



**Alcaldía de Medellín**  
Distrito de  
**Ciencia, Tecnología e Innovación**

## **ANEXO 6.1**

### **COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA LA OPERACIÓN DE LAS MODALIDADES**

**ENTORNO 8 HORAS – CENTRO INFANTIL  
ENTORNO 8 HORAS - ENTORNO CENTRO INFANTIL Y JARDINES  
ENTORNO 8 HORAS - ENTORNO CENTRO INFANTIL ATENCIÓN FLEXIBLE  
ENTORNO CENTRO INFANTIL - ATENCIÓN FLEXIBLE PRESUPUESTO PARTICIPATIVO**

**DISTRITO DE MEDELLIN**

**UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL BUEN COMIENZO  
2023**





## TABLA DE CONTENIDO

1. Perfil sanitario
2. Sistema de gestión de calidad: condiciones básicas de higiene en la preparación de alimentos
3. Edificación e instalaciones
4. Equipos y utensilios
5. Personal manipulador de alimentos
6. Requisitos higiénicos
7. Transporte
8. Saneamiento
9. Rotulado de alimentos
10. Protocolo de ETA
11. Lactancia materna y alimentación complementaria
12. Horarios de servida en el servicio de alimentación
13. Evaluación Consumo de los alimentos: acciones de evaluación y seguimiento
14. Compras locales
15. Acciones educativas para la promoción de hábitos y estilos de vida saludable.
16. Vigilancia nutricional
17. