CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

CENTRO DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

VERSIÓN 2

2026

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

BASE LEGAL

- Ley 09 de 1979 del Código Sanitario Nacional, por la cual se establecen las normas sanitarias mínimas requeridas para aprobar el funcionamiento de establecimientos abiertos al público.
- Resolución 2674 de 2013, que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.
- Decreto 060 de 2002, por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos (HACCP), reconocido en el ámbito internacional, para asegurar la inocuidad de los alimentos, y propuesta por la Comisión Conjunta FAO/OMS del Códex Alimentario como estrategia de aseguramiento de la inocuidad de alimentos a través del anexo al CAC/RCO 1-1969, Rev. 3 (1997): directrices de su aplicación.
- Resolución 005109 de 2005, por la cual se establecen los requisitos técnicos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas para consumo humano.
- Decreto 3518 de 2006, por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia de Salud Pública (SIVIGILA).
- Decreto 1575 de 2007, por el cual se establece el sistema de protección y control de la calidad del agua para consumo humano.
- Resolución 777 del 2021 define los criterios y condiciones para el desarrollo de actividades económicas sociales y del Estado y se establecen los protocolos de bioseguridad para que estas se ejecuten adecuadamente
- Resolución 3500 del 2021 que establece las normas y protocolos para esa reapertura gradual de todos los servicios de atención para la primera infancia, adopta las medidas de bioseguridad dispuestas por el Ministerio de Salud

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

INTRODUCCIÓN

Dentro de los atributos de la calidad de la alimentación de todo ser humano se encuentra la inocuidad de los alimentos, la cual solo se logra mediante la inclusión de Buenas Prácticas de Manufactura, entendida como *"los principios básicos y prácticos 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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción".*

Así mismo se encuentra la gestión de los procesos, que consiste en realizar las actividades del proceso productivo: compra, recepción de materia prima, almacenamiento, alistamiento, preliminar, preparación, distribución y servicio teniendo en cuenta las Buena Prácticas de Manufactura, conocidas también como condiciones higiénico sanitarias.

Este manual de Buenas prácticas de manufactura comprende todos los procedimientos necesarios para garantizar la calidad y seguridad de un alimento. Durante cada una de las etapas de los procesos. Se incluyen recomendaciones generales para ser aplicadas en el establecimiento dedicado a la obtención, elaboración, fabricación, almacenamiento, distribución, manipulación y transporte de alimentos y materias primas.

El propósito de este manual es aportar una orientación para que todo el personal que labora en el Centro de Desarrollo Infantil, identifiquen debilidades o defectos y tengan la posibilidad de corregirlos y que las autoridades sanitarias cuenten con una guía que les permita corroborar la evolución del nivel sanitario del establecimiento y dar seguimiento a los compromisos de mejoramiento establecidos en forma conjunta con los propietarios.

OBJETIVO

Especificar los requisitos técnicos y legales en las diferentes etapas del proceso productivo en alimentación: compra, recepción de materia prima, almacenamiento, alistamiento, preparación, distribución y servido, para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos suministrados a los niños y niñas del CDI Mundo Mágico.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Describir las etapas y procedimientos del proceso productivo en alimentación, de modo que estén disponibles para todo el personal que labora en el CDI Mundo Mágico del Arcoiris.
- Identificar las acciones a realizar en los diferentes focos de intervención en Buenas Prácticas de Manufactura: instalaciones, infraestructura y equipos, personal manipulador, requisitos higiénicos de fabricación, condiciones de saneamiento y control de la calidad.
- Socializar los registros de procedimientos del proceso productivo en alimentación.

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

ALCANCE

Este documento está dirigido a todo el personal del CDI, con el ánimo de orientar los procedimientos en el proceso productivo de la alimentación suministrada a los niños y niñas del CDI.

DEFINICIONES

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia

Alimento adulterado: El alimento adulterado es aquel:

a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.

b. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.

c. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y

d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

Alimento alterado: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Alimento contaminado: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Alimento de Alto Valor Nutricional - AAVN: Son aquellos alimentos que son adicionados o enriquecidos o fortificados o que se consideran buena fuente de macro o micronutrientes, buscando contribuir a la ingesta de uno o varios nutrientes esenciales y aportar en el cubrimiento de las necesidades de energía total de la población beneficiaria de los programas ICBF.

Alimento de mayor riesgo en salud pública: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

Alimento falsificado: Alimento falsificado es aquel que:

a. Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.

b. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.

c. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como este, sin serlo.

Alimento perecedero: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

Ambiente: Cualquier rea interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

Autoridad sanitaria competente: Por autoridad competente se entender al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.
Bodega de alimentos: Es todo establecimiento de alimentos cuyo fin primordial es almacenar alimentos terminados, empacados o a granel.
Bacterias: Las bacterias son microorganismos unicelulares que presentan un tamaño de algunos micrómetros de largo, algunas clases pueden causar intoxicaciones alimentarias si se permite que se multipliquen y crezcan sin control. (También se les llama microbios o gérmenes.)
Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y practicas 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.
Certificado de inspección sanitaria: Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.
Contaminación: Es la presencia de cualquier sustancia o material extraño en un alimento, ya sean de carácter Químico, Físico o Biológico o cualquier otra cosa que haga al alimento inadecuado para su consumo.
Contaminación cruzada: Ocurre cuando un alimento contaminado entra en "Contacto Directo" con uno que no lo está. Cuando se mezclan alimentos cocidos con crudos en platos que no requieren posterior cocción como ensaladas, platos fríos, tortas con crema, postres, etc. Cuando hay una mala ubicación de los alimentos en la heladera.
Los alimentos listos para comer toman contacto con los alimentos crudos y se contaminan. Se produce también por la transferencia de contaminantes de un alimento a otro a través de las manos, utensilios, equipos, mesadas, tablas de cortar, etc. 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.
Contaminación directa: Sucede cuando un alimento contaminado infecta a uno que no lo está debido al contacto entre ambos, ocurre cuando se mezclan productos cocidos y crudos ya sea en el refrigerador, en la preparación de los mismos o en los platos listos para consumo.
Contaminación indirecta: Acontece cuando se trasmiten los contaminantes por medio de las manos, utensilios, equipos de cocina, mesadas, tablas de cortar, etc. Razón por la cual la higiene de los mismos luego de haber estado en contacto con alimentos crudos es indispensable.
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.
Contaminación química: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.
Contaminación biológica: Es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.
Embalaje: Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.
Desinfección - descontaminación: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los

microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Diseño sanitario: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

Envase primario: Artículo que está en contacto directo con el alimento destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

Envase secundario: Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

Envase terciario: Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

Equipo: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

Fábrica de alimentos: Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Insumo: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

Intoxicación alimentaria: Es una enfermedad causada por la ingestión de alimentos contaminados o en descomposición.

Inocuidad de los alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Lote: Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

Manipular: Mover, trasladar, transportar o empacar mercancías con las manos o con ayuda mecánica.

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.

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

Microorganismos: Son organismos vivientes, de tamaño microscópico, tienen una fase de crecimiento, reproducción y muerte; su reproducción es elevada si las condiciones de temperatura, tiempo y humedad le son favorables. Estos modifican las propiedades de los alimentos. Se clasifican

aerobios, anaerobios y facultativos, son patógenos o no intervienen en muchos procesos industriales.

Parásitos: Ser vivo que se nutre a expensas de otro ser vivo de distinta especie sin aportarle ningún beneficio a este último. Éstos pueden ser vegetales o animales. Los más comunes entre los gusanos o helmintos son los Oxiuros, y dentro de los protozoos, la ameba. Los primeros se pueden observar a simple vista en las deposiciones, en cambio los últimos sólo son perceptibles a través del microscopio. La principal forma de adquirir estos parásitos es a través de la contaminación del agua, de frutas, de verduras o de tierra con deposiciones humanas infectadas con sus huevos, o directamente a través de un manipulador de alimentos con malos hábitos higiénicos que lo hagan portador de algún parásito.

PEPS: Primeras entradas, primeras salidas.

Proceso tecnológico: Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

Registro sanitario: Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

Sustancia peligrosa: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

Vehículo isotermo: Vehículo cuya caja está construida con paredes aislantes, incluidos las puertas, el suelo y el techo, que limita el intercambio de calor entre el interior y el exterior.

Vehículo refrigerado: Vehículo isotermo que, gracias a una fuente de frío, permite reducir la temperatura del interior de la caja vacía, y de mantenerla después para una temperatura exterior media de 30°C a -20°C como máximo, según la clase de vehículos refrigerados que se establecen.

