantengan la misma calidad en el contenido de los ingredientes.

Las anteriores recomendaciones son soluciones que aseguran la temperatura definida parcialmente, ya que el mejor procedimiento para mantener el alimento a 10ºC o menos constantemente es someterlo a refrigeración mecánica (refrigerador) siempre, tenga en cuenta siempre el espacio suficiente y adecuado en los equipos.

Flujograma 6.

Cocción de los alimentos

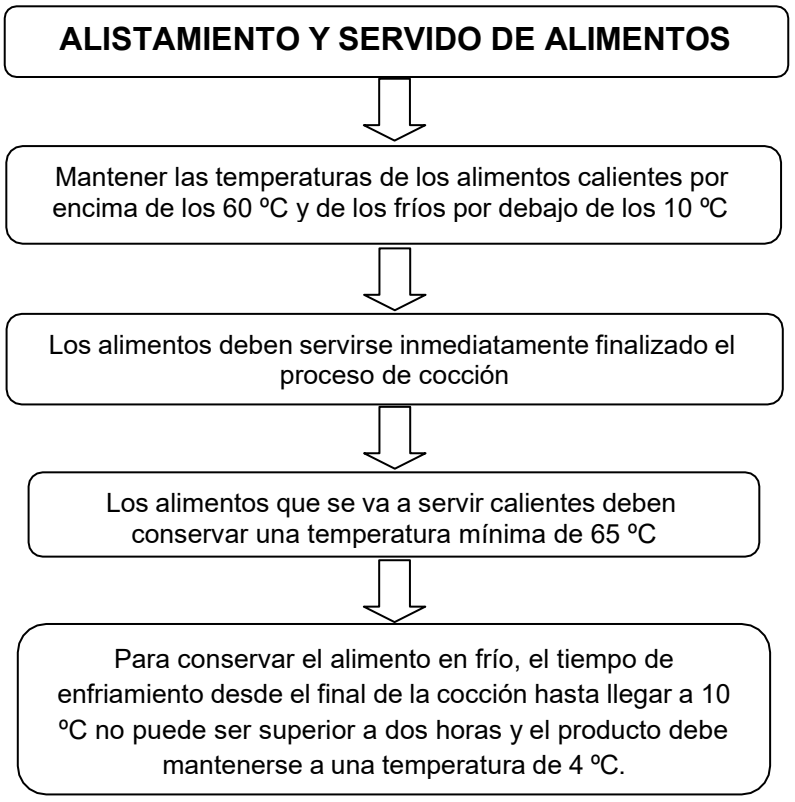


4.7. Alistamiento y servido de alimentos

- Evitar mantener los alimentos a temperaturas entre los 10 ºC y los 60 ºC, ya que en estas temperaturas se produce una rápida multiplicación de microorganismos.
- Los alimentos deben servirse inmediatamente finalizado el proceso de cocción para asegurar mantener una óptima temperatura de estos y evitar la proliferación de microorganismos.
- Si el alimento se ha de conservar caliente, es necesario mantenerlo a una temperatura mínima de 65 ºC.
- Si el alimento se ha de conservar en frío, el tiempo de enfriamiento desde el final de la cocción hasta llegar a 10 ºC no puede ser superior a dos horas y el producto debe mantenerse a una temperatura de 4 ºC.

Flujograma 7.

Alistamiento y servido de los alimentos



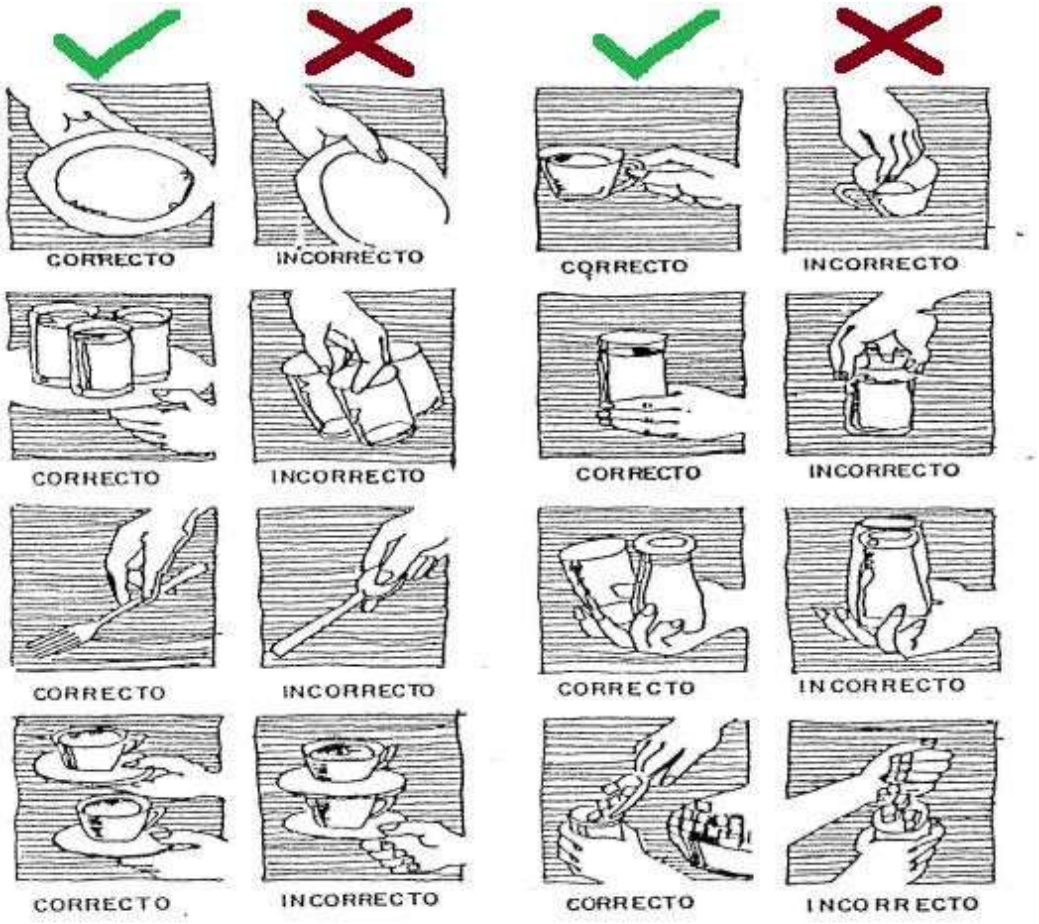




- El servido de alimentos se realiza a las 11:45 am a 12:15 am, evitando que los alimentos cambien drásticamente la temperatura durante el servido y la distribución.
- El ingreso al comedor se hace posterior al lavado de manos de los niños y niñas y se realiza por niveles iniciando con párvulos que realizan un consumo más lento y termina con el nivel de jardín.
- El personal de apoyo en el comedor procede a utilizar los elementos de protección como gorro y tapabocas, se retiran elementos que puedan causas contaminación física como aretes, anillos, joyas o relojes.



FORMAS ADECUADAS DE MANIPULAR LOS UTENSILIOS Y/O LAS PREPARACIONES POR PARTE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y /O ACOMPAÑANTES DURANTE EL MOMENTO PEDAGÓGICO DEL "VAMOS A COMER"



Estandarización del servido y distribución

La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera:

- Alimentos proteicos 100 % del peso establecido y 20 % por encima del peso declarado en la minuta.
- Los demás grupos de alimentos el 5% en peso de tolerancia por debajo y por encima del peso declarado en la minuta.
- Se debe disponer de un recipiente plástico para la recolección de los sobrantes de comida, el cual no debe encontrarse cerca al espacio destinado para la entrega de los platos servidos.
- Los alimentos servidos deberán entregarse a las personas en bandejas en buen estado e higienizadas, limpias y secas.
- El cubierto entregado será la cuchara.
- Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más de 5 minutos en la línea de servido, para evitar que estos sean entregados fríos a los niños y niñas.



Servido en el H.I





Plato muestra

Una vez finalizado el consumo de los alimentos se procederá a diligenciar el formato denominado Descomide. El objetivo de este es establecer cuantos alimentos están consumiendo los niños y niñas del hogar infantil, pero además definir la aceptabilidad de las preparaciones por parte de ellos y ellas. Se aplicará diariamente o aleatoriamente a todos los niveles como se defina por parte de la Directora y /o del Nutricionista - Ver anexo 12.

5. PROCEDIMIENTO PARA TOMA DE MUESTRA TESTIGO

La toma de muestras de alimentos y bebidas en las fases de preparación, almacenamiento, transporte, comercialización y expendio permite determinar si estos al ser muestreados y analizados cumplen o no con la reglamentación sanitaria vigente, y son un recurso para la evaluación del riesgo inherente al alimento. A su vez constituye un insumo invaluable para la determinación del agente etiológico de una enfermedad transmitida por un alimento y establecer el eslabón de la cadena alimenticia donde se originó la contaminación; Razón por la cual el proceso de toma de muestra desarrollado por los funcionarios de las ETS, el análisis y reporte final de resultados por parte de laboratorios son un componente esencial del sistema de Inspección, Vigilancia y Control de los alimentos.

La toma de muestras se basa en el peligro que puede ofrecer el alimento a la población susceptible de consumirlo, por la posibilidad de la presencia de microorganismos con capacidad de alterar el alimento, de patógenos o cualquier otro inconveniente físico o químico que se determine como posible fuente de riesgo para la salud de las personas.
(INVIMA, 2015).

Las muestras que se tomen deben ser identificadas con los siguientes datos:

- Sitio de la toma de muestra.
- Tipo de alimento.
- Número de lote o fecha de elaboración / preparación del alimento.
- Fecha de vencimiento del producto o fecha de elaboración / preparación del alimento.
- Persona responsable del muestreo.
- Persona responsable de la preparación o elaboración del alimento.
- Día, hora y lugar de la toma de muestra.
- Condiciones de conservación como temperatura, humedad, almacenamiento y observaciones que orienten el posterior análisis de laboratorio.
- Estado de la muestra (líquido, sólido, semisólido, viscoso)

Así como cualquier consideración o situación durante la toma de muestra que estime conveniente informar o aclarar.

6.1 CRITERIOS MÍNIMOS.

Formular el plan de muestreo, teniendo en cuenta:

- Alimento o materia prima dentro del rango de vida útil.
- Evitar contaminación durante el procedimiento de toma de muestra.
- Identificar correctamente la muestra anotando los datos necesarios para su identificación y diferenciación respecto a otro alimento muestreado.

Algunos aspectos básicos a tener en cuenta en el proceso de toma de muestras son:

- Utilizar técnicas correctas para la toma de muestras que aseguren la integridad de la muestra.
- Durante la toma de muestra deben existir las mayores precauciones de Asepsia
- Diligenciar correctamente la documentación (Acta de toma) que acompaña la toma de la muestra.

Transportar la muestra según la necesidad del alimento bajo condiciones de conservación que eviten que sufra cambios en sus características organolépticas, de calidad e inocuidad.

6.2 ETAPAS DE LA TOMA DE MUESTRAS.

1. Las operaciones involucradas en la elección de la unidad de muestra según normatividad o técnicas de muestreo y ejecución del procedimiento propio de muestreo.
2. Adecuado almacenamiento en congelación y rotulación de las muestras.
3. El correcto diligenciamiento del formato de toma de muestra para los alimentos diariamente.
4. Garantía de las condiciones de transporte y almacenamiento de la muestra cuando requiera análisis y reporte.

6.3 PERSONAL Y PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE MUESTRAS.

La toma de muestras deberá realizarla un *funcionario capacitado* para la labor, que conozca el procedimiento, a fin de que pueda tomar decisiones técnicas en el momento de la toma de muestras.

El funcionario deberá en lo posible conocer con anterioridad a la toma de muestra el propósito de ésta, los procesos de elaboración que se realizan en el establecimiento, las características y condiciones de almacenamiento, prealistamiento, preparación y servido, y/o actuaciones anteriores relacionado con los alimentos a realizar la toma de muestra.

Por tanto, la toma de muestras debe responder a un proceso programado, organizado, que **no admite improvisaciones** y por tanto el funcionario encargado de la misma debe previamente:

• Programar adecuada y técnicamente el tipo de muestreo a realizar: productos a muestrear, sitio específico, condiciones de conservación requeridas, número y tipo de muestras (incluyendo unidades de las mismas), manejo y almacenamiento de la muestra.

• Alistamiento de materiales e insumos requeridos: Neveras, pilas de frío, papelería, formatos de identificación de muestras, bolsas herméticas, marcadores o stikers para identificación de la muestra, etc.

6.4 ASPECTOS A CONSIDERAR EN LA TOMA DE MUESTRAS.

Para llevar a cabo la toma de muestra de alimentos, deberán tenerse en cuenta los siguientes aspectos:

• Tomar muestras contenidas en envases originales del producto, en forma de unidades completas, que presenten características óptimas de olor, color y presentación. A su vez cuando sea un producto preparado o elaborado, tomar en su condición final de producción. Ejemplo: Menú (Desayuno, almuerzo, cena o refrigerio), tomar la muestra completa de lo producido en el establecimiento para el mismo. Advirtiéndose la necesidad de verificar las condiciones organolépticas propias del alimento, como por ejemplo del pescado.

• Las muestras deberán estar con sus etiquetas o rótulos en perfecto estado.

• Todas las unidades que conforman la muestra deberán corresponder al mismo día de producción o ser una cantidad de producto elaborado o preparado bajo las mismas condiciones.

• Al realizar la toma de muestras, los alimentos deben encontrarse dentro de su vida útil con fecha de vencimiento que permita un tiempo amplio de comercialización o conocerse su fecha de preparación o elaboración para el caso de menús.

