



**MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM
VERSION 2.0**

**ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB**

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM



INTRODUCCION

El proceso de Manipulación de alimentos implica riesgos que solo son controlables con la implementación de buenas prácticas de manufactura. Por su naturaleza los alimentos, en determinadas circunstancias, pueden alterarse y ser vehículos de enfermedades luego de ser ingeridos. Por tanto, es necesario velar porque conserven su valor nutricional y calidad sanitaria. El objetivo de este documento es establecer los programas de limpieza y desinfección, de manejo de residuos sólidos y líquidos, de control de agua y el programa de control de vectores, con el fin de proteger la vida y la salud de los beneficiarios del servicio

Está Dirigido al personal manipulador – MADRE COMUNITARIA, que participa en el proceso de atención integral a la primera infancia HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR.



OBJETIVOS

GENERAL

Establecer los programas que deben cumplir el personal que ejerce actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución de alimentos para garantizar la salud de los niños y niñas beneficiarios del servicio HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR

ESPECIFICOS

1. Garantizar el conocimiento por parte del talento humano de la responsabilidad que tienen las Entidades Administradoras de Servicio que suscriben contratos de aportes con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar en relación con la aplicación de las normas transversales y programas en temas de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos y su inobjetable aplicación.
2. Estimar las responsabilidades que tiene el personal que labora en el servicio de alimentación (Cocina de HCB) de acuerdo con su competencia, con la aplicación de los programas que hacen parte del proceso de Manipulación de alimentos en todas sus fases.
3. Determinar los criterios de cada uno de los programas que hacen parte del manual de BPM para la garantía de las condiciones organolépticas y de inocuidad de los alimentos servidos HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR
4. Ofrecer herramientas que permitan garantizar el cumplimiento de los lineamientos, normas y demás concordantes con procesos de producción pertinentes para la garantía de la inocuidad de los alimentos suministrados en los servicios operados por la



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB

3

ALCANCE

El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, está dirigido al personal manipulador de alimentos, profesionales del área administrativa, salud y nutrición, personal transversal, como herramienta orientadora en la garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos dispuestos para la atención alimentaria de los niños y las niñas beneficiari@s de los servicios misionales en primera infancia en la HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR HCB



PROCESO COMPRA DE ALIMENTOS

	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM
	ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB
GENERALIDADES	<p>Para la adquisición de las materias primas alimentarias se considera la normatividad alimentaria nacional vigente en cuanto al etiquetado y rotulado de las mismas, así como sus características físico químicas y microbiológicas acorde a lo estipulado en las NTC específicas para cada producto o insumo alimentario. De igual forma, las fichas técnicas elaboradas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar en adelante, ICBF para cada grupo de productos, son un referente a la hora de decidir entre los diferentes productos y marcas.</p> <p>EL OPERADOR ejecuta la compra de alimentos a través de un proveedor el cual ha sido previamente seleccionado mediante la aplicación de los criterios estimados en su PROCESO PARA SELECCIÓN Y EVALUACIÓN DE PROVEEDORES, el cual especifica los criterios para su selección y evaluación.</p>
OBJETIVO	<p>Establecer los procesos a adelantar de parte del operador a fin de garantizar el acceso a alimentos en calidad, cantidad y oportunidad para dar cumplimiento a las obligaciones contractuales relacionadas con el componente de nutrición y salud en relación a la atención alimentaria con la garantía del aporte diario del 70 % de los requerimientos nutricionales de los niños y niñas que acceden a los servicios de HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR, garantizando las cantidades y en condiciones de calidad e inocuidad</p>
ALCANCE	<p>Este proceso inicia con el establecimiento y aplicación de un programa de selección de proveedores a través del cual se garantiza el acceso idóneo a través de proveedores cualificados a alimentos de calidad y en cantidades y términos de distribución requeridos para la garantía de la atención alimentaria y su alcance cubre hasta su ubicación y uso de los alimentos suministrados los cuales deben conservar sus condiciones de idoneidad hasta el momento de empleo en cumplimiento de los ciclos de menú . incluye la compra hasta su reposición por el responsable en caso que aplique</p>
RESPONSABLE DEL PROGRAMA	<p>Son responsables de llevar a cabo este proceso el talento humano Administrativo delegado por el operador , siendo igualmente las madres comunitarias con reportes de coberturas y saldos de alimentos los cuales son elementos determinantes para la ejecución de la compra de alimentos</p>
MONITOREO Y VERIFICACION	<p>El monitoreo se realizará mediante al inspección de los registros de entrega de alimentos por parte del talento humano administrativo delegado por el operador</p>
DE LAS ACTIVIDADES PROPIAS PARA DAR CUMPLIMIENTO AL PROGRAMA	<p>EL operador establece los alimentos que se requiere comprar, así:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Son definidas las cantidades o volúmenes necesarios por cada alimento, por un periodo de tiempo ya sea semanal, quincenal o mensual. Para tal efecto, se cuenta con el formato de lista de mercado, el cual es insumo para esta fase del proceso. ✓ son visibilizados los s criterios de calidad de los alimentos a adquirir, acorde con las especificaciones o fichas técnicas de los alimentos. ✓ conforme a la estructura del servicio se estiman los requisitos y necesidades de logística (transporte y entrega de alimentos). ✓ se estiman las proyecciones de compras de acuerdo o en consideración a los precios actuales e históricos de los alimentos. Independiente de lo anterior la compra



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB

La negociación para la compra debe garantizar la existencia semanal de los insumos para la producción alimentaria en su totalidad y en consideración al costo ración

Para efecto de las cantidades es importante precisar

Se cuenta con un ciclo de menú a través del cual se planifica la alimentación semanal, quincenal y/o mensual, este ciclo de menú se deriva de una Minuta Patrón que establece las características mínimas necesarias para programar, entre las cuales se encuentra: la distribución de la alimentación por tiempo de consumo, grupos de alimentos, cantidades en crudo (neto y bruto), porción estimada en servido, la frecuencia de oferta y el aporte nutricional de un día.

En este sentido, es necesario tener en cuenta que la información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis de contenido nutricional del ciclo de minutas y, el peso de servido, como guía para el proceso de entrega de alimentos preparados a los usuarios y la supervisión.

1. Diseño de ciclo de menú proyectado atendiendo el modelo de minuta patrón para servicios de primera infancia definidos por el ICBF para Servicios DIMF
2. Análisis del contenido nutricional con especificación del peso bruto
3. Selección del proveedor mediante la aplicación del programa de selección de proveedores del operador
4. Socialización de la georreferenciación de las unidades, número de unidades, cupos por grupos de edad, lista de mercado por grupo de edad por semana del ciclo de menú
5. Reporte semanal de remanentes y asistencia para ajuste a la lista de compra o lista de mercado
6. Aplicación de lista de intercambios para la compra en caso de situaciones excepcionales que afecten el acceso a alimentos de la lista de mercado con los que se garantiza el cumplimiento del ciclo de menú, previa autorización del profesional del centro zonal cuando aplique.

ACCIONES CORRECTIVAS

1. Ante faltantes, averías o condiciones no ajustadas al requisito; reposición inmediata insitu por el medio más expedito garantizando las cualidades del producto a reponer en las condiciones de la ficha técnica del ICBF.
2. Seguimiento a las entregas para la toma de decisiones con el proveedor seleccionado para la compra y con ello las acciones de mejora que apliquen
3. Cambio de ciclos de menú en caso de afectarse la compra de insumos por situaciones del mercado y/o excepcionales previa coordinación y autorización del ICBF Cz Buenaventura

PLAN DE CONTINGENCIA

1. Tramite de aplicación de lista de intercambio en caso de indisponibilidad de alimentos requeridos en el mercado o que factores conexos como costos y demás afecten la posibilidad de acceder al mismo
2. Reposición insitu



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB

3. Selección de nuevo proveedor mediante la aplicación del programa de selección de proveedores tras advertirse dificultades en el cumplimiento de las obligaciones pactadas

DEFINICIONES GLOSARIO

- **Autoconsumo:** Es el consumo de un alimento o artículo dotacional, producido por los beneficiarios FAMILIAR Y COMUNITARIA es de la misma unidad de servicio, o por otras unidades operadas por la misma EAS, localizadas en el mismo ámbito geográfico de consumo, utilizando los recursos aportados por el ICBF. El autoconsumo no debe generar beneficios económicos para las EAS sino para los beneficiarios.
- **Circuitos Cortos de Comercialización:** Forma de comercio basada en la venta directa de productos, sin que existan intermediarios entre productores y consumidores o reduciendo al mínimo indispensable la intermediación.
- **Circuitos Campesinos:** son circuitos cortos de comercialización en los que la oferta está representada por campesinos productores o sus asociaciones formalizadas. Los mercados campesinos forman parte de este tipo de circuitos
- **Demanda Local:** es la cantidad total requerida de un producto o servicio que deben adquirir los distintos contratistas de los programas del ICBF, en un ámbito geográfico de consumo y en un determinado período de tiempo.
- **Demanda Potencial:** Es la cantidad máxima de productos que se estima pueden ser requeridos en una unidad de servicio, municipio o regional, para cumplir con lo establecido en los lineamientos de la respectiva modalidad de atención. Esta cantidad se calcula con base en las metas sociales establecidas en el Sistema de Información Misional, los lineamientos y estándares de atención, las minutas de alimentación y estadísticas poblacionales.
- **Demanda real:** Es la cantidad de productos necesarios para atender bajo una o más modalidades de servicio, a un grupo de beneficiarios claramente identificados, con información confiable acerca de su sexo, edad, condiciones de vulnerabilidad y asistencia a los servicios FAMILIAR Y COMUNITARIA.
- **Economía Solidaria:** es un sistema económico basado en la autogestión de las potencialidades del individuo, mediante el desarrollo de formas asociativas solidarias, democráticas, humanistas y sin ánimo de lucro. Pertenecen a este sector económico las Cooperativas, Asociaciones, Fondos de Empleados y Asociaciones Mutualistas o Mutuales legalmente constituidas.
- **Elementos dotacionales:** agrupa las siguientes líneas de productos: vestuario y uniformes para los beneficiarios, dotación de vestidos de labor para los trabajadores y empleados de la EAS, ropa de cama, material didáctico para la unidad de servicio y materiales e implementos de aseo, limpieza y desinfección, necesarios para cumplir con los manuales operativos de los servicios del ICBF.
- **Entidad Administradora del Servicio- EAS:** es toda organización o persona, natural o jurídica contratada por el ICBF, con el objeto de implementar, desarrollar, ejecutar y administrar una o más modalidades de atención de sus programas HCB es, cumpliendo con las normas y los lineamientos establecidos por la Entidad.
- **Minuta Patrón:** Patrón de alimentos por grupos, en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB

los requerimientos calóricos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre. Es una herramienta que permite planear en forma racional la alimentación de una población objetivo y se considera como el punto de partida para la programación de los ciclos de menús.

- Número de Cupos: Cantidad máxima de beneficiarios que pueden ser atendidos en una o más unidades de servicio, durante la ejecución de un objeto contractual específico para prestar servicios misionales del ICBF.

- Número de Beneficiarios: Cantidad de personas identificadas, individualizadas e inscritas en las bases de datos HCB es, atendidas en una o más unidades de servicio por un contratista determinado.

- Oferta Local: Es el conjunto de alimentos o productos locales y servicios prestados por profesionales de origen local, que están disponibles en el ámbito geográfico de consumo.

- Seguridad alimentaria y nutricional- SAN: es la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa.(CONPES 113)

MARCO TERORICO

1. SELECCIÓN DE PROVEEDORES: Este proceso tiene como propósito, seleccionar las personas o empresas más idóneas para suministrar las materias primas e insumos, empleados en la preparación de los alimentos, además clasificar los proveedores con el fin de asegurar la calidad sanitaria y sensorial de los alimentos elaborados en los servicios de alimentación. Para ello, se debe:

1.1. Analizar las cotizaciones y propuestas de los posibles proveedores.

1.2. Se realiza al proveedor solicitud de fichas técnicas de los productos de los que dispone.

1.3. Aplicar los Ítem del FORMATO DE SELECCIÓN DE PROVEEDORES del ICBF que apliquen, teniendo en cuenta que es un potencial proveedor.

1.4. Realizar cuadro comparativo en el cual se pueda ver la puntuación final de cada posible proveedor

1.5. De acuerdo con los resultados obtenidos se selecciona el o los proveedores con mejor calificación.

1.6. Los proveedores seleccionados se ingresan en la base de datos de la fundación.

1.7. Se realiza reunión entre representante legal de y el proveedor seleccionado para fijar acuerdos de entrega, formatos a utilizar, formas de pago y demás aspectos para garantizar una ejecución adecuada del contrato.

EVALUACIÓN:

Para los proveedores ya seleccionados, la verificación se hará por el coordinador de abastecimientos alimentarios de y el del área contable, quienes verificarán el cumplimiento de los requisitos mediante visitas a sus instalaciones, percepción de las manipuladoras de alimentos y evaluación de condiciones sanitarias, mediante lista de chequeo de la resolución 2674.

Para su evaluación se tendrá en consideración, además, los siguientes aspectos:

2.1 Tiempo de respuesta para atender las necesidades del servicio: Entrega oportuna de cantidades



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB

adicionales a las establecidas.

2.2 Entregas completas y sin devoluciones: Se entregan todos los productos en la cantidad y condiciones de calidad exigidas de acuerdo a la normatividad vigente y los acuerdos pactados

2.3 Actitud del Prestador del Servicio: Amabilidad, disposición para la solución de inconvenientes que se puedan presentar, variable que se ve reflejada en el personal que recibe los pedidos y el conductor que se encarga de llevarlos a los sitios.

2.4 Cumplimiento Condiciones Técnicas: Productos que cumplan con todas las condiciones de Rotulado y empaque.

2.5 Cumplimiento a las condiciones de facturación y corte contable: Entrega oportuna de las facturas en el tiempo establecido que no afecte el cierre contable de cada mes.

2.6 Tiempos de entrega de los pedidos: Día de la semana establecido para la recepción de las materias primas en los horarios indicados al momento de la negociación que no afecte la prestación del servicio, ejemplo que ingresen los productos a la hora de la distribución de los almuerzos lo que impida una adecuada verificación y control de calidad en cuanto a cantidades y calidad de los productos.

2.7 Cumplimiento en la entrega de cantidades solicitadas: Entrega de las cantidades establecidas en las órdenes de compra, por ninguna razón se puede entregar más o menos de la cantidad indicada en este documento.

2.8 Cumplimiento en la entrega de productos pactados: Alimentos que presenten las características como gramaje y/o estado de maduración pactados en la negociación.

2.9 Quejas o reclamos derivadas de la prestación del servicio: Los niños y niñas son los clientes de este servicio, por consiguiente, cada una de las manifestaciones en cuanto a los alimentos impartidas por ellos se entenderán como quejas y/o reclamos.

2.10 Frecuencia en número veces: Se cuantificarán la frecuencia en número de veces de los hallazgos encontrados con su respectiva clasificación de las variables.

Para evaluar lo anterior, se aplicará el instrumento FORMATO DE SELECCIÓN DE PROVEEDORES del ICBF.

Frecuencias: Durante el año, el profesional encargado del componente de Salud y Nutrición aplicará verificación de condiciones sanitarias, en las cuales, se evalúa:

- Edificaciones e Instalaciones.
- Plan de saneamiento.
- Personal manipulador.
- Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización.
- Salud ocupacional.
- Concepto de idoneidad sanitaria.

Con la misma periodicidad, se aplicará el instrumento FORMATO DE SELECCIÓN DE PROVEEDORES del ICBF.

PLANIFICACIÓN DE LA COMPRA

Elaboración del ciclo de menú derivado del modelo de minuta patrón considerando en sus preparaciones alimentos e insumos que puedan adquirirse a través de la ejecución e los requisitos de compras locales Esta debe establecer el peso bruto el cual estima o define las cantidades para la compra

El peso bruto contiene información de gramaje de alimentos incluyendo la cascara y demás partes no comestibles y cuya proporción en peso garantiza que una vez manipulada se asegure el gramaje neto requerido para aportar el contenido nutricional



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCIÓN
					Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Vit. A ER	g o cc	\$	\$
DESAYUNO															
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO															
RECOMENDACIONES DIARIAS (EDAD)															
% ADECUACIÓN															
													COSTO ALIMENTOS DE LA RACIÓN \$	\$	

Una vez elaborado el ciclo de menú derivado del modelo de minuta patrón HCB:

El Nutricionista que elabora el ciclo procede a realizar la proyección de una lista de mercado.

La compra deberá incluir en proporción y conforme a las especificaciones contractuales, la garantía del porcentaje de compras locales - Las entidades públicas y privadas que con recursos públicos adquieren alimentos, a realizar compras locales directas a pequeños productores agropecuarios, productores de la agricultura campesina familiar y comunitaria (ACFC) y asociaciones de economía solidaria, con el fin de facilitar el acceso de estos productores al mercado de compras públicas de alimentos. Dado lo anterior, es necesario crear un documento anexo a la guía G5.ABS Guía Orientadora para el Desarrollo de la Estrategia de Compras Locales y atendiendo para el caso de servicios de primera infancia la Minuta Del Contrato "...Realizar mensualmente compras locales de alimentos, bienes o servicios producidos localmente, de acuerdo con lo establecido en la Ley 2046 del 6 agosto de 2020 y atendiendo lo dispuesto en la Guía orientadora para el desarrollo de la estrategia de compras locales del ICBF. Se debe registrar la información en el formato vigente, tanto en forma digital (Excel) como impresa.

El diligenciamiento debe ser realizado por mes, adjuntando a cada archivo los soportes de las compras realizadas, en formato digital equivalente al 30% del valor de los alimentos comprados en el mes respectivo, es decir que se debe calcular dicho porcentaje en razón únicamente al valor del total del componente alimentario y dando cumplimiento a lo establecido en el "Anexo para el fortalecimiento de las compras locales" y en el documento Guía Orientadora para el Desarrollo de la Estrategia de Compras Locales

REGISTROS Y CONTROLES

Reporte de asistencia
Reporte de remanentes
Formato de recibo de alimentos
Lista de intercambios
Proceso de selección de proveedores



PROCESO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM	
	ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB	
GENERALIDADES	<p>El transporte de materia prima alimentaria se hará de manera que se evite su deterioro por el calor o la demora en el viaje, de acuerdo a esto se deberán cumplir los siguientes procesos para poder garantizar las condiciones de los alimentos.</p> <p>Proceso antes de la carga Proceso durante la carga Proceso durante el recorrido Proceso durante el descargue</p>	
OBJETIVO	<p>Establecer los procesos a adelantar de parte del proveedor de alimentos a fin de garantizar el acceso a alimentos en calidad, cantidad y oportunidad para dar cumplimiento a las obligaciones contractuales relacionadas con el componente de nutrición y salud en relación a la atención alimentaria con la garantía del aporte diario del 70 % de los requerimientos nutricionales de los niños y niñas que acceden a los servicios de HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR garantizando las cantidades y condiciones de calidad e inocuidad , mediante la garantía de los requisitos en el transporte de los alimentos</p>	
ALCANCE	<p>Este proceso inicia con el establecimiento y aplicación de un programa de selección de proveedores a través del cual se garantiza el acceso idóneo a través de proveedores cualificados a alimentos de calidad y en cantidades y términos de distribución requeridos para la garantía de la atención alimentaria y su alcance cubre hasta su ubicación de los alimentos suministrados en las unidades de atención</p>	
RESPONSABLE DEL PROGRAMA	<p>Son responsables de llevar a cabo este proceso el talento humano Administrativo delegado por el operador y el talento humano delegado por el proveedor seleccionado para la ejecución del transporte de los alimentos, los cuales deben ser observantes de los requisitos técnicos y sanitarios de los vehículos y el personal de apoyo para el cargue y descargue.</p>	
MONITOREO Y VERIFICACION	<p>El monitoreo se realizará mediante al inspección de los registros de entrega de alimentos por parte del talento humano administrativo delegado por el operador</p>	
DE LAS ACTIVIDADES PROPIAS PARA DAR CUMPLIMIENTO AL PROGRAMA	<p>Frecuencia y horario de entrega: entre las 5:00 a.m. y 11:00 a.m. y entre las 1:00 p.m. y las 3:00. p.m. con frecuencia semanal, quincenal o mensual según la estructura definida internamente y conforme a los criterios generales de la operación entre ellos la georreferenciación y en el caso puntual del Municipio de ejecución barreras invisibles, orden público y demás excepcionales que aplican al distrito de Buenaventura</p> <p>Lugar de entrega: Bodega centralizada de despacho para HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR en el distrito de Buenaventura (condicionado por restricción de movilidad, acceso a territorios, barreras invisibles, ubicación geográfica particulares de la zona de operación)</p> <p>Transporte de alimentos: Los vehículos deben presentarse limpios, libres de contaminación y en las siguientes condiciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso. 	



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB

2. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue.

3. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

4. Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.

5. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

6. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.

7. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los vehículos. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.

8. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

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

10. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garantizan la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Se debe inspeccionar el vehículo y registrar en las observaciones de la remisión las condiciones sanitarias del mismo, detallando placa y tipo de vehículo. Adicionalmente, se les puede requerir certificado de fumigación, certificado en manipulación higiénica de alimentos y certificado de aptitud para el transporte de alimentos el cuales emitido por la autoridad competente.

ACCIONES CORRECTIVAS

1. Devolución en caso de presunto incumplimiento de requisitos de transporte de alimentos

	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM
PLAN DE CONTINGENCIA	<p style="text-align: center;">ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Reposición in situ bajo el medio más expedito que garantice el acceso a los insumos de manera inmediata 2. Aplicación de estrategias de reposición para atención de averías por efectos mecánico u otros en situ al momento dela entrega
<p>MARCO CONCEPTUAL El transporte de alimentos se hará de manera que se evite su deterioro por el calor o la demora en el viaje, de acuerdo a esto se deberán cumplir los siguientes procesos para poder garantizar las condiciones de los alimentos.</p> <p><u>Proceso antes de la carga:</u> El personal de transporte debe verificar que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El vehículo se encuentre en buenas condiciones de limpieza y desinfección. • Que el cierre de las puertas y otras aberturas sea hermético. • Que la carga sea acomodada de modo que se reduzca su exposición al ambiente y con una ubicación apropiada de acuerdo con sus requisitos de temperatura y con su destino • Verificar que la temperatura antes de su despacho sea la adecuada <p><u>Proceso durante la carga:</u> El personal de transporte debe verificar que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que el alimento sea protegido del polvo, humedad u otro tipo de suciedad y se disminuya el contacto con el piso y paredes del área de carga o del vehículo. • Que el tiempo de carga sea lo más breve posible • Que no se hayan producido roturas en los recipientes de empaque. • Que en el vehiculo no sean transportados objetos o sustancias diferentes a los autorizados <p><u>Proceso durante el recorrido:</u> El personal de transporte verificará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Periódicamente según la duración del recorrido, la integridad y condiciones de los alimentos. • El cierre y hermeticidad de las puertas y otras aberturas. <p><u>Proceso durante el descargue:</u> El personal de transporte verificará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que la integridad y condiciones de los alimentos se hayan mantenido • Que el tiempo de descarga sea el mínimo posible <p>Diseño sanitario de vehículo El vehículo debe estar fabricado con materiales inalterables, resistentes a la corrosión y debe permitir la fácil limpieza y desinfección. El diseño de la unidad de transporte debe ser hermético y tener aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor en el caso de vehículos que transportan productos refrigerados o congelados. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado, en caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos deben contar con un sistema de cerrado que lo aisle del exterior. No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.</p> <p>Equipos o utensilios La unidad transportadora debe contar con recipientes, canastillas y/o implementos de material sanitario para el tipo de producto transportado para así proteger el producto de la contaminación y del contacto directo con el piso y otras superficies del vehículo. Los recipientes, canastillas y/o implementos que entran en contacto con el producto deben ser mantenidos de forma que se evite la contaminación del alimento, y debe ser de fácil limpieza y desinfección.</p> <p>Condiciones de conservación del producto. Para mantener las condiciones de conservación de los alimentos trasportados es necesario: • No transportar conjuntamente sustancias peligrosas que representen un riesgo de contaminación del</p>	



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB

alimento o materia prima. • En caso de transportar diferentes tipos de alimentos, estos deben estar debidamente envasados y protegidos de manera separada, de forma que se evite la contaminación cruzada. • Los productos que requieren temperatura de refrigeración ($4^{\circ}\text{C} \pm 2$) o congelación (-18°C o menor) deben ser transportados asegurando dichas temperaturas hasta su destino final y se deben llevar registros. • En todo caso se debe mantener las condiciones de conservación establecidas para el alimento transportado de acuerdo a lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente.

Saneamiento Limpieza del vehículo.

La unidad de transporte debe ser revisada previo al cargue de los alimentos o materias primas, asegurando que esta se encuentre en óptimas condiciones de limpieza y desinfección. Se debe demostrar que la limpieza, lavado y desinfección se hace de tal forma y con implementos o productos que no generan ni dejan sustancias peligrosas durante su uso

Prácticas higiénicas Higiene personal:

Los manipuladores de alimentos deben cumplir con las prácticas higiénicas necesarias (no consumir alimentos o bebidas, ni fumar) durante el transporte y manipulación de los alimentos, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Deben mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Dotación: Se debe suministrar la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad. La vestimenta debe ser de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado debe ser cerrado, de material resistente e impermeable. De ser necesario, el manipulador debe mantener el cabello cubierto totalmente y usar tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza. El manipulador se debe retirar las joyas, relojes u otros accesorios durante

La manipulación del alimento.

Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben mantenerse limpios y en buen estado. Lavado de manos: Los manipuladores de alimentos se deben lavar las manos con agua y jabón desinfectante antes y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben mantenerse limpios y en buen estado.

El Operador procurará garantizar el transporte de desde las unidades centralizadas hasta las unidades de servido, en condiciones que eliminen los riesgos de contaminación, proliferación de microorganismos y que eviten la alteración de los alimentos o daños en el empaque.

El operador debe disponer del personal, los vehículos y demás elementos necesarios para garantizar la oportunidad en la entrega del complemento alimentario de manera directa o a través de terceros que garanticen requisitos.

Los transportadores, deben estar capacitados en aspectos de manejo y almacenamiento óptimo de los alimentos, para garantizar la adecuada manipulación de la ración hasta los destinos finales. Para ello se debe cumplir con lo establecido en la normatividad vigente, siendo responsable de la integridad de las Raciones hasta el momento de entrega en los puntos previamente acordados y la entrega a los beneficiarios

Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, dando cumplimiento a lo establecido en la normatividad vigente.

El operador debe tener una carpeta con copia de la siguiente documentación por cada uno de los



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB

vehículos:

- Certificación sanitaria con concepto favorable expedida por la autoridad competente
- Certificado de fumigación del vehículo
- Matricula del vehículo
- SOAT
- Revisión técnico-mecánica
- Pase de conducción
- Carné de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes

REGISTROS Y CONTROLES

- Chequeo de requisitos del vehículo : Certificación sanitaria concepto favorable expedida por la autoridad competente , Certificado de fumigación del vehículo ,Matricula del vehículo ,SOAT ,Revisión técnico-mecánica ,Pase de conducción ,Carné de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

**ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB**

6

PROCESO DE RECIBO DE ALIMENTOS



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB

GENERALIDADES	<p>La recepción de materia prima alimentaria exige una inspección minuciosa de los productos para determinar su aceptación o rechazo, basada en conceptos técnicos precisos consignados en la Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición para los Programas Misionales del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar en su versión vigente y en las resoluciones 2674 de 2013 y demás aplicables</p> <p>Para el recibimiento se tiene en cuenta el cumplimiento de lo establecido en la orden de compra, se recibe la materia prima que es entregada por el proveedor verificando su peso, temperatura, grado de madurez, condiciones sensoriales, condiciones de rotulado, higiene y estado del empaque-legibilidad de la información</p> <p>El área destinada para la recepción de alimentos, debe estar alejada de focos de contaminación, debe estar adecuadamente organizada, completamente limpia y desinfectada. Por ninguna razón se permite la presencia de animales en esta locación y es preciso que no se pongan alimentos en el suelo o sifones</p>
OBJETIVO	<p>Establecer los procesos a adelantar de parte del proveedor de alimentos y del talento humano de las unidades de atención HCB FAMILIAR Y COMUNITARIA delegadas para la recepción de alimentos a fin de garantizar el acceso a alimentos en calidad, cantidad y oportunidad para dar cumplimiento a las obligaciones contractuales relacionadas con el componente de nutrición y salud en relación a la atención alimentaria con la garantía del aporte diario del 70 % de los requerimientos nutricionales de los niños y niñas que acceden a los servicios de HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR garantizando las cantidades y condiciones de calidad e inocuidad</p>
ALCANCE	<p>Este proceso inicia con el establecimiento y aplicación de un programa de selección de proveedores a través del cual se garantiza el acceso idóneo a través de proveedores cualificados a alimentos de calidad y en cantidades y términos de distribución requeridos para la garantía de la atención alimentaria y su alcance cubre hasta su ubicación y uso de los alimentos suministrados los cuales deben conservar sus condiciones de idoneidad hasta el momento de empleo en cumplimiento de los ciclos de menú . incluye la compra hasta su reposición por el responsable en caso que aplique</p>
RESPONSABLE DEL PROGRAMA	<p>Son responsables de llevar a cabo este proceso el talento humano Administrativo delegado por el operador, siendo igualmente participes el de la unidad de atención con reportes de coberturas y saldos en bodegas de alimentos los cuales son elementos determinantes para la ejecución de la compra de alimentos. Así mismo participa en la inspección visual de las condiciones organolépticas, cadena de frío y cumplimiento en la entrega de las condiciones de calidad y cantidad según el ciclo de menú</p>
MONITOREO Y VERIFICACION	<p>El monitoreo se realizará mediante al inspección de los registros de entrega de alimentos por parte del talento humano administrativo delegado por el operador</p>

	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM
DE LAS ACTIVIDADES PROPIAS PARA DAR CUMPLIMIENTO AL PROGRAMA	<p align="center">ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB</p> <p>Frecuencia y horario de entrega: entre las 5:00 a.m. y 11:00 a.m. y entre las 1:00 p.m. y las 6:00. p.m. semanal, quincenal o mensual según aplique a las condiciones específicas del territorio de operación</p> <p>Lugar de entrega: Bodega centralizada de despacho para HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR en el distrito de Buenaventura (condicionado por restricción de movilidad, acceso a territorios, barreras invisibles, ubicación geográfica particulares de la zona de operación)</p> <p>Aplicar el PROCESO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE CALIDAD EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS PARA ACEPTACIÓN Y RECHAZO Anexo al final al momento de la recepción</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Toma de temperatura verificando la garantía de conservación de la cadena de frío según tipo de alimentos y registro en el formato definido para tal fin 2. Verificación de condiciones de empaque, Verificación de fechas de vencimiento y vida útil, Verificación de grado de maduración de productos perecederos y señales de afectación mecánica 3. Aplicación de devolución documentando la debida justificación 4. Reposición inmediata de alimentos afectados por impacto mecánico, rompimiento de cadena de frío, calidad , grado de maduración etc
ACCIONES CORRECTIVAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Devolución y reposición en caso de presunto incumplimiento de requisitos de recibo de alimentos
PLAN DE CONTINGENCIA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reposición in situ bajo el medio más expedito que garantice el acceso a los insumos de manera inmediata 2. Aplicación de estrategias de reposición para atención de averías por efectos mecánico u otros in situ al momento de la entrega
<p>MARCO TERORICO</p> <p>El recibo de materias primas e insumos para la preparación y servido de alimentos debe realizarse en lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental. El horario de recibo no debe interferir con el de distribución de alimentos o preparaciones. En el punto de preparación debe encontrarse debidamente archivada la requisición de alimentos y adicionalmente mantener el control sobre el inventario de los productos.</p> <p>Área de recibo de alimentos: Esta zona debe presentar adecuadas condiciones de organización, limpieza y desinfección. En ningún caso se puede permitir que al recibir los alimentos éstos tengan contacto directo con el suelo, por tanto, se debe usar estibas plásticas o canastillas como base. Para los programas que se desarrollan en ambiente comunitario o familiar en donde no existe un espacio exclusivo para desarrollar esta actividad, se debe garantizar que la misma se desarrolle en un área acondicionada temporalmente para este fin; en todos los casos se debe garantizar el pre alistamiento antes de su almacenamiento.</p> <p>Equipos para el recibo: La persona que recibe los alimentos deberá disponer de todos los elementos necesarios de la unidad o dispuestos por el proveedor en la ruta tales como: báscula en buen estado y ajustada (con la capacidad y división de escala acorde al tipo de alimento y/o producto); termómetro en adecuado estado (preferiblemente de punzón) el cual debe ser utilizado solamente para esta actividad; canastillas y/o recipientes plásticos; formatos de control de temperatura en recibo y</p>	



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB

formatos de entradas y salidas. Todo lo anterior, permitirá un estricto control sobre los productos adquiridos y recibidos.

Horarios para el recibo de alimentos: Los horarios de recibo de materias primas, insumos y/o productos deben ser establecidos por el operador del servicio; dicha actividad se debe programar de tal forma que nunca se interfiera con el funcionamiento del servicio de alimentación y contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección y verificación de la cantidad y calidad de los productos.

