



CIRCULAR EXTERNA No.

11
26 ABR. 2010

PARA: Prestador del Servicio de Atención Integral a la Primera Infancia (PAIPI)

DE: Viceministra de Educación Preescolar, Básica y Media

ASUNTO: Lineamiento técnico para la prestación del servicio de atención integral a la primera infancia (PAIPI)- Componente de nutrición.

FECHA: Bogotá D.C,

La Subdirección de Primera Infancia y la Subdirección de Nutrición del ICBF en trabajo conjunto con el Ministerio de Educación Nacional elaboraron el presente Anexo a la Guía Operativa No. 35 para la prestación del servicio de Atención Integral a la Primera Infancia llamado "LINEAMIENTO TÉCNICO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA – PAIPI- COMPONENTE DE NUTRICION"

1. OBJETIVO: Este documento tiene como objetivo orientar a los operadores de los Programas de Atención Integral a la Primera Infancia PAIPI en el componente de alimentación y nutrición.

2. INTRODUCCIÓN

Con la expedición del Código de Infancia y la Adolescencia, ley 1098 de 2006, Colombia armonizó su legislación con los postulados de la Convención de los Derechos del Niño y en el artículo 29 del mismo, se establece la atención que deben recibir los niños y las niñas durante su primera infancia: "...desde la primera infancia los niños y las niñas son sujetos titulares de los derechos reconocidos en los tratados internacionales, en la Constitución Política y en este Código. Son derechos impostergables de la primera infancia, la atención en salud y nutrición, el esquema completo de vacunación, la protección contra los peligros físicos y la educación inicial..."

Un indicador central del nivel de vida de la población de un país, lo constituye el nivel de nutrición de los menores de 5 años. La desnutrición tiene efectos que se acumulan a lo largo del tiempo; sus efectos son negativos sobre el rendimiento escolar y el desarrollo físico y cognitivo, sobre las posibilidades de generación de ingresos en la edad adulta y sobre los niveles de mortalidad.

La alimentación y la nutrición adecuada en la primera infancia son, en unión con la educación, un factor determinante de los mecanismos neurológicos que favorecen el aprendizaje y la salud a lo largo de la vida. En este período, la lactancia materna es el alimento ideal para un adecuado desarrollo del cerebro; además de favorecer los vínculos entre el niño o la niña y la madre, por lo tanto la promoción y fomento de la lactancia materna se constituye en estrategia esencial para las acciones a desarrollar con las mujeres gestantes y lactantes.

La alimentación es un factor esencial para el óptimo crecimiento y desarrollo del niño, y la niña, además se deben fomentar buenos hábitos y costumbres alimentarias, de ahí la importancia de



un adecuado manejo de la alimentación ofrecida en los diferentes entornos que se tienen en el Programa de Atención Integral a la Primera Infancia –PAIPI–.

Es importante tener en cuenta que la complementación alimentaria comprende un conjunto de acciones tendientes a garantizar el adecuado suministro de alimentación a los niños y niñas, y están relacionadas con la organización, funcionamiento y administración del servicio de alimentos, el control de la calidad, higiene, sanidad y buenas prácticas de manufacturas de los mismos.

3. MARCO NORMATIVO

DECLARACIÓN UNIVERSAL DE DERECHOS HUMANOS:

Artículo 3. “Todo individuo tiene derecho a la vida, a la libertad y a la seguridad de su persona”.

Artículo 25. “La maternidad y la infancia tienen derecho a cuidados y asistencia especiales. Todos los niños, nacidos de matrimonio o fuera de matrimonio, tienen derecho a igual protección social”.

CONVENCIÓN DERECHOS DEL NIÑO:

Establece la forma en que deben tratarse a los niños y niñas en las diferentes esferas de la vida. Reconoce sus derechos a la supervivencia, el desarrollo y la protección y a una participación activa en las cuestiones que los afectan. Trata sobre el desarrollo físico, mental, social, moral y espiritual de la infancia. Estas categorías no son ámbitos separados, sino una manera de simplificar nuestra comprensión de una totalidad compleja.

ARTÍCULO 44 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE COLOMBIA:

Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y a no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión. Serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física o moral, secuestro, venta, abuso sexual, explotación laboral o económica y trabajos riesgosos. Gozarán también de los demás derechos consagrados en la Constitución, en las leyes y en los tratados internacionales ratificados por Colombia.

La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos. Cualquier persona puede exigir de la autoridad competente su cumplimiento y la sanción de los infractores. Los derechos de los niños y niñas prevalecen sobre los derechos de los demás.

LEY 12 DE 1991:

La Convención Internacional sobre los Derechos de los Niños aprobada por el Congreso de la República de Colombia, mediante la Ley 12 del 22 de enero de 1991, introduce un cambio en la concepción social de la infancia: *los niños deben ser reconocidos como sujetos sociales y como ciudadanos con derechos en contextos democráticos*. El desarrollo integral, que considera aspectos físicos, psíquicos, afectivos, sociales, cognitivos y espirituales, aparece así como un derecho universal o como *un bien* asequible a todos, independientemente de la condición personal o familiar.



CONPES SOCIAL 91 del 14 de marzo de 2005 “Metas y Estrategias de Colombia para el Logro de los Objetivos de Desarrollo del Milenio 2015.

En el marco de la Asamblea General de las Naciones Unidas, Colombia y 188 países más, acordaron en la Cumbre del Milenio de septiembre de 2000, ocho Objetivos de Desarrollo de largo plazo. Con este fin el CONPES Social 91 presenta las metas y estrategias para el logro de los objetivos. Dentro de los objetivos se encuentran, entre otros, el 4, reducir la mortalidad en menores de 5 años.