6.5 REGISTRO DE LA TOMA DE MUESTRAS.

El funcionario deberá diligenciar el acta de toma de muestra en presencia del interesado, relacionando la totalidad de las muestras tomadas, consignando toda la información requerida en el formato y sin dejar ningún espacio en blanco. Copia del mismo se entregará a las entidades de seguimiento si en algún momento se requiere.

6.6 TAMAÑO DE LA MUESTRA.

La muestra será la cantidad ofrecida según minuta patrón para niños y niñas de 4-5 años de edad, siendo para 2025 la que se muestra a continuación:

Para productos sólidos el peso mínimo de cada unidad será de 12 g que corresponde a la carne cocoda, y máximo de 80 g equivalente a la porción de fruta servida.

Para productos líquidos el volumen corresponde a 150 ml.

Tabla. Minuta Patrón vigente para año 2025, donde se reconocen las porciones en servido a tener como referencia del tamaño de alimentos para la toma de muestra testigo.

MINUTA PATRON PARA SERVICIOS DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA

Grupos de edad	4-5 años 11 meses	
REFRIGERIO REFORZADO		
Grupo Alimento	Peso servido	Unidad Casera de Servido**
Lácteos		
Leche entera pasteurizada	150 cc	5 onzas
Carnes o Huevos o Queso		
Huevo	50 g	1 unidad
Queso	20 g	1 trozo pequeño
Carnes magras	12 g	1 trozo pequeño
Cereal/Acompañante	30 g	1 unidad pequeña
Fruta	80 g	1 unidad o porción mediana
Grasa		
usad de girasol o maíz o soya	6 cc	1/2 cucharada sopera
ALMUERZO		
Grupo Alimento	P. Servido	Unidad Casera de Servido**
Verduras	80 g	4,5 cucharadas soperas
Cereal	40 g	3 cucharadas soperas
Tubérculos o raíces o plátanos	40 g	1/2 unidad mediana
Carnes		
Carne roja maga	30 g	1 porción mediana
Pollo o pescado	42 g sin hueso Atún: 50 g	1 porción mediana
Leguminosas*	35 g	2 cucharadas soperas
Grasa		
Aceite de girasol o maíz o soya	7 cc	3/4 de cucharada sopera
Fruta	80 g	1 porción o unidad mediana
REFRIGERIO DE LA TARDE		
Grupo Alimento	P. Servido	Unidad Casera de Servido**
Lácteos		
Leche entera pasteurizada	150 cc	5 onzas
o yogur o kumins	150 cc	5 onzas
o queso	30 g	1 trozo mediano
Fruta	80 g	1 unidad o porción mediana
Cereal/Acompañante	30 g	1 unidad pequeña

6.7 Implementos y equipos necesarios para la toma de muestras.

EQUIPOS	MPLEMENTOS	CONDICIONES DE USO
Dotación básica	Tapabocas, gorros, guantes desechables, botas de plástico (opcional) y batas de color claro.	Desechable y/o Limpio
Envases para muestras	Bolsas de plástico (desechable y tipo Whirl-pak), frascos de boca ancha (de capacidad adecuada en, asegurar concentración de 100mg por litro de muestra) con tapas de rosca, papel de aluminio o de envolver grueso.	Estériles y de primer uso.
Implementos esterilizados para recolección de muestras.	Cucharas, cucharones, cuchillos, pinzas, espátulas, tijeras, hisopos, embudos y sondas.	Esterilizados y envueltos para recolección de muestras.
Equipos para recolección y transporte de muestras.	Nevera isotérmica y pilas para congelación.	En buen estado, lavadas y desinfectadas.
Dispositivos de registro de temperatura.	Termómetro digital de punzón con rango de temperatura de - 25ºC a 50ºC, con intervalos de no menos de 2ºC, termocupla y termómetro para productos congelados.	Limpios, desinfectados, en buen estado y mantenimiento de calibración
Insumos de apoyo.	Marcador indeleble, rollo de cinta adhesiva, etiquetas, linterna. Tabla para soporte de escritura, lápiz, lapicero, sellos de identificación de muestras adhesivos, actas de toma de muestras, formatos de aplicación nacional y papel carbón.	Todo este equipo debe dispensarse en una nevera Portátil que permanecerá Limpia y desinfectada, para facilitar su transporte y evitar la contaminación en el traslado al lugar de toma de muestras por parte del funcionario encargado.
Agentes esterilizadores.	Alcohol etílico (95%) y mechero.	
Refrigerantes.	Hielo envasado o recipiente de plástico que pueda llenarse de agua y congelarse.	

6.8 Método de recolección de muestras de alimentos y materias primas sólidas, líquidas y congeladas

TIPO DE MUESTRA	METODOS DE RECOLECCIÓN Y CONSERVACIÓN
Alimentos sólidos.	• Cortar o separar porciones de alimentos con cuchillo esterilizado u otro implemento, si es necesario. Recoger asépticamente por lo menos 10 g más de muestra según la manita con un implemento esterilizado y transferir a una bolsa de plástico o a un frasco de vidrio de boca ancha estéril. • Tomar diferentes muestras de arriba, al centro y de otros lugares según se considere necesario. • Refrigerar, congelar o mantener a temperatura ambiente según sea el caso. Lo anterior sin tocar la boca del frasco o bolsa
Alimento líquidos o bebidas.	Revolver o agitar. Tomar la muestra en una de las siguientes formas: • Transferir con un implemento esterilizado por lo menos 150 ml en un envase esterilizado, refrigerar o mantener a temperatura ambiente la muestra según sea el caso. Lo anterior sin tocar la boca del frasco o bolsa. • Transferir el líquido a un jarro o a una bolsa esterilizada. Refrigerar o mantener a temperatura ambiente según sea el caso. Lo anterior sin tocar la boca del frasco o bolsa.
Alimento congelado.	• Enviar o llevar pequeños volúmenes congelados al laboratorio, sin descongelar ni abrir. • Mantener congelado. Usar hielo seco si es necesario.
Alimento elaborado o preparado – Menú (Desayuno, almuerzo, cena o refrigerio)	Se tomará una muestra representativa (1 unidad) del menú, que incluya los alimentos líquidos o bebidas y sólidos producidos o elaborados por separado en cantidad mínima de 18 g, identificando de manera clara a que corresponde cada muestra tomada, y la temperatura a la cual se está tomando.

6. PROCEDIMIENTO PARA EL MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

El mantenimiento tiende a prolongar la vida útil y el adecuado uso de los equipos de medición, también permite obtener datos más confiables disminuyendo las fallas en la medición, decimos que algo falla cuando deja de brindarnos el servicio que debía darnos o cuando aparecen efectos indeseables según las especificaciones de diseño con las que fue construido o instalado el equipo en cuestión.

A continuación, se describen los aspectos básicos a tener en cuenta frente al mantenimiento preventivo de los instrumentos de medición, esta información fue obtenida de la "GUIA TECNICA PARA LA METROLOGIA APLICABLE A LOS PROGRAMAS DE LOS PROCESOS MISIONALES DEL ICBF", la cual, contiene detalladamente todos los

aspectos relacionados con la metrología de los equipos tanto empleados en el componente alimentario como antropométrico:

6.1 Objetivo:

Establecer las actividades a desarrollar para asegurar un correcto funcionamiento y conservación de equipos a fin de evitar que cualquier problema derivado del mal funcionamiento de los equipos pueda causar un riesgo en el alimento.

6.2 Alcance:

Aplica para todas las actividades de mantenimiento preventivo y reparativo que se realicen en equipos utilizados en la atención del servicio.

6.3 Responsables:

Directora del Hogar Infantil:

- Garantizar el cumplimiento del programa.
- Evaluar y realizar seguimiento al programa de mantenimiento.
- Supervisar y monitorear las actividades propias del mantenimiento
- Realizar las verificaciones periódicas.

Manipulador de Alimentos:

- Reportar situaciones anormales en el funcionamiento de los equipos.

Proveedor de Servicios (Regional Fe y Alegría)

- Ejecutar el mantenimiento preventivo, predictivo y correctivo de los equipos.
- Garantizar el trabajo realizado.

6.4 Acciones:

El responsable del uso del equipo o el responsable de la unidad de servicio deberán realizar inspección de las condiciones físicas y/o de funcionamiento de los instrumentos de medición y los equipos del servicio, que se tengan en uso, la inspección deberá realizarse de forma mensual, para identificar de forma oportuna cualquier situación que pueda ser corregida con mantenimiento preventivo. Las condiciones de inspección son mínimas las siguientes:

Nevera

- Cierre correcto de la puerta.
- Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso que lo tenga).
- Sonidos de los motores.
- Respuesta adecuada a las mediciones sugeridas.
- Fugas de agua.

Balanzas

- Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas.
- Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos
- Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.

Termómetro

- Escala del termómetro legible.
- Respuesta a las mediciones de temperatura.
- Instrumento sin daños físicos o rupturas que impida la visualización de la medición.

Adicionalmente se realizan los procedimientos básicos como la verificación de equipos para garantizar el estado adecuado de los equipos que lo requiera. Se debe iniciar las verificaciones intermedias a partir de los seis meses de uso, con una periodicidad de tres meses; sin embargo, esto no exime que se puedan realizar verificaciones antes de este periodo. Ver anexo 14.

a. Verificación del termómetro en el punto de hielo

- Llenar un vaso de icopor grande, con hielo picado.
- Agregar agua limpia (fría) del grifo hasta que el vaso está lleno y revolver bien.
- Cuando la mezcla del agua se ha estabilizado -alrededor de cuatro o cinco minutos-, insertar la sonda o punzón en la mezcla de agua/hielo, de manera que se sumerja toda el área de detección. No dejar que la sonda o punzón, toque los lados o el fondo del vaso.
- Esperar al menos dos minutos o hasta que el indicador deje de moverse. La temperatura en el termómetro debe leer más de 0°C ± 1.0°C.

- Si la temperatura sobrepasa los valores límite, se deberá:

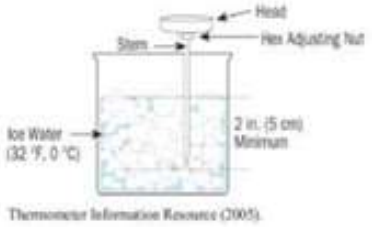
  - ✓ Realizar nuevamente el ejercicio comparando en igualdad de condiciones, la medición del termómetro caso, con la medición del termómetro patrón (mismo vaso con agua/hielo, inmersión de ambos termómetros al tiempo).
  - ✓ Hacer ajustes al termómetro de acuerdo con el manual del equipo para lograr la medición adecuada (aplica para termómetros ajustables).
  - ✓ Si no se logra el error máximo permitido, de acuerdo con lo contenido en el catálogo y la Hoja de vida del equipo, separar el termómetro para cambio.

Registrar los resultados en el formato de verificación del termómetro.

b. Verificación del termómetro en el punto de ebullición del agua

- Lograr ebullición completa de agua limpia de la llave, la cual debe estar en un recipiente profundo (más de 25 cm).
- Insertar la sonda o punzón en el agua hirviendo, de manera que se sumerja toda el área de detección. No dejar que la sonda o punzón, toque los lados o el fondo de la olla.
- Esperar al menos dos minutos o hasta que el indicador deje de moverse.
- La temperatura en el termómetro debe registrar 100°C ± 1.0 °C. (considerar los cambios de punto de ebullición por altitud de cada ciudad).
- Si la temperatura sobrepasa los valores límite, hacer ajustes de acuerdo con el manual del termómetro para lograr precisión.

  - ✓ Realizar nuevamente el ejercicio comparando en igualdad de condiciones, la medición del termómetro caso, con la medición del termómetro patrón.
  - ✓ Hacer ajustes al termómetro de acuerdo con el manual del equipo para lograr la medición adecuada (aplica para termómetros ajustables).
  - ✓ Si la precisión es inalcanzable, separar el termómetro para cambio.



Thermometer Information Resource (2005).

Registrar los resultados en el formato de verificación del termómetro.

c. Indicaciones para la verificación de Balanzas

- El lugar para realizar las pruebas debe estar lejos de ruido, vibración, luz directa, corrientes de aire o humedad, que afecten el proceso de verificación.

- Para balanzas pesa alimentos o pesa bebés, deberá ubicarse el equipo en una mesa firme y las balanzas pesa personas, sobre el piso. Equilibrar la balanza, de acuerdo con las características propias de cada uno.
- Identificar la balanza, registrando en el formato de verificación la información obtenida a partir del manual (idealmente) o de la observación.
- En caso de no contar con manual del equipo, identificar (con apoyo de las tablas contenidas en la NTC 2031 versión 2002):

  ✓ Escala de medición y Número de Valores de Verificación.
  ✓ Límite mínimo de carga o capacidad mínima.
  ✓ Capacidad Máxima.
  ✓ Error Máximo Permitido (EMP).

- Realizar las pruebas de Excentricidad, Repetibilidad y Exactitud, calculando el error obtenido y comparando con el EMP.
- Registrar los resultados en el formato de verificación de balanza.

d. Informes de anomalías y posteriores acciones correctivas o reportes de mantenimiento si aplica.

6.5 Documentación

Todos los instrumentos y/o equipos de medición deben contar con la siguiente información relacionada en medio físico o magnético, para fácil acceso y conocimiento de todas las personas involucradas en la prestación del servicio y para la consulta de supervisión del ICBF. La información debe incluir:

5.4.1 Hoja de vida: Debe contener los siguientes ítems:

- Nombre: Nombre o denominación del instrumento de medición.
- Tipo de equipo: Descripción del instrumento.
- Marca: Marca del equipo descrito.
- Modelo: Nombre o referencia del instrumento asignado por el fabricante.
- Serial o Lote: Código asignado por el fabricante.
- Ubicación: Lugar donde se está localizado para su uso.
- Fecha de calibración: Fecha registrada en los certificados de calibración inicial (certificado del fabricante) y/o en uso.
- Verificaciones intermedias: Fecha, resultado, recomendación y responsable de la verificación interna.
- Responsable del equipo: La responsabilidad es de quien tenga a su cargo el manejo de los instrumentos de medición.

- Fecha de ingreso: Corresponde al año-mes-día en que el equipo o instrumento de medición ingresa al inventario y posteriormente se asigna al responsable. - Ver anexo 16.

5.4.2 Catálogos.

5.4.3 Instrucciones de uso y almacenamiento del fabricante.

5.4.4 Certificados de calibración: Hace referencia al certificado que emite el laboratorio, luego de realizar los procesos para establecer la calibración; el documento debe cumplir con los siguientes requisitos:

- La descripción e identificación única del fabricante del equipo, tipo, número de serie.
- La fecha en la cual se completó la calibración.
- El resultado de la calibración.
- La identificación del proceso de calibración.
- El error máximo permitido del instrumento.
- Las condiciones ambientales pertinentes y una declaración sobre cualquier corrección necesaria.
- Las incertidumbres implicadas en la calibración del equipo.
- Los detalles del mantenimiento, tales como ajustes, reparaciones y modificaciones en caso de que se requieran durante el servicio de calibración.
- Cualquier limitación de uso.
- La identificación de la persona o personas que realizaron la calibración.
- La identificación de la o las personas responsables de la veracidad de la información registrada.
- La identificación única de cualquiera de los certificados e informes de calibración y de otros documentos pertinentes.
- La evidencia de la trazabilidad de los resultados de calibración.
- Los requisitos metrológicos para el uso previsto.

Se recomienda que la frecuencia de calibración a la que debe someterse el instrumento o equipo de medición no sea superior a un año

5.4.5 Verificaciones intermedias

La verificación de un instrumento es la aportación de evidencia objetiva de que un instrumento satisface los requisitos especificados. Las verificaciones intermedias se harán dependiendo del instrumento a verificar, teniendo en cuenta la frecuencia de uso del instrumento y teniendo en cuenta los errores máximos permitidos indicados en el catálogo del fabricante o en el certificado de calibración del instrumento.

ANEXOS

Anexo 1. Procedimiento de lavado de manos

Duración del lavado: Entre 40 segundos y 60 segundos



Anexo 2. Inspección de Practicas Higiénicas del Personal Manipulador de Alimentos Versión 2- (22-1-2022)

Fe y Alegría Colombia	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS REGISTRO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN SEGUIMIENTO A MANIPULADORES DE ALIMENTOS	VERSIÓN 2 FECHA 23/01/2022

CENTRO:				UBICACIÓN:	
NOMBRE :				MES/AÑO	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN (C: Cumple/ NC No Cumple)	**SEMANA 1**	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**	**OBSERVACIONES**
Llega de acuerdo al horario establecido					
Lava sus manos al ingresar al área de manipulación de alimentos					
Sus manos no presentan heridas abiertas					
Lava sus manos en cada cambio de proceso					
Porta el uniforme adecuadamente					
No usa joyas, ni maquillaje en el área					
Permanece con uñas cortas limpias y sin esmalte					
Mantiene su cabello recogido y dentro del gorro					
Mantiene el tapabocas cubriendo nariz y boca					
No consume alimentos dentro del area de proceso					
Cumple con responsabilidad sus funciones					
Planea con anticipación su trabajo					
Lleva los registros correctanmente					
VERIFICADOR (Nutricionista):					

Anexo 3. Formato recepción de alimentos- Versión 2- (22-1-2022)

Fe y Alegría Colombia	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	VERSIÓN 2 FECHA 22/01/2022

CENTRO: UBICACIÓN:

FECHA (DD/MM/AAAA)	HORA	REGISTRO SANITARIO	PRODUCTO	PESO/ CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA	TEMPER. °C	PROVEEDOR	INSPECCIÓN C cumple/ NC No cumple				
									OLOR	APARIENCIA	EMPAQUE	TRANSPORTE	BIOSEGURIDAD

Responsables:

OBSERVACIONES:

Anexo 5. Formato de recepción de alimentos perecederos ICBF Versión 2-25/06/2018 (Cárnicos y lácteos)

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: _____ UNIDAD DE SERVICIO:_____

CENTRO ZONAL: _____

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: MES: AÑO:

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACION _____

_____

Se debe diligenciar por alimento y de manera mensual indicando mes y año, registrar la temperatura de recepción del alimento y la hora y temperatura de recepción de la materia prima

Anexo 5A. Control de temperatura de equipos de almacenamiento en frío REFRIGERACIÓN

Formatos F7.G8.PP Versión 2 ICBF (26/06/18)

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: ____HOGAR INFANTIL_____ UNIDAD DE SERVICIO:_____

CENTRO ZONAL: ___ REFRIGERADOR No. _____

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: AÑO:

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Página 1

Anexo 5B. Control de temperatura de equipos de almacenamiento en frío CONGELACIÓN
Formatos F7.G8.PP Versión 2 ICBF (26/06/18)

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADOR	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificacion de la Informacion: Pública	

SERVICIO: ____HOGAR INFANTIL_____ UNIDAD DE SERVICIO:__

CENTRO ZONAL: ___ CONGELADOR No. _____

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: AÑO:

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

Página 1

Anexo 6. Control de temperaturas en preparaciones

Fe y Alegría Colombia	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS REGISTRO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN CONTROL DE TEMPERATURAS DE PREPARACIONES					VERSIÓN 2 FECHA 23/01/2022	
CENTRO					UBICACIÓN: BOGOTÁ		
FECHA	HORA	PREPARACIÓN	CRITERIO A EVALUAR				RESPONSABLE
			TIEMPO DE COCCIÓN	T-INICIAL	T- FINAL	T- SERVIDO	
VERIFICADOR:							
OBSERVACIONES:							

Anexo 7. Control de muestras testigo

Fe y Alegría Colombia	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN CONTROL A MUESTRAS DE ALIMENTOS	VERSIÓN 3 FECHA: 23/01/2022

CENTRO: HI CAMPANITA MELODIOSA — CIUDAD /MUNICIPIO: BOGOTÀ

Fecha	# Menu	Tiempo de Comida	Nombre de la Preparación	Temp. °C	Responsable de Preparación	Responsable de Muestra	Fecha	# Menu	Tiempo de Comida	Nombre de la Preparación	Temp. °C	Responsable de Preparación	Responsable de Muestra

Refrigerio Reforzado: REFRIG REF; Refrigerio PM: REFRIG PM. Temp. °C: temperatura del alimento inmediatamente antes de tomar la muestra.

REVISADO POR (Nombre, cargo, TP y fecha):

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

Diligencia:

Centro: Nombre del Centro de primera infancia donde se realiza la revisión en la recepción de alimentos.
Mes/año: Registre el mes y año que corresponde de acuerdo a la administración de la dieta
Ubicación: Registre la ciudad o el municipio donde se encuentra localizado el centro de primera infancia
Fecha: Registre la fecha correspondiente al día del que se sacará las contramuestras
Menú: Registre el número de menú que corresponde, según el ciclo aprobado para el centro de primera infancia
Tiempo de comida: Diligencie el tiempo de comida que corresponde a la muestra de control (Refrigerio reforzado, almuerzo, refrigerio PM)
Nombre de la preparación: Diligencie el nombre de la preparación de la cual se toma la muestra control (se debe sacar una muestra de todos los alimentos preparados y ofrecidos en el centro)
Temp. °C: Diligencie la temperatura a la cual se saca la muestra control en el centro, de acuerdo a tipo de comida
Responsable de la preparación: Diligencie el nombre del manipulador de alimentos que realiza la preparación, o que está a cargo de este proceso
Responsable de muestra: Diligencie el nombre del manipulador de alimentos responsable de realizar el proceso de control de muestras

Anexo 8. Evaluación sensorial preparaciones (Prueba organoléptica) Versión 3. 23-01-2022

Fe y Alegría Colombia	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN EVALUACIÓN SENSORIAL A LAS PREPARACIONES	VERSIÓN 3 FECHA 23/01/2022

CENTRO: UBICACIÓN: BOGOTÁ

FECHA	N° MENU	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	ASPECTOR A EVALUAR															EVALUACION GENERAL			RESPONSABLE
				APARIENCIA			TEXTURA			OLOR				SABOR			PORCION					
				B	R	M	B	R	M	C	R	Q	O	B	R	M	C	NC	B	R	M	

C= Caracteristico; R= Rancio; Q=Quemado y O=Otro B = buena, R = regular, M = mala C = Cumple, NC= No cumple

VERIFICADOR:

OBSERVACIONES:

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Centro: Nombre del Centro de primera infaencia donde se realiza la revisión en la recepción de alimentos.

Anexo 9. Evaluación. Reporte alimentos deteriorados en custodia- Versión 2025

Fe y Alegría Colombia	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN REPORTE DE ALIMENTOS DETERIORADOS EN CUSTODIA	VERSIÓN 2 FECHA: 23/01/2022

CENTRO: ____HI CAMPANITA MELODIOSA_____ UBICACIÓN: __BOGOTÁ_____

FECHA (DD/MM/AAAA)	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD	No LOTE	JUSTIFICACIÓN
Responsables:					
Observaciones:					

Anexo 10. CAMBIO DE MINUTA versión 2. 23/01/2025

Fe y Alegría Colombia	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN CAMBIO DE ALIMENTO Y/O MINUTA	VERSIÓN 02 FECHA: 23/01/2022

CENTRO: _____ UBICACIÓN:_____

FECHA			No MENU	TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADO	ALIMENTO O PREPARACIÓN USADO	JUSTIFICACIÓN	PROFESIONAL REPONSABLE
DIA	MES	AÑO						

* Solo se autorizarán 2 cambios por semana, salvo casos excepcionales y no hay posibilidad de cambio definitivo de un alimento
* El formato se debe diligenciar en su totalidad, para estudiar la posibilidad de cambio. Este se debe entregar en medio físico o enviado via correo electrónico con mínimo 24 horas de anticipación.
* Los cambios propuestos no deben superar el valor día establecido por la ICBF, de lo contrario Fe y Alegria asumirá el costo adicional.

Anexo 11. Dietas especiales versión 3. 23/01/2022

	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN DIETAS ESPECIALES	VERSIÓN 3 FECHA 23/01/2022
CENTRO:	UBICACIÓN:	
NUTRICIONISTA (Nombre y # tarjeta profesional)		

FECHA	NIVEL	NOMBRE USUARIO	DIAGNOSTICO	ALIMENTOS QUE SE EVITAN	RECOMENDACIONES DE CONSUMO	DURACIÓN

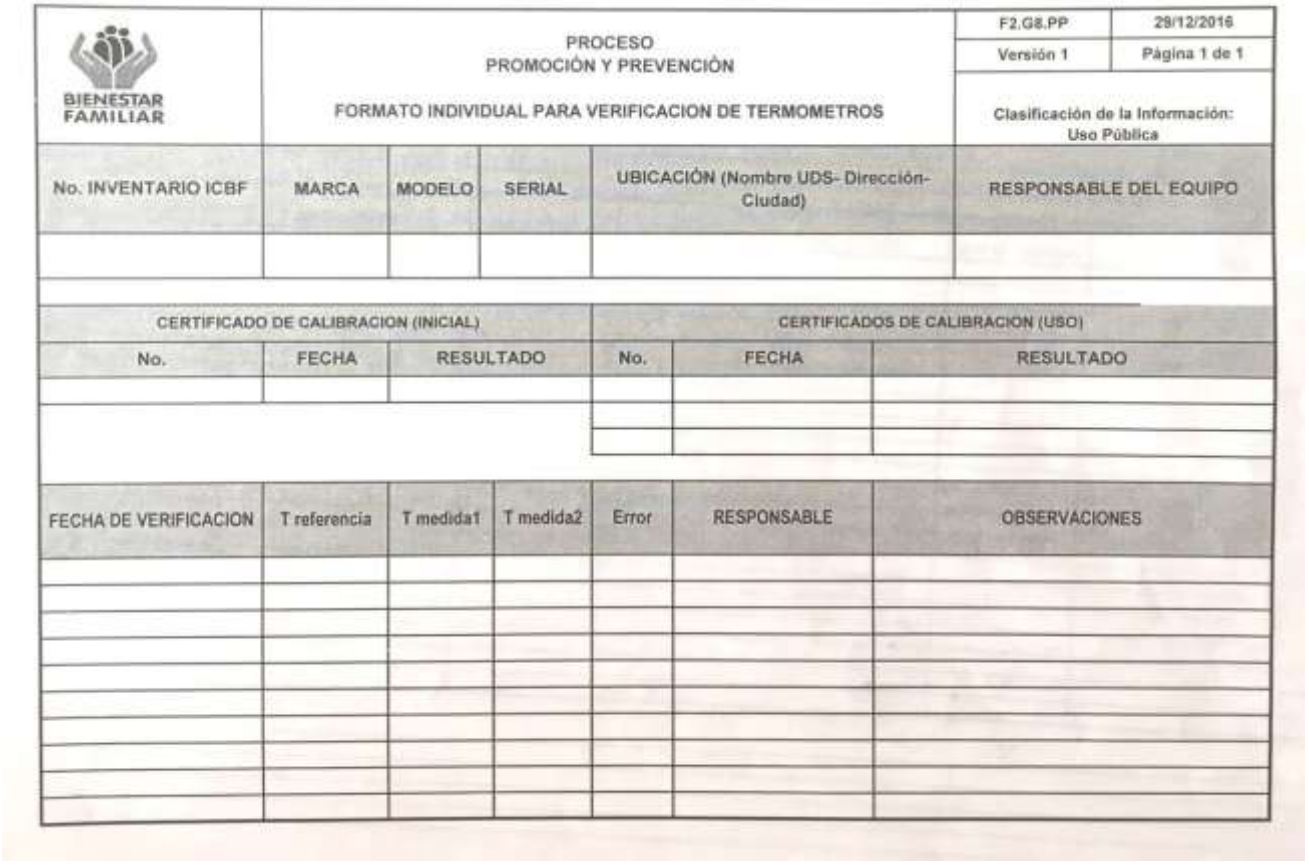
Actualización mensual, diligenciado por el nutricionista del centro.

