MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
MODALIDAD EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR



2026

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 3
OBJETIVO GENERAL 4
OBJETIVOS ESPECÍFICOS 4
PROPÓSITO 4
ALCANCE 4
1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS E INSTALACIONES 5
1.1. PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. 5
2. CONTROL Y MANEJO DE RESIDUOS, VERTIMIENTOS Y EMISIONES 8
2.1. DEFINICIONES 8
2.2. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS 8
3. CONTROL DE PLAGAS 10
3.1. ACTIVIDADES 10
4. IDENTIFICACIÓN Y CONTROL DE RIESGOS Y/O CONTAMINACIÓN 10
4.1. CONTAMINACIÓN FÍSICA 10
4.2. CONTAMINACIÓN QUÍMICA 11
4.3. CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA 11
5. CONTROL Y SEGUIMIENTO A PROCESOS 11
5.1. PROCESO DE COMPRAS 11
5.2. TRANSPORTE 12
5.3. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS 12
5.5. PROCESO DE ENTREGA 13
6. GESTIÓN DOCUMENTAL Y REGISTROS 14
7. MANTENIMIENTO DE ÁREAS, EQUIPO E INSTALACIONES 14
7.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LAS BODEGAS Y SITIOS DE ALMACENAMIENTO. 14
8. OPERACIÓN CON PERSONAL CALIFICADO. 15
8.1. ESTADO DE SALUD 15

INTRODUCCIÓN

Según resolución 2674 de 2013, las BPM son los principios básicos y prácticas de higiene en la manipulación, preparación, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos o productos agroindustriales.

La adecuada aplicación de los principios de las BPM permite obtener productos sanos, de óptima calidad e inocuos, cumpliendo normas de higiene y seguridad, que permitan mejorar la productividad y generar acceso a nuevos mercados diferenciados.

- Son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.
- Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.
- Son indispensable para la aplicación del Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), de un programa de Gestión de Calidad Total o de un Sistema de Calidad como ISO 9001.
- Se asocian con el Control a través de inspecciones del establecimiento.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) **se aplican en todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos,** y son una herramienta fundamental para la obtención de productos inocuos. Constituyen un conjunto de principios básicos con el objetivo garantizar la obtención de productos alimenticios seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y las buenas prácticas de manufactura, en el almacenamiento y conservación que cuente con condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la distribución del paquete alimenticio entregado a los beneficiarios del programa de modalidad familiar.

OBJETIVO GENERAL

Orientar la implementación de las buenas prácticas de manufactura con relación a la entrega del paquete alimenticio a los beneficiarios del programa desarrollo infantil en medio familiar, con el fin de garantizar la distribución de productos alimenticios seguros para el consumo humano.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Brindar información sobre qué son las buenas prácticas de manufactura (BPM).
- Garantizar el cumplimiento de los lineamientos en salud y nutrición para lograr procesos seguros, estandarizados y controlados.
- Asegurar la ejecución bajo normas de bioseguridad y BPM, de los procesos de compra, almacenamiento y distribución de los alimentos dentro de cada unidad de servicio.
- Dar a conocer los roles y responsabilidades de cada uno de los actores del programa de acuerdo a su perfil.

PROPÓSITO

Este manual es realizado con el fin de ofrecer al personal de salud, agentes educativas, beneficiarios del programa y demás personal de talento humano una guía para la realización de buenas prácticas de manufactura durante el almacenamiento y la distribución del paquete de alimentación que es entregado a los beneficiarios del programa desarrollo infantil en medio familiar.

ALCANCE

El manual de Buenas prácticas de manufactura está dirigido a todo el personal de salud y demás personal del equipo técnico, o beneficiarios del programa desarrollo infantil en medio familiar con el fin de garantizar la calidad de la prestación del servicio.

1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS E INSTALACIONES

La limpieza y desinfección aplica a todas las unidades de servicio, instalaciones, superficies y espacios que estén en contacto con los alimentos y beneficiarios; incluye también al personal manipulador y visitantes que ingresen a la unidad servicio. Es fundamental tener claridad sobre los siguientes aspectos:

- Identificar las áreas y zonas en donde se genere mayor contaminación (techos, paredes y pisos).
- Regularidad con la que se realiza la limpieza (periodos en los que se efectúa).
- Definir los utensilios con los que se realizará la limpieza (Escobas, cepillos, atomizadores, esponjas, limpia telarañas etc.)
- Todos los productos de limpieza y desinfección se almacenarán en un lugar específico, fuera del área de proceso.
- Definir el agente de limpieza y desinfectante (jabón líquido, jabón en polvo, hipoclorito de sodio, etanol, amonios cuaternarios, soluciones yodadas etc).
- En el caso de realizar disoluciones, tener claridad sobre la concentración y volúmenes a emplear, tanto del agente desinfectante como el solvente (agua).
- En caso de plantas de transformación, se deben utilizar agentes desinfectantes en bajas concentraciones para los equipos, teniendo en cuenta que éstos están en contacto con el producto.