LEY 1098 DE 2006 CÓDIGO DE LA INFANCIA Y LA ADOLESCENCIA:

Tiene por finalidad garantizar a los niños, a las niñas y a los adolescentes su pleno y armonioso desarrollo para que crezcan en el seno de la familia y de la comunidad, en un ambiente de felicidad, amor y comprensión. Prevalecerá el reconocimiento a la igualdad y la dignidad humana, sin discriminación alguna.

El presente Código tiene por objeto establecer normas sustantivas y procesales para la protección integral de los niños, las niñas y los adolescentes, garantizar el ejercicio de sus derechos y libertades consagrados en los instrumentos internacionales de derechos humanos, en la Constitución Política y en las leyes, así como su restablecimiento. Dicha garantía y protección será obligación de la familia, la sociedad y el Estado

CONPES SOCIAL 113 del 31 de marzo de 2007 Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN):

Su objetivo es garantizar que toda la población Colombiana disponga, acceda y consuma alimentos de manera permanente y oportuna, en suficiente cantidad, variedad, calidad e inocuidad.

Esta Política, determina “Promoción y protección de la salud y la nutrición, y fomento de estilos de vida saludable”, la priorización de acciones en salud pública para mejorar la situación nutricional de la población, especialmente de los grupos más vulnerables, dentro de los que se encuentra la primera infancia, las mujeres gestantes, y las madres en periodo de lactancia, entre otros.

CONPES SOCIAL 109 del 3 de diciembre de 2007, Política Pública Nacional de Primera infancia “Colombia por la Primera Infancia”

Promueve el desarrollo integral de los niños y niñas desde la gestación hasta los 6 años de edad; respondiendo a sus necesidades y características específicas, y contribuyendo así al logro de la equidad e inclusión social en Colombia.

Establece la responsabilidad del Estado para optimizar los esfuerzos gubernamentales hacia el mejoramiento de las condiciones sociales y de vida de los niños y las niñas.

CONPES 115 de junio 23 de 2008:

Distribución de los recursos para educación y la atención integral de la primera infancia para la vigencia 2008, correspondiente a las liquidaciones del mayor valor del Sistema General de Participaciones por crecimiento real de la economía superior al 4% de la vigencia 2006.

CONPES 123 de abril 27 de 2009:

Distribución de los recursos del Sistema General de Participaciones para la Atención Integral de la Primera Infancia para la vigencia 2009, provenientes del crecimiento real de la economía superior al 4% en el 2007 y Declaración Estratégica del Programa de Atención Integral a la Primera Infancia



LEY 1295 DE 2009: por la cual se reglamenta la atención integral de los niños y las niñas de la primera infancia de los sectores clasificados como 1, 2 y 3 del Sisben, creada con el objeto de “Contribuir a mejorar la calidad de vida de las madres gestantes, y las niñas y niños menores de seis años, de los niveles 1, 2 y 3 del Sisben, de manera progresiva, a través de una articulación interinstitucional que obliga al Estado a garantizarles sus derechos a la alimentación, la nutrición adecuada, la educación inicial y la atención integral en salud”.

4. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.

Con el fin de garantizar una Atención Integral a la Primera Infancia, es primordial asegurar las mejores condiciones en el componente de alimentación y nutrición en niños, niñas, adolescentes y familias.

Las actividades en alimentación y nutrición, tienen como objetivo contribuir al mejoramiento del estado nutricional de las mujeres gestantes, en período de lactancia, niños y niñas menores de 6 años a través de:

- El suministro de un complemento alimentario.
- Garantizar calidad e inocuidad de los alimentos que se entregan.

4.1 COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

4.1.1 APOORTE NUTRICIONAL

4.1.1.1 MODALIDAD ENTORNO COMUNITARIO:

Esta modalidad atiende durante un día a la semana, en las Unidades Pedagógicas de Apoyo UPA, a niños y niñas menores de 5 años que asisten a los Hogares Comunitarios de Bienestar del ICBF.

La alimentación que se brinda durante este día, debe cubrir entre **65 y el 70%** de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupos de edad y de acuerdo con lo definido en la minuta patrón que se constituye en el estándar de la alimentación. (Anexo 1.)

Los restantes días de la semana, los niños y niñas continúan recibiendo la alimentación en el Hogar Comunitario de Bienestar, como lo establecen los lineamientos del ICBF.

Para cumplir con este aporte es necesario el suministro de las siguientes comidas:

- Un refrigerio en la mañana: Aporta el 20% de los requerimientos de energía y nutrientes.
- Almuerzo: Aporta entre el 30 y el 35% de los requerimientos de energía y nutrientes.
- Un refrigerio en la tarde: Aporta el 15% de los requerimientos de energía y nutrientes.



4.1.1.2 MODALIDAD ENTORNO INSTITUCIONAL:

El aporte nutricional de la alimentación para los niños y niñas que asisten a esta modalidad, debe cubrir diariamente entre **65 a 70%** de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupos de edad y de acuerdo con lo definido en la minuta patrón. (Anexo 1)

Este Entorno brinda atención integral durante 5 días a la semana, en jornada de 8 horas diarias. La complementación alimentaria está dada por:

- Un refrigerio en la mañana los cinco días de la semana: Aporta el 20% de los requerimientos de energía y nutrientes.
- Almuerzo los cinco días de la semana: Aporta entre el 30 y el 35% de los requerimientos de energía y nutrientes.
- Un refrigerio en la tarde los cinco días de la semana: Aporta el 15% de los requerimientos de energía y nutrientes.