Vehículo frigorífico: Vehículo isotermo que incorpora un dispositivo de producción de frío, y permite, con una temperatura media exterior de 30°C, reducir la temperatura del interior de la caja vacía y de mantenerla de forma permanente entre 12 ºC y -20 ºC, dependiendo de la clase de vehículo para esta categoría.

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Entorno y vías de acceso

El entorno del servicio de alimentos y las vías de acceso cuentan con iluminación adecuada , se encuentran libres de acumulaciones de cualquier material en desuso, equipos mal dispuestos, basuras, desperdicios, chatarra, malezas, agua estancada, inservibles o cualquier otro elemento que favorezca posibilidad de albergue para contaminantes y plagas.

La infraestructura para el almacenamiento de alimentos son:

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	ESPECIFICACIONES
Ubicación	Esta aislado de cualquier riesgo de contaminación para los alimentos Sus accesos y alrededores están limpios, libres de acumulación de basura, libre de estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para los alimentos. El espacio está libre de materiales, equipos o elementos en desuso que faciliten la limpieza de las instalaciones. El espacio destinado para el almacenamiento de los alimentos es suficiente para garantizar su calidad e integridad.
Dimensiones	Las dimensiones deben estar en relación con el volumen de los alimentos a almacenar.
Ventilación	Cuenta con un ventilador que ayuda a mejorar la ventilación del espacio.
Paredes, Pisos y Techos	Las paredes están en material resistente, impermeables, de color blanco, lisas sin grietas y de fácil limpieza y desinfección, llimpias y en buen estado. Los pisos, paredes y techos están construidos con materiales de fácil limpieza y desinfección, se observan en buen estado, limpios y no representan un riesgo para la inocuidad de los alimentos.
Drenajes	La bodega no cuenta con sifón, pero el servicio de alimentación donde se preparan los alimentos cuenta con 1 en buen estado. En los baños se evidencia sifones que facilitan la limpieza de los mismos.
Servicios sanitarios	servicio sanitario en buen estado y con los elementos necesarios de higiene.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS







CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

Durante el almacenamiento de los alimentos, en la bodega siempre se tiene en cuenta:

- ✓ Se mantiene el espacio limpio y ordenado.
- ✓ No se almacenan alimentos directamente sobre el piso de la bodega, sino sobre estibas y estantes.
- ✓ En la bodega, no se realiza actividades distintas al almacenamiento o se guardan objetos diferentes a estos.
- ✓ Se revisan las temperaturas de refrigeración y congelación, llevando registro dos veces al día por parte de las gestoras de alimentos.
- ✓ No se abren las puertas del refrigerador y congelador durante mucho tiempo ni constantemente, porque se puede ver alterada la temperatura apropiada.
- ✓ Los alimentos se mantienen en orden dentro de las cámaras de refrigeración.
- ✓ Se evita la contaminación cruzada durante el almacenamiento.
- ✓ Ubicar alimentos de acuerdo al sistema PEPS, Primeros en entrar, primeros en salir.

Abastecimiento de agua: E**l** agua que se utilice en el servicio es potable. Presenta cantidad, calidad, presión y temperatura.

Manejo de residuos sólidos: se cuenta con un área de almacenamiento en cada piso de residuos sólidos, el manejo y la clasificación se realiza conforme lo estipula el plan de saneamiento básico.

Equipos: Todos los equipos y utensilios se utilizan únicamente para los fines para los cuales fueron diseñados, no son porosos, no desprendan sustancias toxicas no presentan un riesgo para la salud y son de fácil limpieza y desinfección.

Mantenimiento: El mantenimiento preventivo es fundamental para lograr alimentos seguros y de calidad. El deterioro de edificaciones y equipos pueden ocasionar contaminaciones físicas, químicas o microbiológicas, e incluso accidentes. Por lo anterior en caso de ser necesario el mantenimiento de equipos se debe informar de inmediato al coordinador del CDI Mundo Mágico del Arcoiris.

Envases: En el CDI se manejan envases transparentes para envasar el jabón, el cual no representa un riesgo para los beneficiarios ni el talento humano. El material no transmite olores, o colores que lo alteren o lo hagan riesgosa la salud.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisitos del personal manipulador:

Acreditar un buen estado de salud por medio de exámenes clínicos y auxiliares (serología, frotis de garganta y uñas, entre otros).

Todo el talento humano del CDI Mundo Mágico del Arcoíris cuenta con certificado médico, exámenes de laboratorio y curso de manipulación del 2026.

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

La nutricionista de la UDS crea plan de capacitación continuo durante el año:

EJE TEMÁTICO	MES	OBJETIVO	SEGUIMIENTO	ESTRATEGIA METODOLÓGICA	EVALUACIÓN	DURACIÓN
PRACTICAS HIGUIENICAS: *Plan saneamiento	**FEBRERO**	Socializar y sensibilizar al talento humano en la adecuada aplicación del plan de saneamiento básico con el fin de mitigar efectos negativos en la salud de nuestros beneficiarios.	El seguimiento se realizará por medio de observación de las actividades de higienización y la aplicación de los procedimientos descritos en el plan de saneamiento Básico.	Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video.	Aplicación del formato de evaluación.	1 hora
*BPM Resolución 2674 del 2013		Socializar y sensibilizar al talento humano en los procedimientos y aplicación las BPM en el servicio de alimentos.	El seguimiento se realizará por medio de observación de las actividades realizadas en el servicio de alimentos.	Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video.	Aplicación del formato de evaluación.	1 hora
*Minuta patrón, ciclos de menús, estandarización de recetas	**MARZO**	Dar a conocer a los manipuladores de alimentos los principales cambios de la minuta patrón, los ciclos de menús y la importancia de la estandarización de recetas.	-Elaboración plato modelo diario de los alimentos servidos.	Elaboración del plato modelo y supervisión.	Aplicación formato de evaluación	1 hora
Manejo del Kardex de alimentos y Bienestarina		Con el fin de realizar una adecuada rotación de la materia prima y uso adecuado de los Alimentos de Alto valor nutricional se garantizará un adecuado aporte	El seguimiento se realizará de forma mensual con la revisión de los formatos.	Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video.	Aplicación formato de evaluación	1 hora

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

		nutricional en las preparaciones de los niños y las niñas.				
Proceso del servicio de alimentación	**ABRIL**	Socializar y sensibilizar al talento humano los requisitos del personal manipulador de alimentos..	El seguimiento se realizará por medio de observación de los procedimientos propios de compra, recepción de materia prima, el almacenamiento realizado tanto en frio como en seco, la preparación adecuado y métodos cocción, así como la preparación de alimentos crudo como jugos y ensaladas, por último, el adecuado servido y distribución.	Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video.	Aplicación del formato de evaluación	1 hora
*Programa de limpieza y desinfección. *Manejo del hipoclorito	**MAYO**	Socializar y sensibilizar al talento humano en el programa de limpieza y desinfección al igual que en los procedimientos que se aplican en la unidad operativa con especial atención al manejo adecuado del hipoclorito.	Se realizará el seguimiento mediante, la supervisión de los formatos de Ly D. Control del uso de las cantidades de hipoclorito de sodio según la tabla de dosificación.	Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video.	Evaluación practica del manejo de hipoclorito.	1 hora
Manejo de residuos sólidos y líquidos.	**JUNIO**	Socializar y sensibilizar al talento humano en el programa de Residuos sólidos y líquidos generados en la unidad operativa	Se realiza recorrido por los puntos ecológicos, para mostrar el adecuado manejo de los residuos sólidos dentro de la institución.	Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video.	Sopa de letras.	1 hora
Prácticas higiénicas del		Sensibilizar al personal manipulador	Se verifica que el talento humano	Entrega de	Aplicación del formato	1 hora