OBSERVACIONES:

Anexo 12. Formato registro de peso de descomide de alimentos por nivel

Fe y Alegría Colombia			PROCESO DE GESTION Y ADMINISTRACIONDE CENTROS PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN REGISTRO DE RESIDUOS DE RACIONES POR NIVEL										VERSIÓN 2 FECHA 23/01/2022	
CENTRO:			UBICACIÓN								ESTAÑO:				
			PREPARACIONES QUE SOBRESALEN POR SU CANTIDAD	CANTIDAD SOBRAS SÓLIDAS EN GRAMOS POR NIVEL											
DIA	MENU	TIEMPO DE COMIDA											TOTAL	RESPONSABLE
LUNES		REFRIGERIO REFORZADO													
		ALMUERZO													
		REFRIGERIO PM													
MARTES		REFRIGERIO REFORZADO													
		ALMUERZO													
		REFRIGERIO PM													
MIERCOLES		REFRIGERIO REFORZADO													
		ALMUERZO													
		REFRIGERIO PM													
JUEVES		REFRIGERIO REFORZADO													
		ALMUERZO													
		REFRIGERIO PM													
VIERNES		REFRIGERIO REFORZADO													
		ALMUERZO													
		REFRIGERIO PM													
Nombre del Verificador:															
OBSERVACIONES:															

Anexo 13.
f2.g8.pp_formato_individual_para_la_verificacion_de_termometros_v1 ICBF



BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO INDIVIDUAL PARA VERIFICACION DE TERMOMETROS				F2.G8.PP	29/12/2016
					Versión 1	Página 1 de 1
					Clasificación de la Información: Uso Pública	

No. INVENTARIO ICBF	MARCA	MODELO	SERIAL	UBICACIÓN (Nombre UDS- Dirección-Ciudad)	RESPONSABLE DEL EQUIPO

CERTIFICADO DE CALIBRACION (INICIAL)			CERTIFICADOS DE CALIBRACION (USO)		
No.	FECHA	RESULTADO	No.	FECHA	RESULTADO

FECHA DE VERIFICACION	T referencia	T medida1	T medida2	Error	RESPONSABLE	OBSERVACIONES

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

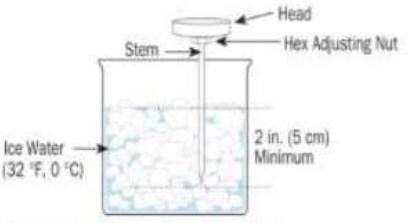
Este instrumento tiene como objetivo fundamental la revisión mensual de los instrumentos empleados para la toma de temperatura tanto de equipos, como de alimentos, y nos permitirá conocer de forma oportuna si se encuentran en buen estado permitiéndonos registrar las temperaturas reales de equipos, alimentos y preparaciones.

Diligenciar según el instructivo de la guía orientadora del ICBF:
g8.pp_guia_tecnica_para_la_metrologia_a_los_procesos_misionales_v3

TÉCNICA VERIFICACIÓN TERMÓMETROS

6.3.2.1 Verificación del termómetro en el punto de hielo

a. Llenar un vaso de icopor grande, con hielo picado.
b. Agregar agua limpia (fría) del grifo hasta que el vaso está lleno y revolver bien.
c. Cuando la mezcla del agua se ha estabilizado -alrededor de cuatro o cinco minutos-, insertar la sonda o punzón en la mezcla de agua/hielo, de manera que se sumerja toda el área de detección. No dejar que la sonda o punzón, toque los lados o el fondo del vaso.



Thermometer Information Resource (2005).

d. Esperar al menos dos minutos o hasta que el indicador deje de moverse. La temperatura en el termómetro debe leer más de 0°C **± 1.0°C.**
e. Si la temperatura sobrepasa los valores límite, se deberá:
    - Realizar nuevamente el ejercicio comparando en igualdad de condiciones, la medición del termómetro caso, con la medición del termómetro patrón (mismo vaso con agua/hielo, inmersión de ambos termómetros al tiempo).
    - Hacer ajustes al termómetro de acuerdo con el manual del equipo para lograr la medición adecuada (aplica para termómetros ajustables).

Si no se logra el error máximo permitido, de acuerdo con lo contenido en el catálogo y la Hoja de vida del equipo, separar el termómetro para cambio.

ANEXO 14. FORMATO VERIFICACIÓN BALANZAS ICBF

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO INDIVIDUAL PARA VERIFICACION DE BALANZAS	F3.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

Balanza Pesa Alimentos ____ Balanza Pesa Personas ____ Balanza Pesa Bebés _____

No. INVENTARIO ICBF	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN (Nombre UDS- Dirección- Ciudad)	RESPONSABLE DEL EQUIPO

CERTIFICADO DE CALIBRACION (INICIAL)			CERTIFICADOS DE CALIBRACION (USO)		
No.	FECHA	RESULTADO	No.	FECHA	RESULTADO

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE VERIFICACION
Carga Máxima (Max)		Juego de pesas clase		
Carga mínima (Min)		Número de Certificado		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION
División de escala (e / d)				
Repetibilidad (indicación en manual)		INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON		
Error Máximo Permitido (EMP)				

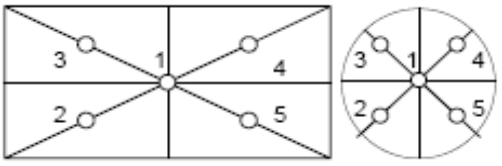
PRUEBAS

EXCENTRICIDAD		
CARGA EN PRUEBA		
Punto	Indicación	Diferencia
1		
2		
3		
4		
5		
Error máximo obtenido en la prueba		
Error mínimo obtenido en la prueba		
Emax - Emin =		
RESULTADO		

REPETIBILIDAD		
CARGA EN PRUEBA		
No. Medición	Indicación	Diferencia
1		
2		
3		
4		
5		
Error máximo obtenido en la prueba		
Error mínimo obtenido en la prueba		
Emax - Emin =		
RESULTADO		