Condiciones generales para el recibo de alimentos: El manipulador de alimentos debe conocer y verificar el cumplimiento de los criterios mínimos de aceptación para cada grupo de alimentos definidos en este proceso en el apartado PROCESO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE CALIDAD EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS PARA ACEPTACIÓN Y RECHAZO

MATERIALES Y EQUIPOS NECESARIOS

- Formato de entradas y salidas de productos con aparte para devolución de producto no conforme¹.
- Remisión.
- Canastillas plásticas
- Equipos de frío (Congeladores y refrigeradores)

Nota: para la recepción se debe tener en cuenta los protocolos de Bioseguridad, además de respetarse y exigir la utilización permanente de tapabocas.

La recepción de materia prima alimentaria exige una inspección minuciosa de los productos para determinar su aceptación o rechazo, basada en conceptos técnicos precisos consignados en las Guías del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar vigentes y demás resoluciones que apliquen.

Para el recibimiento se tiene en cuenta el cumplimiento de lo establecido en la orden de compra, se recibe la materia prima que es entregada por el proveedor verificando su peso, temperatura, grado de madurez, condiciones sensoriales, condiciones de rotulado, higiene y estado del empaque-legibilidad de la información-.

-El área destinada para la recepción de alimentos, debe estar alejada de focos de contaminación, debe estar adecuadamente organizada, completamente limpia y desinfectada. Por ninguna razón se permite la presencia de animales en esta locación y es preciso que no se pongan alimentos en el suelo o sifones.

Modo de entrega: los productos solicitados deben estar debidamente clasificados en las canastillas plásticas que permitan su manipulación, cuantificación, almacenamiento y garantice la conservación evitando el daño mecánico del mismo. En el caso de las RPP a entregar deben estar debidamente clasificados y empacados en una bolsa resistente que permita su manipulación, cuantificación, almacenamiento y garantice la conservación evitando el daño de los productos. Además, el empaque secundario deberá contener el rotulo con la imagen del ICBF y contener el listado de los alimentos incluidos en el paquete.

- Responsables: como operador, tiene la responsabilidad de garantizar que los proveedores sean idóneos para desempeñar su función, que las órdenes de compra estén listas en el tiempo oportuno y de informar previamente a la coordinadora de la UDS ante cualquier novedad.

El proveedor, tiene la responsabilidad de entregar los productos que le han sido solicitados en la cantidad, calidad y oportunidad requerida para garantizar una adecuada atención a los beneficiarios.

¹ Un **producto no conforme** es todo aquel que no cumple con algún requisito determinado por el sistema de gestión de calidad



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB

La coordinación de la UDS tiene la responsabilidad de velar por el cumplimiento a cabalidad de lo consignado en este documento.

ha adoptado la Tabla con los Criterios mínimos de aceptación y rechazo de materias primas elaborada por ICBF, realizando algunas modificaciones para facilitar la adecuada recepción de las mismas.

Esta tabla se presenta a continuación.

Si al verificar la materia prima se detecta una no conformidad en el producto, este se separa para la devolución al proveedor y se realiza una observación según Protocolo para manejo de Productos No Conformes.

Nota: El estado de maduración de las frutas puede variar de acuerdo con el día en que va a ser consumida y la variedad de la misma. Tenga en cuenta, que es posible hacer intercambios cuando el estado de maduración no es el indicado, es decir, si está muy maduro se debe priorizar su consumo y si aún no ha madurado lo suficiente se puede aplazar. Estos intercambios deben ser autorizados por la nutricionista de del operador.

Recuerde, que la fecha de vencimiento debe estar impresa sobre el empaque y no sobre un adhesivo, que debe ser completamente legible y no se aceptan remarcaciones. Recuerde que se deben recibir los paquetes usando los elementos de protección personal (gafas, tapabocas y aguantas). Los paquetes deben ser rociados con una solución de hipoclorito a 1000ppm de acuerdo con lo indicado en el programa de limpieza y desinfección, recuerde que para ello se debe usar un atomizador. Esta solución podrá secarse usando un paño limpio, el cual será limpiado y desinfectado cada vez que se limpien 10 paquetes.

En el caso de los productos expuestos que se rocian con vinagre, se recomienda un enjuague y secado con paños limpios después de un tiempo de contacto mínimo de 5 minutos

REGISTROS Y CONTROLES

Lista de chequeo de condiciones de calidad y devoluciones
Formato de entrega de insumos
FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA

PROCESO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE CALIDAD EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS PARA ACEPTACIÓN Y RECHAZO

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
LECHE DERIVADOS	Y Pasteurizados y con olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con el rótulo especificando el tipo de producto, registro sanitario fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1°C y 4°C. La leche en polvo no debe estar re-empacada 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 ya vencida o no legible o doble timbrado. Sin refrigerar y a más de 4°C.



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB

HUEVOS	Cáscara limpia y completa sin roturas, Sin anormalidades en la cáscara. Peso acordado Sin presencia de excremento o plumas. Debe tener marcado en el huevo, el lote y fecha de vencimiento	Quebrado, manchado y con excremento o plumas.
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, sabor y aroma característicos	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 VERDURAS	Y Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas café, 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 homogéneo (No es un requisito de calidad que los productos estén completamente maduros. Estos pueden estar en un estado de madurez intermedio para prolongar su vida útil hasta el momento del consumo	Sucias. Descompuestas. Con magulladuras. Con moho. Con presencia de material extraño Sobre maduro



7

PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM
	ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB
GENERALIDA	OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO El almacenamiento es una etapa fundamental dentro de la cadena de suministro de alimentos, y la forma como se realice tiene incidencia en la vida útil que finalmente tendrá el producto almacenado. Por esta razón, inmediatamente después de recibir la materia prima se debe proceder de la siguiente forma, según la naturaleza del producto:
OBJETIVO	Establecer los procesos a adelantar de parte del talento humano de las unidades de atención de HCB FAMILIAR Y COMUNITARIA delegadas para la manipulación de alimentos las acciones de almacenamiento que garanticen la conservación en condiciones de calidad e idoneidad de los alimentos suministrados, garantizando con ello su vida útil y el acceso a alimentos en calidad, cantidad e idoneidad, siendo alimentos seguros para el consumo por parte de los niños y las niñas beneficiarios de los servicios de HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR
ALCANCE	Este proceso inicia con el establecimiento y aplicación de un programa de selección de proveedores a través del cual se garantiza el acceso idóneo a través de proveedores cualificados a alimentos de calidad y en cantidades y términos de distribución requeridos para la garantía de la atención alimentaria y su alcance cubre hasta el almacenamiento en condiciones técnicas aceptables conforme a los requisitos establecidos por el ICBF en la guía técnica del componente de alimentación y nutrición
RESPONSABLE DEL PROGRAMA	Son responsables de llevar a cabo este proceso el talento humano delegado por el operador, en las diferentes unidades de servicio de HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR que cumplen el Rol de manipulación de alimentos o transversales con funciones y capacitación en el tema de BPM
MONITOREO Y VERIFICACION	El monitoreo se realizará mediante al inspección de los registros de entrega de alimentos por parte del talento humano administrativo delegado por el operador
DE LAS ACTIVIDADES PROPIAS PARA DAR CUMPLIMIENTO AL PROGRAMA	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS PERECEDEROS Recuerde que, aunque se encuentre solo en las áreas de almacenamiento, no debe retirarse nunca el tapabocas y debe seguir cumpliendo todos los procesos de bioseguridad establecidos por la fundación. <ul style="list-style-type: none"> • La materia prima como frutas idealmente se debe almacenar en equipos de frío según su nivel de maduración y presentación (Refrigeración: 2 +/- 2; Congelación: -18°C o menor) • Los equipos de frío deben estar completamente limpios y desinfectados, deben tener la capacidad necesaria para almacenar los productos a recibir y estar en óptimas condiciones de funcionamiento. • Antes de almacenar los productos en los equipos de frío, es necesario desinfectar los empaques de carnes y otros productos. • Todos alimentos perecederos deben estar en cadena de frío • Ningún empaque de transporte debe estar en las neveras. • Frutas y verduras deben almacenarse de forma separada. • Escoger lugares específicos en la parte de refrigeración de acuerdo al tipo



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB

de producto (lácteos, frutas, verduras, carnes).

- La carne debe tener información respecto de: nombre del corte, fecha de empaque, vencimiento y proveedor.
- Preferiblemente, los alimentos refrigerados deben estar cubiertos con una película plástica transparente.
- Los alimentos deben ser embalados permitiendo la adecuada circulación del frío.
- Evite contaminación cruzada en equipos de frío seleccionando, alistando y empacando en bolsas de polietileno transparentes cerradas los alimentos. Estas bolsas tendrán un solo uso, es decir no podrán ser reutilizadas. Estas bolsas deben ser identificadas y rotuladas antes de someter a refrigeración o congelación usando el rotulo que se presenta a continuación.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS NO PERECEDEROS

- Señalizar el área de almacenamiento los espacios para cada tipo de productos.
- Se debe mantener en todos los espacios organizadas, sin permitir la presencia de objetos no usados en el trabajo, incluso paños de limpieza.
- Los productos en canastillas deben acomodarse de manera segura.
- Los productos de vidrio, latas y productos pesados en general deben ubicarse en la parte inferior de los estantes o la despensa; y los productos livianos se deben ubicar en parte medios y superiores de los mismos.
- No se deberá empacar en cartón, madera o papel para evitar la presencia de plagas.
- Los productos deben estar en lugares limpios y seguros, lejos del piso y paredes y techo para permitir la aireación (mínimo a 15 cm).
- Evitar abrir al mismo tiempo más de un producto de la misma clase.
- Se debe usar primero los alimentos que entraron primero a la bodega aplicando el programa PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir)
- Revisar periódicamente los insumos en busca de señales de deterioro o vencimiento, retirando inmediatamente cualquier producto alterado o vencido y almacenándolo, debidamente identificado, con el fin de reportar inconformidad al proveedor.
- No se deberá almacenar en la bodega de alimentos productos como plaguicidas, detergentes, desinfectantes para evitar la contaminación de los mismos. Estos deben ser almacenados en lugares especiales bajo llave, y su uso es exclusivo de personal idóneo
- Las manipuladoras de alimentos deben llevar un inventario de productos almacenados a través de conteo físico, para tener un control de las existencias y servir de base para el proceso de compras.
- Se debe continuar la vigilancia de los criterios mínimos de aceptación y de esta manera evitar el deterioro de los alimentos que pueden servir como foco de contaminación.



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB

- En caso de encontrar un producto con fecha de vencimiento cumplida, se debe separar del resto de los alimentos y marcarlo de manera que se diferencie y no sea utilizado y dar de baja de acuerdo con el proceso establecido en el protocolo para manejo de producto no conforme.
- Para garantizar un adecuado almacenamiento evitando el deterioro de los productos se debe tener en cuenta los requisitos de almacenamiento en seco frio etc citados al final de este proceso
- El queso se almacena en inmersión de agua con sal
- Todo producto pre alistado debe ser rotulado con la información de fecha del proceso

En caso de que algún producto usado como materia prima alimentaria pierda su inocuidad para ser utilizado, ya sea porque ha caducado, ha sufrido pérdida de cadena de frio, ha sufrido enrancia miento (grasas), fermentación (carbohidratos), proteólisis (proteínas), daño enzimático, deterioro por microorganismos o cualquier otro indicio de pérdida de su inocuidad, la auxiliar de enfermería de la UDS o persona designada por la coordinadora debe aplicar el siguiente proceso para su destrucción:

1. Reportar a la coordinadora de la UDS la no conformidad presentada, indicando tipo de producto, marca y cantidad de producto afectado.
2. Retirar el alimento del empaque primario y depositarlo en bolsas (residuos orgánicos), según el programa de Residuos Sólidos de la UDS.
3. Cortar el empaque primario (principalmente en la información y de rotulado) de tal manera que sea inutilizable y depositarlo en bolsas, separado del producto alimentario eliminado.
4. Preparar una solución con detergente o algún disolvente orgánico (Azul de Metileno, Bromuro de Metilo, Hipoclorito de Sodio, desinfectantes, entre otros) y agua.
5. Agregar la solución al producto averiado o vencido, asegurándose de mezclar homogéneamente por todo el producto.
6. Registrar la destrucción en el formato DESTRUCCIÓN DE ALIMENTO NO CONFORME

Nota: debe asegurarse que el producto quede humedecido en la solución, pero que no se produzca derrames de lixiviado por fuera de la bolsa. Siempre, antes de manipular cualquier materia prima se debe desinfectar las manos con jabón según el instructivo.

Para el almacenamiento de alimentos familiares en los equipos y espacios igualmente destinados al almacenamiento de alimentos para consumo de los beneficiarios se implementará un sistema de etiquetado y/o rotulación que permita identificar cuales alimentos pertenecen al programa y cuales al consumo familiar. Así mismo se buscará oportunidad de que se ubiquen en el espacio disponible, pero por separado. Por ejemplo la congelación de los productos de la familia en la parte alta del congelador y la congelación de los productos del servicio en la parte baja del congelador. Así mismo para el almacenamiento de alimentos perecederos

**ACCIONES
CORRECTIVAS**



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB

PLAN DE CONTINGENCIA

Aplicar el proceso para su destrucción en caso de afectación de la calidad e inocuidad de algún alimento
Garantizar la reposición para el cumplimiento del ciclo

- Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las condiciones establecidas en la normatividad vigente. Las condiciones generales que deben cumplir, tanto el área como el proceso de almacenamiento de alimentos/materias primas, son:

Para el caso particular de HCB que funcionan dentro de las viviendas de las madres comunitarias, se aplican criterios excepcionales que permitan identificar con rotulados cuales alimentos pertenecen al servicio y cuales al consumo familiar.

Así mismo se implementarán estrategias de optimización de los espacios y equipos que permitan tener separación en el almacenamiento entre los alimentos del servicio y los alimentos de la familia, esto puede darse congelando arriba o los alimentos familiares y abajo los alimentos de programa, lo mismo para efectos de la refrigeración y del almacenamiento de alimentos perecederos ya sea en anaqueles o alacenas diferentes **conforme a las posibilidades de la infraestructura de la vivienda donde funciona el programa**

- Cada uno de los productos recibidos debe ser organizado de acuerdo con el tipo de producto y método de almacenamiento.
- Se debe señalizar dentro del área de almacenamiento los espacios para cada tipo de productos.
- Los alimentos deben estar separados de las paredes, pisos y techos.
- El espacio cuenta con las dimensiones de acuerdo con los volúmenes almacenados.
- Los productos de vidrio, latas y productos pesados en general deben ubicarse en la parte inferior de los estantes del almacén o la despensa; y los productos livianos se deben ubicar en parte medios y superiores de los mismos.
- Los productos congelados, un día antes de ser empleados deben pasar a refrigeración para controlar la cadena de frío, por lo tanto, estos alimentos y los que se mantienen refrigerados permanentemente, se entregarán a 4 °C o menos.
- Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, con el fin de garantizar la rotación de los productos y emplear primero los alimentos que estén más próximos a su fecha de vencimiento. Incluye los Alimentos de Alto Valor Nutricional.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del lugar, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Para los servicios que se desarrollan en ambiente familiar o comunitario se debe almacenar los productos en mueble bajo llave.
- Es necesario que la persona encargada del lugar de almacenamiento realice un inventario de productos almacenados a través de conteo físico, para tener un control de las existencias y servir de base para el proceso de compras. Adicionalmente, es necesario que periódicamente se dé salida a productos y materiales inútiles o dañados, para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB

- Se debe continuar la vigilancia de los criterios mínimos de aceptación y de esta manera evitar el deterioro de los alimentos.
- No se debe saturar el refrigerador y/o el congelador. Si se llena hasta el punto de que no haya espacio entre los diferentes alimentos, el aire no puede circular y la distribución de la temperatura se verá afectada. En consecuencia, se debe almacenar de acuerdo con la capacidad de los equipos y del área de almacenamiento.
- En el almacenamiento de alimentos en neveras y congeladores, se debe evitar la contaminación cruzada; para esto es necesario que los alimentos sean seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno transparentes cerradas, las cuales tendrán un solo uso, es decir no podrán ser reutilizables. Estas deben ser identificadas y rotuladas antes de someter a refrigeración o congelación.
- En caso de evidenciarse un producto con fecha de vencimiento cumplida, se debe separar del resto de los alimentos y marcarlo de manera que se diferencie y no sea utilizado y dar de baja de acuerdo con el proceso establecido por el operador del servicio

REGISTROS Y CONTROLES

Control de asistencia y saldos

PROCESO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE CALIDAD EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS PARA ACEPTACIÓN Y RECHAZO

TIPO DE ALIMENTOS

ASPECTOS A TENER EN CUENTA

Almacenamiento
Seco

El almacenamiento de los productos se realizará ordenadamente en despensas o estantes, separados de las paredes, no se debe exponer directamente sobre el piso sino elevadas de él por lo menos 15 centímetros 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 contar con rotulo que indique como mínimo (fecha de vencimiento, nombre de producto y lote)

En los enlatados, las latas se encuentran en buen estado sin abolladuras y/o oxidación, selladas adecuadamente, sin derrames y /o mal olor.

