



**Alcaldía de Medellín**

**ANEXO 10**

**COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**

**PARA LA OPERACIÓN DE LAS MODALIDADES**

**ENTORNO 8 HORAS - CENTRO INFANTIL**

**ENTORNO 8 HORAS - JARDÍN INFANTIL**

**ENTORNO 5 HORAS - LUDOTEKAS**

**FLEXIBLE 9 HORAS DE PRESUPUESTO PARTICIPATIVO - CENTRO INFANTIL**

**MUNICIPIO DE MEDELLIN**

**UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL BUEN COMIENZO**

**2022**



## **Alcaldía de Medellín**

**Director General Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo  
Hugo Alexander Díaz Marín**

**Subdirección Prestación de Servicio  
Edith Susana Gómez Betancur**

**Dirección Técnica  
Elimeleth Asprilla Mosquera**

**Aportes equipo técnico  
Subdirección de Nutrición  
Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo**

**Amparo Stella Almanza Ochoa  
Luisa Arcila Gómez  
Mónica Vanessa Saldarriaga Bustamante  
Sandra Milena Lopera Correa  
Yomaira Lorenza Sánchez Ramírez**



**Alcaldía de Medellín**

## **TABLA DE CONTENIDO**

### **INTRODUCCIÓN**

- 1. LACTANCIA MATERNA Y ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA**
  - 1.1 Consumo de la leche materna y/o sucedáneos.**
- 2. HORARIO**
  - 2.1 Institucional 8 horas**
  - 2.2 Ludotecas**
  - 2.3 Flexible con presupuesto participativo**
- 3. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, ETAPAS, CICLO DE MENU Y APOORTE NUTRICIONAL**
  - 3.1 Tipos de servicio de alimentación**
  - 3.2 Ciclo de Menú**
  - 3.3 Etapas del Servicio de alimentación**
    - 3.3.1 Lista de Mercado y Compra de Alimentos (materias primas)**
    - 3.3.2 Recibo y Almacenamiento**
      - 3.3.2.1 Transporte de Alimentos**
    - 3.3.3 Producción de Alimentos**
      - 3.3.3.1 Desayuno y fruta**
      - 3.3.3.2 Almuerzo**
      - 3.3.3.3 Refrigerio PM**
      - 3.3.3.4 Cena**
      - 3.3.3.5 Merienda**
      - 3.3.3.6 Equipos y utensilios del servicio de alimentación**
    - 3.3.4 Distribución y Consumo**
      - 3.3.4.1 Manejo de Cubiertos**
      - 3.3.4.2 Evaluación de las preparaciones de la minuta y seguimiento al consumo**
        - 3.3.4.2.1 Manejo de sobras limpias.**
        - 3.3.4.2.2 Manejo de ETAS**
  - 3.4 Personal manipulador de alimentos**
  - 3.5 Aporte Nutricional**
- 4. PLAN DE SANEAMIENTO BASICO**
- 5. ALIMENTO DE ALTO VALOR NUTRICIONA AAVN**
- 6. COMPRAS LOCALES**
- 7. VIGILANCIA NUTRICIONAL**
- 8. ACCIONES EDUCATIVAS PARA LA PROMOCION DE HABITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE.**



**Alcaldía de Medellín**

## **INTRODUCCIÓN**

La alimentación definida para las modalidades Institucional (8 horas Centro Infantil, Institucional 8 horas Jardines Infantiles, Institucional 5 horas Ludotecas, Flexible 9 horas de PP- Centro Infantil), está fundamentada en la resolución 2465 de 2016, resolución 3803 de 2016 y en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana mayor de dos años (GABA), , donde se establecen como metas del componente, el consumo, aprovechamiento biológico de los alimentos, favoreciendo en la población el consumo de una alimentación completa, suficiente y adecuada, logrando así la promoción y protección de la salud y nutrición; al igual que el fomento de estilos de vida saludable y el aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos.

La alimentación propuesta para la modalidad institucional está interrelacionada con los postulados de la seguridad alimentaria y nutricional en su marco técnico donde se establecen como metas del componente el consumo, aprovechamiento biológico de los alimentos, favoreciendo en la población el consumo de una alimentación completa, suficiente y adecuada, logrando así la promoción y protección de la salud y nutrición, al igual que el fomento de estilos de vida saludable y el aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos.

Con el fin de contribuir al adecuado estado nutricional de los niños y las niñas, La Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo - subdirección de nutrición liderará, el desarrollo de diferentes Estrategias relacionados con el componente de Alimentación y Nutrición: Fortalecimiento Nutricional y Familiar, Buen Comienzo para la Nutrición, Acompañamiento a otras modalidades de atención en primera Infancia y el componente de alimentación y nutrición en la prestación del servicio.

**Fortalecimiento Nutricional:** En esta línea se realizará la valoración nutricional de los niños y niñas de 0 a 5 años, gestantes y lactantes y direccionarán los casos de riesgo de desnutrición y sobrepeso a través de rutas de intervención con las entidades competentes o a la atención especializada.

**Buen Comienzo para la Nutrición:** se brindará atención especializada al riesgo alto de desnutrición y se realizará seguimiento a los niños y niñas con egreso del sistema de salud por desnutrición aguda, crónica, sobrepeso y obesidad, atención interdisciplinaria, complementación y suplementación según el caso, acompañamiento desde el área psicosocial, capacitación en hábitos y estilos de vida saludables acordes a la necesidad identificada en cada familia.



## Alcaldía de Medellín

**Acompañamiento a otras modalidades de atención en primera Infancia:** se estima atender, según proyecciones realizadas de acuerdo con el comportamiento de los indicadores nutricionales el último año a 9.000 niños y niñas con malnutrición por déficit o por exceso, de los cuales 2.000 puedan requerir atención nutricional especializada por presentar riesgo de desnutrición aguda.

Las entidades apoyarán la implementación de estos componentes según el alcance dado en el lineamiento técnico para esta modalidad Institucional

Para el desarrollo del componente de alimentación y nutrición se definirán los procesos para tener en cuenta en cada una de las modalidades:

- Lactancia materna y alimentación complementaria
- Horario
- Servicio de Alimentación
- Plan de saneamiento básico
- Alimento de alto valor nutricional (AAVN)
- Vigilancia Nutricional
- Compras locales
- Acciones educativas para la promoción de hábitos y estilos de vida saludable

### 1. LACTANCIA MATERNA Y ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA

Para los niños y las niñas que se atienden desde los tres hasta los seis meses, se debe fortalecer con las familias la lactancia materna exclusiva, por lo que se promueve con la madre la extracción manual o con extractor y su posterior almacenamiento, de acuerdo con los estándares establecidos. Así mismo, se administra la leche materna en un termo, con tapa, y con cuchara de manera tal que se proteja la lactancia materna y evitar confusión de pezón para aquellos niños que son amamantados en sus hogares, además se deben asegurar los implementos necesarios que ameriten para proteger la temperatura adecuada para la conservación de los nutrientes presentes en este alimento.

Únicamente, en los casos en que este procedimiento no sea posible, por enfermedad, negativa de la madre o por otras causas, se permitirá administrar sucedáneos de la leche materna de iniciación y/o continuación. Para los casos en los cuales los niños y las niñas ya están acostumbrados al uso del biberón, se deben implementar acciones pedagógicas necesarias para retirarlo gradualmente. A estos casos mencionados, se les debe documentar el proceso en la carpeta individual de cada niño o niña. Para la administración de estos sucedáneos se deben tener las precauciones necesarias para no promover su utilización entre las madres de los otros niños y niñas, no se deben dejar latas a la vista, ni avisos alusivos a la utilización de estos, como material educativo no se tendrá ningún impreso que cuente con logos de laboratorios, no se deben realizar reuniones con representantes de laboratorios ni se promoverá el uso de biberones.

El lactario se implementará en las modalidades de atención de Jardines Infantiles y Centros Infantiles que cuenten con la infraestructura adecuada, la cual debe cumplir con condiciones necesarias para la conservación de la leche materna bajo las normas técnicas de seguridad. Igualmente se debe dar cumplimiento al código internacional de



## Alcaldía de Medellín

comercialización de sucedáneos de leche materna, con el fin de defender los derechos de las madres a decidir cómo alimentar a sus hijos e hijas libres de presiones comerciales (MPS y MPA 2012).

Para las condiciones de almacenamiento se considerará lo siguiente:

- Nevera exclusiva para almacenamiento de leche materna esta debe de conservar la temperatura establecida de  $-4^{\circ}\text{C}$ .
- Los sucedáneos de leche materna se almacenarán en el lactario en un espacio determinado para este.
- Para el almacenamiento de leche materna, se deberá contar con utensilio idóneo para almacenar alimentos, que esté libre de BPA (bisfenol A) como: bolsas o recipientes de vidrio. Estas deberán rotularse con fecha almacenamiento, con fecha y hora de la extracción, nombre del niño o niña y cantidad en onzas.
- En el lactario debe seguirse cuidadosamente las normas de limpieza y desinfección para las actividades de preparación de los sucedáneos o almacenamiento de la leche materna.
- Los implementos utilizados para el almacenamiento y preparación deben ser esterilizados antes de su uso. En caso de que sean almacenados después de su esterilización y antes de su utilización, el lugar de almacenamiento debe tener todas las condiciones de asepsia necesarias. Se recomienda utilización de pinzas para la manipulación de ese material estéril.
- Se debe garantizar que el agua sea potable y hervida para la preparación de los sucedáneos.

En caso de que la madre del lactante suministre leche materna, debe entregarla al prestador del servicio garantizando las siguientes condiciones:

- Temperatura ambiente que no supere 4 horas de extracción,
- Temperatura en refrigeración menor a  $4^{\circ}\text{C}$  o en Temperatura en congelación, en un recipiente sellado y rotulado con nombre del niño o niña, fecha, cantidad y hora de la extracción; se recomienda que la cantidad no supere 5 onzas.
- NOTA: Se sugiere priorizar las temperaturas de refrigeración y congelación sobre la temperatura ambiente en la leche materna, toda vez que estas conservan y/o favorecen los procesos de inocuidad de esta.
- La entidad deberá realizar un proceso de sensibilización acerca del manejo, cuidado, conservación y extracción de la leche materna. así mismo, deberá orientar a la madre en la porción a suministrar en cada toma en la sede de acuerdo con la capacidad gástrica del niño o niña.
- Para el suministro de la leche materna que sea suministrada por la madre, en estado de congelación deberá ser descongelada por el encargado del lactario utilizando la técnica al baño maría y suministrar al niño, desechando las sobras ya que estas no se podrán volver a congelar. De igual manera la leche materna refrigerada deberá someterse al baño maría hasta tener la temperatura deseada, ofrecer al niño y desechar las sobras.



## Alcaldía de Medellín

### 1.1 Consumo de la leche materna y/o sucedáneos.

Los niños entre 3 meses y 5 meses 29 días, recibirán 4 tomas de leche materna y/o sucedáneo en caso de no ser posible la lactancia materna o prescripción médica, en la jornada de atención, estas tomas deberán ofrecerse máximo cada 3 horas. La cantidad de cada toma dependerá de la necesidad de cada lactante. Estas tomas se ofrecerán en vaso, pocillo y/o taza cuando la madre no pueda asistir, **por ningún motivo se ofrecerá biberón al lactante**. En ninguna circunstancia se ofrecerá leche de vaca entera antes del primer año.