EXACTITUD		
CARGA EN PRUEBA		
Punto	Indicación	Diferencia
1		
2		
3		
4		
5		
Error máximo obtenido en la prueba		
Error mínimo obtenido en la prueba		
Emax - Emin =		
RESULTADO		
RESULTADO: Cumple o no cumple		

GUIA EXCENTRICIDAD



Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Anexo 15. Inspección de Practicas Higiénicas al Personal Manipulador de Alimentos

			HOGAR INFANTIL OSITO PANDA				INSPECCIÓN DE PRACTICAS HIGIENICAS PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN				
			ASPECTO EVALUADO														
Nº	FECHA	NOMBRE	DOTACION LIMPIA Y COMPLETA	USO ADECUADO GUANTES	USO ADECUADO GORRO	USO ADECUADO TAPABOCAS	SIN JOYAS	SIN MAQUILLAJE	LAVADO MANOS	ESTADO UÑAS			BUEN ESTADO SALUD	FIRMA			
										LIMPIAS	CORTAS	SIN ESMALTE					
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
16																	
17																	
18																	
19																	
20																	
RESPONSABLE:				CENTRO:					FIRMA:								

OBSERVACIONES DEL FORMATO: NC= NO CUMPLE Y C = CUMPLE

Nota: Los piercings son catalogados como joyas y no deben emplearse en: cara y contorno ni en boca

ANEXO 16. HOJA DE VIDA DE EQUIPOS DE MEDICIÓN

	HOGAR INFANTIL OSITO PANDA			
	HOJA DE VIDA DEL EQUIPO			
	EQUIPO			
	TIPO DE EQUIPO			
	MARCA			
	MODELO			
	FABRICANTE			
	SERIE			
	UBICACIÓN			
	CODIGO O PLACA			
	PROVEEDOR			
	GARANTIA INICIO		FIN	
	CARACTERISTICAS O RECOMENDACIONES			

BITACORA

(registrar actividades del equipo como: mantenimiento, verificaciones, cambio responsable, calibraciones o cualquier actividad que sea propia del equipo)

FECHA	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	OBSERVACIONES	NOMBRE/FIRMA

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS DE ANTROPOMETRIA

HOGAR INFANTIL OSITO PANDA



HOJA DE VIDA DEL EQUIPO			
EQUIPO	BALANZA DE PISO		
TIPO DE EQUIPO	BALANZA DIGITAL		
MARCA	SECA		
MODELO	803		
FABRICANTE	SECA		
SERIE	8803197161278???		
UBICACIÓN	Oficina administrativa		
CODIGO O PLACA			
PROVEEDOR	Comercial las campanas		
GARANTIA INICIO	31/08/2017	FIN	31/08/2019

CARACTERISTICAS O RECOMENDACIONES
CARGA MAX: 2150 KG CARGA MIN: 1KG DIVISION ESCALA: 0,1Kg MANUAL DEL EQUIPO

BITACORA

(registrar actividades del equipo como: mantenimiento, verificaciones, cambio responsable, calibraciones o cualquier actividad que sea propia del equipo)

FECHA	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	OBSERVACIONES	NOMBRE/FIRMA
31/08/2017	COMPRA DEL EQUIPO		CARLOS SANCHEZ
	CALIBRACION INICIAL	CERTIFICADO CALIBRACION	COMERCIAL LAS CAMPANAS
	PUESTO FUNCIONAMIENTO		DIRECTORA
jun-18	verificacion	MASAS CENTRO ZONAL	HAIDY SANTANA
sep-18	verificacion	MASAS CENTRO ZONAL	STELLA RODRIGUEZ

HOGAR INFANTIL OSITO PANDA



HOJA DE VIDA DEL EQUIPO			
EQUIPO	TALLIMETRO		
TIPO DE EQUIPO	TALLIMERO		
MARCA			
MODELO			
FABRICANTE			
SERIE	TALL-200-M		
UBICACIÓN	OFICINA ADMINISTRATIVA		
CODIGO O PLACA			
PROVEEDOR	COMERCIAL LAS CAMPANAS		
GARANTIA INICIO		FIN	

CARACTERISTICAS O RECOMENDACIONES
CARGA MAX: CARGA MIN: 1mm DIVISION ESCALA: 1cm / 10 cm MANUAL DEL EQUIPO NO APLICA CALIBRACION

BITACORA

(registrar actividades del equipo como: mantenimiento, verificaciones, cambio responsable, calibraciones o cualquier actividad que sea propia del equipo)

FECHA	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	OBSERVACIONES	NOMBRE/FIRMA
31/08/2017	COMPRA DEL EQUIPO		CARLOS SANCHEZ
	PUESTO FUNCIONAMIENTO		DIRECTORA

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS

HOGAR INFANTIL OSITO PANDA



HOJA DE VIDA DEL EQUIPO			
EQUIPO	TERMOMETRO CALIENTE		
TIPO DE EQUIPO	TERMOMETRO TIPO PUNZON DIGITAL		
MARCA	BRIXCO		
MODELO			
FABRICANTE			
SERIE	5075		
UBICACIÓN	SERVICIO DE ALIMENTOS		
CODIGO O PLACA			
PROVEEDOR	Labexco		
GARANTIA INICIO		FIN	

CARACTERISTICAS O RECOMENDACIONES

FORMATO RELOJ 12/24 HORAS Y SONDA
RESOLUCION 0,1 °C o 0,1 °F
PRESICION 2°C
RANGO -50 A 70°C

BITACORA

(registrar actividades del equipo como: mantenimiento, verificaciones, cambio responsable, calibraciones o cualquier actividad que sea propia del equipo)

FECHA	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	OBSERVACIONES	NOMBRE/FIRMA
20/04/2015	COMPRA DEL EQUIPO		CARLOS SANCHEZ
	PUESTO FUNCIONAMIENTO		DIRECTORA

HOGAR INFANTIL OSITO PANDA



HOJA DE VIDA DEL EQUIPO			
EQUIPO	BALANZA DE COCINA		
TIPO DE EQUIPO	BASCULA DIGITAL		
MARCA	TORREY		
MODELO	L-PC 20		
FABRICANTE	BASCULAS TORREY S.A. DE CV MEXICO		
SERIE	F17-000171		
UBICACIÓN	SERVICIO DE ALIMENTOS		
CODIGO O PLACA			
PROVEEDOR			
GARANTIA INICIO	12/06/2017	FIN	12/06/2017

CARACTERISTICAS O RECOMENDACIONES

CARGA MAX: 7,5 KG
CARGA MIN: 10 G
DIVISION ESCALA: 0,5 G

BITACORA

(registrar actividades del equipo como: mantenimiento, verificaciones, cambio responsable, calibraciones o cualquier actividad que sea propia del equipo)

FECHA	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	OBSERVACIONES	NOMBRE/FIRMA
31/08/2017	COMPRA DEL EQUIPO		CARLOS SANCHEZ
	PUESTO FUNCIONAMIENTO		DIRECTORA
sep-18	verificacion	MASAS CENTRO ZONAL	STELLA RODRIGUEZ