Mantener la temperatura adecuada, con ventilación apropiada (natural o artificial) que impida el deterioro de los alimentos.

Los productos empacados individualmente, como galletas y otros que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que ésta no sobrepase los 25°C. 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 y el material puede ser: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, tablillas acrílicas para marcar con marcador borrable entre otros.



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB

	Los huevos deben ser almacenados a temperatura ambiente y traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original (si no se reporta fecha de vencimiento en el empaque, verificar con el proveedor fecha de producción). Los huevos a temperatura ambiente pueden conservarse entre 7 y 10 días, refrigerado entre 30 y 45 días.
Almacenamiento de verduras y frutas	Se deben almacenar inmediatamente sean recibidas para evitar alteraciones y daños.
	Mantener una adecuada ventilación y temperatura para retardar la maduración y deterioro.
	Tener en cuenta el manejo adecuado de la temperatura ambiental adecuada para evitar la aceleración del 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 emiten olores y el queso, pan, leche absorben olores
Almacenamiento de leche y productos lácteos	En las frutas frescas, no se requiere colocar fecha de vencimiento, excepto las que se encuentran empacadas o en equipos de frío.
	Se deben almacenar separados de los alimentos que expelen olores fuertes.
	La leche y el yogurt deben estar almacenados en su empaque original. Debe mantenerse en refrigeración, excepto para la leche que de acuerdo al método de tratamiento térmico recibido previo al empaque. No congelar por que se altera su textura.

Fuente: ICBF



PROCESO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB

OPERACIONES DE PREALISTAMIENTO

Son todas aquellas operaciones previas a la preparación que son necesarias para adecuar el producto y permitir que se encuentre en las condiciones necesarias para uso según las condiciones específicas que requiera.

Con un día de antelación se debe estudiar el menú del día siguiente identificando las materias primas que se van a usar. Esta planificación permite tomar acciones correctivas en caso de requerirse algún ajuste.

Lo ideal es que este proceso se realice a conciencia y sin afanes para evitar cometer errores. En este proceso se espera que sean realizadas las operaciones previas como:

- Selección de alimentos teniendo en cuenta la rotación (PEPS)



PRIMERO EN ENTRAR PRIMERO EN SALIR

- Limpieza y desinfección
- Pelado
- Cortado
- Segmentado
- Descorazonado
- Descongelación

Nota: en caso de que falte algún producto de los que serán necesarios para ejecutar el menú del día siguiente, debe informarse de inmediato a la coordinadora de la UDS, quien deberá informar al encargado de los suministros alimentarios.

En caso de identificar que durante el proceso de pre alistamiento hay alimentos que requieren ser consumidos con prioridad por su avanzado estado de maduración o cercanía al vencimiento, se debe informar de inmediato al coordinador de la modalidad.

Si existen productos no conformes, estos deben cuantificarse y ser reportados a el coordinador de la modalidad.

OPERACIONES DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Para mantener las características de los alimentos como su valor nutritivo, características sensoriales (sabor, aroma, color, textura) y prolongar su vida útil, es necesario:

- Prepararlos en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental.
- No usar utensilios de vidrio en las áreas de preparación debido al riesgo de ruptura y contaminación del alimento.
- Toda persona que ingrese al servicio debe contar con las medidas higiénico sanitarias correspondientes (gorro, tapabocas, zapato cerrado y bata de color claro).
- El personal directamente vinculado a la preparación de los alimentos no manipulará objetos ajenos a la preparación de alimentos simultáneamente.
- Se lavan los alimentos o materias primas crudas como carnes, verduras, hortalizas con agua potable corriente, antes de su preparación.



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB

- Las frutas y hortalizas de consumo en crudo, se lavan y desinfectan con sustancias permitidas y según las concentraciones y tiempos de retención establecidos.
- Las operaciones de preparación se realizan en forma secuencial y continua, evitando 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 realizarlo 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 al menos 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 PROCESO conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación.
- Al preparar ensaladas que requieran proceso térmico, pero su consumo sea en frío (ejemplo: habichuelas, zanahoria, entre otras), estas deben ser enfriadas rápidamente a 4 °C en el menor tiempo posible.
- Cuando se requiera esperar entre una etapa de elaboración y la siguiente, el alimento se mantiene protegido y a las temperaturas seguras según sea el caso: alimentos calientes a temperaturas mayores a 60°C y temperaturas de refrigeración menor a 4°C.
- Fijar 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 Procesos 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.
- Aislar los alimentos crudos de los cocidos, con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- Evitar la manipulación excesiva de las carnes después de cocidas (principalmente pollo), no se permiten las preparaciones desmechado, deshilachado o en trozos después de cocido, ni la preparación de arroz con pollo.
- Cuando se adicione hielo para el jugo, el peso de hielo debe ser descontado del agua requerida para la preparación y preferiblemente se debe dejar derretir antes de servir, para que todos los vasos de jugo mantengan la misma concentración.

MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS:

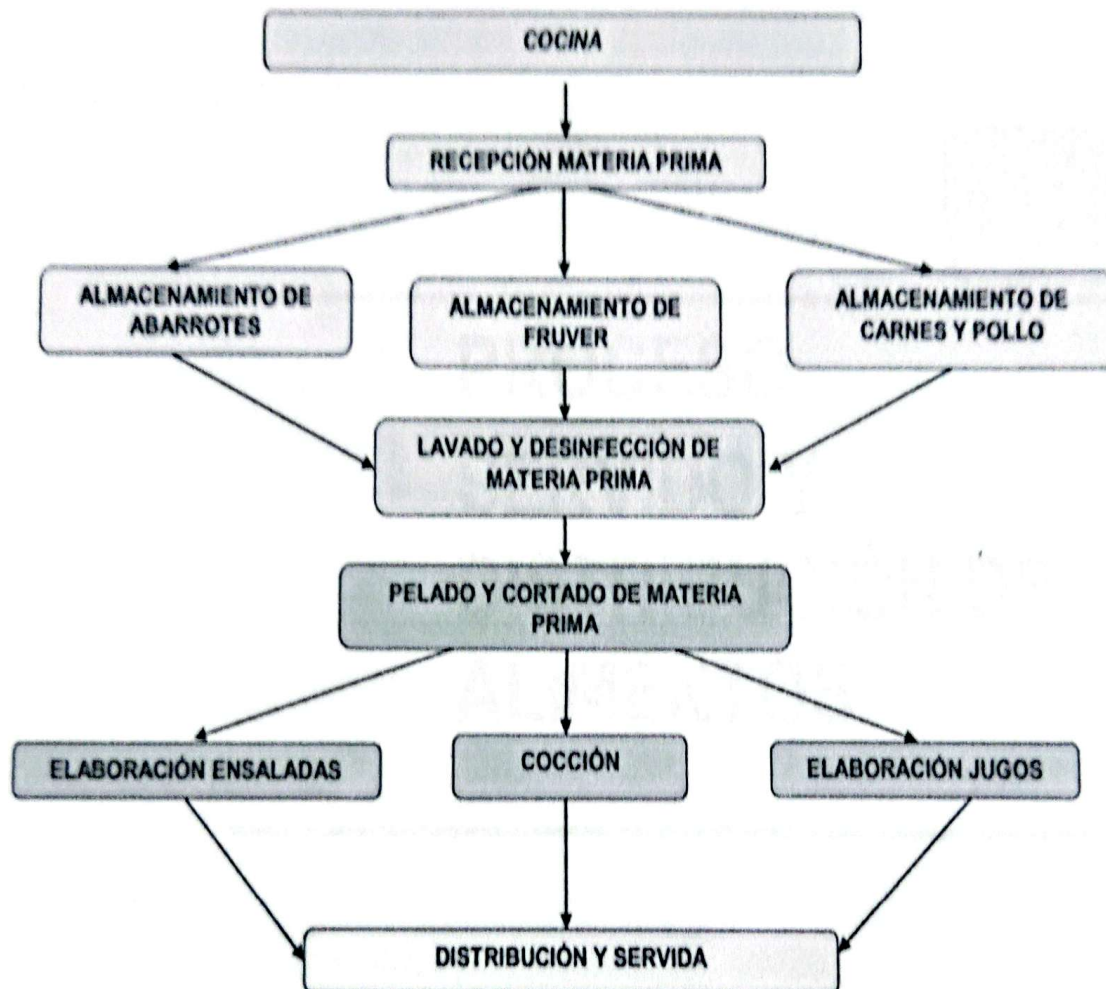
CARACTERIZACIÓN DEL PROCESO CONFORME A LAS CONDICIONES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS (cocina) DE CADA UDS

EI FLUJOGRAMA DE PROCESO, DEBE SER ADAPTADO A LAS CONDICIONES DE COCINA DE CADA UNA DE LAS UDS.

