

	<b>DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>M-DAL-MA-013</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>02</b>
	<b>BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>1 de 9</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>04/10/2022</b>



**MANUAL BUENAS PRÁCTICAS DE  
MANUFACTURA  
BPM**



	<b>DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>M-DAL-MA-013</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>02</b>
	<b>BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>2 de 9</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>04/10/2022</b>

TABLA DE CONTENIDO

1. OBJETIVO .....	¡Error! Marcador no definido.
2. GLOSARIO .....	¡Error! Marcador no definido.
3. DESCRIPCIÓN .....	¡Error! Marcador no definido.
4. MARCO LEGAL .....	¡Error! Marcador no definido.
5. CONTROL DE CAMBIOS .....	¡Error! Marcador no definido.
6. REVISIÓN Y APROBACIÓN .....	¡Error! Marcador no definido.

	<b>DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>M-DAL-MA-013</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>02</b>
	<b>BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>3 de 9</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>04/10/2022</b>

1. OBJETIVO

1.1. General

Establecer los lineamientos técnicos para garantizar las buenas prácticas de manufactura en los servicios de alimentación de las Unidades de Protección Integral.

1.2. Específicos


- a. Identificar las buenas prácticas higiénicas del manipulador de alimentos para evitar un riesgo de contaminación y enfermedades transmitidas por alimentos a los NNAJ del IDIPRON.
- b. Establecer los lineamientos que integran los procesos de recepción de materia prima/ alimentos envasados, almacenamiento de producto, procesos de preparación y entrega de los alimentos a los NNAJ del IDIPRON.
- c. Verificar el correcto funcionamiento de los refrigeradores, congeladores y cuartos fríos con el objeto de proporcionar las condiciones adecuadas de conservación de los alimentos almacenados.
- d. Establecer los protocolos de limpieza y desinfección que se deben aplicar en los servicios de alimentación, para asegurar las condiciones higiénicas sanitarias en áreas y superficies de trabajo.
- e. Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos entregados mediante visitas de acompañamiento técnico a los servicios de alimentación.

1.3. Alcance

Las Buenas prácticas de Manipulación de Alimentos presentadas en el presente manual abarcan todas las actividades desarrolladas en los Servicios de Alimentos de las Unidades de Protección Integral.

2. GLOSARIO

- **ABARROTES:** Artículos alimenticios y domésticos, como conservas, bebidas, granos, papel, velas, etc.
- **ALIMENTO:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos.
- **ALIMENTO PERECEDERO:** El alimento, que en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
- **CICLO DE MENÚS:** planeación del conjunto de preparaciones de alimentos que hacen por un tiempo determinado.
- **DESINFECCIÓN:** es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismo indeseables, sin que dicho tratamiento afecten adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- **ECONOMATO:** Depósito o almacén de alimentos de consumo frecuente de los NNAJ, el cual se distribuye según las necesidades requeridas de las Unidades de Protección Integral.
- **HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:** todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS:** garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen o consuman de acuerdo con el uso al que se destina.
- **LIMPIEZA:** es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

	<b>DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>M-DAL-MA-013</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>02</b>
	<b>BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>4 de 9</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>04/10/2022</b>

- **MATERIA PRIMA:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo de humano.
- **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- **PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS:** descripciones de las características físicas que tiene los alimentos según las pueden percibir los sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color o temperatura.
- **UPIS:** Siglas que denotan Unidades de Protección Integral.

3. DESCRIPCIÓN O CONTEXTO DEL DOCUMENTO

El control permanente de los procesos de manipulación de las materias primas y elaboración de los productos es, sin lugar a dudas, el elemento más importante del sistema de autocontrol.

3.1. Programa de producción.

Objetivo General

Dar a conocer prácticas que nos ayude a disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos, abarcando todas las etapas de elaboración desde la recepción de materia prima hasta la entrega del producto al consumidor final, de esta forma se busca disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos entregados a los NNAJ del IDIPRON.

Objetivos Específicos

- Establecer los lineamientos para el desarrollo de las preparaciones establecidas para el Servicio de alimentos.
- Establecer los requisitos de verificación en todas las etapas de producción según normatividad legal vigente.
- Establecer el manejo adecuado de los termómetros.

Documentación relacionada

Procedimientos:

- Recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos en las UPIS M-DAL-PR-023


Instructivos:

- Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección en el Personal Manipulador de Alimentos M-PSS-IN-016.
- Condiciones para la recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos en la UPI M-PSS-IN-019
- Verificación y calibración de termómetros M-PSS-IN-017.