4.1.1.3 MODALIDAD ENTORNO FAMILIAR:

Para los niños, niñas, mujeres gestantes y madres en período de lactancia que participan en la modalidad Entorno Familiar, se suministrará el complemento alimentario de la siguiente manera:

- Refrigerio para niños y niñas durante el día de atención: Aporta como mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes. Se podrá ofrecer mediante ración preparada o ración industrializada. Este aplica también para adultos acompañantes (Anexo 2)
- Complemento alimentario para los 6 días en que los niños y niñas no asisten a la sesión educativa: Aporta en promedio el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes. (Anexo 3)
- Complemento alimentario mensual para las mujeres gestantes aporta como mínimo el 21% y para las madres lactantes el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes. (Anexo 4)

NOTA: A fin de mejorar el aporte nutricional requerido para proteína, se recomienda la adquisición de alimentos como leche entera en polvo fortificada con hierro.

Para complementar el aporte nutricional de la Minuta Patrón, para todos los entornos, se recomienda la inclusión de la Bienestarina®, la cual aporta:

Alimento	Peso (g)	Calorías	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)
BIENESTARINA	15	54	3,1	0,3	9,8	106,1	2,7



La solicitud de Bienestarina® para las minutas de PAIPI debe realizarse a través del Centro Zonal de acuerdo con el procedimiento establecido por el ICBF.¹

4.1.2 MINUTA PATRÓN

La minuta patrón es el estándar nacional a cumplir en materia de calidad nutricional de la alimentación. Los nutricionistas contratados por el Operador para Entorno Comunitario e Institucional deberán realizar los ciclos de menús de un mínimo de 21 días y entregarlo al Nutricionista del Centro Zonal del ICBF para su validación. Estos ciclos deben elaborarse teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los hábitos, costumbres alimentarias y los costos². Para el Entorno Familiar, los ciclos deben ser elaborados por el nutricionista responsable en el Centro Zonal del ICBF.

Todos los ciclos de menú deben ser renovados, con una frecuencia mínima de un año, acompañados de las **listas de intercambio por grupos de alimentos**, que permitan el suministro de una alimentación balanceada con productos de cosecha para optimizar los recursos sin alterar el aporte nutricional³.

Es importante que se incluyan alimentos autóctonos y tradicionales, que respeten los hábitos alimentarios y que favorezcan el rescate de las tradiciones de los diferentes grupos étnicos que conforman el país⁴.

El ICBF se encargará a través de los Centros Zonales y las Regionales de brindar, al operador del servicio, capacitación y orientación en aspectos de compra, almacenamiento, manipulación, preparación, conservación y distribución de los alimentos, así como en el manejo de las listas de intercambio, para que las personas encargadas de las compras y la preparación de los alimentos estén en capacidad de hacer modificaciones adecuadas a las minutas diarias con alimentos que aportan nutrientes similares y tengan costos favorables. Así mismo, se debe capacitar en la estandarización de recetas de todas las preparaciones incluidas en el ciclo de minutas, con el fin de racionalizar el uso de los alimentos, ahorrar trabajo y dinero.

4.2 CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

El operador debe garantizar que además de cumplir con el aporte nutricional, cumpla con las condiciones de calidad, en especial de inocuidad, entendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyan en agentes peligrosos para la salud de los niños, niñas y adultos que participan en el Programa.

4.2.1 Higiene y Salud

Para proteger la salud de los niños, niñas y adultos que participan en el Programa, es esencial que los proveedores de alimentos cumplan con las especificaciones fisicoquímicas y

¹ Proceso Gestión Administrativa IT03.PA03 de 2/12/2009

² El análisis químico de los alimentos debe realizarse con la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF año 2005, incluyendo sus actualizaciones posteriores.

³ En las ciudades con más de un centro zonal, es necesaria la unificación de ciclos de minutas, con objeto de hacer más eficientes las compras a escala, conservando el aporte nutricional establecido.

⁴ Estos alimentos son entre otros: la quinua, la papa de pobre, la cidrayota o guatilla, el ñame, mamey, chontaduro, árbol del pan, chigua.



microbiológicas establecidas en las normas vigentes y que los operadores de los servicios de alimentación apliquen buenas prácticas de manufactura en cada una de las etapas de la producción, preparación y distribución de los alimentos.

Se debe cumplir con lo dispuesto en el **Decreto 3075 de 1997** en relación con las actividades de vigilancia y control de calidad, con el fin de evitar la aparición de las enfermedades transmitidas por alimentos.

4.2.2 Requisitos del personal manipulador de alimentos

Las personas que se dedican a la preparación de alimentos deben cumplir con los requisitos establecidos por salud y las normas para la manipulación adecuada de alimentos y las instalaciones donde se preste el servicio, deben tener adecuadas condiciones de saneamiento ambiental, tal como está determinado en los estándares y en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud (en la actualidad Ministerio de La Protección Social).

El personal que labora en el servicio de alimentos, debe contar con un certificado médico vigente que acredite su estado de salud al iniciar las actividades en el servicio, así mismo, debe estar debidamente archivado en una carpeta y estar disponible en las instalaciones.

Nota: Si por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de ausentarse del trabajo por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que manipulen, la entidad contratista deberá solicitar un certificado médico nuevo.

4.2.3 Educación y Capacitación

- El personal debe contar con el certificado de manipulación de alimentos expedido por la entidad competente.
- Debe estar debidamente archivado en una carpeta y disponible dentro de las instalaciones donde se presta el servicio.
- Debe participar en la capacitación permanente programada por el operador y otras entidades que realicen acompañamiento y asistencia técnica en el tema tal como el ICBF.

4.2.4 Prácticas higiénicas y medidas de protección

El personal que manipula y prepara alimentos, debe adoptar como mínimo las prácticas higiénicas y medidas de protección que se establecen a continuación:

- Mantener una limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas de higiene en sus labores, para evitar la contaminación de los alimentos, utensilios y superficies de contacto con éstos.
- Usar delantal o bata de color claro para visualizar fácilmente su estado de limpieza y preferiblemente sin botones; si se usa delantal debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación de los alimentos o accidentes de trabajo.
- Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese a la cocina y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.



- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante una malla, gorro u otro medio efectivo de color claro.
- Será obligatorio el uso de tapabocas mientras manipula los alimentos.
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable, de tacón bajo y preferiblemente antideslizante.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- De ser necesario el uso de guantes para la manipulación de los alimentos, éstos deben ser plásticos, desechables, mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada.
- No se deben usar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras se manipulen los alimentos. En caso de usar anteojos, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
- No se debe comer, beber o masticar cualquier objeto o producto.
- Tampoco fumar, toser, estornudar o escupir en el área de preparación o sobre los alimentos.
- Cuando la persona encargada de la manipulación de alimentos presente afecciones de la piel o alguna enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluida de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
- Realizar un correcto aseo de los utensilios de preparación de alimentos. Esto conforme al programa de aseo y desinfección que el prestador elabore.
- Realizar una correcta desinfección y limpieza del menaje de cocina y mesones. Esto conforme al programa de aseo y desinfección que el prestador elabore.

4.2.5 Normas de Seguridad

- Utilice siempre prendas especiales de protección como guantes de caucho, mascarillas, overol, delantal y gorro.
- Mantenga recargados los extinguidores de fuego.
- Mantenga permanentemente los piso secos y limpios.
- Use calzado de tacón bajo antideslizante, cómodo y de fácil limpieza.
- Pida ayuda para movilizar objetos pesados.



- Prevenga incendios y explosiones mediante la revisión periódica de cables eléctricos, elementos combustibles y otros objetos que produzcan peligro.

4.3 SERVICIO DE ALIMENTOS

El servicio de alimentos tiene como objetivo contribuir al bienestar de los beneficiarios a través de la producción y suministro de una alimentación de alta calidad nutricional, agradable, variada y oportuna.

4.3.1 Compra: Para hacer una compra de manera efectiva y económica se requiere alguien que conozca muy bien la forma correcta de comprar, que incluye: 1) el producto apropiado, 2) la cantidad correcta, 3) el momento oportuno, 4) el lugar adecuado, y 5) el precio justo. Es importante verificar en el momento de la compra la fecha de vencimiento de los productos.

4.3.2 Recibo de alimentos: El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. Se debe verificar la calidad y cantidad de los productos recibidos, para ser llevados al almacenamiento, por lo tanto debe estar localizada cerca de la misma. Debe aplicarse el proceso de prelistamiento⁵ antes del almacenamiento de los alimentos.

4.3.3 Preparación de Alimentos: Las instalaciones donde se presta el servicio, deben contar con una cocina con espacio adecuado para el almacenamiento y preparación de los alimentos según el tipo de complemento a ofrecer.

En los casos en que no se cuente con infraestructura para la preparación de alimentos, el operador del servicio deberá contratar un proveedor que garantice dicho suministro y que cumplan con las especificaciones en el Decreto 3075 de 1997 en cuanto al almacenamiento, preparación, transporte y distribución de alimentos.

4.3.4 Distribución y servido de los alimentos: la distribución de los alimentos debe hacerse en el menor tiempo posible, utilizando pinzas o cucharas para evitar el contacto con las manos. El propósito, es servir una buena variedad de alimentos nutritivos, seguros, de óptima calidad, apariencia, sabor y textura.

4.3.5 Almacenamiento de alimentos: En esta área debe llevarse un control estricto de la rotación de los productos, aplicando el criterio que los primeros alimentos y productos en entrar son los primeros en ser utilizados y salir.

Deben existir dos tipos de almacenamiento de acuerdo con las características de los alimentos recibidos:

- Alimentos perecibles o perecederos: En su mayoría deben colocarse en almacenamiento refrigerado o congelado, teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y

⁵ Prelistamiento: proceso mediante el cual se realiza un proceso de limpieza de los alimentos antes de almacenarlos.



circulación del aire que requiere cada alimento. Se debe llevar a cabo control de temperatura y humedad que garantice la conservación de los productos.

Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados para evitar la contaminación.

Alimentos semiperecibles o semiperecederos: Son aquellos que permanecen exentos de deterioro por mucho tiempo. En general se guardan en almacenamiento seco.

Respecto a los elementos de aseo y control de vectores (plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias similares), deberán etiquetarse y almacenarse en lugares especialmente destinados para tal fin, aislados y separados del lugar de almacenamiento de los alimentos y fuera del alcance de los niños y las niñas.

Cuando almacene alimentos, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Control de entrada y salida de los alimentos de tal forma que se roten de manera que pueda entregar primero los que llevan más tiempo en la bodega. Así mismo, realice un adecuado rotulado de éstos que incluya: cantidad, fecha y hora de almacenamiento, fecha de vencimiento del producto. Con esto evitará que cumplan la fecha de vencimiento por errores en la rotación.
- Colóquelos a 60 cm con respecto a las paredes perimetrales y encima de alguna tarima, estiba o anaquel (no directamente sobre el piso) a 15 cm del piso⁶, porque la humedad y el muge dañan los alimentos y se dificulta el control de plagas (inspección, colocación de cebos para roedores, fumigación, etc).
- Póngalos lejos de otros alimentos que produzcan olores penetrantes, porque por ejemplo productos como la leche, el queso, la mantequilla y los huevos, absorben esos olores y se daña su aroma y su sabor y pueden ser rechazados por los niños, niñas y adultos.
- Cerciórese que los arrumes están apilados de tal forma que los alimentos no se caigan y se produzca contaminación del contenido o pérdidas por roturas en el empaque.
- Revise periódicamente los techos en busca de goteras, examine las paredes y los pisos en busca de señales de humedad, ya que el agua deteriora rápidamente los arrumes.
- Revise los arrumes en busca de gorgojos, polillas y excrementos de roedores.
- No arrastre ni deje caer los bultos o paquetes porque los empaques se rompen, las latas se abollan y el contenido se contamina.

Recuerde: un adecuado almacenamiento prolonga la vida útil de los alimentos.

4.3.6 Equipo y menaje: Las instalaciones deben contar mínimo con la dotación y equipos necesarios para el almacenamiento, conservación y preparación de alimentos, de acuerdo a la

⁶ Decreto 3075 de 1997



modalidad de atención. En cuanto al menaje debe contar con platos para sopa, platos para seco, vasos y cucharas, suficientes para el número de niños y niñas atendidos. Este menaje debe encontrarse completo y en buen estado.

El servido de los alimentos deberá hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto de éste con las manos.

EL lavado de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo, en especial las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.

La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección deberá realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.

Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deberán ser desechables en el primer uso.

4.3.7 Disposición de basuras: Se debe contar con un sitio específico para la disposición de las basuras, separado del lugar de preparación de alimentos y del lugar de permanencia de los niños y las niñas.

- Las instalaciones deben contar con recipientes impermeables, de plástico, caucho o metal, de fácil limpieza, con protección al moho, con bolsa plástica. Los recipientes deben contar con tapa de buen ajuste, que facilite el proceso de vaciado durante la recolección o eliminación.

No se permite la presencia de cualquier tipo de animales en el área de preparación de alimentos, así como, en el espacio de atención de los niños y niñas.

4.3.8 Transporte: Para los casos en que no se cuente con infraestructura para la preparación de alimentos en la sede en la que se presta el servicio, el transporte de éstos deberá cumplir con lo siguiente:

Se realizará en condiciones tales que se proteja al alimento contra la alteración, contaminación y/o la proliferación de microorganismos causados en el proceso de transporte, así como daños en el envase.

Para el traslado de los alimentos deben ser utilizados recipientes, canastillas o implementos de material que aisle el producto de toda posibilidad de contaminación. Se requiere especial cuidado y aplicación de las medidas pertinentes, cuando se transporten alimentos preparados en un servicio centralizado a los sitios de consumo, así como el transporte de alimentos que requieran cadena de frío para mantener su calidad microbiológica. No se permite colocar los alimentos directamente sobre el piso de los vehículos.



Tal como lo establece el Decreto 3075 de 1997 los vehículos utilizados para el transporte de alimentos deben tener concepto favorable vigente de Inspección Sanitaria realizada por el INVIMA.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Alimento: Sustancia nutritiva que necesita un ser para mantenerse vivo.

Nutriente: Es toda sustancia contenida en los alimentos, que es necesaria para mantener un adecuado estado de salud.

Minuta patrón: Establece los grupos de alimentos, la frecuencia diaria y semanal de consumo. Además indica las porciones a ofrecer según el grupo de edad. Su aplicación se debe hacer mediante los ciclos de menús.

Ciclos de menús: Es la lista de preparaciones que constituyen cada una de las comidas ofrecidas.

Ración: Cantidad fija de alimentos o bebidas que se permite diariamente a un sujeto sano para suministrar el aporte calórico adecuado a sus necesidades.

Grupos de alimentos: Es la distribución de alimentos con base en su composición y el aporte de nutrientes.

De acuerdo a las Guías Alimentarias para la Población Colombiana del ICBF⁷, los grupos de alimentos son 7:

- **Cereales, raíces, tubérculos y plátanos:** se ubicó en el primer lugar porque constituye la base de la alimentación de los colombianos, le aportan al organismo cerca del 50% de la recomendación diaria de kilocalorías y por la necesidad de promover por separado el de consumo de cereales integrales en lugar de los refinados.
- **Hortalizas y verduras:** Se ubicó en el segundo lugar por cuanto su hábito alimentario debe ser promovido de acuerdo con los resultados de los estudios, los cuales señalan el bajo consumo de éstos alimentos en todo el país; las leguminosas verdes se incluyen en este grupo por su bajo aporte de proteínas en relación con las secas y porque se utilizan como hortalizas y verduras en las preparaciones.
- **Frutas:** Se ubicó en el tercer lugar con el fin de promover el consumo de ésta al natural en lugar de los jugos colados, con agregado de azúcar y con disminución de la fibra y oxidación de las vitaminas por procedimiento adecuado de conservación y preparación.
- **Carnes, huevos, leguminosas secas y mezclas vegetales:** se ubicó en el cuarto lugar, por su contenido de hierro cuya deficiencia es marcada en el país y porque le aportan al organismo gran parte de la proteína de alto valor biológico. Son de origen animal (carne, pollo, pescado vísceras y huevos) y de origen vegetal

⁷ Guías Alimentarias para la Población Colombiana Ministerio de Salud – ICBF 2000



(leguminosas secas: frijol, lenteja, garbanzo, haba, arveja, y mezclas vegetales: bienestarina, carne).

- **Lácteos:** Se ubicó en el quinto lugar por su aporte en calcio y por la necesidad de incrementar su consumo para el crecimiento y desarrollo de los niños y niñas y para prevenir la osteoporosis. Se requiere orientar con mayor precisión la cantidad necesaria de alimentos fuentes de calcio para cada grupo de población.
- **Grasas:** Se ubicó en el sexto lugar, porque su consumo si bien en términos generales ha aumentado sin exceder límites normales (promedio 23%), si se requiere desestimular el consumo de las de origen animal (con excepción de las de pescado que es importante fuente de ácidos grasos esenciales) así como la manteca y margarina por cuanto su consumo se asocia a enfermedades cardio-cerebro-vasculares, dislipidemias y cáncer de colon, seno, estómago y próstata entre otros.
- **Azúcares y dulces:** se colocó en el séptimo lugar, según los perfiles nutricionales de la Organización Mundial de Alimentos –FAO- y los estilos de vida caracterizados, el consumo de carbohidratos simples ha aumentado en asocio con el sedentarismo y la obesidad especialmente en las mujeres; en consecuencia se requiere controlar el exceso en su consumo

Estado Nutricional: Es el estado de salud de una persona en relación con el consumo de alimentos y las adaptaciones fisiológicas que tienen lugar tras el ingreso de nutrientes

Inocuidad: Es la condición de los alimentos que garantiza que no causaran daño al consumidor cuando se preparen y /o consuman.

Calidad: Está relacionado con los atributos y cualidades que el alimento debe cumplir para llenar expectativas de palatabilidad, nutricionales y de inocuidad.

Buenas Prácticas de Manufactura BPM: Son las normas establecidas oficialmente que actualmente regulan los procesos de producción de alimentos. Tiene un alcance global que incluye, la planta física, los alrededores, los equipos, los procesos productivos y el personal manipulador de alimentos.

Contaminación de los alimentos: Toda materia que se incorpora al alimento sin ser propia de él y con la capacidad de producir enfermedad a quien lo consume. Básicamente esas materias pueden ser de tipo biológico, químico y físico.

- **Contaminación biológica:** Incluye a las bacterias, los parásitos y los virus. Este tipo de contaminación puede llegar al alimento por medio de las manos del hombre, por contacto con alimentos contaminados o con superficies como mesas, recipientes, utensilios o equipos contaminados. También puede llegar a través de plagas que posan sus patas sobre el alimento o tienen contacto con el como es el caso de las moscas, hormigas, cucarachas, ratas, o también animales domésticos.
- **Contaminación química:** Generalmente ocurre en el mismo lugar de producción primaria del alimento, por residuos que quedan de sustancias utilizadas para controlar las plagas en los cultivos, o sustancias como drogas veterinarias en los animales enfermos que luego son sacrificados.



11

También este tipo de contaminación puede darse de manera accidental durante etapas como el transporte, el almacenamiento o elaboración propiamente dicha, al permitirse el contacto de alimentos con sustancias tóxicas como plaguicidas, combustibles, lubricantes, pinturas, detergentes, desinfectantes u otros.

- **Contaminación física:** Varios tipos de materias extrañas pueden contaminar el alimento como pueden ser partículas de metal desprendidas por utensilios o equipos, pedazos de vidrio por rotura de lámparas, pedazos de madera procedentes de empaques o de tarimas, anillos, lapiceros, pulseras u otros, los cuales pueden caer en el alimento y contaminarlo.

Alteración de los alimentos: Cambio en la esencia o en la composición del alimento.

- **Causas físicas:** La presencia de temperaturas demasiado altas o bajas, las pérdidas o ganancia de humedad y las radiaciones puede provocar la alteración de los alimentos.
- **Causas químicas:** También se producen alteraciones por causas químicas. Las grasas de los alimentos se oxidan dando sabor y olor característico al alimento, aun cuando se encuentran en baja proporción.
- **Causas biológicas:** Otras causas son las biológicas como los microorganismos, parásitos, insectos o roedores.

Isabel Segovia Ospina

ISABEL SEGOVIA OSPINA

Viceministra de Educación Preescolar, Básica y Media



6. ANEXOS

ANEXO No. 1

MINUTA PATRÓN DESAYUNO -MODALIDAD ENTORNO COMUNITARIO Y ENTORNO INSTITUCIONAL -

DESAYUNO O PRIMER TIEMPO DE CONSUMO				
GRUPO ALIMENTO	FRECUENCIA SEMANAL	CANTIDAD EN PESO BRUTO (grs/cc) por Grupo de Edad		
		6 - 11 meses	1 - 3 años	4 - 5 años
Lácteos				
Leche en polvo entera	Todos los días	0	13	13
Leche de Continuación (13 grs/100 cc)		26	0	0
Carnes y Huevos				
Huevo	3 veces / semana	0	50	50
Acompañante *				
Pan, plátano, yuca, entre otros	Todos los días	0	20	40
Galletas de dulce o leche		10	0	0
Fruta				
Fruta entera (en papilla para niños de 6 a 11 meses)	Todos los días para niños de 6 a 11 meses y 2 veces/semana a partir de un año	45 - 70	95 - 130	60 - 130
Azúcar				
Azúcar, panela, chocolate, etc.	Todos los días	0	14 - 20	14 - 20
Grasa				
Aceite	Todos los días	2	2	4
Calorías - aporte		158	232	306
Adecuación de Calorías en %		19	19	19
* El acompañante se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, así se puede incluir arroz, papa, arepa, etc).				



**MINUTA PATRÓN ALMUERZO
-MODALIDAD ENTORNO COMUNITARIO Y ENTORNO INSTITUCIONAL -**

ALMUERZO O SEGUNDO TIEMPO DE CONSUMO				
GRUPO ALIMENTO	FRECUENCIA SEMANAL	CANTIDAD EN PESO BRUTO (grs/cc) por Grupo de Edad		
		6 - 11 meses	1 - 3 años	4 - 5 años
Lácteos				
Leche de Continuación (13 grs/100 cc)	Todos los días para niños de 6 a 11 meses y	13	0	0
Leche en polvo entera	3 días/semana a partir del primer año.	0	13	13
Sopa o crema				
Sopa de cereal, raíces y tubérculos o sopa crema	Todos los días	120 ml	150 ml	180 ml
Leguminosa		0	3	3
Verdura		8	8	8
Cereal		6	6	6
Papa		15	15	15
Carnes				
Carne	4 veces / semana para 6 - 11 meses y 3 veces / semana para mayores de 1 año (Hígado 1 vez / semana)	15	40	50
Huevo	1 vez / semana	0	50	50
Pollo (pechuga)	1 vez / semana	25	50	60
Leguminosa	2 veces / semana	0	10	10
Cereal				
Arroz	Todos los días	15	20	25
Cereal, raíces, tubérculos o plátanos				
Papa, plátano, ñame, etc.	4 veces /semana	30	30	50
Pasta o arepa	1 vez / semana	15 - 20	15 - 20	20 - 40
Hortalizas y verduras				
Verdura (en sopa crema para menores de 1 año)	Todos los días	75	35	40
Frutas				
Fruta entera o en jugo	Todos los días	0	33 - 140	45 - 140
Azúcar				
Azúcar, panela.	Todos los días	0	14	14
Grasa				
Aceite	Todos los días	2	10	10
Calorías - aporte		234	474	539
Adecuación de Calorías %		28	39	34



**MINUTA PATRÓN REFRIGERIO
-MODALIDAD ENTORNO COMUNITARIO Y ENTORNO INSTITUCIONAL -**

REFRIGERIO DE LA TARDE O ULTIMO TIEMPO DE CONSUMO				
GRUPO ALIMENTO	FRECUENCIA SEMANAL	CANTIDAD EN PESO BRUTO (grs/cc) por Grupo de Edad		
		6 - 11 meses	1 - 3 años	4 - 5 años
Lácteos				
Leche de Continuación (13 grs/100 cc)	Todos los días para niños de 6 a 11 meses y 3 días/semana a partir del primer año.	26	0	0
Leche en polvo entera		0	13	26
Cereal				
Galletas de dulce, sal, waffers Avena, Cebada, Arroz	Todos los días	7	14 - 20	14 - 20
Frutas				
Fruta entera o en jugo (compota para niños de 6 a 11 meses)	Todos los días para 6 - 11 meses y resto 2 veces / semana	45 - 70	33 - 140	45 - 140
Calorías - aporte		120	192	216
Adecuación de Calorías en %		14	16	14



ANEXO No. 2

**OPCION 1 MINUTA PATRÓN REFRIGERIO RACIÓN PREPARADA EN EL SITIO
DIA DE ATENCION
-MODALIDAD ENTORNO FAMILIAR* -**

REFRIGERIO DIA DE ATENCIÓN								
Grupo Alimento	CANTIDAD	APORTE ENERGÍA	APORTE PROTEÍNA	APORTE LÍPIDOS	APORTE CHO	APORTE VIT. A	APORTE CALCIO	APORTE HIERRO
	Peso bruto (grs/ml)	Kcal	gramos	gramos	gramos	E.R.	mg	mg
Lácteos								
Leche en polvo entera	26	68	7,2	7,0	9,7	74,9	244,4	0,2
Carnes y huevos								
Huevo	50	79	6,4	5,8	0,4	158,4	32,4	1,6
Acompañante **								
Pan , arepa, entre otros.	20-40	100	2,0	1,0	20,7	0,0	26,4	0,9
Fruta								
Fruta entera o en jugo	45-140	25	0,2	0,0	6,2	60,4	7,1	0,3
Azúcar								
Azúcar o panela.	16	64	0,0	0,0	15,9	0,0	0,0	0,0
Grasa								
Aceite	6	54	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Calorías –aporte	365	390	15,8	19,9	52,8	293,7	310,3	3,0
RECOMENDACIONES DIARIAS (1-5 años)		1374,0	41,2	45,8	199,2	458	540,0	9,0
% Adecuación		28,4	38,4	43,4	26,5	64,1	57,5	33,3
** El acompañante se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, permitiendo la inclusión de alimentos como arroz, papa, plátano, yuca, ñame, bollo, entre otros.								
* Minuta patrón sujeta a modificación con las nuevas recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, en proceso de adopción.								



**OPCIÓN 2 MINUTA PATRÓN REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO DIA DE ATENCION
-MODALIDAD ENTORNO FAMILIAR* -**

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTOS	TAMAÑO DE PORCIÓN
		Cantidad (grs/ml)
Lácteos	Leche entera, leche saborizada, avena, kumis, yogurt	200
Cereales	Acompañantes	40 - 60
Frutas	Fruta entera	100 - 230
Azúcares y Dulces	Postre	10 - 20

APORTE PROMEDIO DE CALORÍAS Y NUTRIENTES

	ENERGÍA	PROTEÍNA	LÍPIDOS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kilocalorías	gramos	gramos	gramos	mg	mg
TOTAL APORTE	425,9	9,9	11,4	110,2	233,8	2,7
REQUERIMIENTO PROMEDIO 1-5 AÑOS	1374,0	41,2	45,8	199,2	540,0	9,0
% ADECUACIÓN	31	24	25	55	43	31

- LÁCTEOS:** Se incluye, leche entera líquida, leche saborizada líquida, avena y kumis, yogurt. Si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT.
- CEREALES:** Es el acompañante preparado a partir de cereales se pueden incluir, además de los ingredientes de base, alimentos como huevo, mezclas vegetales y queso. Entre este tipo de preparaciones se encuentran productos de panadería.
- FRUTAS:** Se incluyen frutas frescas enteras dos veces por semana.
- AZÚCARES y DULCES:** Se incluyen dulces como arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de chocolate, entre otros.

* Minuta patrón sujeta a modificación con las nuevas recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, en proceso de adopción.



ANEXO No. 3

MINUTA PATRON REFRIGERIO QUE SE ENTREGA PARA EL CONSUMO EN CASA
-MODALIDAD ENTORNO FAMILIAR-

REFRIGERIO EN CASA							
ALIMENTO	CANTIDAD	APORTE ENERGÍA	APORTE PROTEÍNA	APORTE LÍPIDOS	APORTE CHO	APORTE CALCIO	APORTE HIERRO
	Peso bruto (grs/ml)	Kcal	gramos	gramos	gramos	mg	mg
LÁCTEOS	200	137	5,8	4,45	20,15	173	0,65
CEREALES (ACOMPAÑANTE)	45	168,9	3,0	4,2	29,9	28,2	1,5
TOTAL APORTE REFRIGERIO		305,9	8,8	8,6	50,1	201,2	2,2
RECOMENDACIONES DIARIAS (1-5 años)		1374,0	41,2	45,8	199,2	540,0	9,0
% ADECUACIÓN		22,3	21,2	18,8	25,1	37,3	24,0

LÁCTEOS: Se incluye, leche entera líquida, leche saborizada líquida, avena y kumis, yogurt. Si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT.

CEREALES: Es el acompañante preparado a partir de cereales se pueden incluir, además de los ingredientes de base, alimentos como huevo, mezclas vegetales y queso. Entre este tipo de preparaciones se encuentran productos de panadería.

* Minuta patrón sujeta a modificación con las nuevas recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, en proceso de adopción.



ANEXO No. 4

**MINUTA PATRON COMPLEMENTO ALIMENTARIO MENSUAL PARA GESTANTES Y LACTANTES*
-MODALIDAD ENTORNO FAMILIAR-**

COMPLEMENTO ALIMENTARIO MENSUAL MUJERES GESTANTES Y MADRES EN PERÍODO DE LACTANCIA						
ALIMENTO	CANTIDAD	APORTE ENERGÍA	APORTE PROTEÍNA	APORTE CHO	APORTE CALCIO	APORTE HIERRO
	Peso bruto (grs/ml)	Kcal	gramos	gramos	mg	mg
Pastas	500	1770	58,5	379,5	105,0	5,0
Arroz	1000	3510	67,0	801,0	125,0	8,0
Panela	1000	3700	4,0	918,0	1340,0	73,0
Lenteja	500	4500	0,0	0,0	0,0	0,0
Aceite vegetal	500	1770	58,5	379,5	105,0	5,0
TOTAL APORTE PROMEDIO MENSUAL		16910	364,5	2707,5	2270,0	181,0
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO		563,7	12,15	90,25	75,7	6,03
RECOMENDACIONES DIARIAS GEST.		2587	74	54	950	1300
% ADECUACIÓN GESTANTES		21,8%	16,4%	167,1%	8,0%	0,5%
RECOMENDACIONES DIARIAS LACT.		2786	76	38,5	1145	1300
% ADECUACIÓN LACTANTES		20,2%	16,0%	234,4%	6,6%	0,5%



ANEXO No. 5

DOTACIÓN BÁSICA PARA UN APROXIMADO DE 100 USUARIOS
DOTACIÓN COCINA

ELEMENTOS	CANTIDAD
Congelador	1
Nevera grande 19 pies	1
Estufa industrial de gas 4 puestos	1
Reguladores para estufa	1
Cilindros de 100 Lbs	2
Licadora industrial	1
Molino industrial	1
Cuberteros grandes	2
Plateros plásticos	2
Canecas con tapa para basura	6
Ollas en aluminio No. 20, 37, 36	5 de c/u
Olletas en aluminio, grandes	3
Pailas en aluminio No.37	3
Juegos de cuchillos en acero inoxidable para cocina	3
Cucharas, tenedores y cuchillos	12 de c/u
Olla de presión de 10 litros.	2
Tenedores grandes para cocina	3
Set de cocina (tarros para sal, especias, azúcar)	3
Tablas para picar plásticas	3
Espumaderas grandes	2
Bandejas plásticas	10
Coladores de diferentes tamaños	3
Ralladores de cuatro caras	2
Balanza para pesar alimentos - gramera	1
Cucharones grandes	3
Platos hondos en melamina	150
Platos para seco en melamina	150
Cucharas	150
Pocillos chocolateros	150
Vasos plásticos en melamina	150
Vajilla de 12 puestos en melamina	1
Molino eléctrico para carnes y granos	1