Teniendo en cuenta el siguiente flujograma



Figura No. 1 Flujograma de proceso de la cocina





PROCESO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB

GENERALIDADES	<p>El ICBF define el uso de la Minuta Patrón para los beneficiarios de los Programas que reciben complementación alimentaria, con la que se espera suministrar las recomendaciones de ingesta de Energía y Nutrientes definidas por modalidad y servicios, por etapa de ciclo vital y tiempo de alimentación y momentos de consumo de alimentos, siempre ligado al tiempo de atención de los usuarios. Este objetivo se cumple, siempre y cuando se haga entrega de las cantidades en masa y volumen de los alimentos definidas en la Minuta Patrón.</p> <p>En este sentido, es necesario el cumplimiento de las cantidades y frecuencias de alimentos incluidos en la minuta patrón, para asegurar la entrega de las cantidades de los alimentos en su masa, definido para cada usuario.</p> <p>Los horarios de tiempos de comida o consumo deben ajustarse a lo definido en las guías operativas de los programas y modalidades del ICBF.</p>
OBJETIVO	Establecer los procesos a adelantar de parte del talento humano de las unidades de atención HCB FAMILIAR Y COMUNITARIA delegadas para la manipulación de alimentos, las acciones de servido y distribución que garanticen la inocuidad de los alimentos suministrados y que estas sean ofrecidas en las cantidades descritas en el modelo de minuta patrón definida por el ICBF en el servicio de interés
ALCANCE	Este proceso inicia con el establecimiento y aplicación de un programa de selección de proveedores a través del cual se garantiza el acceso idóneo a través de proveedores cualificados a alimentos de calidad y en cantidades y términos de distribución requeridos para la garantía de la atención alimentaria y su alcance cubre hasta el servido y distribución en condiciones técnicas aceptables conforme a los requisitos establecidos por el ICBF
RESPONSABLE DEL PROGRAMA	Son responsables de llevar a cabo este proceso el talento humano delegado por el operador, en las diferentes unidades de servicio de HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR que cumplen el Rol de manipulación de alimentos o transversales con funciones y capacitación en el tema de BPM
MONITOREO Y VERIFICACION	El monitoreo se realizará mediante inspección en sitio a través de las visitas de acompañamiento del talento humano de cualificación asignado al servicio HCB
DE LAS ACTIVIDADES PROPIAS PARA DAR CUMPLIMIENTO AL PROGRAMA	<ol style="list-style-type: none">1. La Ración Preparada sólo se servirá y distribuirá en las áreas destinadas para este fin, las cuales deben cumplir con las condiciones de espacios, limpieza y desinfección necesarias.2. Se debe tener en cuenta lo señalado en la <i>Guía Técnica para la Metrología Aplicable a los Programas de los Procesos Misionales del ICBF</i>, en lo referente a la estandarización de porciones servidas, para garantizar la uniformidad del servido y el cumplimiento a la minuta patrón.3. El servido de los alimentos deberá hacerse observando las cantidades y tipo de alimentos por grupo del ciclo de menú que corresponda al día de atención o a sus intercambios previamente formalizados y/o aprobados según aplique.



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB

4. Por ningún motivo, los usuarios del programa deben tener acceso al área de servido y entrega de alimentos.
5. La distribución de los alimentos a los usuarios se debe realizar en el menor tiempo posible, para asegurar de esa manera la calidad e inocuidad de los mismos.
6. El alimento distribuido en el refrigerio del día de atención debe ser consumido en la unidad en el momento de consumo definido para tal fin
7. Cuando la Minuta incluye fruta, a esta se le deben aplicar los procesos mínimos de manipulación para garantizar que el producto se entrega limpio, inocuo y listo para el consumo.

ACCIONES CORRECTIVAS

Fortalecer las competencias del personal manipulador a través de acompañamiento y capacitación en caso de identificarse presuntos incumplimientos de los requisitos de servido y/o distribución de alimentos

PLAN DE CONTINGENCIA

1. Rotación del personal en caso de identificación de situaciones o afectaciones que puedan influir en la manipulación y/o preparación adecuada de los alimentos
2. Reforzamiento de las competencias en manipulación en caso de identificarse situaciones de presunto incumplimiento de los requisitos
3. Si expuesto el manipulador o personal con funciones de manipulador a reforzamiento de las competencias en manipulación reincide en los presuntos incumplimientos, serán aplicables acciones administrativas contractuales como llamados de atención y demás que con ocasión a la gravedad de la actuación sean aplicables

MARCO TEORICO

La Minuta Patrón establece las características mínimas necesarias para programar, entre las cuales se encuentra: la distribución de la alimentación por tiempo de consumo, grupos de alimentos, cantidades en crudo (neto y bruto), porción estimada en servido, la frecuencia de oferta y el aporte nutricional de un día.

En este sentido, es necesario tener en cuenta que la información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis de contenido nutricional del ciclo de minutos y, el peso de servido, como guía para el proceso de entrega de alimentos preparados a los usuarios y la supervisión.

Prestación del Servicio - Ración para Preparar

1. La organización y funcionamiento de la operación es responsabilidad de los servicios o modalidades contratadas por parte del ICBF, en todo lo concerniente a la adquisición, recibo, almacenamiento, conformación, transporte y distribución de las raciones
2. Es necesario aclarar que todos los procesos que giran en torno a la Ración para Preparar, deben dar cumplimiento a las directrices definidas en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en lo pertinente, así como a las Resoluciones 333 de 2011 y la 5109 de 2005, en cuanto a rotulado nutricional
3. La entrega de las raciones deberá realizarse con la frecuencia definida por las guías del programa o modalidad.

Organización del servicio de alimentos



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA SERVICIO HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR- HCB

Se denomina Servicio de Alimentos al espacio físico en el cual se desarrollan los procesos de recibo de alimentos, almacenamiento, preparación y servido en platos para distribución a los usuarios; puede ser desde un gran espacio de diseño especializado, hasta la cocina del hogar.

La organización del servicio de alimentos (cocina del HCB) se encuentra a cargo del operador del servicio y todas las entidades que intervienen en la operación de la modalidad; debe estar acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y las demás que la modifiquen o sustituyan.

Servido y Distribución

La Ración Industrializada se distribuirá en los espacios definidos, los cuales deben cumplir con condiciones mínimas de higiene y comodidad para el consumo de alimentos

REGISTROS Y CONTROLES

Anexo Tabla Control de Porciones de Alimentos Servidos



BIBLIOGRAFÍA



- I.C.S.: 67.260 - Editada por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC) - GUÍA TÉCNICA GTC COLOMBIANA 85 2003-02-26 GUÍA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA PLANTAS DE ALIMENTOS
- UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER PROCESO -BIENESTAR ESTUDIANTIL - SUBPROCESO ATENCIÓN SOCIOECONÓMICA - PROGRAMA DEMONITOREO DE AGUA POTABLE -BPM
- UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER PROCESO -BIENESTAR ESTUDIANTIL - SUBPROCESO ATENCIÓN SOCIOECONÓMICA - GUÍA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS - BPM
- UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER PROCESO -BIENESTAR ESTUDIANTIL - SUBPROCESO ATENCIÓN SOCIOECONÓMICA - PROGRAMA DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS -BPM
- UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER PROCESO -BIENESTAR ESTUDIANTIL - SUBPROCESO ATENCIÓN SOCIOECONÓMICA - GUÍA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN -BPM
- GUÍA OPERATIVA HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR
- MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL - ORIENTACIONES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA VIVIENDA COMO MEDIDA PREVENTIVA Y DE MITIGACIÓN PARA CONTENER LA INFECCIÓN RESPIRATORIA AGUDA POR COVID-19
- INVIMA - INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL VIGILANCIA COVID-19. ACTIVIDADES ESENCIALES EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS
- ANTE LA EMERGENCIA SANITARIA. Versión: 01 Fecha de Emisión: 19/03/2019 LINEAMIENTOS PARA EL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN COLOMBIA ANTE LA DECLARACIÓN DE EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19
- GUÍA 53 DE LOS REFERENTES TÉCNICOS PARA LA EDUCACIÓN INICIAL, EN EL MARCO DE LA ATENCIÓN INTEGRAL