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

manipulador		de alimentos en las adecuadas practicas higiénicas.	cumpla con los requisitos mínimos de prácticas higiénicas.	folleto	de evaluación	
Abastecimiento de agua potable	**JULIO**	Socializar y sensibilizar al talento humano en el programa de Abastecimiento de agua potable.	Seguimiento a la certificación de lavado de tanques cada seis meses.	Capacitación presencial en PowerPoint video	Crucigrama.	1 hora
Lavado de manos		Socializar y sensibilizar al talento humano en el protocolo del lavado de manos.	Se realiza por medio de la observación del lavado de manos en cada cambio de actividad	Capacitación presencial en PowerPoint video	Aplicación del formato de evaluación	1 hora
Control de plagas	**AGOSTO**	Socializar y sensibilizar al talento humano en el programa control de plagas.	Verificación de los formatos de control de plagas y certificado de fumigación.	Capacitación presencial en PowerPoint video	Sopa de letras Aplicación del formato de evaluación	1 hora
ETAS y manejo de temperaturas	**SEPTIEMPRE**	Socializar y sensibilizar al talento humano en la prevención de las ETAS en la unidad de servicio.	Se realiza por medio de la verificación de los formatos de temperatura y observación de los alimentos al momento de la preparación.	Video alusivo al tema.	Aplicación del formato de evaluación	1 hora
Adecuado uso de los implementos para la preparación y servido de los alimentos.	**OCTUBRE**	Socializar y sensibilizar al talento humano en procedimientos del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en el momento de preparación, servido y distribución.	El seguimiento se realizará por medio de observación del procedimiento de preparación adecuado y métodos cocción, así como la preparación de alimentos crudo como jugos y ensaladas, por último, el adecuado servido y distribución.	Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video.	Aplicación del formato de evaluación	1 hora
Prevención de desperdicios de		Sensibilizar al personal de servicios	Verificar la cantidad de alimentos	Charla teórico-	Aplicación del formato	1 hora

alimentos en el servicio de alimentos	**NOVIEMBRE**	de alimentos en la prevención de desperdicios en la unidad operativa.	preparados vs la asistencia día, al igual que la aceptación de la minuta.	práctico	de evaluación	
Contaminación de alimentos y microorganismos	**DICIEMBRE**	Dar a conocer las consecuencias de la contaminación y presencia de microrganismos en los alimentos ofrecidos en la UDS.	Verificar los conocimientos adquiridos de la temática dada.	Charla teórico-práctico	Aplicación del formato de evaluación	1 hora

Hábitos higiénicos del personal manipulador

Todo manipulador de alimentos **debe** adoptar las siguientes prácticas higiénicas:
Lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente.
Mantener las uñas cortas y sin esmalte.
No utilizar maquillaje, perfumes ni cremas con aromas.
No usar accesorios como anillos, pulseras, reloj y otros.
Baño diario, lavado de cabello y cepillado de dientes.
Vestuario limpio y cambio diario de ropa.
Controles médicos al día.
Evitar prácticas antihigiénicas como estornudar, fumar, hablar encima de los alimentos, rascarse o probar las comidas con instrumentos utilizados para su preparación.

UNIFORME

El uniforme caracteriza al empleado de una empresa y le confiere una identidad que respalda las actividades que realiza, por ello las gestoras de alimentos del CDI cuentan con:

- ✓ Cofia o gorro blanco, cabello recogido y orejas cubiertas.
- ✓ Tapabocas que cubra nariz y boca.
- ✓ Uniforme de color claro con mangas cortas, sin cremalleras con pocos bolsillos.
- ✓ Zapatos cerrados de color claro, antideslizantes

El uniforme completo es de uso obligatorio, para todas las personas que vallan a ingresar a la zona del servicio de alimentación, no se permite que nadie dentro de ella no lo porte.

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

Capacitación

La capacitación de los manipuladores será permanente y una vez al mes por parte de la nutricionista de la UDS, según plan de formación

LAVADO DE MANOS



CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

PROCESOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

A continuación, se presentan los requisitos técnicos y legales en los procesos de compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación y servido de los alimentos ración servida.

PROCESO DE COMPRAS

La unidad de servicio tiene los siguientes parámetros:

- El periodo de compra de: abarrotes, fruver, cárnicos, productos de aseo, lácteos es semanal.
- Elaboración de la lista de mercado de forma semanal según la cobertura de la UDS.
- Determinar los criterios de calidad de cada alimento, de acuerdo a las especificaciones técnicas requeridas.
- El transporte será logística del proveedor
- Se realiza el proceso de compra con los proveedores aprobados por el centro zonal, los cuales son:

PROVEEDOR	CONCEPTO
Galilea	Favorable
Everest	Favorable

PROGRAMA DE SELECCION DE PROVEEDORES.

Objetivo: Definir los lineamientos necesarios para que las unidades puedan llevar a cabo la selección, evaluación y reevaluación de los proveedores de bienes y servicios de la Institución.

ALCANCE

Este procedimiento aplica para la evaluación de los proveedores de bienes y

servicios que se consideran críticos para la institución; su selección, reevaluación e identificación de necesidades de mejoramiento.

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

RESPONSABLE

El Jefe de Compras es el responsable directo de cumplir y hacer cumplir este procedimiento. O en su defecto el coordinador de la UDS..

DEFINICIONES

Proveedores Críticos: Se refiere a aquellos proveedores cuyo producto o servicio tienen gran impacto en la prestación del servicio. La falta, omisión o retraso del proveedor, interfiere en los procesos afectando directamente la calidad.

Proveedores No Críticos: Se refiere a aquellos proveedores cuyo producto o servicio no tienen gran impacto en la realización del servicio. La falta, omisión o retraso del proveedor no tiene relevancia para la ejecución o cumplimiento de las funciones propias de la Institución.

Evaluación de Proveedores: Método mediante el cual se determina el cumplimiento de aspectos técnicos, administrativos y de calidad de un proveedor.

Reevaluación de Proveedores: Proceso mediante el cual se vuelve a evaluar a un proveedor para hacer seguimiento a su desempeño y determinar su permanencia como proveedor de la institución.

Proveedor: Persona jurídica o natural que suministra alguno o algunos bienes y/o servicios a una o varias Unidades.

Calificación: Valoración cuantitativa que mide el nivel de cumplimiento de los proveedores en cada uno de los factores de evaluación, tales como especificaciones técnicas, aspectos administrativos y de calidad

Precio del Mercado: Precio promedio de consulta a varios proveedores diferentes. Precio de consulta que tiene la institución para artículos comprados anteriormente, en la base de datos del sistema de información financiero.

SELECCIÓN DE PROVEEDORES.

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

La selección de proveedores permite a la empresa fortalecer todos sus procesos de producción, Distribución, almacenamiento y comercialización; si se tienen proveedores confiables y sujetos las políticas de la empresa, se pueden mejorar tiempos y disminuir costos.

Preselección de proveedores. Busca obtener una lista de proveedores potenciales y elegir entre estos quienes cumplen con las políticas de la empresa; posteriormente se crea una base de datos con los proveedores que están dentro de unos criterios de obligatorio cumplimiento.

- Legalidad de la constitución de la empresa
- Experiencia mínima en la comercialización de los materiales
- Capacidad de respuesta y garantías mínimas
- Certificaciones y/o normas técnicas obligatorias Las empresas estructuran los filtros de selección de acuerdo a sus necesidades, el producto a adquirir y su uso; es importante destacar que el filtro solo será superado por los proveedores que cumplan el 100% de los requerimientos.

Selección. Participan los proveedores que cumplieron con el 100% de los requisitos, en esta etapa se elabora una matriz para asignar puntuaciones a los parámetros más importantes que busca la empresa

Frecuencia de selección de proveedores

- Selección: Al iniciar el contrato y cada vez que se requiera un nuevo proveedor o contratista.

Documentos mínimos requeridos para el control de proveedores

Con el fin de verificar la solidez, capacidad y calidad de los proveedores de la unión temporal, se enlistan los requisitos documentales mínimos:

- Certificado de existencia y representación legal de la Cámara de Comercio, si se trata de personas jurídicas y Certificado de matrícula si se trata de persona natural.
- Copia del Registro Único Tributario (RUT).
- Acta de inspección sanitaria de vehículos transportadores de materia prima (en el caso de transporte de alimentos).
- Documentación mínima exigida de acuerdo a la normatividad vigente para manipuladores de alimentos (en el caso de transporte de alimentos).
- Fichas técnicas de cada uno de los productos suministrados.

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

Evaluación y reevaluación de proveedores

Para cada uno de los proveedores que quiera ingresar, se realizará una evaluación inicial de acuerdo con los criterios definidos en el formato Selección, Evaluación y reevaluación y contratistas de acuerdo con los resultados de esta evaluación el proveedor puede ser calificado como:

- ACEPTADO: Puntaje Mayor – Igual a 70
- RECHAZADO: Puntaje menor 70

Dependiendo del resultado de la calificación el responsable de evaluar tomará las siguientes acciones:

- Proveedor aceptado: se le compra y siempre se tiene como prioridad para la siguiente compra.
- Proveedor rechazado: no se le compra.
- Una vez calificado el proveedor se ingresa al listado de proveedores.

Después de realizada la compra, recibido el producto o ejecutado el servicio requerido según el tipo de proveedor, el Coordinador o a quien se delegue, realiza una revaluación, la cual será cada año.

Los resultados de esta revaluación califican al proveedor como:

- ACEPTADO: Puntaje Mayor – Igual a 70
- RECHAZADO: Puntaje menor 70

Dependiendo del resultado de la calificación el responsable de reevaluar tomará las siguientes acciones:

- Proveedor aceptado: se le sigue comprando y siempre se tiene como prioridad para la siguiente compra.
- Proveedor rechazado: se elimina del listado de proveedores y no se le vuelve a comprar.

Anexo 1

Sistema de gestión de calidad: evaluación de seguimiento a proveedores

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

No. de Contrato/ orden	Código /Nit /C.C.	Nombre del Proveedor	Fecha de evaluación			Devoluciones / Rechazos? Si=1; No=2	Criterios a evaluar					Observaciones	Dependencia que realiza la evaluación	Correo electrónico del proveedor
			Día	Mes	Año		Calidad del producto o servicio	Cumplimiento en los tiempos de entrega	Cumplimiento en cantidad	Servicio durante y posventa	Puntaje Total			

Activar Windows

Anexo 2

Sistema de gestión de calidad: criterios para la evaluación de proveedores

Proveedor: _____ C.C. o Nit: _____

Correo electrónico: _____

Contrato/Orden No: _____ Fecha de la evaluación:

Día	Mes	Año

Los siguientes son los criterios para realizar la evaluación del proveedor una vez a finalizada la prestación del servicio y/o entrega del producto.

INSETAR DATOS

SERVICIOS		Cumple	Puntaje Máximo	Puntaje Asig.
Calidad del servicio	• Logística:conto con la logística necesaria en cuanto transporte, equipos y herramientas menores para cumplir con el objeto del contrato	☐	60	0,00
	• Durante la ejecución del servicio contó con personal técnico calificado para cumplir las actividades propias del servicio	☐		
	• El servicio se presto de acuerdo a lo pactado con el contratista o proveedor del servicio	☐		
	• Equipos y herramientas:se contó con los equipos y herramientas adecuados para las tareas propias de la ejecución del servicio	☐		
Cumplimiento en los tiempos de entrega	• Cumplio con los tiempos de entrega pactados para la prestación del servicio	☐	10	0,00
Cumplimiento en cantidad	• Cumplimiento con la entrega de las cantidades solicitadas.	☐	10	0,00
Servicio durante y posventa	• Dio respuesta a los requerimientos o reclamos realizados	☐	20	0,00
	• La respuesta dada a los requerimiento realizados fue oportuna	☐		
			100	0

Observaciones:

Anexo 3:

Sistema de gestión de calidad: compras y/o suministros

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

Proveedor: _____ C.C. o Nit: _____

Correo electronico: _____

Contrato/Orden No: _____ Fecha de la evaluación:

Dia	Mes	Año

Los siguientes son los criterios para realizar la evaluación del proveedor una vez a finalizada la prestación del servicio y/o entrega del producto.

INSERTAR DATOS

COMPRAS Y/O SUMUNISTROS		Cumple	Puntaje Máximo	Puntaje Asig.
Calidad del producto	- Cumplio con las especificaciones técnicas y de funcionalidad requeridas de acuerdo la orden de suministros/contrato	☐	65	0,00
	- Los productos entregados estaban en buenas condiciones fisicas y su apariencia satisface las expectativas	☐		
Cumplimiento en los tiempos de	- La entrega se realizo en los tiempos pactados en la óden de compra/contrato	☐	20	0,00
Cumplimiento en cantidad	- Cumplio con la entrega total de las cantidades solicitadas en los tiempos dados	☐	15	0,00
Servicio posventa	- Dio respuesta a los requerimientos o reclamos realizados	☐	0	0,00
	- Es oportuna la respuesta a los requerimientos realizados	☐		
	- Las garantías del producto fueron atendidas satisfactoriamente	☐		
			100	0,00

Observaciones:

TRANSPORTE.



Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los vehículos. Para este fin se utilizaran los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación y que permanezcan en condiciones higiénicas.

Los vehículos transportadores de alimentos deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.

Los encargados de realizar verificación de las condiciones del vehículo al momento de la llegada son las gestoras de alimentos y coordinadora.

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

Objetivo:

Las medidas adoptadas durante el transporte tienen como objetivo proteger los alimentos contra fuentes potenciales de contaminación y de daños capaces de hacer que el producto se vuelva impropio para el consumo. El ambiente debe presentar condiciones no favorables para el crecimiento de microorganismos patógenos.

Fundamento

Los alimentos pueden contaminarse o llegar a su destino en condiciones impropias para el consumo, si no se adoptan medidas efectivas de control durante el transporte, incluso cuando las debidas medidas de higiene hayan sido contempladas durante toda la cadena productiva.

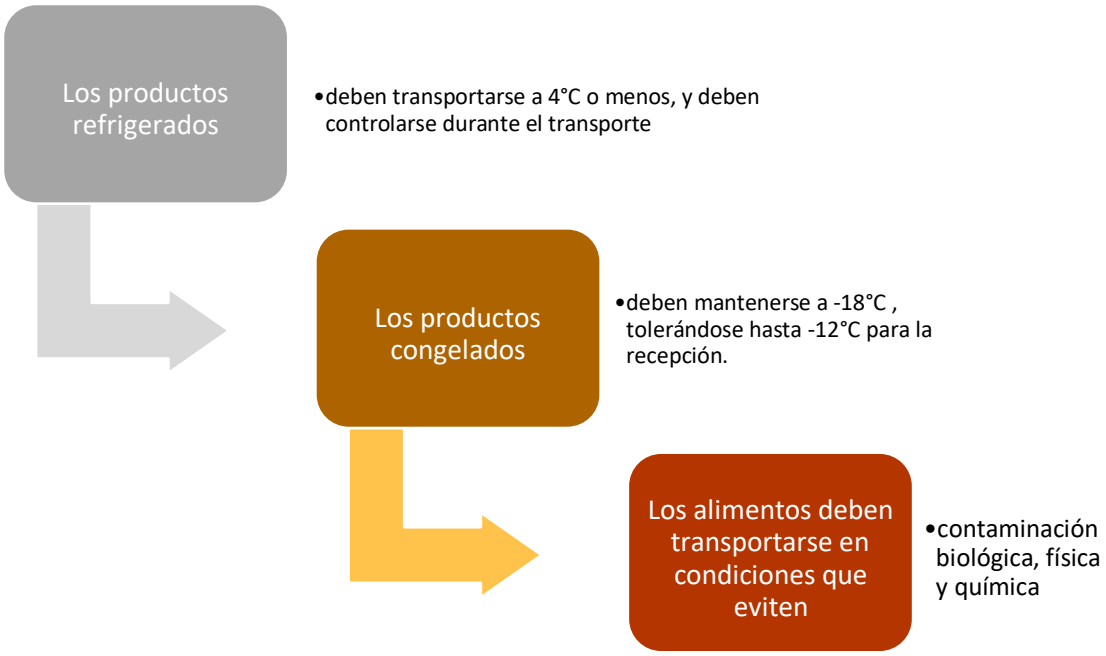
Consideraciones generales

Los alimentos deben ser debidamente protegidos durante el transporte. El vehículo que transporta alimentos cuenta con concepto sanitario.

REQUISITOS

Los vehículos deben diseñarse y construirse con el objetivo de no contaminar los alimentos o los embalajes. De igual manera, es importante el cuidado mediante la limpieza, la desinfección y la separación de diferentes alimentos o de alimentos y productos no alimenticios durante el transporte. Debe haber especial cuidado con la conservación de la temperatura, humedad, así como con el control de otras condiciones, para proteger el alimento contra el crecimiento microbiano perjudicial o indeseable y el deterioro que podría volver al producto inapropiado para el consumo.

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS



PROCESO DE RECIBO

Los alimentos se ingresan por la puerta principal y son llevados al cuarto piso donde se encuentra la bodega y el servicio de alimentación.
Las personas encargadas de recibir los alimentos son las gestoras de alimentos y personal de servicios generales. Ellos tienen como responsabilidades:

-Evitar que personal no autorizado ingrese al área de recibo, ya que esto puede afectar las condiciones higiénicas del área.

-Verificar que el transporte de los productos recibidos se haya hecho en condiciones higiénicas aceptables. Verificar el pedido con lo recibido (cantidades y precios).

-Verificar la apariencia, olor y color de los alimentos recibidos, prestando atención especial a los productos perecederos.

-Verificar que los productos de abarrotes tengan una fecha de expiración suficientemente amplia como para permitir el almacenamiento del producto hasta la fecha de consumo prevista, sin riesgo de vencimiento.