Los niños entre 6 meses y 23 meses combinan la lactancia con la alimentación ofrecida en la sede, priorizando desde los 6 a los 12 meses la leche materna antes de las comidas y a partir de los 12 meses se prioriza primero los alimentos brindados en la sede y luego la leche materna. (ver ciclo de menú): desayuno, fruta, almuerzo y refrigerio, según los ciclos de minuta definidos desde la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo. Para la alimentación complementaria alimentos como los tubérculos, frutas y verduras se deben tener una consistencia que facilite los procesos de masticación y deglución (papilla, puré y trocitos de acuerdo con la edad, la carne molida o licuada con otros alimentos).

Es importante iniciar la educación nutricional en hábitos y estilos de vida saludables, ofreciendo diferentes colores, texturas y sabores de los alimentos, conservando la recomendación de ofrecer el mismo alimento durante dos días seguidos al inicio de la administración de la alimentación complementaria para evaluar alergias, gustos y rechazos. Así mismo, no se debe ofrecer sal o azúcar en ninguna de las preparaciones suministradas, ni utilizar alimentos que los contengan en altas cantidades como caldos encubo, sopas de sobre, saborizantes de leche, leche condensada.

El prestador del servicio deberá realizar un proceso de sensibilización acerca del manejo, cuidado, conservación y extracción de la leche materna. así mismo, deberá orientar a la madre en la porción a suministrar en cada toma en la sede de acuerdo a la capacidad gástrica del niño o niña.

Para el suministro de la leche materna que sea suministrada por la madre, en estado de congelación deberá ser descongelada por el encargado del lactario utilizando la técnica al baño maría y suministrar al niño, desechando las sobras ya que estas no se podrán volver a congelar. De igual manera la leche materna refrigerada deberá someterse al baño maría hasta tener la temperatura deseada, ofrecer al niño y desechar las sobras. Se deberá registrar en los formatos indicados las atenciones de lactancia materna realizadas.

### Actividades Educativas

Las entidades que prestan el servicio de sala cunas, desarrollaran acciones educativas con las familias y personas significativas donde se promuevan los cuidados del recién nacido y apoyo a la lactancia materna ya que es el único alimento que deben recibir a esta edad.



## Alcaldía de Medellín

### 2. HORARIO

**2.1** Para las modalidades de atención de 8 horas (Centros Infantiles y Jardines Infantiles) se contemplará el siguiente horario para brindar alimentación a los participantes en 3 tiempos de alimentación:

- Desayuno y fruta: entre 8:00 a.m. y 10:15 a.m.
- Almuerzo 11:15 a.m. y 1:00 p.m.
- Refrigerio: entre 2:30 p.m. y 3:30 p.m.

**2.2** En el Entorno 5 horas Ludoteca, se define un solo tiempo de alimentación, así:

- Refrigerio am: entre 9:00 am - 10:00 am

**2.3** En la modalidad de atención Flexible con presupuesto participativo, se contempla un servicio de 9 horas, sin embargo, los participantes serán atendidos dependiendo del horario de llegada a la entidad, sin superar 8 horas de atención por participante, los horarios de atención se establecerán de acuerdo con las indicaciones suministradas por la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo, actualmente esta modalidad se implementará a partir de mediodía.

- Almuerzo 11:15 a.m. y 1:30 p.m.
- Refrigerio: entre 2:30 p.m. y 3:30 p.m.
- Cena: 5:30 pm a 6:30 pm.
- Merienda: 8:00 pm a 8:30 pm

### 3. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, ETAPAS, CICLO DE MENU Y APOORTE NUTRICIONAL

#### **3.1 Tipos de Servicio de Alimentación**

Para las modalidades de atención que se agrupan en la modalidad Institucional se contemplan varios momentos de alimentación para los participantes del programa, los cuales incluyen desde Desayuno, Media Mañana, Almuerzo, Refrigerios y en algunas se incluyen la Cena y Merienda dependiendo del horario de atención en cada una de las sedes o unidades de servicio.

Para la atención se presentan varios tipos de prestación de servicio de alimentación en las que se encuentra: Ración Preparada en Sitio, Transportada Caliente ó alimentación contratada. La selección del tipo de prestación del servicio depende las condiciones de infraestructura, algunas sedes no cumplen con la normatividad vigente para el procesamiento de alimentos por lo cual deben priorizar atenciones con Alimentación Transportada Caliente o contratada.





## Alcaldía de Medellín

**Ración Preparada en Sitio:** es aquella que se prepara en la misma sede, la cual debe contar con la infraestructura exigida en la normatividad para la preparación de alimentos, y asegurar los momentos de alimentos dispuestos según sea en Jardines Infantiles, centros Infantiles o Ludotecas.

**Ración Transportada Caliente o Alimentación contratada:** Aquella que se prepara por fuera de la sede, en un lugar adecuado que cumpla igualmente con la normatividad para preparar alimentos, se transporta caliente para ser entregada a los participantes en la sede, esta se puede ensamblar en la sede siempre y cuando cuente con un espacio adecuado para la manipulación de alimentos, o puede llegar ya lista para su consumo.

**Ración Industrializada:** La ración industrializada es la entrega de la alimentación lista para el consumo, empacada, usualmente se compone de un panificado y bebida de manera que no se tenga que ensamblar ni realizar ningún proceso de manipulación diferente en la sede de entrega a los participantes. Este modelo aplica para aquellas sedes que no cuentan con las instalaciones y las condiciones exigidas por la normatividad vigente para el procesamiento y ensamble de alimentos, usualmente ludotecas, en estos casos la entidad podrá hacer uso de este modelo cumpliendo con las orientaciones.

Para la prestación del servicio de alimentación:

- Todos los tipos de servicios de alimentación deben cumplir en sus diferentes procesos, con la normatividad vigente en cuanto a la manipulación de alimentos. (en su preparación y/o, ensamble y distribución)
- Implementación del plan de saneamiento aprobado para la entidad con la generación de respaldos que den cuenta de la realización de los procesos de Limpieza desinfección, manejo de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento de aguas.
- Cumplimiento de protocolo de bioseguridad de acuerdo con el componente de infraestructura y dotación.
- Cumplimiento del ciclo de menú propuesto para la modalidad.
- Cumplimiento de gramajes establecidos para los grupos de edad. (ver anexo alimentación y nutrición.
- Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Cumplir con los estándares en el transporte de alimentos para la modalidad transportada caliente o contratada
- Cumplir con los horarios establecidos para los tiempos de comidas.



## Alcaldía de Medellín

- Cumplimiento del manejo de sobras limpias y sobras sucias, con el diligenciamiento del instrumento definido para tal fin. (ver anexo alimentación y nutrición) Realización de los microbiológicos establecidos para la modalidad preparada en sitio.
- Manejo de empaques amigables con el medio ambiente y aprobados para la industria alimentaria
- Realizar control de temperatura de conservación de servida para todos los tipos de servicios de alimentación y control en el transporte para la ración caliente transportada, y registrar en el formato indicado.
- Implementar los formatos definidos para los diferentes tipos de alimentación.

### **3.2 Ciclo de Menú**

Para la modalidad Institucional se contempla un ciclo de menú de 4 semanas (20 días), el cual está distribuido en varios momentos de consumo, que dependen de la prestación del servicio que se realice (Centros Infantiles, Jardines Infantiles o ludotecas).

Para asegurar una adecuada prestación del servicio se debe:

- Implementar el ciclo de menú establecido por la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo-Subdirección de Nutrición. (ver anexo alimentación y nutrición)
- Garantizar la entrega de la alimentación a los niños y las niñas acorde al ciclo de menú establecido por la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo para la modalidad, tipo de servicio y de alimentación y momentos de consumo según sea la modalidad.
- El prestador del servicio debe realizar seguimiento a sus proveedores de alimentos preparados o de víveres, mínimo de manera bimestral, para esto la entidad deberá dejar consignado en formato sugerido, este seguimiento.
- En caso de requerir modificar el horario de atención para el suministro de alimentos de acuerdo con el número de niños atendidos y a los espacios asignados por grupo para el suministro de la alimentación, deberá notificar a la interventoría, para lo cual deberá tener en cuenta las especificaciones técnicas descritas en el Plan de Saneamiento Básico y en el protocolo de bioseguridad construido, el cual deberá contemplar lo definido en la Resolución 777 de 2 de junio de 2021.

**Nota:** los ciclos de menú se encuentran en el anexo 10.1 del componente de alimentación y nutrición. (Formato Excel)

### **3.3 Etapas para la prestación del servicio.**

Para la prestación del servicio, en el servicio de alimentación, se contemplan varias etapas las cuales incluye: lista de mercado, compra de alimentos, recibo y almacenamiento que se consideran dentro de una etapa de alistamiento, y producción, distribución y consumo.



## Alcaldía de Medellín

Todas estas operaciones se deben realizar garantizando el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente (o normatividad que la modifique o sustituya). Para ello, el nutricionista dietista o el profesional de alimentos planea y documenta los procesos básicos del servicio de alimentación, incluyendo los formatos que se relacionan en este anexo. Si la entidad requiere otros formatos, puede incluirlos en la documentación de sus procesos.

**Alistamiento:** Para la etapa de alistamiento, previamente la entidad debe presentar el listado de marcas y las fichas técnicas de los alimentos a suministrar, en este se debe registrar los números de permiso, notificación o registro sanitario, según sea el caso y la vigencia de los mismos, permitiendo así la verificación de las características de calidad exigidas: características de los alimentos, para niños y niñas menores de 5 años.

Para dar cumplimiento a lo anterior el prestador del servicio deberá suministrar a la interventoría del programa el listado de las marcas y fichas técnicas de los alimentos que conforman los ciclos de menú para su verificación y aprobación según las condiciones técnicas establecidas por el ICBF en su anexo de calidad.

### 3.3.1 Lista de Mercado y Compra de Alimentos

En esta planeación el nutricionista dietista o el profesional de alimentos debe revisar el ciclo de menú establecido por la UAEBC, y de acuerdo con los momentos de compra de cada entidad, establecer la lista de alimentos para llevar a cabo la preparación de los menús.

Los alimentos deben cumplir con las características organolépticas y nutricionales necesarias, que garanticen la calidad y preservación de los alimentos. Aquellos alimentos que no cumplan con las condiciones deberán ser reportados como **producto no conforme**, para lo cual implementan registros que permitan verificar el adecuado manejo de este.

En todo caso el servicio de alimentación deberá siempre contar con las materias primas e insumos necesarios para la preparación, procesamiento y almacenamiento de los alimentos que garanticen su inocuidad.

Es importante que se tenga en cuenta la ley 2046 del 2020, por la cual se establecen los mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos. La entidad deberá realizar el registro de compras locales, diligenciando el **Formato de seguimiento mensual a compras locales**.



## Alcaldía de Medellín

En las ocasiones que se requiera un intercambio permanente de los alimentos y que este afecte el aporte nutricional de la minuta, este deberá ser aprobado por la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo-Subdirección de Nutrición. Los demás **cambios temporales** y de aquellos alimentos que estén por fuera de la lista de intercambio del ICBF, se deberá solicitar autorización a la interventoría, por medio de correo electrónico, con anterioridad al realizar el cambio de menú, que permita la verificación por parte de la interventoría, estos cambios deberán ser sin perjuicio de la calidad, variedad y aporte nutricional de los ciclos de menú establecidos por la UAEBC.

Los cambios temporales por fuera de la lista de intercambio que se solicitan a la interventoría por medio de correo electrónico deben incluir:

- Resultados de la evaluación de consumo que sustente las razones del cambio; las evidencias de esta evaluación deben estar a disposición del Programa en el momento en que sean requeridas.
- Análisis nutricional de la modificación propuesta, dando cumplimiento a la minuta patrón establecida por la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo y de acuerdo con la lista de intercambio de alimentos del ICBF.

**Nota:** el valor económico de los cambios propuestos no debe ser inferior al de los alimentos programados en la minuta.

La entidad debe solicitar el cambio en el formato dispuesto para ello. Es necesario justificar ampliamente las razones que motivan dicho cambio (ejemplos: gustos y preferencias de los participantes, desabastecimiento en el mercado, maduración temprana o tardía de los alimentos, entre otros)

Nota: pueden existir excepciones en el tiempo de la solicitud cuando se presente una contingencia que la entidad no puede controlar (ejemplo: problemas con los servicios públicos, sobre maduración o daños de la materia), sin embargo, siempre deberán ser notificadas a la interventoría en los casos que la solicitud temporal se salga del intercambio establecido por el ICBF. En todo caso el cambio debe ser reportado a la supervisión/interventoría y a la UAEBC-Subdirección de Nutrición.

Para dar cumplimiento a este proceso y asegurar su calidad el prestador del servicio debe:

- Contar con el listado de especificaciones técnicas de las materias primas y dar cumplimiento a las mismas durante el pedido y recibo. *Ver Anexo Componente Alimentación y Nutrición.*
- Solicitar a los proveedores rastreos microbiológicos como mínimo cada 3 meses, específicamente de los grupos de alimentos como carnes, lácteos (leches, quesos, kumis, yogurt).
- Garantizar que los proveedores de alimentos cumplan con los estándares de calidad e inocuidad de los alimentos requeridos para el suministro de alimentos.



## Alcaldía de Medellín

### 3.3.2 Recibo y Almacenamiento

Las entidades deberán verificar la cantidad y las condiciones en las que lleguen los alimentos cumpliendo con las especificaciones de calidad (fichas técnicas) con base a las establecidas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar para ser implementadas en todas sus modalidades de atención.

Fichas\_tecnicas\_grupo\_azucares\_v2

Fichas\_tecnicas\_grupo\_carnes\_huevos\_leguminosas\_secas\_v2\_0

Fichas\_tecnicas\_grupo\_cereales\_raices\_tuberculos\_y\_platanos\_v3

Fichas\_tecnicas\_grupo\_grasas\_v2

#### **Ref. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF**

Con el fin de asegurar las condiciones de calidad las entidades, deberán cumplir con un espacio destinado para el almacenamiento, ensamble y distribución de alimentos, el cual debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias de BPM, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos.

Dichos espacios deben garantizar el área suficiente y adecuado para el manejo de procesos independientes para el almacenamiento de materia prima y alimentos y/o productos contemplados en la atención de los niños y niñas, cargue y descargue de vehículos, así como zona de oficinas; también debe disponer de la dotación suficiente y necesaria para el correcto almacenamiento, transporte y distribución en forma adecuada de los alimentos (estibas, carretillas, estantería, canastillas), según sus características físicas.

#### **3.3.2.1 Transporte de alimentos.**

Para el caso de la alimentación transportada caliente, la cual se contrata para llevar a cada sede, se deberá dar cumplimiento a la normatividad, frente al transporte de alimentos, con el fin de garantizar la entrega adecuada de los alimentos y conservando las condiciones de calidad e inocuidad (Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos, la Resolución 00485 de febrero 25 de 2005 del Ministerio de Protección Social y la Ley 769 de 2002 por la cual se expide el Código Nacional de Tránsito Terrestre y se dictan otras disposiciones.

Los vehículos utilizados deberán tener la documentación que certifique que cumplen con las normas exigidas para transporte de alimentos y conservar durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario FAVORABLE vigente; en caso de cambio de este concepto, el contratista deberá aportar un vehículo que cumpla con todas las condiciones requeridas.

En todo caso durante todo el proceso se deberá cumplir con la resolución 2674 del 2013 o aquella que la modifique, sea almacenamiento en sede o alimentación transportada caliente.



## **Alcaldía de Medellín**

Las condiciones requeridas para el almacenamiento (área y concepto sanitario favorable o favorable con observaciones), así como los equipos e implementos mínimos para la ejecución del contrato, serán verificadas y avaladas durante visita realizadas por parte de la interventoría o supervisión. El área y equipos deben estar disponibles al momento de realizar la visita.

Para dar cumplimiento a este proceso de recibo y almacenamiento y asegurar su calidad el prestador del servicio debe:

- Garantizar que la recepción de materias primas y productos se haga en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.
- Realizar almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados en sitios adecuados y exclusivos, que eviten su contaminación, utilizando recipientes en material sanitario con tapa hermética y garantizando el tratamiento térmico en los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento y proliferación de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública. No está permitido reenvasar alimentos.
- Hacer adecuado apilamiento de la materia prima, utilizando estibas o tarimas en material sanitario, con una altura mínima de 15 cm libres, que permitan procesos adecuados y periódicos de limpieza, desinfección y control integrado de plagas. Deben conservar la separación de las paredes, garantizar un buen proceso de rotación de los productos en la bodega (Sistema PEPS – primeros en entrar, primeros en salir) y disponer un lugar exclusivo para el almacenamiento de los productos no conformes e identificarlo claramente.
- Realizar seguimiento diario a la temperatura de equipos de refrigeración y congelación, y mantener actualizado el registro de estos. Se sugiere realizarlo al inicio y al final de la jornada de atención.

### **Producto no Conforme**

Las entidades deberán realizar un procedimiento para la disposición de los productos no conformes que surjan de los procesos de recibo y almacenamiento, producción, distribución y consumo; adicionalmente se deberá realizar el control de producto no conforme para los casos en que se presente, y realizar el reporte en el Control de producto no conforme que permitan verificar el adecuado manejo de este.



## Alcaldía de Medellín

### 3.3.3 Producción de Alimentos

Para la producción de alimentos las entidades deberán ceñirse a los ciclos de menú y los componentes de cada uno, los cuales han sido establecidos por la UAEBC.

Antes de iniciar el proceso de producción, siempre será necesario tener en cuenta los procesos de limpieza y desinfección requeridos para minimizar riesgos de contaminación y pérdida de la calidad de los alimentos que puedan causar perjuicio a la salud de los participantes, en general se deberán garantizar las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Durante el proceso de producción es importante mantener las temperaturas adecuadas con el fin de disminuir y/o evitar la proliferación bacteriana. (alimentos calientes: Temperaturas de producción mayor a 60°C, alimentos Fríos 4°C + o - 2°C)

Previamente el personal manipulador y procesador de alimentos deberá realizar alistamiento de los alimentos y las cantidades necesarias para la elaboración de las preparaciones con el fin de garantizar las características organolépticas del menú y el aporte nutricional establecido.

Los tiempos y componentes de los alimentos serán los siguientes:

#### 3.3.3.1 Desayuno y Fruta: este momento de alimentación debe incluir los siguientes componentes.

- **Bebida caliente:** compuesta por leche líquida o leche en polvo reconstituida entera, de acuerdo con la porción establecida en el ciclo de menú. Puede ser saborizada con chocolate, cocoa u otros, en la cantidad suficiente para lograr una bebida de buena calidad y sabor. Debe tenerse en cuenta la variedad en las preparaciones.
- **Cereales o acompañante:** porciones de acuerdo con el ciclo de menú y gramajes variables según la lista de intercambio de alimentos. Se debe garantizar variedad, incluyendo diferentes tipos de panes, galletas, tostadas, arepa, entre otros.
- **Queso o sustituto:** porciones de acuerdo con el ciclo de menú y gramajes variables según la lista de intercambio de alimentos. El huevo debe darse en diferentes preparaciones (revuelto con guiso, revuelto solo, cocido entero, entre otras).
- **Grasa:** porciones del grupo de las grasas de acuerdo con el ciclo de menú y la lista de intercambio
- **Fruta:** Suministrar la porción de fruta entera o picada según el ciclo de menú de acuerdo con las frutas disponibles por cosecha, costo y programación, teniendo en cuenta el gramaje. Se puede realizar mezclas de frutas, logrando así una mayor variedad y distribuir la fruta entre el desayuno y el refrigerio, con el fin de favorecer su consumo, el cual se puede consumir en espacios externos al comedor, preferiblemente articulado con las actividades pedagógicas, procurando la promoción de hábitos y estilos de vida saludables. Se debe buscar la comodidad de los niños y las niñas, según la presentación que se ofrezca, garantizando las condiciones de higiene del lugar, utensilios, platos, cubiertos, lavado de manos del personal y de los niños y niñas.





## Alcaldía de Medellín

### 3.3.3.2 Almuerzo:

- **Jugo de fruta natural:** una bebida según lo definido en la Tabla 1; cuando se utilicen pulpas de fruta, la porción será de 50g. En el caso de que los 50g de pulpa no sean suficientes para obtener una bebida de las mismas características logradas con la cantidad definida de fruta natural, se debe aumentar los gramos de pulpa por niño y niña. Se debe ofrecer variedad en las frutas o pulpas a utilizar en cada uno de los jugos del día. Durante el tiempo de ejecución, se pueden hacer cambios en las frutas, según cosecha y variaciones de precios, siempre y cuando se cuente con la autorización por parte la interventoría.

**Tabla 1. Proporción de ingredientes para la preparación de jugo de fruta natural y el sorbete.**

Ingrediente	Uno a tres años		Cuatro a cinco años	
	Cantidad (g. o cc)	Proporción (%)	Cantidad (g. o cc)	Proporción (%)
Leche o Agua	102	68	152	76
Azúcar	8	5.3	8	4
Fruta	40	26.7	40	20
Volumen total	150	100	200	100

- **Verduras:** Suministrar ensalada todos los días, esta puede incluir parte del gramaje de fruta del día, garantizando las porciones de vegetales (frutas y verduras) establecidas en el ciclo de menú. La ensalada, debe ir acompañada de aderezo (vinagreta, limón, mayonesa entre otros). Las verduras pueden ser crudas o al vapor.
- **Sopa:** la sopa se suministrará de acuerdo al ciclo de menú establecido 3 veces por semana, la porción servida puede variar de acuerdo con la preparación, suministrando mínimo 120 cc, pero asegurando la relación sólida/líquido 1:2, salvo cuando son cremas. En los 20 días del ciclo se debe ofrecer a la hora del almuerzo a cambio de la sopa, 4 veces frijol y 4 veces otras leguminosas (lentejas, garbanzos, blanquillos que pueden ser preparados guisados), dependiendo de los gustos y rechazos de los niños y las niñas. Asumiendo que la porción de leguminosas en crudo equivale a una porción de cereal. Las sopas deben ser condimentadas de forma moderada con cebolla, tomate, ajo, cilantro, orégano, laurel, entre otros, los cuales no se consideran en el gramaje de la porción de verdura.
- **Cereales, tubérculos y plátanos:** Las porciones de este grupo de alimentos son distribuidas de acuerdo con la minuta y con los gustos y rechazos de los niños y las niñas. La porción de plátanos y tubérculos debe distribuirse en el acompañante y en la sopa.





## Alcaldía de Medellín

- **Carne:** Suministrar una (1) porción de 60 gramos en crudo, cumpliendo con las especificaciones mencionadas en las tablas 2 y 3:

Tabla 2. Especificaciones para el suministro de preparaciones con carne

Tipo de carne	Almuerzo
Carne de res corte de primera (preparaciones como carne sudada, carne guisada, carne sofrita, gulasch, carne desmechada, entre otras)	4 veces
Carne de res corte de segunda (preparaciones como carne molida, albóndigas, albondigón, hamburguesa, entre otras)	4 veces
Carne de cerdo corte de primera: preparaciones como mondongo, gulasch, carne sudada, carne guisada, carne sofrita, chicharrón (una vez en el ciclo), entre otras.	4 veces
Pescado (debe ser un corte de primera sin espinas tipo róbalo, bagre, basa preparaciones como tortas, apanado, entre otras)	1 veces
Atún (la porción es de 40 gramos en peso neto después de drenado, en preparaciones como tortas fritas o al horno, picados, molde frío, entre otras)	1 veces
Pollo (debe ser muslo, contra muslo o pechuga, en preparaciones como sudado, guisado, asado, desmechado, entre otras)	4 veces
Se permite que se realice variación entre el número de veces entre pescado y atún.	