1.1. PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

- En todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas.
- El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas.
- La superficie para limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, de modo que el agua la cubra totalmente. En caso de no poder utilizar una manguera, el agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios.
- Se procede a restregar las superficies meticulosamente de modo que toda el área que está siendo tratada se encuentre completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos.
- El enjuague final se hace con suficiente agua potable de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.
- La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia, para lo cual se utiliza una disolución agente desinfectante en todos los casos,

el personal encargado debe utilizar los elementos de protección personal (bata, delantal, gorro, tapa bocas, zapatos cerrados), minimizando potencialmente accidentes laborales, provenientes de las operaciones de limpieza y desinfección. No se debe portar ningún tipo de joyas, ya sean relojes, pulseras, anillos, aretes, entre otras.

DILUCIONES HIPOCLORITO PARA PROCESO DE DESINFECCION		
PRODUCTO O SUPERFICIE	**CONCENTRACION**	**TIEMPO**
FRUVER	1cc de hipoclorito por 1 litro de agua	5 a 10 minutos
HUEVOS	1gota de hipoclorito por 1 litro de agua	1 minuto
MENAJE	4 cc de hipoclorito	15 minutos
SUPERFICIES	15 cc de hipoclorito por 1 litro de agua	15 minutos
BAÑOS	20 cc de hipoclorito por 1 litro de agua	15 minutos
NOTA. VERIFIQUE QUE EL HIPOCLORITA SEAL AL 5.25 % DE CONCENTRACIÓN		
UTENSILIOS: JERINGAS, GOTEROS O MEDIDORES PLÁSTICOS		
FUENTE. GUIA 53		

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	PERIODICIDAD	RESPON-SABLE
Manos	• Retirar anillos, pulseras, reloj, etc. • Enjuagar con agua • Aplicar jabón • Frotar las manos, incluyendo antebrazos y codos. • Frotar los dedos y los pulgares, entrelazándose y moviéndoselos primero en una dirección y luego en la dirección contraria, hasta los codos. • Enjuagar las manos bajo el chorro de agua hasta que se elimine todo el jabón • Secar las manos al ambiente o paños desechables	Jabón líquido antibacterial, toalla desechable.	Al iniciar y finalizarlas labores de manipulación de alimentos Después de entrar en contacto con materias extrañas ocambiar de actividad (al tocar basuras, la cara, el cabello y otras) Después de ir al baño Periódicamente durante la manipulación de alimentos Cada dos horas si realiza la misma actividad.	Manipulador de alimentos
Bodegas y Alacenas de almacenamiento	**Diariamente:** Barrer con el fin de eliminar la basura gruesa o el polvo del piso. Trapear con mezcla de Agua y Desinfectante **Mensualmente:** realizar limpieza y desinfección según numeral 1.1.	Escoba, trapeadora, balde, solución desinfectante previamente preparada, detergente dosificado, trapo o paños.	• Diario se retira residuos, polvo y basura. • Mensualmente estibas, alacenas, recipientes	Manipulador de alimentos

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	PERIODICIDAD	RESPON-SABLE
Lavado y desinfección de alimentos	• Los alimentos deben ser adecuadamente higienizados con agua potable para eliminar las suciedades en la recepción. • Todas las frutas brindadas en los refrigerios deben ser sumergidas en una solución desinfectante, (5 ml de hipoclorito en 1 litro de agua) y posteriormente enjuagar con abundante agua limpia. • Los alimentos empaquetados o envasados como la leche, kumis o yogurt deben ser desinfectados (aspersión con alcohol)	Solución desinfectante, recipiente limpio(balde, ponchera), alcohol al 70%	(según entrega de ración de alimentos) y encuentros presenciales dado el caso.	Manipulador de alimentos Nota: los alimentos deben ser desinfectados de la misma manera en el hogar al que son entregados

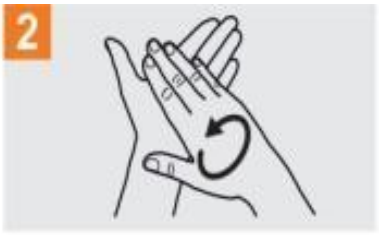
PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS
PUBLICAR EN VARIAS AREAS DE LAUNIDAD



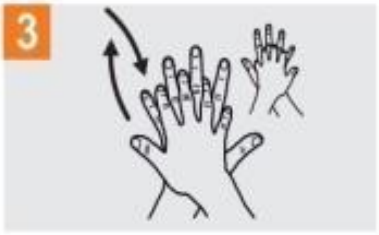
Mójese las manos con agua;



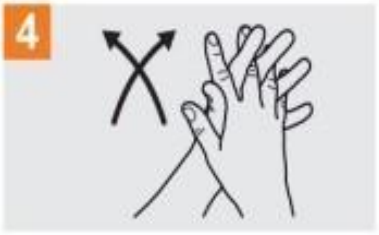
Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



Frótese las palmas de las manos entre sí;



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



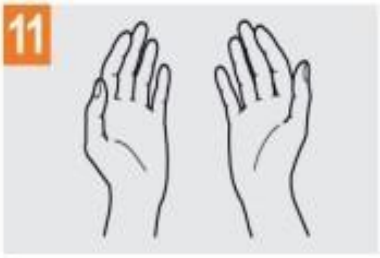
Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.

2. CONTROL Y MANEJO DE RESIDUOS, VERTIMIENTOS Y EMISIONES.

2.1. DEFINICIONES.

- **Residuo Sólido**: Es un material que se desecha después de que haya realizado un trabajo o cumplido con su misión. Se trata, por lo tanto, de algo inservible que se convierte en basura y que, para el común de la gente, no tiene valor económico. Los residuos pueden eliminarse (cuando se destinan a vertederos o se entierran) o reciclarse (obteniendo un nuevo uso).
- **Residuo Líquido**: Efluente residual evacuado desde las instalaciones de un establecimiento productivo o de servicios de carácter público o privado, cuyo destino directo o indirecto son los cuerpos de agua receptores.
- **Biodegradable:** es el producto o sustancia que puede descomponerse en los elementos químicos que lo conforman, debido a la acción de agentes biológicos, como plantas, animales, microorganismos y hongos, bajo condiciones ambientales naturales
- **Residuos orgánicos**: Son los que se descomponen rápidamente al contacto con el medio natural porque son biodegradables. La principal fuente de estos desechos proviene de los residuos de los alimentos que allí se preparan como por ejemplo aceites de las frituras. Residuos de alimentos del proceso productivo que pueden ser o no aprovechables. Ejemplo: los restos de comida, frutas y hortalizas.
- **Residuos inorgánicos:** son aquellos de origen no biológico, de origen industrial o de algún otro proceso no natural, por ejemplo: cartón, plástico, vidrio, etc.
- **Residuos peligrosos:** son todo desecho, ya sea de origen biológico o no, que constituye un peligro potencial y por lo cual debe ser tratado de forma especial, por ejemplo: material médico infeccioso, residuo radiactivo, ácidos y sustancias químicas corrosivas, etc.
- **Residuos Reciclables:** Residuos que presentan características físicas o químicas potenciales para su aprovechamiento y transformación mediante su reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos
- **Vertimiento líquido**: cualquier descarga líquida hecha a un cuerpo de agua o a un alcantarillado.
- **Trampa**: Espacio diseñado mediante conceptos técnicos y de ingeniería que sirve para retener partículas sólidas y floculantes y así evitar que ingresen o continúen el recorrido por las fuentes de agua o vertimientos

2.2. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

2.2.1. Recolección. En las unidades de atención se deben disponer de recipientes para la disposición adecuada de los residuos de acuerdo a la normatividad vigente, de esta forma se estará minimizando la proliferación e infestación de

plagas en el sitio de atención. Tener en cuenta que los recipientes utilizados para la disposición de los residuos deben estar debidamente rotulados.

2.2.2. Conducción. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las unidades de atención; y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores y se evite el refugio y alimento de animales y plagas.

2.2.3. Clasificación de Residuos Sólidos. Los residuos se suelen clasificar como orgánicos, inorgánicos y peligrosos. Una de las medidas que se adoptará, como parte del programa de disposición de residuos sólidos, es la ubicación del punto ecológico, que serán ubicados en un lugar visible, de fácil acceso. Este punto ecológico está compuesto por 3 recipientes de colores para la disposición de los desechos. Cada uno de los recipientes deberá estar plenamente identificado, según el código de colores definido por el ICONTEC en su Norma Técnica Colombiana GTC-24, así:

Disposición de desechos.