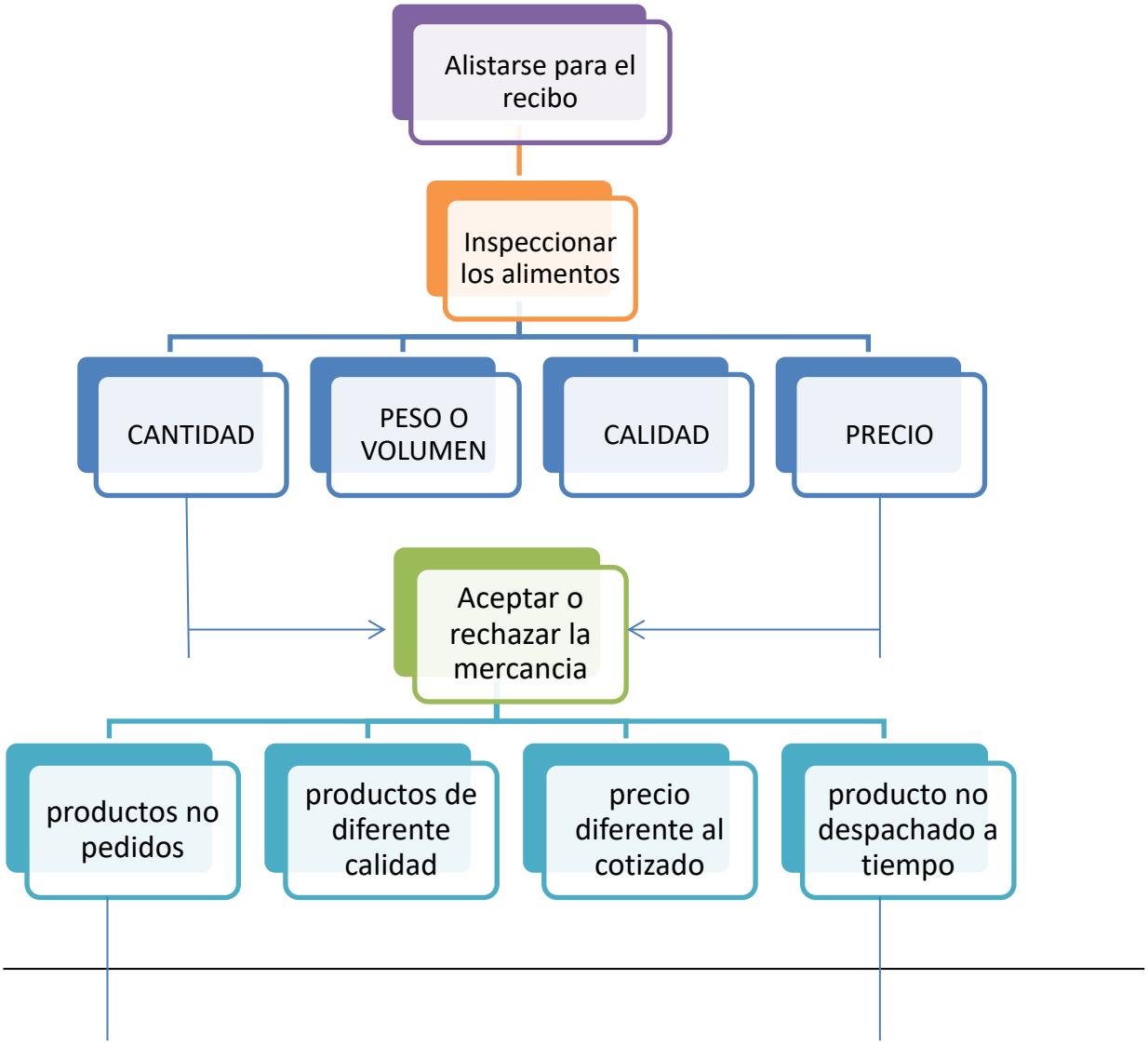
CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

-Mantener separados los distintos tipos de alimentos, especialmente los cárnicos, el agua envasada y los lácteos y sus derivados, con el fin de minimizar el riesgo de la llamada "contaminación cruzada".

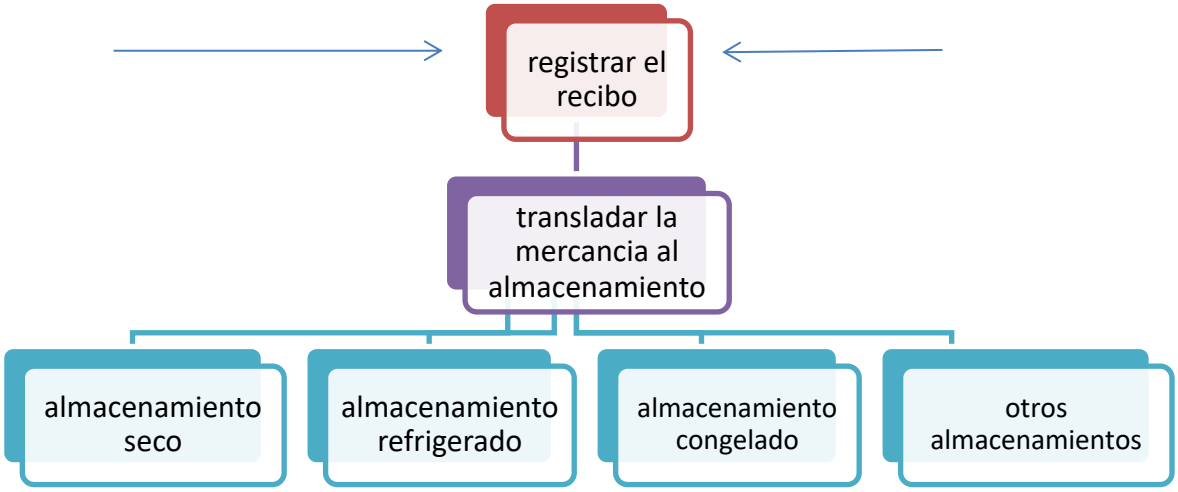
Durante el recibo de la materia prima, se debe verificar:

- ✓ Fechas de vencimiento
- ✓ Rotulado
- ✓ Empaque
- ✓ Temperatura

Los alimentos de abarrotes, cárnicos, Fruver y panadería llegan los jueves o viernes de forma semanal.



CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS



Durante el recibo de los alimentos, se deben tener en cuenta los criterios de aceptación y rechazo, que se señalan a continuación:

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNES DE RES, CERDO Y TERNERA	Fresca, firme y elástica al tocarla. Res: color rojo púrpura. Cerdo: color ligeramente rosado. Libre de todo tipo de suciedad. Magra. Olor característico de producto fresco. Temperatura: Refrigerada a 4°C o menos ó congelada a -18°C o menos (de acuerdo a tiempo de uso).	Carne verdosa o café oscuro, descolorida. Superficie viscosa, babosa o con lama. Superficie sanguinolenta con puntos blancos o verdes. Mal olor. Sin refrigerar y a más de 4°C ó con signos de descongelamiento. Con alto porcentaje de grasa
POLLO	Color rosado pálido, piel brillante Se debe comprar preferiblemente congelado; en caso de compra en fresco la temperatura de recibo entre 1°C y 4°C Solo se acepta pechuga o pierna pernil Temperatura: Refrigerada a 4°C o menos ó congelada a -18°C o menos (de acuerdo a tiempo de uso).	Blanco, flácido, coloración púrpura o gris de la piel. Olor agrio o rancio. Sin refrigerar y a más de 4°C.
PESCADOS	Agallas rojo brillantes y húmedas y ojos saltones, brillantes, húmedos y cristalinos. Carne firme y elástica. Sin presencia de olor fuerte Debe llegar en bolsas plásticas, al interior de canastillas limpias. Refrigerado a 4°C o menos, ó congelado a -18°C o menos. Solo se permite el uso del cuerpo del pez sin cola y cabeza	Agallas grises o verdosas, ojos secos y hundidos. Carne flácida y blanda. Si queda la huella de los dedos impresa. Olor agrio y amoniacal. Sin refrigerar y a más de 4°C, ó con signos de descongelamiento.
LECHE	Pasteurizados y con olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1°C y 4°C. La leche en polvo no debe estar reempacada y se deben tener los cuidados en almacenamiento de productos secos.	Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Sin refrigerar y a más de 4°C.
QUESO	Color uniforme, textura firme y sabor característico Elaborado con leche pasteurizada. Color blanco característico. Olor característico al producto fresco. Sin huecos y compacto, de textura semiblanda. Empacado en bolsas transparentes con nombre del fabricante, registro sanitario y fecha de vencimiento. Temperatura de entre 1°C y 4°C.	Olor rancio Condiciones de higiene deficientes del vehículo de transporte, canastas u operarios de distribución. Color y olor diferente al característico del producto fresco. Aspecto seco, consistencia dura. Presencia de impurezas o mohos. Empaque averiado o inflado. Temperatura superior a 4°C Sin Registro Sanitario, sin fecha de vencimiento o fecha caducada