A continuación, se establecen los tipos de corte de carne, de acuerdo con las especificaciones establecidas en el ciclo:

Tabla 3. Clasificación de cortes de carne de res.

Nombre del corte	Otros Nombres
<b>PRIMERA</b>	
Tabla	Centro de pierna, capón, nalga
Solomo extranjero	Tetafula, cadera, cuadril
Huevo de aldana	Bola negra, bola de pierna, carabela
Posta	Bota, ampolleta, atravesado, carnaza
Muchacho	Bollo, capón
<b>SEGUNDA</b>	
Paletero	Paleto, maruchenga
Sabaleta	Lomo de brazo, falso muchacho
Entretabla	Bola de brazo, bola de paleto, palometa
Cáscara	
Entrepecho – copete	Pechoduro
Sobrebarriga	Sobrebarriga
Huevo de solomo	



## Alcaldía de Medellín

- **Grasas:** Las porciones pueden variar de acuerdo con las preparaciones de alimentos. El aceite utilizado debe tener las siguientes características: líquido, amarillo claro, transparente, brillante, homogéneo, de girasol, soya, maíz o canola, sin mezcla de aceite de palma, coco ni algodón. No se emplea manteca para ninguna preparación.

### 3.3.3.3 Refrigerio.

**Bebida caliente o fría:** Siempre se ofrece una bebida láctea (leche entera, yogurt o kumis) de acuerdo con lo establecido en la minuta y empleando la lista de intercambio. La leche puede ser saborizada con chocolate, avena u otro saborizante en cantidad suficiente para lograr una bebida de buena calidad y sabor; igualmente puede prepararse sorbete, según el ciclo de menú.

**Dulces:** el azúcar es utilizada para saborizar algunas de las bebidas.

**Cereales o acompañante:** 1 porción de gramaje variable del grupo de los cereales que puede ser incluida en otras preparaciones (colada, arroz con leche, entre otros).

**Fruta:** Suministrar la porción de fruta entera o picada según el ciclo de menú en cantidades y periodicidad de acuerdo con las frutas disponibles por cosecha, costo y programación, teniendo en cuenta el gramaje

### 3.3.3.4 Cena.

- Se tendrán presente las mismas características del almuerzo a excepción de las sopas o cremas. Los componentes de la cena deben ser: Cereales, tubérculos y plátanos, verduras, carne, jugo natural y grasas.

### 3.3.3.5 Merienda

- **Bebida caliente o fría:** Siempre se ofrece una bebida láctea (leche entera, yogurt o kumis) de acuerdo con lo establecido en la minuta y empleando la lista de intercambio. La leche puede ser saborizada con chocolate, avena u otro saborizante en cantidad suficiente para lograr una bebida de buena calidad y sabor; igualmente puede prepararse sorbete, según gustos y preferencias de los participantes.
- **Dulces:** el azúcar es utilizada para saborizar algunas de las bebidas.

Los alimentos con los que se preparan los menús deben cumplir con los estándares de calidad establecidos, acorde al anexo de calidad del ICBF.

### 3.3.3.6 Equipos y utensilios del servicio de alimentación

Los equipos y utensilios del servicio de alimentación son acordes a las necesidades de las sedes (alimentación preparada, transportada) y lo establecido en la normatividad vigente.



## Alcaldía de Medellín

Para dar cumplimiento a este criterio de calidad el prestador del servicio debe:

- Contar con equipos y utensilios fabricados con materiales sanitarios, resistentes al uso y a la corrosión, con superficies de acabados lisos, no porosos, no absorbentes, no deben ser de madera o vidrio (excepto tapas de vidrio templado y base de la gramera), libres de defectos, accesibles, desmontables y resistentes a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
- Ubicar e instalar los equipos según la secuencia lógica del proceso, la distancia entre estos con las paredes o columnas deben permitir el funcionamiento adecuado y facilitar la limpieza y mantenimiento.
- Garantizar la existencia de instrumentos de medición en buen estado, por cada servicio de alimentación y calibrados por una entidad acreditada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia - ONAC según los tiempos establecidos en el protocolo del prestador del servicio (menor o igual a un año).
- Los implementos utilizados para el almacenamiento y preparación deben ser esterilizados antes de su uso. En caso de que sean almacenados después de su esterilización y antes de su utilización, el lugar de almacenamiento debe tener todas las condiciones de asepsia necesarias. Se recomienda utilización de pinzas para la manipulación de ese material estéril.

### 3.3.4 Distribución y Consumo.

Para la distribución de la alimentación y cumplimiento de los menús establecidos se tendrá en cuenta los horarios establecidos para cada una de las modalidades. Se requiere dar cumplimiento a las porciones establecidas en cada uno de los ciclos, para ello las procesadoras y manipuladoras de alimentos deberán contar con utensilios que le permitan estandarizar las medidas para servir los alimentos.

Contar con un buen proceso de estandarización para la servida de los alimentos, ayudara a prevenir sobras y desperdicios de alimentos, además de asegurar el aporte nutricional establecido para las modalidades.

Para el proceso de consumo se entenderá surtido los procesos de limpieza y desinfección que haya lugar a las superficies y utensilios (menaje) requeridos para ofrecer los alimentos a los participantes. Realizar previo al consumo de los alimentos, el lavado de manos de los niños y niñas.

Durante el momento de consumo, siempre se deberá asegurar la presencia de un agente educativo, que motive el adecuado consumo de los alimentos y de esta manera se contribuya a la disminución de sobras.

Para la zona del comedor se deberán ubicar las mesas y sillas garantizando el distanciamiento físico entre los niños y las niñas (ver componente de Infraestructura y dotación). La entidad podrá organizar turnos para consumir los alimentos de manera que pueda cumplir con los parámetros de distanciamiento, o en su defecto, disponer en las salas de atención el momento de alimentación, velando por el cumplimiento del protocolo de bioseguridad y las buenas prácticas de manufactura.



## Alcaldía de Medellín

Para el consumo de los alimentos por parte de los niños y niñas, así como de los docentes y auxiliares, se deberá planear la estrategia de cohorte o burbuja de acuerdo a la Resolución 777 del 2 de junio de 2021 (o normatividad que la modifique o sustituya), donde se define que los niños y niñas con sus docentes deberán permanecer incluso en los tiempos de alimentación en el mismo espacio, sin tener contacto directo con niños y personal de otras salas, permitiendo así en caso de presentarse brotes de contagio por COVID 19, el aislamiento por salas mas no de toda la sede de atención.

### 3.3.4.1 Uso de cubiertos.

El uso de cubiertos por parte de los niños y las niñas se establece con el fin de generar habilidades propias del proceso de desarrollo. Los agentes educativos nutricionista y docente deben analizar las condiciones para realizar un proceso gradual que tenga en consideración el desarrollo motor, condiciones culturales y medidas de seguridad para su utilización.

**Este proceso debe ser tenido en cuenta en la proyección de las experiencias y documentado por parte los agentes educativos.** Para los niños y las niñas de uno a tres años se utiliza cuchara y tenedor y para el grupo de cuatro a cinco años cuchara, tenedor y cuchillo, bajo condiciones de acompañamiento por parte de los agentes educativos que hacen presencia en el comedor.

### 3.3.4.2 Evaluación de las preparaciones de la minuta y seguimiento al consumo

Para la entrega efectiva de los alimentos a los participantes será necesario:

Las procesadoras de alimentos en apoyo de los agentes educativos designados para esta actividad, deberán realizar el control de calidad para liberación del menú, para lo cual evaluarán las características organolépticas de las preparaciones antes de la servida, (olor, sabor, color, textura, temperatura).

La información de este control es utilizada para ajustar los procesos de preparación de los alimentos suministrados diariamente. Se aplica, diligenciando el instrumento para análisis Sensorial, “Registro de análisis sensorial del ciclo de menú” ver anexo de alimentación y nutrición. En este control de calidad se debe prestar énfasis especial a la temperatura de los alimentos en el momento en que los niños y las niñas van a consumirlo, con el fin de evitar accidentes.

La segunda actividad de seguimiento al consumo de alimentos corresponde a la medición **de sobras sucias**, para lo cual se debe registrar la información en el formato correspondiente al “Registro de sobras sucias de alimentos” ver anexo de alimentación y nutrición. El diligenciamiento del Formato es responsabilidad del profesional nutricionista o procesadoras y manipuladoras de alimentos y debe registrarse permanentemente por cada sede de atención y por cada servicio (diariamente).



## **Alcaldía de Medellín**

Es necesario contar con la valoración diaria de cada menú, con el fin de ir analizando observaciones de cambios futuros algunos menús, adicionalmente desde la UAEBC se plantea la necesidad de generar un indicador de sobras, por sede que presta el servicio, con el fin de ir diagnosticando las acciones y mejoras requeridas en el servicio de alimentación, de manera tal, que se disminuya la cantidad de sobras que se están generando en el programa.

Esta información deberá reposar con todos los demás formatos del servicio de alimentación y a solicitud de la UAEBC o interventoría, se solicitará informe respetivo que dé cuenta de la recolección de la información, de manera que se permita dar seguimiento al indicador de sobras de alimentos gestionado por la UAEBC. Así mismo este formato es el insumo para la identificación de gustos, rechazos y necesidades de educación nutricional, además servirá como soporte para la petición de cambios permanentes a la UAEB y temporales por fuera de la lista de intercambio, a la interventoría.

### **3.3.4.2.1 Manejo de sobras limpias.**

En el manejo de las pérdidas de alimentos y aumento de sobras, desde la UAEBC, se propone garantizar la implementación de mecanismos de control que permitan minimizar las sobras limpias de los alimentos, entre las actividades requeridas por parte de los prestadores de servicio, está el adecuado control en pesos, medidas y porciones. Así mismo previo a la preparación de los alimentos se deberá tener un reporte aproximado de los participantes que asisten a la sede, esto permitirá preparar la cantidad que se requiera para su atención.

Se considera como sobras limpias alimentos que, por el proceso de preparación, servida y distribución no pueden reutilizarse en otras preparaciones del servicio de alimentación, como es el caso de huevos y lácteos.

En el caso de la alimentación preparada únicamente se admiten sobrantes en preparación preliminar que serán usadas posteriormente, para este proceso, se deben garantizar adecuadas prácticas higiénicas y de conservación para evitar su contaminación. En caso tal que se haya adelantado la preparación de la bebida del desayuno, y esta exceda la cantidad a utilizar de acuerdo con el número de asistentes, se debe aumentar la porción de bebida.

Cabe anotar que esta no debe ser una situación reiterativa y debe realizarse una proyección de la cantidad a preparar cada día de acuerdo con el histórico de asistentes y las novedades que con anterioridad al servicio de alimentación proceso de preparación se presente. En todo caso se reitera que las sobras limpias de ser las mínimas posibles deben ser distribuidas a los participantes dentro de la sede de atención, no se permite entregar alimentos para llevar a los hogares de los participantes.



## Alcaldía de Medellín

Dado que el programa atiende al 100% de los participantes, estas cantidades que se hayan preparado y se presenten novedades de asistencia, deberán ser distribuidas entre todos los participantes y consignando dicha novedad en el formato de sobras limpias.