- **Bolsas de color blanco (aprovechables).** Cualquier material, objeto, sustancia o elemento que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero es susceptible de incorporación a un proceso productivo. Por ejemplo: cartón, papel, textiles, madera, cuero; además de vidrio, plástico y empaques compuestos como cajas de leche pero limpios.

- **Bolsas de color negro (no aprovechables).** Todo material o sustancia de origen inorgánico y orgánico proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, o de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento o reutilización. Por ejemplo: papel higiénico, pañales, toallas sanitarias, papeles encerados, o metalizados, cerámicas, vidrio plano, huesos, materiales de empaque sucios.

- **Bolsas de color verde (orgánico biodegradable).** Son los que se descomponen rápidamente al contacto con el medio natural porque son biodegradables. La principal fuente de estos desechos proviene de los residuos de los alimentos que allí se preparan como por ejemplo aceites de las frituras. Residuos de comida, cortes o podas de materia vegetal.



3. CONTROL DE PLAGAS

Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

3.1. ACTIVIDADES.

- Se debe prevenir y evitar la entrada de plagas, procurando el buen estado de puertas y ventanas, coladeras y otras posibles entradas.
- Se deberán mantener limpias y desinfectadas las áreas como: almacén y baños, en general, todo el establecimiento.
- En el caso de identificar presencia de plagas, se deberá contratar a un profesional de control de plagas e implementar un cronograma para mantener la periodicidad de la fumigación y evitar los riesgos de contaminación.

4. IDENTIFICACIÓN Y CONTROL DE RIESGOS Y/O CONTAMINACIÓN

Se debe establecer en el contexto y ubicación de la unidad de servicio, las posibles causas o factores de riesgo biosanitario para el personal manipulador, y los alimentos, estableciendo medidas necesarias para garantizar su calidad e inocuidad.

4.1. CONTAMINACIÓN FÍSICA.

Corresponde a elementos extraños que puedan ser agregados accidentalmente al producto, en cualquiera de sus etapas y que se mezcla con este. Ejemplo:

Fragmentos de vidrio, metal, madera, residuos de otros productos y otras partículas que generan contaminación.

4.2. CONTAMINACIÓN QUÍMICA.

Se produce por infiltración en los alimentos de plaguicidas, fertilizantes u otras sustancias similares y por mal uso de productos de limpieza. Es importante que cada producto empleado tenga el correcto rotulado, minimizando de esta manera, los riesgos por contaminación química.

4.3. CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA.

Se produce por la presencia de microrganismos como bacterias, hongos y levaduras, que puedan afectar sustancialmente el producto desarrollando procesos de degradación de la materia orgánica. Otro tipo de agente contaminante corresponde a la presencia y proliferación de plagas, las cuales atentan contra la calidad de productos frescos y procesados.

5. CONTROL Y SEGUIMIENTO A PROCESOS

“las Buenas Prácticas de Manufactura se consideran el conjunto de medidas establecidas para garantizar, por un lado, que quienes tienen contacto directo o indirecto con los productos alimenticios no tengan posibilidad de contaminarlos y, por otro, que estas prácticas y todos los productos que intervienen en relación con losalimentos sean inocuos y seguros”

La adquisición de los alimentos corresponde a una serie de procesos con sus correspondientes etapas entre los que se destacan:

- Compras: lista de compras, selección de proveedores y la compra.
- Recepción y almacenamiento de materias primas
- Alistamiento de la materia prima: organización y empaque de RPP.
- La distribución: Proceso de entrega.

Nota: dada la modalidad familiar se hará énfasis en la compra, recepción y almacenamiento.

5.1. PROCESO DE COMPRAS.

La garantía de la calidad de los productos seleccionados para el paquete de alimentos, se logra mediante un adecuado procedimiento de control a los proveedores existentes. Se debe contemplar el tipo de materias primas e insumos que son suministrados por los proveedores, con el fin de realizar un control sobre la procedencia de las materias primas, y asegurar que estas cumplan con los estándares de calidad. Para definir la cantidad de materia prima a comprar, se deberá tener en cuenta el peso bruto de cada alimento, establecido por la minuta patrón para cada grupo de edad.

5.2. TRANSPORTE.

El transporte de productos frescos y procesados debe realizarse en condiciones que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y plagas, para así prevenir la alteración del alimento o los daños en el empaque.

- El transporte debe realizarse en un vehículo limpio y en buen estado.
- El vehículo empleado debe cumplir con la normatividad de tránsito.
- En el caso de usar un medio de transporte abierto, se debe cubrir la carga para evitar el deterioro del producto.
- El personal que participe de la carga y descarga debe cumplir con los protocolos de higiene y limpieza, debe contar con elementos de protección personal (tapabocas, guates y gorros), y realizar lavado de manos antes y después de la manipulación de la materia prima.
- Para el transporte de productos frescos y procesados, se debe disponer de recipientes, canastillas o implementos de material adecuado, para aislar a éstos, 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’.

5.3. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS.

Este procedimiento tiene como propósito definir las acciones que se deben realizar al momento de recibir los alimentos, de tal forma que se evite la contaminación de los alimentos y se garantice la inocuidad de los mismos.

- La descarga de alimentos de los vehículos de transporte se realizará en el menor tiempo posible y se mantendrá la cadena de frío que corresponda a cada producto.
- Se evitará el contacto directo de los envases y embalajes con el suelo o cualquier otra superficie susceptible de ensuciarlos o contaminarlos
- El personal involucrado en la descarga vestirá ropas de trabajo de uso exclusivo y aplicará unas correctas prácticas y hábitos higiénicos
- Se realizará control visual de las condiciones de transporte: limpieza del vehículo, estiba de productos, higiene del personal transportador (se anotará en el respectivo registro).
- Se verificará que los productos recibidos correspondan con las fichas técnicas establecidas para la compra de los mismos. Se realizará control de las condiciones de los productos.
- Verificar que la fecha de vencimiento este vigente excepto frutas, para estos se verificara el grado de madurez. Las galletas, panes y tortillas no deben presentar mohos, ni coloraciones no propias del producto.

A continuación, se encuentra cuadro de condiciones mínimas de aceptación de los alimentos de acuerdo a lo contenido en la Guía Técnica de alimentación y Nutrición
Aceptación- Rechazo de materia Prima

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Pasteurizados y con olor característico. Leche UHT Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC 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. Yogurt o kumis Sin refrigerar y a más de 4ºC.

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
ALIMENTOS SECOS INDUSTRIALIZADOS	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.

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
FRUTAS	En buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos o materia extraña. Color y sabor agradable Sin magulladuras o golpes.	Sobremaduradas Golpeadas Deteriorada Descompuestas Mal olor, color y sabor.

El talento humano, en caso de encontrar materia prima o producto alimentario o en mal estado deberá realizar la devolución al proveedor de alimentos diligenciando el formato de devolución de materia prima.

5.4. PROCESO DE ALMACENAMIENTO.

Almacenar inmediatamente los alimentos en los lugares apropiados y a las temperaturas indicadas. Los alimentos se llevarán a la bodega principal o al sitio dispuesto para tal fin, si no requieren refrigeración o a los refrigeradores si así lo requieren, esto deberá realizarse en el menor tiempo posible para evitar daños físicos o de contaminación.

- No almacenar alimentos sobre el piso ni la pared, ni cerca de sustancias químicas o recipientes de basura.
- El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
- Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas
- Se deben utilizar primero los alimentos cuyas fechas de llegada sean más antiguas (PEPS: primeras entradas, primeras salidas).
- Los alimentos se deberán organizar: alimentos perecederos, alimentos secos, alimentos congelados.
- Llevar un control de inventarios (kardex), que garantice un adecuado manejo del AAVN.
- Realizar arqueos al control de inventarios de AAVN, verificando que las cantidades en inventario coincidan con los saldos del kardex.
- Se deberá llenar el registro de acta de baja de materias primas cuando haya algún factor en el alimento que evidencie descomposición o contaminación, y deberá dársele la disposición adecuada, y almacenarla en un lugar identificado y destinado solo para este fin.

5.5. PROCESO DE ENTREGA.

- La entrega de los productos debe realizarse en condiciones que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y plagas, para así prevenir la alteración del alimento o los daños en el empaque.
- El personal encargado de la entrega debe contar con todos los elementos de protección personal (tapa bocas, guantes y gorro); además debe realizar lavado de manos antes y después de manipular los alimentos o entrar en contacto con el entorno.
- La entrega debe ser rápida y evitar el contacto estrecho con el receptor.
- Una vez la familia entre en contacto con el empaque debe realizar desinfección de este con alcohol, y proceder a retirar los alimentos uno por uno. Los alimentos empaquetados deben ser desinfectados, y las frutas lavadas.

6. GESTIÓN DOCUMENTAL Y REGISTROS.

La documentación es un aspecto básico y fundamental que debe tener toda área, en la cual se realice manipulación de alimentos sean frescos o procesados. La gestión documental tiene el objetivo de definir los procedimientos y los controles empleados de: Limpieza y desinfección, control de residuos sólidos y control de plagas. En el anexo 1 se dispondrá la lista de chequeo para cada proceso.

7. MANTENIMIENTO DE ÁREAS, EQUIPO E INSTALACIONES

- Los centros de almacenamiento temporal y centros de acopio deben estar ubicados en lugares aislados de cualquier foco de contaminación que comprometan la salubridad, inocuidad del producto, minimizando potencialmente poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

- Adicionalmente, sus accesos y alrededores deben mantener limpios y libres de acumulación de basuras, deben tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario, el estancamiento de humedad y la presencia de otras fuentes de contaminación para el producto.

7.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LAS BODEGAS Y SITIOS DE ALMACENAMIENTO.

- Características de la construcción: Ubicación Debe estar construida en terreno adecuado y seguro, su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y bienestar de la comunidad.
- Dimensiones: Las dimensiones deben estar en relación al volumen de los alimentos a almacenar.
- Ventilación: La ventilación debe ser suficiente de tal forma que no ponga en riesgo la calidad de los alimentos.
- Piso: Los pisos deberán estar sin grietas, perforaciones o roturas y deben tener la inclinación adecuada para efectos de drenaje con bordes cóncavos para facilitar la limpieza y desinfección.
- Paredes: Las paredes deben ser de material resistente, impermeables, de colores claros, no absorbentes, lisas sin grietas y de fácil limpieza y desinfección, deben encontrarse limpias y en buen estado, estas pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.
- Techos: Los techos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento. Se deben evitar los techos falsos.
- Puertas: Las puertas deben ser seguras y herméticas, de superficie lisa y de suficiente amplitud que abran y cierren correctamente. Las aberturas entre

las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas, no deben ser mayores a 1 cm.

- Ventanas y ventiladores: Éstas deberán cerrar y abrir correctamente, no tener los cristales rotos, estar construidas evitando la acumulación de polvo, suciedades y facilitar la limpieza; aquellas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar provistas de malla anti-insectos de fácil limpieza y buena conservación.
- Precauciones contra incendio: Debe haber extintores con fechas de vencimiento vigentes en soportes adheridos al lado de las puertas, donde puedan ser alcanzados fácilmente en caso de emergencia.
- Drenajes: Todos los sifones y orificios de evacuación de aguas residuales, deben estar provistos con la correspondiente rejilla para evitar el ingreso de plagas y roedores.

8. OPERACIÓN CON PERSONAL CALIFICADO.

8.1. ESTADO DE SALUD.

El personal manipulador de productos frescos y procesados debe tener un certificado médico para desempeñar la actividad. Es importante efectuarse los exámenes cada vez que se considere necesario o al menos una vez al año por razones clínicas y epidemiológicas, disminuyendo las posibilidades de contaminar los productos que se manipulen.

8.2. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN.

Todas las personas que realizan manipulación de productos frescos y procesados deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas y de inocuidad en la manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados en las labores que demanden contacto directo con el producto, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación del mismo.

Se debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para las personas encargadas de manipular el producto, desde el momento en que se empiecen a desarrollar actividades de manipulación y operación. Posteriormente, el plan de capacitación debe ser fortalecido mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.

8.2.1. Temas de capacitación de las BPM.

- Principios de higiene personal
- Inocuidad de los alimentos

- Legislación sanitaria
- Adecuación y mantenimiento de áreas de producción.
- Seguridad en el trabajo
- Identificación de riesgos
- Aseguramiento de la calidad
- Almacenamiento, transporte, distribución

Los trabajadores deben contar con los equipos de protección personal, así como la indumentaria apropiada para desarrollar las diversas actividades propias de la unidad de servicio.

Debe haber baños fijos o móviles, en número suficiente para los trabajadores; se deben mantener limpios, en buen estado, ventilados y las puertas deben cerrar adecuadamente. Los baños deben contar con: caneca para disposición de residuos, papel higiénico, lavamanos, agua potable, jabón y toallas. Cuando se tienen enfermedades contagiosas o síntomas relacionados, no se deben manipular alimentos frescos, pues se pondría en riesgo la inocuidad y salubridad del producto.

ELABORO:



ERICA ELIZABETH MELO SARRIA
NUTRICIONISTA DIETISTA