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

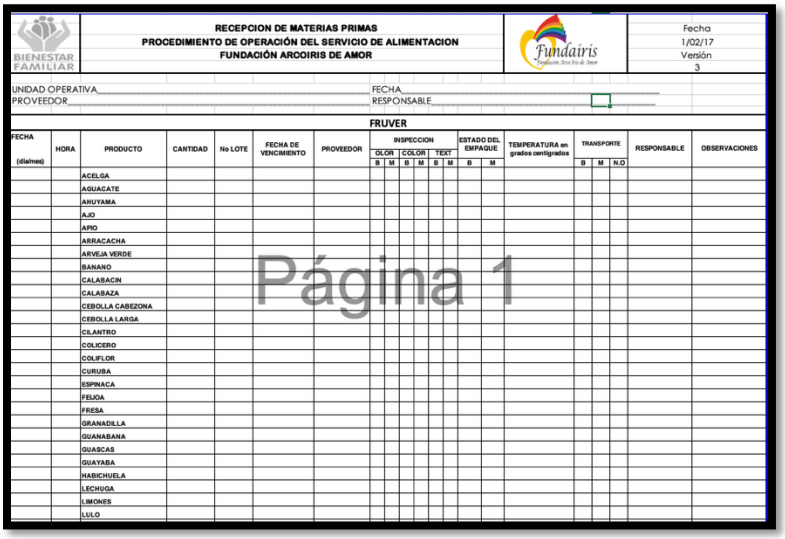
ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
HUEVOS	Cáscara limpia y completa sin roturas, Sin anormalidades en la cáscara. Peso acordado Sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.
ENLATADOS	Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación. De un fabricante confiable. Con fecha de vencimiento y número de lote.	Latas abolladas, oxidadas, con derrames o escurrimientos, hinchadas o picadas. Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada
ALIMENTOS SECOS	Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos o materia extraña. Con fecha de vencimiento y número de lote. Para el caso de producto de panadería el aspecto poroso, homogéneo, corteza de color uniforme. Color y sabor agradable	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o material extraño Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada.
FRUTAS Y VERDURAS	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho. Olor normal. Tejidos finos. De buen color de acuerdo a la característica de la variedad. Libres de lesiones, insectos o cualquier sustancia extraña. Grado de madurez adecuado	Sucias. Descompuestas. Con magulladuras. Con moho. Con presencia de material extraño Sobremaduro
TUBERCULOS	Los tubérculos deben estar sanos, limpios razonablemente libres de tierra adherida, libre de parásitos, de buen color, bien formados y desarrollados, en perfecto estado de conservación, sin brotes	Descompuestas Con parásitos. Presencia de moho

Verificación

Para la verificación de la compra se diligencian los siguientes formatos y registros.

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS



RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS
PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION
FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

Fecha 1/02/17 Versión 3

UNIDAD OPERATIVA_____ FECHA_____
PROVEEDOR_____ RESPONSABLE_____

FRUVER

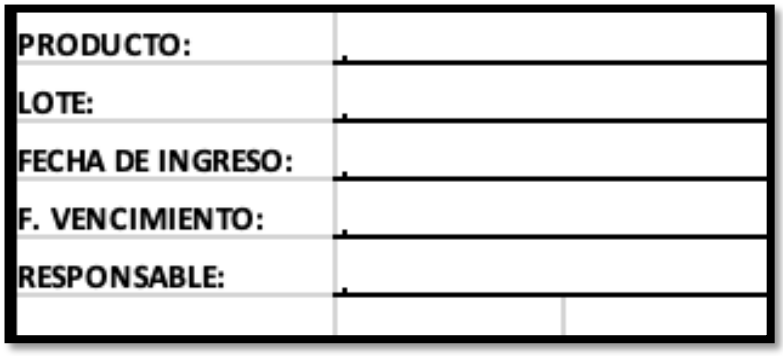
FECHA (dia/mes)	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	PROVEEDOR	INSPECCION OLOR B	OLOR M	COLOR B	COLOR M	TEXT B	TEXT M	ESTADO DEL EMPAQUE B	ESTADO DEL EMPAQUE M	TEMPERATURA en grados centigrados	TRANSPORTE B	TRANSPORTE M	TRANSPORTE N.O	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
		ACELGA																		
		AGUACATE																		
		AHUYAMA																		
		AJO																		
		APIO																		
		ARRACACHA																		
		ARVEJA VERDE																		
		BANANO																		
		CALABACIN																		
		CALABAZA																		
		CEBOLLA CABEZONA																		
		CEBOLLA LARGA																		
		CILANTRO																		
		COLICERO																		
		COLIFLOR																		
		CURUBA																		
		ESPINACA																		
		FEIJOA																		
		FRESA																		
		GRANADILLA																		
		GUANABANA																		
		GUASCAS																		
		GUAYABA																		
		HABICHUELA																		
		LECHUGA																		
		LIMONES																		
		LULO																		

Página 1

PROCESO DE ALMACENAMIENTO

Una vez que los alimentos o productos han sido recibidos de acuerdo al proceso descrito en el punto anterior, deben ser ingresados al área de almacenamiento según sus características. La organización de los alimentos en las diferentes áreas de almacenamiento (refrigeración, congelación y en seco) pretende evitar la contaminación, descomposición y otros daños que puedan presentarse durante el proceso.

- Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Los alimentos se rotulan el mismo día de la llegada a la UDS, estos rótulos contienen producto, lote, fecha de ingreso, feca de vencimiento y responsable.



- El espacio de refrigeración o congelación debe mantenerse limpio y en buenas condiciones higiénicas, además, llevar a cabo un control de temperatura dos veces al día y asegurar la conservación del producto.

- El almacenamiento de los insumos y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deberán identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida. Para esto de forma diaria las gestoras de alimentos deben verificar al llegar al servicio el estado de los alimentos.
- El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación separada de la pared y el piso de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas deben estar etiquetadas adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo.

- **Fuera de peligro:** Los productos una vez verificados, deben colocarse cuanto antes en las temperaturas adecuadas dependiendo de la naturaleza del alimento.
- **Chequeo de temperaturas:** Es una medida que permite asegurar que los alimentos estén fuera de la zona de peligro, esta temperatura debe chequearse 2 veces al día.

TIPOS DE ALIMENTOS	ASPECTOS A TENER EN CUENTA
ALMACENAMIENTO EN SECO	El almacenamiento de los productos se realiza de forma ordenada estibas o estantes, separados de las paredes, no se debe exponer directamente sobre el piso sino elevadas de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación si es el caso
	Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc. pueden ser retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa y debidamente rotulados, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas. Sin embargo, debe actualmente se manejan sobre el empaque primario original y se debe rotular.
	Mantener la temperatura adecuada, con ventilación apropiada en la bodega mediante ventilador y en el servicio de alimentación natural (ventanas con angeos) que impida el deterioro de los alimentos.

	Los productos de abarrotes deben almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que ésta no sobrepase los 25ºC. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada y con un rotulo que indique nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número del lote; éste rotulo debe ser ubicado en forma visible en la estantería en frente del producto mediante rótulo implementado por el CDI.
	Los huevos deben ser almacenados a temperatura ambiente y traspasados a un recipiente plástico

ALMACENAMIENTO EN FRIO	En esta área se deben almacenar los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente los Para el cumplimiento de este requisito deberán adoptarse medidas efectivas como: mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores a 4°C o mantener el alimento en estado congelado. en refrigeración: frutas, verduras, leche líquida, lácteos; y en congelación: carnes, pollo, pescado
	Los alimentos se deben rotular con nombre, fecha de llegada y de vencimiento y responsable. Se debe mantener la temperatura estable dentro del refrigerador y el congelador, para lo cual debe limitarse la apertura de las puertas a lo estrictamente necesario
	Se debe limitar la apertura de las puertas a lo estrictamente necesario. Controlar dos veces al día la temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.
	Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, pescados deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados sin que haya separación física entre ellos, para evitar la contaminación cruzada.

	Diariamente se debe registrar el formato de control de temperaturas dos veces al día, con el fin de monitorear la cadena de frío de los productos, así como el correcto funcionamiento de los equipos de refrigeración y/o congelación.
ALMACENAMIENTO PARA FRUTAS Y VERDURAS	Tener en cuenta el manejo adecuado de la temperatura ambiental adecuada para evitar la aceleran el deterioro.
	Almacenar en empaques, recipientes o canastillas con orificios para facilitar su protección y ventilación
	Aislar alimentos que emiten olores de los que los absorben: la cebolla, el ajo, pescado y la piña emiten olores y el queso, pan, leche absorben olores En las frutas y verduras frescas, no se requiere colocar fecha de vencimiento, excepto las que se encuentran empacadas.
ALMACENAMIENTO DE LÁCTEOS Y PRODUCTOS DERIVADOS LÁCTEOS	La leche y el yogurt deben estar almacenados en su empaque original. Debe mantenerse en refrigeración, excepto para la leche que de acuerdo el método leche de tratamiento térmico recibido previo al empaque. No congelar porque se altera su textura.
	El queso una vez abierto se debe rotular y ser utilizado en el menor tiempo posible. Debe mantenerse la temperatura constante para evitar el deterioro del producto
CÁRNICOS, POLLO Y PESCADOS	Los alimentos perecederos como carnes y pescados deben almacenarse por separado en empaques adecuados (bolsa plástica transparente o envase plástico de cierre hermético, con la rotulación exigida en los dos casos mencionados), bajo condiciones de refrigeración y/o congelación.
	Debe mantenerse en Refrigeración a 4ºC o menos, ó en congelación a -18ºC o menos, inmediatamente después del recibo, rotulándola con nombre del corte, fecha de llegada y fecha de vencimiento.

Fuente: Dirección de Nutrición y Oficina de Aseguramiento a la Calidad 2013.

Nota: la unidad de servicio lleva un registro de entradas y salidas de las materias primas, insumos y determinar las existencias (kárdex), con el fin de controlar las cantidades existentes.

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS
ROCEDIMIENTO DE OPERACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION
FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

Fundairis

Fecha
Febrero 1 de 2017
Version
3

_____ FECHA_____
_____ RESPONSABLE_____

SEMANA:

SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
			DIA CALENDARIO					

Página 1

El Kardex que es el formato de entradas y salidas de los alimentos se deben registrar con todos los alimentos que integran la minuta. Se deben registrar las cantidades que ingresan de cada alimento y saldos reportados, así mismo las salidas diarias y el total del alimento al final de la semana.

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

FORMATOS DE TEMPERATURA CONGELACIÓN

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/18
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: _____ **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							

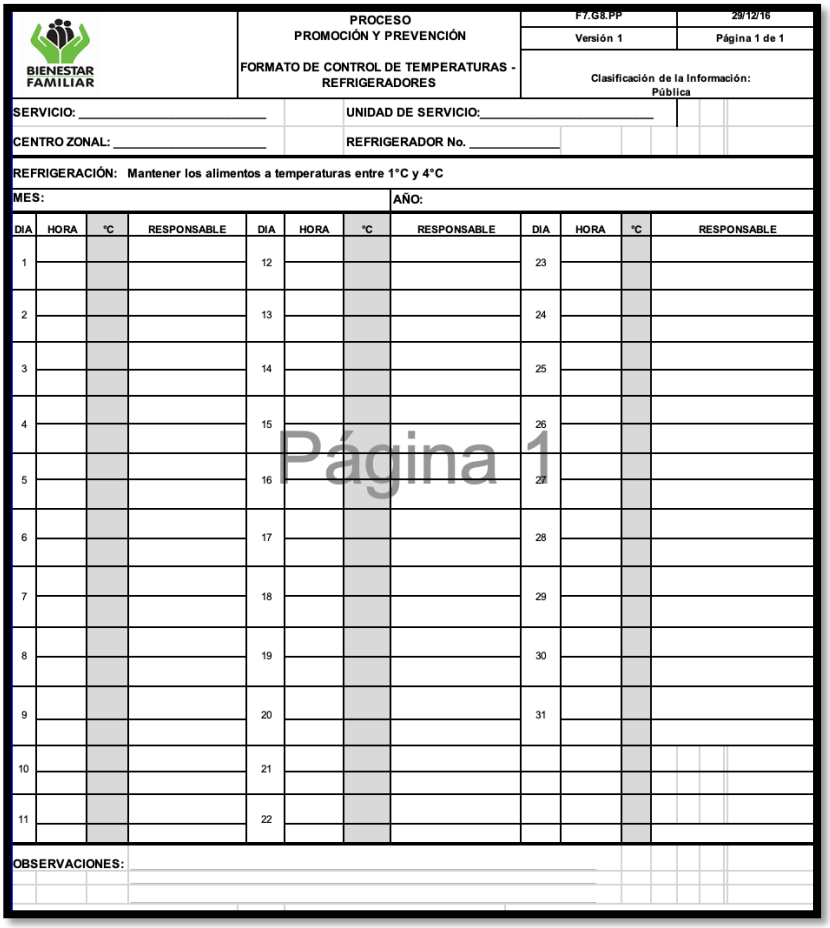
OBSERVACIONES: _____

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

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

FORMATOS DE TEMPERATURA REFRIGERACIÓN

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS



BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F7.G8.PP	29/12/16
		Versión 1	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: _____ 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:

Página 1

Tener en cuenta que los equipos y muebles destinados al almacenamiento de productos deben mantenerse limpios y ordenados en forma permanente. Ningún producto debe almacenarse directamente sobre el piso. Los productos siempre deben estar sobre estibas o estantes que impidan su contacto con el suelo y permitan las labores de limpieza y desinfección.

Las personas responsables del servicio de alimentación deben verificar diariamente que:

- ✓ Todos los productos alimenticios almacenados cuentan rotulación y fecha, según el principio PEPS (primeras entradas, primeras salidas).
- ✓ Los equipos de refrigeración y congelación están operando a la temperatura recomendada por el fabricante.
- ✓ Los alimentos refrigerados o congelados están empacados de tal manera que se evite la propagación de olores y/o las quemaduras por congelación (recipientes de plástico con tapa o bolsas especiales).

- ✓ Ningún producto que se haya congelado y descongelado sea utilizado para consumo humano.
- ✓ Los estantes y anaqueles no refrigerados están localizados en una zona seca, fresca y con buena ventilación, y protegidos contra el ingreso de insectos y roedores en todo momento.
- ✓ Los productos alimenticios se encuentran empacados según corresponda para minimizar el riesgo de contaminación cruzada.

Las personas encargadas de la manipulación y preparación de los alimentos deben:

- ✓ Evitar abrir las puertas de los refrigeradores y congeladores con demasiada frecuencia, ya que esto afecta la calidad de la refrigeración o congelación e incrementa el consumo de energía.
- ✓ Evitar el sobrecupo en los refrigeradores y congeladores. Una sobreocupación impide la circulación del aire entre los alimentos y puede llegar a tapar las rejillas de ventilación, afectando la calidad de la refrigeración o congelación.
- ✓ Evitar introducir alimentos calientes al refrigerador o congelador. Esto afecta la temperatura interna y, por tanto, la calidad de la refrigeración o congelación e incrementa el consumo de energía.

USO Y MANTENIMIENTO

Los vehículos para transportar alimentos deben tenerse en condiciones adecuadas de limpieza, desinfección y mantenimiento. Cuando se usa el mismo vehículo o carrocería para transportar diferentes tipos de alimentos o productos no alimenticios, debe realizarse una limpieza rigurosa y la correspondiente desinfección entre una carga y otra.

Se debe comprobar si el transporte es adecuado para alimentos, contemplando las siguientes medidas de verificación:

- Auditoría del vehículo en la salida de productos y en la recepción, antes de cargar o descargar, para garantizar que esté libre de contaminación y sea adecuado para el transporte de alimentos.
- El transportista debe tener un programa para demostrar la eficiencia de la limpieza y desinfección.
- Los vehículos deben ser cargados, organizados y descargados de tal manera que eviten la contaminación y daños a los alimentos transportados.

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

DISTRIBUCIÓN

- Los alimentos que requieran refrigeración durante su distribución, deberán mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final. Cuando se trate de alimentos que requieren congelación estos deben conservarse a temperaturas tales que eviten su descongelación.

CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- Se localiza en un sitio secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje.
- Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua.
- Esta diseñados y construidos para evitar la presencia de insectos y roedores.
- Se dispone de suficiente abastecimiento de agua potable y se cuenta con 1 tanque de reserva.
- Cuenta con un sistema sanitario adecuados para la disposición de aguas servidas y excretas.

CONDICIONES ESPECIFÍCAS PARA OPERACIONES DE PREPARACION Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS.

La gestoras de alimentos deben tener en cuenta que:

- Cuando se requiera la descongelación de un alimento, esta debe hacerse en el refrigerador, de un día para otro, y no a temperatura ambiente, para evitar su contaminación.
- Retirar de los refrigeradores y anaqueles sólo las cantidades requeridas. Esto evita pérdidas o reingresos de productos, que no son convenientes desde el punto de vista de su conservación e higiene.
- Un producto que haya caído al piso debe desecharse. Igual debe hacerse con los residuos que queden en las máquinas picadoras, molinos, etc.
- Las áreas de manipulación y preparación de alimentos deben limpiarse y lavarse diariamente, evitando la dispersión de polvo.
- Las basuras y residuos deben ser dispuestos en bolsas plásticas biodegradables, las cuales deben estar confinadas en recipientes con tapa y deben evacuarse una vez estén llenas.
- Las personas ajenas al manejo de alimentos que ingresen al servicio deben contar con las medidas higiénico sanitarias correspondientes (gorro, tapabocas y bata de color claro).
- El personal directamente vinculado a la preparación de los alimentos no manipula dinero simultáneamente.

- Se lavan los alimentos o materias primas crudas como carnes, verduras, hortalizas, frutas y productos de la pesca con agua potable corriente, antes de su preparación.
- Las hortalizas, verduras y frutas que se comen crudas. se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.
- Las operaciones de preparación se realizan en forma secuencial y continua, de tal forma que se protege el alimento de la proliferación de microorganismos o contaminación cruzada.
- Se realizan operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies que entren en contacto con los alimentos a través de métodos adecuados (químicos - físicos), según el programa de limpieza y desinfección.
- El descongelamiento de los alimentos como las carnes, frutas entre otros, es importante realizarla manteniendo siempre la cadena de frío, es decir el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración, el tiempo necesario dependerá del tipo y tamaño del alimento, se debe descongelar los alimentos con 24 a 48 horas de antelación a la preparación. Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción sin previa descongelación, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera es una mala práctica sumergir los alimentos congelados en agua.
- En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío (ejemplo: habichuelas, zanahoria, entre otras), deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible.
- Cuando se requiera esperar entre una etapa de elaboración y la siguiente, el alimento se mantiene protegido y en el caso de los alimentos susceptibles a la contaminación como carnes y sus derivados, leche y sus derivados, se aseguran las temperaturas según sea el caso: alimentos calientes a temperaturas mayores a 60°C y temperaturas de refrigeración menor a 4°C. Se debe tomara la temperatura en el recipiente en el cual se mantiene el producto antes de entregar al beneficiario.
- Contar con avisos alusivos a prácticas higiénicas adecuadas, en lugares visibles del área de producción de alimentos (sitios estratégicos) y deben estar protegidos para mantener su duración.
- Los procedimientos mecánicos de manufactura tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar etc., se realizarán de manera tal que se protejan los alimentos contra la contaminación.
- Se deben aislar los alimentos crudos de los cocidos, con el fin de evitar la contaminación cruzada

Método para probar las comidas

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

Para realizar la prueba en forma higiénica y adecuada debe seguirse el procedimiento que se indica a continuación:

1. Se utilizan dos cucharas, una para la prueba y otra para servir los alimentos.
2. Introducir la cuchara en la preparación a degustar una pequeña porción de la misma, posteriormente lavar y desinfectar.
3. Utilizar otra cuchara diferente para servir los alimentos.
4. Se implementa el formato de evaluación organoléptica 1 vez a la semana



EVALUACION FISICO-ORGANOLEPTICA DE LAS PREPARACIONES
FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

FECHA	D	M	A																	
NOMBRE DE LA UDS																				
TIEMPO DE COMIDA SUPERVISADO	Desayuno	Almuerzo	Refrigerio																	
Alimento o preparación evaluada	Nombre de la preparación	Apariencia			Sabor			Textura			Consistencia			Tamaño	
		B	R	M	B	R	M	B	R	M	B	R	M	C	NC
Observaciones:	Evaluación de la preparación:	Presentación			Combinación de Colores			Método de Preparación			Olor				
		B	R	M	B	R	M	B	R	M	Característico	Rancio	Quemado	Otro	
Nombre del evaluador:		Aspectos que se evalúan:													
		Apariencia: color, brillo, tamaño, defectos													

SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN

- La Ración Preparada sólo se servirá en el servicio de alimentación y se distribuirá al comedor para el consumo de los beneficiarios.

- Se debe tener en cuenta la estandarización de porciones servidas, para garantizar la uniformidad del servido y el cumplimiento a la minuta patrón según los dos grupos de edad de 1 a 2 años 11meses y 3 a 5 años y 11 meses.
- El servido de los alimentos deberá hacerse con utensilios adecuados en calidad y cantidad (pinzas, cucharas, etc), según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el directo con las manos.
- Por ningún motivo, los beneficiarios del programa deben tener acceso al área de servido y entrega de alimentos.
- Se deben mantener las preparaciones a temperaturas de servido adecuadas, realizando la medición de control en el recipiente en donde se reserva el alimento previo al servido, con el fin de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura. o Frío menor o igual a 4ºC (jugos de frutas, queso y/o postres que requieran refrigeración y las ensaladas frías) o Caliente mayor o igual a 60ºC (sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros)

- En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperatura que pongan en riesgo la inocuidad del alimento; para el caso de los

alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que enfrían y luego volver a calentarlos; esto puede generar proliferación microbiana y alteración del aporte nutricional de la preparación. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es manteniendo temperaturas constantes de mínimo 60°C; se deben mantener cubiertas las preparaciones ya que al cubrirlas se retiene el calor y evita que contaminantes caigan en las mismas, agitando en intervalos de tiempo, para uniformizar el calor en la comida.

- La distribución de los alimentos a los beneficiarios, se debe realizar en el menor tiempo posible, empleando utensilios diferentes para cada una de las preparaciones, para asegurar de esa manera la calidad e inocuidad de los mismos; debe procurarse el servido a una temperatura que no genere accidentes graves a los usuarios o manipuladores.

- Asegurar la presentación del plato servido, estéticamente adecuado y agradable.

- Se debe preparar cada día, solamente los alimentos que se van a consumir. No se debe guardar preparaciones para ofrecerlas días después y se deberán desechar las preparaciones y alimentos calientes, que no se consuman después de cuatro horas.

TIEMPO DE COMIDA	HORARIO	COMEDOR
REFRIGERIO REFORZADO	8 A 8:15 AM	PREJARDINES-PARVULOS COMEDOR 4 PISO JARDINES- COMEDOR 5 PISO
ALMUERZO	11 A 11:15AM	PREJARDINES-PARVULOS COMEDOR 4 PISO
REFRIGERIO DE LA TARDE	2 A 2:15 PM	JARDINES- COMEDOR 5 PISO

BIBLIOGRAFIA

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

LINEAMIENTOS PARA EL SECTOR PRODUCTIVO DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, ALIMENTOS Y BEBIDAS EN COLOMBIA DURANTE LA FASE DE MITIGACIÓN
https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS12.pdf

- Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de la Protección Social de Colombia, acta visita de inspección INVIMA.

-Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Consultado en: http://www.codexalimentarius.org/codex-home/es/. Fecha: 02/04/13.

-Manual para Manipuladores de Alimentos- Organización Panamericana de la Salud

-Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación

-Manual de Gestión Empresarial. Buenas Prácticas de Manufactura. Ministerio de agricultura/BID/Agrorural.

-Manual Curso Taller en Manipulación de Alimentos. Ministerio de Salud. Oficina de Alimentos. Provincia de Argentina. 2011. consultado en: www.ms.gba.gov.ar/EducacionSalud/alimentos/manipulacion-alimentos.pdf. Fecha: **03/04/13.**

-Organización Mundial de la Salud. http://www.who.int/es/. Fecha: **03/04/13.**

-Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano .Resolución 333 de 2011.

-Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) y directrices para su aplicación. http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s03.htm. Fecha: 03/04/13.

- Requisitos para ser manipulador de alimentos. Resolución 378 de 2012 (Mayo 28).

-Requisitos para ser manipulador de alimentos. Resolución 765 de 2010 (Junio21).

- GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA SERVICIOS DE COMIDAS. Ministerio de agroindustria de la nación. Edición 2017.

-BPM Alimentos, conceptos básicos, saberes y experiencias. https://bpmalimentos.wordpress.com/espacio-de-lectura-eslabon-de-materia-prima/

-OPS OMS | Transporte - Pan American Health Organization http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10824%3A2015transporte-bpa-bpm&catid=7677%3Abpabpm&lang=es

-Manual sobre Buenas Prácticas Higiénicas para el transporte de Alimentos en el Departamento de Maldonado. Uruguay.

MODIFICACIÓN	RESPONSABLE DE	FECHA	FIRMA

CENTRO DE DESARROLLO MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

	ELABORACIÓN	ACTUALIZACIÓN	
Se realiza ajuste a todo el documento, con de organizarlo en orden de proceso del servicio de alimentación y se anexan formatos	Carolina Giraldo Correa	Marzo 2026	