Sin embargo y en aquellos casos que por condiciones fortuitas y emergencias que ameriten, evacuaciones y retiro de los participantes de las sedes y no se puedan brindar los alimentos ya preparados, se deberá solicitar de manera inmediata a la supervisión o interventoría, la autorización para disposición de estos alimentos. Así mismo en aquellos casos que por condiciones imprevistas y presencia de alta cantidad de sobras limpias que no sea factible repartir en el servicio del día, entre los mismos participantes, se deberá tener un listado de familias que con conocimiento del prestador del servicio consideren como familias con mayores condiciones de vulnerabilidad y en inseguridad alimentaria, para la entrega de estos alimentos. En todo caso deben quedar las evidencias y registros de estas entregas, especificando fecha, menú, cantidad de alimentos y datos de contacto de quien recibe.

En los casos de cierres temporales de las sedes, se debe solicitar a la interventoría para proporcionar estos alimentos en las

siguientes minutas, solicitando variación temporal del menú.

### **3.3.4.2.2 Manejo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).**

En los casos en los que se presente sospechas de intoxicaciones alimentarias, o enfermedades transmitidas por alimentos será necesario de manera inmediata reportar a la supervisión e interventoría y activar la ruta de atención para estos casos.

- Siempre se debe contar con una muestra reserva de cada uno de los menús, con el fin de hacer análisis, en caso de reporte de ETA y poder determinar si la intoxicación se debe algún alimento recibido durante la prestación del servicio.

Es necesario recolectar muestras de una porción completa de cada componente del menú y almacenarla en congelación, en empaques herméticos previamente desinfectados y rotulados con: fecha de elaboración, nombre del servicio y nombre del alimento. Estas se desechan mínimo a las 72 horas (Aplica para alimentación preparada en sitio o transportada caliente/contratada y debe tomarse al finalizar el servicio o en el intermedio). En caso de que los alimentos no hayan sido procesados como frutas enteras, bebidas lácteas en empaque individual, galletas en empaque individual, no será necesario guardar contra muestra.

Para dar cumplimiento a este criterio de calidad el prestador del servicio debe:

- Garantizar que la “Ruta de reporte de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)”, se encuentre disponible y expuesta en la sede de atención.
- Socializar dicha ruta durante las jornadas de inducción o reintroducción con todo el personal, particularmente coordinadores pedagógicos, agentes educativos nutricionistas dietistas, personal manipulador y procesador de alimentos y agente educativo en salud (cuando aplique).
- Permitir la recolección de muestras y la realización de rastreos microbiológicos por parte de la interventoría o supervisión del programa Buen Comienzo, con el fin de verificar el



## Alcaldía de Medellín

cumplimiento de la calidad e inocuidad de los alimentos. El prestador del servicio puede realizar seguimiento a la recolección de la muestra y si llega a presentar inconformidad con la misma debe dejarlo consignado en el acta del laboratorio.

- Permanecer atento a la presencia de niños y niñas con síntomas que se manifiestan de forma súbita, asociados al consumo de alimentos: náuseas, vómito, diarrea, fiebre, dolor abdominal, cefalea entre otros.
- Alertar oportunamente al agente educativo nutricionista dietista en caso de sospecha de ETA.
- Reportar de manera inmediata cuando dos o más personas presentan sintomatología similar, mediante llamada telefónica al Programa y a la línea “123 CRUE (Centro Regulador de Urgencias y Emergencias)”, además realizar el reporte de acuerdo con las indicaciones del componente de Salud. El no reporte oportuno de este evento, da lugar a seguimiento por parte del Programa y posible reporte de incumplimiento al contrato.
- Actuar de acuerdo con las orientaciones del componente de Salud (AIEPI) cuando los síntomas no están asociados al consumo de alimentos, utilizar los formatos de valoración y referencia allí contemplados y orientar a las familias para el manejo hospitalario o ambulatorio del caso.
- Identificar la fuente de contaminación y causas que generaron el evento (ETA), evaluar y generar un plan de mejoramiento por parte del profesional responsable del servicio de alimentación.
- En aquellos casos en que los análisis microbiológicos presenten resultados positivos para microorganismos enteropatógenos en alguno de los rastreos realizados por la interventoría o la supervisión, se debe repetir el rastreo para evidenciar si el plan de mejora implementado fue efectivo, los resultados deben ser enviados directamente desde el laboratorio a la interventoría del programa Buen Comienzo o la supervisión. Este muestreo lo asume el prestador del servicio con recursos propios.
- Los anteriores hallazgos en los análisis microbiológicos constituyen un incumplimiento a la obligación contractual por evidenciar la no atención de los criterios de calidad e inocuidad de los alimentos, por lo que se debe proceder al inicio del proceso sancionatorio estipulado en el artículo 86 de la ley 1474 de 2011.
- Realizar plan de mejoramiento en casos de resultados en los que los rastreos microbiológicos presenten cualquier alteración, este debe contar con la aprobación de interventoría.

En caso de que la alimentación sea contratada a través de un tercero, el prestador del servicio debe realizar seguimiento y acompañamiento al proveedor y garantizar el acceso de la interventoría o supervisión de la UAEBC, con el fin de verificar el cumplimiento de la normatividad vigente (resolución 2674 de 2013) y lo establecido en el presente lineamiento.





## Alcaldía de Medellín

### 3.4 Personal manipulador y procesador de alimentos para el servicio de alimentación.

La sede debe contar con el personal idóneo para los procesos de manipulación de alimentos, para la preparación, distribución de la ración preparada en sitio.

Para dar cumplimiento a este criterio de calidad el prestador del servicio debe:

- Evidenciar certificado que acredita a las manipuladoras de alimentos, agentes educativos docentes y auxiliares docentes como manipuladoras de alimentos, expedido por una entidad competente de acuerdo con la normatividad vigente y examen médico general menor a un año, con certificado de apto para manipular alimentos, este último incluye además a los profesionales nutricionistas dietistas e ingenieros de alimentos.
- Garantizar que el personal que participa en la atención de los niños y niñas aplique los protocolos de bioseguridad de acuerdo con las directrices generadas por las autoridades de salud.
- El personal que presente sintomatología asociada a COVID-19 debe abstenerse de asistir a la sede, debe notificar a su jefe directo para la aplicación del respectivo protocolo.
- Garantizar que el personal que tenga contacto directo con los niños y niñas utilice elementos de protección tales como: tapabocas y caretas y realice lavado de manos permanente.
- Garantizar que el personal cuenta con una esmerada higiene personal, indumentaria (uniforme completo de color claro, calzado cerrado, cabello completamente protegido) y las medidas de protección acordes a la normatividad vigente. En los casos que la misma persona realiza funciones como personal manipulador y procesador de alimentos y servicios generales, se debe garantizar el cambio de indumentaria.
- Garantizar que el personal utiliza elementos de protección, salud y seguridad en el trabajo, para los procesos que implican mayor riesgo para la salud (ejemplo: gafas y guantes para manipular agentes químicos, mangas térmicas para fritura y horneado, entre otros).
- Disponer dentro del servicio de alimentación la dotación de jabón líquido antibacterial sin olor para el lavado periódico de manos por parte del personal, así como elementos para el secado de estas (toallas desechables o secador eléctrico).
- Excluir de los procesos de manipulación directa de alimentos al personal manipulador y procesador de alimentos que presenta heridas, irritaciones cutáneas infectadas, diarrea, vómito, gripa, enfermedades virales o hepatitis, sintomatología asociada a COVID –19.
- Garantizar que los visitantes que ingresen al servicio de alimentación cumplan con las prácticas higiénicas, teniendo siempre disponible gorro desechable y bata de color claro.
- Realizar seguimiento mensual a las manipuladoras y procesadoras de alimentos y servicios generales, con el fin de garantizar el cumplimiento de todas las medidas de protección requeridas para lograr la calidad de la alimentación suministrada a los niños y las niñas. Para lo cual se puede tomar como insumo el *Seguimiento al personal manipulador y procesador de alimentos y auxiliar de servicios generales en procesos críticos del servicio de alimentación, del Anexo Componente de Alimentación y Nutrición.*





## Alcaldía de Medellín

El prestador del servicio deberá contar con la totalidad del personal manipulador y procesador de alimentos que garantice la atención de los niños y niñas.

### 3.5 Aporte Nutricional

El ciclo de menú establecido por la UAEBC, el cual contiene un ciclo de 20 días, tiene un aporte nutricional mínimo del 70% según las AMDR, con la implementación de los ciclos de menú diseñados para la modalidad institucional, se busca proporcionar una alimentación que se enmarque en los parámetros de una alimentación saludable (variada, balanceada, moderada).

## 4. PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

La calidad e higiene del medio en que se desenvuelven los niños, las niñas y agentes educativos, son fundamentales para reducir los riesgos de contaminación, proliferación de plagas, malos olores y finalmente prevenir enfermedades. La entidad para esto deberá elaborar e implementar un Plan de Saneamiento Básico (PSB) y el control de Buenas Prácticas de Manufactura adaptados a cada sede, dando cumplimiento a la reglamentación vigente (Resolución 2674 de 2013 y otras normas reglamentarias vigentes que la modifiquen o sustituyan). Este plan de saneamiento básico debe contemplar todas las áreas de las sedes de atención.

El documento debe presentar la siguiente estructura:

- Portada
- Introducción (descripción de lo que va a encontrar en el documento). Máximo 1 página
- Nombre de la entidad
- Modalidades de atención
- Año – Vigencia
- Logos de la entidad, programa Buen Comienzo y Alcaldía de Medellín
- Plan de Saneamiento Básico (4 programas)
  - \*Programa de Limpieza y Desinfección
  - \*Programa de Manejo de Residuos Sólidos
  - \*Programa de Control Integral de Plagas
  - \*Abastecimiento de Agua Potable

Dicho plan debe ser entregado a la supervisión o interventoría **durante el proceso de alistamiento** posterior a la firma del acta de inicio. En caso de ser necesario la supervisión o interventoría solicitará ajustes a dicho documento y la entidad tendrá **hasta dos (2) días hábiles** posteriores a la socialización de las observaciones para presentar el documento ajustado.



## Alcaldía de Medellín

Los productos que se empleen en los procesos de limpieza y desinfección serán definidos por cada entidad de acuerdo con las especificaciones técnicas y manejo de cada producto garantizando con esto la efectividad en los procesos de limpieza y desinfección, así como los protocolos definidos en el marco de la emergencia por el COVID –19.

Cada una de las sedes realizara en su proceso de planeación, la definición de los procesos que aseguren el control y la calidad de los alimentos. Es necesario que defina en cada etapa del servicio de alimentación (lista de mercado, compra de alimentos, recibo y almacenamiento que se consideran dentro de una etapa de alistamiento, y producción, distribución y consumo) las actividades que aseguren la inocuidad en los alimentos.

Para dar cumplimiento a este criterio de calidad la entidad prestadora del servicio debe:

- Documentar las actividades que se proyectan en el Plan de Saneamiento que den cuenta de las Buenas Prácticas de Manufactura BPM y aplicación de los 4 programas básicos (limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable) de acuerdo con la normatividad vigente. Esto se debe registrar en los formatos establecidos, los cuales podrán ser sujeto a verificación por parte de la supervisión y/o interventoría.
- El prestador del servicio debe elaborar y socializar el plan de saneamiento y los instrumentos a diligenciar con el personal responsable de aplicarlo en cada sede de atención (*Ver Anexo Componente Alimentación y Nutrición*); en dicho documento se deben establecer los flujogramas del servicio de alimentación.
- Generar un plan de capacitación continua, la cual vincula al personal que interviene en el servicio de alimentación, con el fin de ir capacitándolo en la aplicación, manejo y reporte de todas las actividades inherentes al plan de saneamiento.
- El prestador deberá elaborar e implementar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, de manera tal que se pueda verificar y reportar el funcionamiento de estos, y garantizar su respectiva implementación, seguimiento y verificación soportada en cronogramas y registros de ejecución, teniendo en cuenta la hoja de vida de los equipos, dicho mantenimiento incluye la limpieza profunda. Tener presente que una vez se haya cumplido el tiempo de garantía del equipo nuevo, el mantenimiento preventivo deberá realizarse mínimo una vez al año.
- Publicar en un lugar visible la tabla de dosificación del desinfectante, la concentración y los tiempos de exposición, que serán de acuerdo con el tipo de desinfectante y concentración determinados por la ficha técnica del producto, la cual debe permanecer en la sede de atención y rotular los detergentes, desinfectantes y sustancias peligrosas, y almacenarlos en un lugar reservado y aislado del servicio de alimentación, cerrado, ventilado y fuera del alcance de los niños. Contar con las hojas de seguridad de los productos de desinfección al alcance del personal y socializarlas haciendo énfasis en los riesgos y las medidas de protección para su uso.



## Alcaldía de Medellín

Procesos durante el servicio de alimentación.

- Registrar diariamente las temperaturas de mantenimiento de las preparaciones en el formato correspondiente *Ver Anexo Componente Alimentación y Nutrición*.
- Garantizar que la temperatura de mantenimiento de los alimentos que requieren refrigeración no sea mayor a 6°C. Para el caso del jugo y la ensalada estos podrán ser preparados antes de la servida, garantizando que el tiempo de exposición no sea superior a 20 minutos.

Nota: En el caso de las frutas entregadas en la media mañana se debe garantizar las medidas de protección del alimento (manipulación y refrigeración, sin que tenga que garantizar la temperatura inferior a 6°C teniendo en cuenta el corto tiempo de almacenamiento).

- Velar porque las materias primas se sometan a la limpieza y desinfección en cumplimiento del plan de saneamiento básico, previo a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso (almacenamiento, producción, servida).
- Contar con los elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición de los residuos sólidos; diligenciando los formatos de control respectivos del *Anexo Componente Alimentación y Nutrición*. Los contenedores o recipientes para la disposición de los residuos deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, liso, sin orificios, de fácil limpieza y provisto de tapa. Los mismos no se utilizan para contener productos comestibles.
- Garantizar la existencia y adecuada ejecución de un programa de control integrado de plagas específico para la sede, contando con un cronograma de seguimiento (lista de chequeo), con los respectivos soportes ver *Anexo Componente Alimentación y Nutrición*.
- Realizar controles periódicos a los tanques de agua de acuerdo con el *Anexo Componente Alimentación y Nutrición*, verificando la potabilidad de la misma (Manual de operaciones, mantenimiento, limpieza y desinfección, medición de cloro residual y pH) y un plan de contingencia frente a la suspensión del servicio de acueducto, contextualizado a las condiciones de la sede de atención.
- Garantizar que el agua utilizada para el consumo, lavado de manos, y los procesos de limpieza y desinfección, sea potable y cumple con las normas vigentes, para lo cual, se debe realizar seguimiento al pH y cloro residual de manera periódica (mínimo una vez al iniciar cada semana).
- Incluir en el plan de saneamientos el mantenimiento preventivo y limpieza a las trampas de grasa en los casos que aplique.
- Nota: los planes de saneamiento básico deben dar cumplimiento a los protocolos de bioseguridad que apliquen y adaptados para la modalidad de atención, garantizando la disponibilidad de los elementos de protección y desinfección.

### 5. ALIMENTO ALTO VALOR NUTRICIONAL-AAVN

En la modalidad Institucional el AAVN, será entregado para modalidad de ludotecas, para ello el prestador deberá garantizar el adecuado manejo del alimento en los momentos de recepción, almacenamiento, suministro, inventario y custodia del Alimento de Alto Valor Nutricional –AAVN suministrado por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y cumpliendo a cabalidad con las orientaciones de la Unidad Administrativa Especial Buen



## Alcaldía de Medellín

Comienzo, para cual, se suministrará documentos y formatos de orden técnico una vez suscrito convenio con el ICBF.

El cumplimiento de cada una de las directrices brindadas estará sujeta a la revisión de la interventoría.

Para cumplir con las indicaciones en cuanto al manejo del AAVN, el prestador del servicio debe:

- Realizar la recepción, almacenamiento, suministro, inventario y custodia de los Alimentos de Alto Valor Nutricional -AAVN-.
- Suministrar a la regional del ICBF los datos del punto de entrega o puntos primarios donde la SEM con sus entidades aliadas, el contratista de la secretaria de Educación recibirá los AAVN (municipio de ubicación del punto, nombre del responsable y suplente, número de identificación, teléfonos, horario de atención, número de cupos a atender en este punto),
- Garantizar el adecuado uso del AAVN, en el suministro de la alimentación a los niños, niñas y mujeres gestantes usuarios para el servicio de atención.
- Recibir el AAVN y almacenarlo cumpliendo con lo establecido en la normatividad vigente, con el fin de garantizar su conservación.
- Informar a la interventoría y a la UAEBE oportunamente sobre las dificultades presentadas en el desarrollo del servicio y las que afecten la cantidad y calidad de los AAVN recibidos.
- Responsabilizarse del cuidado del producto desde el momento en que lo recibe en el punto primario de atención y durante todo el tiempo que permanezca bajo su custodia.
- Entregar oportunamente los AAVN a los usuarios del servicio, para evitar su deterioro, garantizando su inocuidad y calidad.
- Llevar control por escrito de la entrega de los AAVN a las UDS y a los usuarios, de conformidad con la cantidad de cupos programados y en los formatos definidos por el ICBF; estos soportes deben presentarse en medio magnético, mensualmente durante los diez primeros días siguientes al mes vencido, al Centro Zonal ICBF de influencia en el municipio donde está ubicado el punto de entrega.
- Llevar un control de inventarios en el formato establecido por el ICBF, donde se registre el movimiento de los AAVN, los saldos y las personas responsables de su recibo y distribución.
- Almacenar los AAVN de conformidad a lo establecido en la cartilla Distribución, cuidado y uso de Alimentos de Alto Valor Nutricional,
- Enviar un informe mensual sobre el movimiento del AAVN, donde se observen las cantidades recibidas, suministradas y el saldo; este informe se entregará preferiblemente en medio magnético por parte de las entidades y servirá de insumo para la elaboración del informe que el punto de entrega debe presentar al Centro Zonal o Regional
- Solicitar y aceptar el apoyo y la asesoría técnica del ICBF en lo concerniente al manejo, recepción, custodia y distribución de los AAVN.
- Realizar actividades que promuevan el control social para el adecuado uso de los



## Alcaldía de Medellín

AAVN de acuerdo con las indicaciones dadas por el ICBF.

- Asistir a las capacitaciones, mesas públicas o audiencias de veeduría ciudadana a las cuales se le convoque por parte del ICBF.
- Utilizar los AAVN únicamente para cumplir a cabalidad el objeto del presente contrato, de conformidad con las directrices, lineamientos, normas y procedimientos establecidos por el ICBF.
- Almacenar los AAVN en espacios que cumplan con lo siguiente: i) Sitio cerrado, dotado de ventanas y puertas que permitan la ventilación e impidan la entrada de insectos y otros animales. ii) Pisos nivelados en orden y en buen estado de aseo. iii) Cielo raso (si aplica) libre de humedades y que impida el ingreso de animales. iv) Drenajes de pisos provistos de rejillas y sifones para permitir el lavado. v) Cubierta y muros en buen estado de aseo y mantenimiento que impidan el ingreso de agua y estén libres de filtraciones y humedades.
- Vigilar que los responsables de los puntos de entrega verifiquen que la cantidad por sabor, el número de lote y la fecha de vencimiento de los AAVN que reciben coincidan con la información registrada en la respectiva acta de entrega que deberá firmarse para evidenciar el recibo a satisfacción del producto y en la que se deja constancia de las inconformidades referentes a lo recibido, en el evento que las mismas existan.
- Informar dentro de los primeros 15 días de cada mes a la interventoría cuando el punto de entrega cuente con saldos de AAVN, para que el ICBF pueda ajustar las cantidades a entregar en el siguiente mes.
- Controlar y vigilar que los responsables de sus puntos de entrega: i) Realicen rotación adecuada del producto de forma que las primeras en entrar sean las primeras en salir. ii) Entreguen oportunamente los AAVN a los usuarios, para evitar su deterioro. iii) Diligencien oportunamente los formatos del ICBF: Entrega a Unidades Ejecutoras, Entrega a Usuarios y Control de Inventarios en los puntos de entrega, el operador garantizará que se registre mensualmente el movimiento de los AAVN (cantidades recibidas, suministradas y el saldo). iv) Se abstengan de realizar entregas de producto a UDS y/o usuarios no participantes de la Modalidad. v) Se abstengan de recibir los AAVN, que tenga en el acta de entrega otro destinatario, salvo en los casos debidamente autorizados por el ICBF. vi) Se abstengan de donar, vender, usar indebidamente, destinar y/o en general disponer de los AAVN en forma diferente a la autorizada por el ICBF.
- Atender oportunamente los requerimientos que el ICBF realice, especialmente para dar respuesta a los organismos de control del Estado y novedades presentadas en las visitas realizadas por el ICBF y/o la Interventoría del contrato de producción y distribución de AAVN.
- Reportar al ICBF en los meses de abril y octubre los periodos de vacaciones (cuando apliquen) en los que los usuarios no asistirán a las UDS con el fin de ajustar la programación de entregas.
- Cancelar al ICBF el valor de los AAVN cuando se presenten vencimientos o generen averías por mal almacenamiento o redistribución de producto teniendo en cuenta el



## **Alcaldía de Medellín**

precio del mes de entrega o el precio definido por el ICBF en caso de entregarse otro tipo de AAVN.

- Atender con oportunidad las visitas que se efectúen por parte del ICBF y/o interventoría del contrato de producción y distribución de AAVN.
- Dar trámite oportuno, a las acciones preventivas y correctivas necesarias para la solución de las novedades reportadas por el ICBF.
- Al finalizar el contrato o convenio derivado, el operador deberá redistribuir por su cuenta (transportar de un lugar a otro) los saldos de los AAVN que queden en sus puntos de entrega de acuerdo con las indicaciones que imparta el ICBF.

### **6. VIGILANCIA NUTRICIONAL**

Desde el componente de vigilancia nutricional, el cual se suscribe a las tres estrategias de la subdirección de nutrición, se busca brindar atención y acompañamiento nutricional a los niños, niñas, madres gestantes y lactantes de las modalidades de atención de la UAEB: Institucional 8 horas Centro Infantil, Institucional 8 horas Jardines Infantiles, Institucional 5 horas Ludotecas, y Modalidad flexible en presupuesto participativo.

Por medio de este componente se tiene como objetivo la identificación del estado nutricional de los participantes de buen comienzo, así como de factores de riesgo asociados a malnutrición o casos asociados a presunta vulneración de derechos.

Si bien la vigilancia nutricional la asumirá el personal asignado por la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo, las Nutricionistas de cada una de las entidades, deberán realizar actividades de articulación y acompañamiento permanente al estado nutricional de los participantes, tal y como se describe en el anexo de talento humano. Esta articulación permitirá realizar un abordaje conjunto a los participantes identificados con riesgo o malnutrición por déficit o por exceso, así como identificar factores asociados a estas alteraciones y/o posible vulneración de derechos.