Formatos:

- Verificación de Termómetros M-PSS-FT-119
- Control Temperatura de Equipos de Refrigeración M-PSS-FT-120
- Rótulo de Materia Prima A-GIAE-FT-019
- Control Recepción de Materia Prima A-GIAE-FT-020
- Control presentación personal manipuladores de alimentos M-PSS-FT-125

3.2 Programa de Limpieza y Desinfección

	<b>DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>M-DAL-MA-013</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>02</b>
	<b>BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>5 de 9</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>04/10/2022</b>

Objetivo General

Formular, documentar e implementar las acciones para lograr espacios limpios por medio del Programa de limpieza y desinfección, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 del 2013.

Objetivos Específicos

- Establecer, implementar y ejecutar tareas de limpieza y desinfección, cumpliendo las normas necesarias para minimizar la contaminación microbiológica de áreas, equipos e instalaciones, para asegurar la calidad sanitaria de los productos manipulados y la adecuada limpieza de las superficies de trabajo.
- Proporcionar los procedimientos de higiene que se deben seguir para un cumplimiento efectivo del programa de limpieza y desinfección, con el fin de prevenir y controlar los riesgos de contaminación a los que se puedan ver afectados los productos procesados.
- Diseñar todos los documentos básicos para la elaboración de los diferentes reportes que se deben llevar a cabo antes, durante y después del proceso de limpieza y desinfección de todas las áreas de preparación de alimentos, equipos y utensilios.
- Instruir al manipulador de alimentos, sobre los factores que deben tener en cuenta para mantener un lugar de trabajo limpio, e inducir la manera adecuada para realizar una buena desinfección, al igual que la forma para el diligenciamiento de los formatos de registro.
- Establecer los monitoreos, registros y controles de los procesos de limpieza y desinfección.

Documentación relacionada

Instructivos:

- Limpieza y Desinfección Servicios de Alimentación M-PSS-IN-013
- Lavado de Manos M-MSD-IN-004

Formatos

- Verificación actividades de limpieza y desinfección servicios de alimentación M-PSS-FT-195
- Verificación presentación Personal M-PSS-FT-124

3.3. Programa Manejo de Residuos Líquidos

Objetivo General:

Promover buenas prácticas de manipulación de los alimentos, esto con el fin de prevenir acciones inadecuadas que conlleven a enfermedades producidas por los mismos, de acuerdo con los requerimientos de la Resolución 2674 del 2013 Ministerio de Protección Social

Objetivos Específicos


- Establecer los pasos para dar cumplimiento al tratamiento y disposición de los residuos líquidos.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que disminuya los impactos ambientales, por el hecho de depositar residuos líquidos al alcantarillado.
- Establecer procedimientos de limpieza y disposición de los residuos líquidos al alcantarillado.

Documentación relacionada:

Procedimiento

- Gestión integral de Residuos Líquidos A-GAM-PR-006

Instructivo

	<b>DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>M-DAL-MA-013</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>02</b>
	<b>BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>6 de 9</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>04/10/2022</b>

- Limpieza superficial y mantenimiento de trampas de grasa A-GAM-IN-011

Formatos

- Registro de Actividades de Limpieza y Mantenimiento de las Trampa de Grasa A-GAM-FT-009

3.4. Programa Manejo Residuos Sólidos

**Objetivo General :** Realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) procedentes del proceso productivo del establecimiento, evitando la contaminación de alimentos, dependencias, o equipos y el deterioro del medio ambiente, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

Objetivos Específicos

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos generados por los servicios de alimentos del IDIPRON.
- Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios; retirándolos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.
- Capacitar al personal manipulador y al encargado de la recolección y disposición de los residuos, del manejo del programa, de la importancia de los residuos y de los factores de riesgo que pueden generar contaminación del producto final.
- Cumplir con la resolución 2673 del 2013 Ministerio de Salud y Protección Social.
- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en el IDIPRON.

Documentación relacionada:

Procedimiento

- Procedimiento Gestión Integral de Residuos Sólidos A-GAM-PR-004

Instructivo

- Elaboración y publicación de ruta selectiva A-GAM-IN-010

3.5. Programa Control de Plagas

Objetivo General:

Crear estrategias que prevengan la generación de plagas y/o controlen su aparición, por medio del Programa de Control de Plagas, de acuerdo con los requerimientos de la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VI Artículo 26, Plan de Saneamiento literal 3.

Objetivos Específicos


- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior de las instalaciones de los servicios de alimentos del IDIPRON.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar el acceso de plagas.
- Establecer procedimientos de monitoreo y registro para el control de plagas y la fumigación.