### **7. COMPRAS LOCALES**

El prestador del servicio debe contribuir con la dinamización de la economía en el territorio a través de compras locales, de acuerdo con las necesidades del componente de Alimentación y Nutrición, todo esto en cumplimiento de la Ley 2046 de 2020, por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos.

La UAEB define que para la prestación del servicio y en cumplimiento de la Ley se promoverá la compra pública local o regional, estableciendo un 30% de la compra pública.

Para dar cumplimiento a este criterio de calidad el prestador del servicio debe:





## Alcaldía de Medellín

- Garantizar que los alimentos requeridos para la atención de los niños y las niñas sean adquiridos a través de compras locales y apoyo a proyectos productivos, de agricultura familiar y campesina y de emprendimientos existentes, en primera instancia en el Municipio de Medellín o de manera regional para aquellos que no puedan conseguirse localmente, en acuerdo con la normatividad vigente (Ley 2046 de 2020 o aquella que la modifique).
- El prestador deberá identificar y valorar proveedores locales a fin de dar cumplimiento a los criterios de calidad que se deben cumplir en los productos entregados en el programa.
- El prestador deberá registrar en el formato definido por la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo, toda la información relacionada con las compras locales.
- Garantizar que los proveedores locales seleccionados cumplan con la normatividad para el suministro de alimentos.

### **8. ACCIONES EDUCATIVAS PARA LA PROMOCION DE HABITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLES.**

Con esta estrategia se busca articular todo el componente de alimentación y nutrición, a un proceso de formación continua en la promulgación de hábitos y estilos de vida saludables. Estas acciones educativas deben estar orientadas a un proceso de formación de habilidades para la vida, de manera que los niños y las niñas incorporen hábitos alimentarios saludables de manera voluntaria. Mediante educación nutricional a través de las estrategias metodológicas que retomen los pilares potenciadores del desarrollo, definidos desde el componente Proceso Pedagógico, se irán enmarcando una serie de temas, que desarrollara el profesional nutricionista en cada una de las sedes.

Estas acciones educativas deberán articularse, con el plan de capacitaciones establecido desde el proceso de vigilancia nutricional, con el fin de que se surtan una serie de encuentros que cumplan con el objetivo de establecer hábitos saludables en los participantes.

Las acciones de promoción de hábitos alimentarios saludables y la educación nutricional incluyen igualmente a la familia, la cual es corresponsable de la atención integral de los niños y las niñas, dado que es en su ámbito donde se da principalmente la formación de los hábitos alimentarios, mediados por el ejemplo de todos los integrantes. Así mismo, incluye a los agentes educativos, por su interacción permanente con los niños y las niñas en los momentos de la alimentación.

El profesional en nutrición y Dietética deberá identificar aspectos de la alimentación de los niños y las niñas y sus familias que le permita identificar y seleccionar algunos temas que son meritorios tratar en el proceso de educación nutricional, algunos de estos aspectos a indagar son:

- Número y tipo de comidas que realizan en el hogar y las suministradas por el programa Buen Comienzo.
- Listado de los alimentos principales del mercado en el hogar.
- Prácticas y hábitos de alimentación infantil que tienen en cuenta las familias.
- Estrategias que emplean las familias para lograr el consumo de alimentos de los niños y las niñas, manejo de inapetencias y atención durante la enfermedad.



## Alcaldía de Medellín

- Actividades que realizan los niños y las niñas con sus familias y estrategias para estimular la actividad física.
- Actitudes de los niños y las niñas frente a la alimentación.
- Cambios observados en la alimentación de los niños y las niñas, en relación con su participación en el programa Buen Comienzo.

Las metodologías de esta identificación pueden incluir recordatorios de 24 horas, frecuencias de consumo de alimentos, así como entrevistas grupales, grupos focales, talleres y otras metodologías cualitativas, que permitan obtener datos las proyecciones de las experiencias y los encuentros grupales con las familias. El abordaje debe contar con el apoyo de los agentes educativos docentes y psicosociales de la entidad.

En todo caso el prestador del servicio deberá:

- Proyectar e implementar estrategias metodológicas con los niños y las niñas en torno a problemas o situaciones de interés asociadas al consumo de alimentos y los estilos de vida saludable, de acuerdo a los espacios virtuales o presenciales que se programen
- Participar en el diseño y ejecución de las proyecciones de experiencias teniendo en cuenta la incorporación de acciones de promoción de estilos de vida saludables, dentro de los ritmos cotidianos y los momentos pedagógicos, de acuerdo con los espacios virtuales o presenciales que se programen.
- Acompañar los procesos educativos desde el rol del agente educativo nutricionista dietista, teniendo en cuenta las mediaciones pedagógicas descritas en el componente de proceso pedagógico.
- Cualificar al equipo interdisciplinario en la promoción de estilos de vida saludable, teniendo en cuenta la utilización de herramientas virtuales y presenciales
- Incluir en los encuentros educativos con las familias temas sobre la promoción de estilos de vida saludable, de acuerdo con las orientaciones del componente de interacción con familias.

### **9. FORMATOS EJEMPLOS:**

Los formatos deberán ser ajustados de acuerdo al manual de imagen del componente de comunicaciones donde nos indican los logos que deben llevar y estructura.





Entidad prestadora del servicio	Sede:	Mes:	Año:
---------------------------------	-------	------	------



- Control Recogida Aceite Usado.

Entidad y Sede prestadora del servicio _____			
<b>Cantidad aceite usado recogido en Litros</b>	<b>Fecha</b>	<b>Firma de quien entrega</b>	<b>Firma de quien recoge</b>



## Alcaldía de Medellín

- Control Recogida Y Disposición Final De Residuos Especiales

Buen Comienzo

### CONTROL RECOGIDA Y DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS ESPECIALES

Entidad y Sede prestadora del servicio \_\_\_\_\_

Fecha	Nombre de residuo especial	Disposición final del residuo	Firma de quien entrega	Firma de quien recoge

- Registro De Actividades De Manejo De Residuos Sólidos.

REGISTRO DE ACTIVIDADES DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS		Buen Comienzo			
Entidad y Sede prestadora del servicio: _____					
Responsable: _____	Mes: _____				
<p><b>Instrucciones:</b> Diligencie la información que se solicita al inicio del formato, indicando la sede a la cual corresponde, el responsable del diligenciamiento de <u>de acuerdo</u> y el mes. El cuadro de la parte inferior está dividido por semanas (de la 1 a la 5), inicie diligenciando cada mes desde la semana 1 en el día que corresponda, EJEMPLO: Si el primer día del mes es jueves (J), inicie en el recuadro de la semana 1 desde la J y continúe diligenciando la fecha <u>de acuerdo</u> a la realización de los procesos. No se tiene en cuenta los días sábado ni domingos; registre con una "X" si realizó el proceso <u>de acuerdo</u> al día de la semana, no deje espacios en blanco, si no realizó el procedimiento escriba guion (-). Escriba las observaciones necesarias que estén relacionadas con la realización o no de los procedimientos.</p>					
SEMANA	1	2	3	4	5
FECHA					
ACTIVIDADES	L M W J V L M W J V L M W J V L M W J V L M W J V				
Recolección de residuos del área de preparación de alimentos.					
Recolección de residuos de barrido de la sede después de la limpieza diaria.					
Recolección y colocación de restos de alimentos en la caneca después del recibo del mercado. (En el caso de generarse residuos).					
Recolección y colocación de restos de alimentos en la caneca después de la preparación.					
Recolección y colocación de sobrantes de alimentos en la caneca después de cada comida.					
Recolección y colocación de residuos del baño en la caneca.					
Separación de residuos <u>de acuerdo</u> a sus características y colocación en las canecas respectivas.					
Sacar la basura para recolección por Empresas Varias.					
Limpieza y desinfección de las canecas.					
Limpieza y desinfección del área de almacenamiento de las canecas.					
Colocación de bolsas a las canecas.					
FECHA					
V.B. Profesional de Alimentos					
Observaciones:					



## Alcaldía de Medellín

### Formatos Del Plan De Saneamiento.

- Formato Registro De Limpieza De Tanques Almacenamiento Agua

FORMATO REGISTRO DE LIMPIEZA DE TANQUES ALMACENAMIENTO AGUA						
SEDE:						
FECHA	TANQUE	EVACUACIÓN AGUA	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	RESPONSABLE	VERIFICA	OBSERVACIONES
<b>NOTA:</b>						
* Identifique el tanque a limpiar y desinfectar.						
* Diligenciar el formato de la siguiente manera:						
* Marque con una X en la casilla correspondiente al procedimiento realizado.						
* La evacuación de agua se debe hacer diaria.						
* El proceso de Limpieza y desinfección se debe hacer diaria (tanques internos) o una vez al mes (tanques grandes), utilizando agua a presión, detergente y solución 200 ppm de hipoclorito de sodio al 13% para desinfectar luego de retirar el agua con jabón que resulta del proceso de lavado.						
* En caso de cualquier duda o anomalía reportar al jefe inmediato						

- Formato Registro De Limpieza De Aljibe

FORMATO REGISTRO DE LIMPIEZA DE ALJIBE					
SEDE:					
FECHA	EVACUACIÓN AGUA	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	RESPONSABLE	VERIFICA	OBSERVACIONES
<b>NOTA:</b>					
* Diligenciar el formato de la siguiente manera:					
* Marque con una X en la casilla correspondiente al procedimiento realizado.					
* La evacuación de agua se debe hacer dos veces por semana con ayuda de la motobomba.					
* El proceso de Limpieza y desinfección se debe hacer una vez al mes, utilizando agua a presión, detergente y solución 200 ppm de hipoclorito de sodio al 13% para desinfectar luego de retirar el agua con jabón que resulta del proceso de lavado.					
* En caso de cualquier duda o anomalía reportar al jefe inmediato					



- Buen Comienzo

**Instructivo de diligenciamiento:** Al llenar del agua de cualquier punto de la sede, y lleno los tubos hasta donde indique, agregue la cantidad establecida del reactivo a cada tubo (pastillas), y compare con la guía el tono de agua que genere el agua luego de añadir el reactivo, adicionalmente corrobore si cumple o no con el tiempo establecido pH: 6.8 – 8.2 cloro residual: 0.5 – 1.5. En caso de no cumplir con las especificaciones dar aviso al área de mantenimiento. Marque C si cumple y NC si no cumple

Entire 

Buen Comienzo

## VERIFICACIÓN Y SEGUIMIENTO – PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

Mes

RESPONSABLE: \_\_\_\_\_



## Alcaldía de Medellín

- Caracterización de áreas para Limpieza y Desinfección

Entidad y Sede prestadora del servicio _____						
Áreas	Superficies/Equipos/Utens <del>ilias</del>	CUENTA CON		Canti dad	Características específicas	Acción correctiva
		SI	NO			
Áreas Comunes pedagógicas	Baños niños					
	Baños Adultos					
	Ambientación de la sede					
	Escaleras internas					
	Escaleras externas					
	Extractor de aire					
	Puertas					
	Piso					
	Ventana					
	Techos					
	Balcones					
	Sala 1 (Describe las particularidades de cada sala de manera individual incluyendo el nombre)					
	Closet					
Servicio de alimentación – Área de producción	Nevera					
	Estufa describa si es de gas o eléctrica					
	Procesador de alimentos					
	Campana extractora					
	Aire acondicionado donde aplique					
	Extractor de aire					
	Licuada describa si es casera o industrial					
	<del>Grateta</del>					
	Termómetro					
	Lavaplatos					
	Utensilios de servida					
	Utensilios plásticos					
	Cubiertos y vajilla					
	Recipientes de almacenamiento					
	Ollas					
	Mesones					
	Puertas					
	Piso (describe el material del piso)					
	Paredes					
	Mallas					
Rejas que soportan la						



## Alcaldía de Medellín

Áreas	Superficies/Equipos/Utensilios	CUENTA CON		Cantidad	Características específicas	Acción correctiva
		SI	NO			
	mailla					
	Guantes industriales					
	Canastillas					
Almacenamiento en seco	<u>Estanteria</u> (describir si es metálica, plástica, cerrada, abierta)					
	Piso					
	Paredes					
	Puertas					
	Mallas					
	Estibas					
	Escritorio					
Oficina	Paredes					
	Techo					
	Pisos					
	Ventanas					
	Baño					
	Lámpara					
	Equipo de computo					
	estanterías					
	Ventilador					
	Rejas					
Comedor	Sillas					
	Mesas					
	Sillas					
	Paredes					
	Techo					
	Pisos					
	Ventanas					
	Puertas					
	Ventilador					
	Extractor de aire					
Ot ro	Lavadero					
	Lava cola					
	Limpiones					
	Trapeadoras					
	Colchonetas					
	Material didáctico					
	Cortinas					
	Vestier o locker					
	Patio					
	Entrada de la sede					



## Alcaldía de Medellín

### Caracterización de áreas para Manejo Integral de Residuos Sólidos

Nombre Sede:				
Espacio	Tipo de Residuo Generado	El área de almacenamiento se encuentra retirada del SA y de áreas comunes	Disposición final del residuo solido	Acción correctiva
Baños adultos				
Baños niños				
Servicio de Alimentación				
Oficinas				
Comedor				
Salas de desarrollo				
Residuos temporales				

### Caracterización de áreas de riesgo para ingreso de plagas y roedores

Nombre Sede:					
Espacio	Descripción	Posee		Características específicas	Acción correctiva
		SI	NO		
Alrededores	Zona verde				
	Botadero de basura				
Puerta de ingreso	Barrera física				
Ventanas	Barrera física				
Puerta de SA	Barrera física				
Área de almacenamiento de basuras	Recipientes con tapa				
	Superficie que facilita <del>LyD</del>				
Infraestructura	Favorece la presencia de plagas				





- ## REGISTRO DE DESINFECCIÓN DE CHOQUE

Entidad y sede prestadora del servicio: \_\_\_\_\_

[illegible]



## Alcaldía de Medellín

- Registro De Limpieza Y Desinfección De Alimentos, Instalaciones, Equipos Y Utensilios De Lactario



### REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE LACTARIO

SEDE:

DETERGENTE:

DESINFECTANTE:

OTROS:

Buen Comienzo

	Fecha			INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS, ALIMENTOS Y MENAJE EN GENERAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y COMEDORES																								RESPONSABLE		
				LATAS		TERMOMETRO, GRAMERA (DIARIO)		MESON (DIARIO)		CANECAS DE RESIDUOS (DIARIO)		LIMPIONES, TRAPEROS, PISOS (DIARIO)		TERMOS (DIARIO)		PISOS/LAVABOS, S. (DIARIO)		REFRIGERADOR (DIARIO)		PAREDES, PUERTAS Y VENTANAS (MUNDO)		MENAJE (DIARIO)		LICUADORA (DIARIO)		LAMPARAS Y FUEGOS (1 VEZ MES)				
	D	M	A	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	D				
Semana 1 L																														
Semana 1 M																														
Semana 1 W																														
Semana 1 J																														
Semana 1 V																														
Semana 2 L																														
Semana 2 M																														
Semana 2 W																														
Semana 2 J																														
Semana 2 V																														
Semana 3 L																														
Semana 3 M																														
Semana 3 W																														
Semana 3 J																														
Semana 3 V																														
Semana 4 L																														
Semana 4 M																														
Semana 4 W																														
Semana 4 J																														
Semana 4 V																														
REVISÓ:																														

REVISO:

- Verificación Y Seguimiento A Las Actividades De Limpieza Y Desinfección

|

### VERIFICACIÓN Y SEGUIMIENTO A LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Buen Comienzo

ENTIDAD Y SEDE PRESTADORA DEL SERVICIO: \_\_\_\_\_

Instructivo de diligenciamiento: Marque con un chulo (✓) si el ítem a evaluar se encuentra de acuerdo a lo establecido en el Plan de Saneamiento Básico o con una equis (X) si el ítem no cumple. Esta lista de chequeo se hace con el fin de hacer seguimiento a los procesos de limpieza y desinfección en la sede y es diligenciada por la Nutricionista.

Ítem	Mes/Día	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
	Ítem a evaluar / Semana											
1	Adecuada limpieza y desinfección de unidades sanitarias - <del>Leaves</del> Cambiadores											
2	Adecuada limpieza y desinfección de mesones - Servicio de alimentación y Lactario											
3	Adecuada limpieza y desinfección de mesas y sillas comedores											
4	Adecuada limpieza y desinfección equipos - menaje y utensilios en general											
5	Adecuada limpieza y desinfección de paredes											
6	Adecuada limpieza y desinfección de ventanas y puertas											
7	Adecuada limpieza y desinfección de pisos											
8	Adecuada limpieza y desinfección de áreas comunes											
9	Adecuada limpieza y desinfección de enfermería y oficinas											
10	Adecuada limpieza y desinfección de limpiadores y traperos											
11	Adecuada limpieza y desinfección de colchonetas, juguetes, capuchones de cepillos dentales, cepilleros y material didáctico											
12	Adecuada limpieza y desinfección de canecas de residuos											
13	Adecuada limpieza y desinfección de contenedores plásticos											
14	Adecuada limpieza y desinfección de pocetas y lavadero											
15	Adecuada limpieza botas y guantes											
16	Desinfección del ambiente											

OBSERVACIONES: \_\_\_\_\_

RESPONSABLE: \_\_\_\_\_



## Alcaldía de Medellín

- Registro De Limpieza Y Desinfección De Áreas Comunes

1.4

Buen Comienzo

### REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS COMUNES

SEDE:

DETERGENTE:

DESINFECTANTE:

OTROS:

Fecha			INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS, ALIMENTOS Y MENAJE EN GENERAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACION Y COMEDORES																		RESPONSABLE																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
			POSOS (DIARIO)			LAVAMANO S Y UNIDADES SANITARIAS (DIARIO)			OFICINAS (DIARIO)			PUERTAS, VENTANAS Y PAREDES (VIERNES)			TECHOS Y LAMPARAS (1 VEZ AL MES)			CANECAS DE RESECCOS 2 VECES POR SEMANA				LAVADEROS , POQUELOS Y POCKETAS (DIARIO)			PLAZOLETA CENTRAL Y CORREDOR ES (1 VEZ CADA 15 DIAS)			CUARTO DE RESIDUOS (2 VECES POR SEMANA)			CUARTO DE TANQUES 1 VEZ CADA 15 DIAS)			COCINETA (DIARIO)			ENFERMERIA (DIARIO)			AMBIENTE																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
			D	M	A	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L		D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L

REVISÓ:

- Registro De Limpieza Y Desinfección De Salas De Desarrollo

1.4

Buen Comienzo

### REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SALAS DE DESARROLLO

SEDE:

DETERGENTE:

DESINFECTANTE:

OTROS:

	Fecha			INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS, ALIMENTOS Y MENAJE EN GENERAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACION Y COMEDORES																RESPONSABLE								
				POSOS (DIARIO)		VENTANAS, PAREDES (VIERNES)		TECHOS Y LAMPARAS (1 VEZ AL MES)		MATERIAL DIDACTICO (DIARIO)		CEPILLEROS CAPUCHON ES (2 VECES X SEMANA)		COCHONET AS Y SIMILARES (DIARIO)		LENCERIA EN TELA (DIARIO)		MUEBLES EN MADERA (DIARIO)			ELECTRODO MESTROS Y EQUIPOS TECNOLOGIC OS (DIARIO)		CANECAS DE RESIDUOS (2 VECES X SEMANA)		ESTANTER AS Y CONTENED ORES DE MATERIAL (DIARIO)		PUERTAS (DIARIO)	
	D	M	A	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		L	D	L	D	L	D	L	D
LUNES																												
MARTES																												
MIERCOLES																												
JUEVES																												
VIERNES																												
LUNES																												
MARTES																												
MIERCOLES																												
JUEVES																												
VIERNES																												
LUNES																												
MARTES																												
MIERCOLES																												
JUEVES																												
VIERNES																												
LUNES																												
MARTES																												
MIERCOLES																												
JUEVES																												
VIERNES																												

REVISÓ:





## Alcaldía de Medellín

- Formato Verificación Y Control De Plagas

	Entidad y sede prestadora del servicio:																															
	FORMATO VERIFICACIÓN Y CONTROL DE PLAGAS																															
Sede:	Mes:												Año:																			
Aspecto a Evaluar	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
LOCALIZACIÓN Y ACCESOS																																
Alrededores limpios y accesos libres de estancamiento de agua, acumulación de residuos, objetos en desuso o cualquier otro posible foco de proliferación de plagas.																																
Puertas y accesos con barreras protectoras en buen estado.																																
Tuberías de drenaje de aguas residuales bien diseñados y protegidos con rejilla.																																
No se observan rastros o evidencia de presencia de plagas.																																
Se evidencian barreras o métodos de control de plagas (mallas, trampas, cebos, etc).																																
OFICINAS Y ÁREAS COMUNES																																
Las áreas se encuentran limpias y organizadas disminuyendo el riesgo de presencia de plagas.																																
Los puntos de acceso están debidamente protegidos contra el ingreso de plagas.																																
El área de vestier se encuentra limpia, organizada y sin rastros de comida u otro elemento que favorezca la aparición de plagas.																																
Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias, organizadas y en condiciones que eviten la aparición de plagas.																																
No se observan rastros o evidencia de presencia de plagas.																																
ÁREA DE PRODUCCIÓN																																
El área se encuentra limpia y organizada disminuyendo el riesgo de presencia de plagas.																																
Tuberías de drenaje de aguas residuales bien ubicados y protegidos con rejilla.																																
Se evidencian barreras o métodos de control de plagas (mallas, trampas, cebos, etc).																																
Luz de puerta no mayor a 1cm.																																
No existe acceso directo del exterior al área de producción.																																
Los equipos e instalaciones eléctricas contribuyen a evitar la proliferación de plagas.																																
El almacén de materia prima se encuentra limpio y ordenado.																																
No se observan rastros o evidencia de presencia de plagas.																																
CUARTO ALMACENAMIENTO TEMPORAL RESIDUOS SÓLIDOS																																
El piso, paredes y canecas se encuentran limpias, tapadas y con los residuos correspondientes.																																
Los alrededores se observan limpios, sin acumulación de aguas u objetos en desuso que favorezcan la proliferación de plagas.																																
No se observan rastros o evidencia de presencia de plagas.																																
DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO																																
Se evidencia cronograma de fumigación.																																
Se evidencia última acta de visita de la empresa encargada de la fumigación y control.																																
Se cuenta con las fichas técnicas actualizadas de los productos utilizados.																																
Se informa oportunamente cualquier anomalía a la persona encargada.																																
Responsable																																
Verifica																																
Instrucciones:																																
1. El formato está diseñado para evaluar el cumplimiento o conformidad de cada aspecto, por lo cual se debe registrar en cada casilla <b>C</b> para cumplimientos y <b>NC</b> para no conformidades.																																
2. Cualquier no conformidad debe registrarse en la casilla de observaciones y ser informada al personal encargado para tomar las medidas correctivas necesarias.																																



**Alcaldía de Medellín**