Documentación relacionada

Instructivo

- Control de Plagas y Fumigación A-GAM-IN-012

Formatos

	<b>DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>M-DAL-MA-013</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>02</b>
	<b>BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>7 de 9</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>04/10/2022</b>

- Verificación Prestación de Servicio de Control de Plagas y Fumigación A-GAM-FT-02
- Inspección de Condiciones Para la Prevención de Presencia de Plagas A-GAM-FT-03
- Consolidado de Residuos Orgánicos, Ordinarios y Aceite Vegetal Usado A-GAM-FT-05

3.6. Programa de Agua Potable

Objetivo General:

Garantizar el uso de agua potable para consumo humano con las características físicas, químicas, microbiológicas y organolépticas que aseguren su calidad con el fin de evitar el riesgo de inocuidad en los productos elaborados y entregados en los servicios de alimentos del IDIPRON.

Objetivos Específicos

- Establecer dos controles anuales de lavado de tanques y desinfección de los mismos garantizando la inocuidad y calidad del agua suministrados en los procesos de alimentación.
- Verificar las condiciones de llegada del agua suministrada por la empresa de acueducto.

Documentación relacionada

Instructivo

- Limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable A-GAM-IN-013

3.7. Programa de capacitación

Objetivo General

La capacitación busca, actitudes y aptitudes en los MANIPULADORES DE ALIMENTOS que garanticen la recepción, almacenamiento, procesamiento, despacho y transporte de los alimentos, buscando la entrega de alimentos seguros para el consumo humano, mediante la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura.

Objetivos Específicos

- Concientizar a los trabajadores que reciben la capacitación sobre la importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura y su aplicación (B.P.M.) la cual es una herramienta para la calidad en los alimentos.
- Brindar la formación adecuada para asegurar que las actividades que realice el personal en el desarrollo de sus tareas se realicen en forma adecuada evitando la contaminación de los alimentos.

Documentación relacionada

Procedimiento

- Capacitación Personal Manipulador de Alimentos M-DAL-PR-020

Formato

- Evaluación Capacitación M-PSS-FT-107
- Plan de Capacitación Manipuladores de Alimentos M-PSS-FT-111


3.8. Programa de Muestreo

Objetivo General:

Asegurar la calidad de superficies, materia prima, superficies (equipos, utensilios, instalaciones) producto terminado, manipulador de alimento mediante controles microbiológicos.

Objetivos Específicos



	<b>DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>M-DAL-MA-013</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>02</b>
	<b>BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>8 de 9</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>04/10/2022</b>

- Implementar y ejecutar un plan de muestreo teniendo en cuenta las condiciones de funcionamiento de la planta.
- Considerar los factores de riesgo relacionados en una posible contaminación del producto alimenticio.
- Verificar las condiciones de higiene en la elaboración y técnicas de manipulación, determinación de vida útil de los alimentos.

Documentación relacionada

- Formato
- Plan de Muestreo de Laboratorio M-MSD-FT-045

3.9. Programa de mantenimiento Preventivo y Correctivo de Instalaciones y Equipos

Objetivo General

Establecer las actividades a desarrollar para asegurar un funcionamiento correcto y conservación de equipos e instalaciones a fin de evitar que cualquier problema derivado del mal funcionamiento de los equipos pueda causar un riesgo a los productos elaborados.

Objetivos Específicos

- Mejorar la continuidad de funcionamiento evitando la frecuencia, duración y por consiguiente costo de las interrupciones.
- Asegurar protección de las instalaciones y seguridad del personal
- Mantener las maquinas en perfectas condiciones y si es posible mejorar su calidad.

Documentación relacionada

- Procedimiento
- Mantenimiento de Bienes Inmuebles A-GAMB-PR-001

- Formatos
- Hoja de Vida y Ficha de Mantenimiento de Bienes Muebles y Equipos A-GAMB-FT-005
  - Control de Inspección y Ejecución de Mantenimiento de Bienes e Infraestructura A-GAMB-FT-007
  - Plan de Manejo y Mantenimiento de Infraestructura A-GAMB-FT-008
  - Cronograma Semanal de Intervenciones A-GAMB-FT-009
  - Informe Semanal de Intervenciones A-GAMB-FT-012
  - Diagnóstico Técnico General del Bien Inmueble A-GAMB-FT-013
  - Plan de Manejo y Mantenimiento Preventivo de Equipos A-GAMB-FT-014

MARCO LEGAL

Norma	Descripción	Año	Nacionalidad	Distrital	Interna
Ley 9	Código Sanitario Nacional, en el que se establece las Medidas Sanitarias de Protección a la salud Humana.		X		
Resolución 2674 / 2013	Por la cual se reglamenta parcialmente la ley 9 de 1979 y dictan otras disposiciones de orden público que regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.		X		

En la resolución 2674 del 2013 en el artículo 5:



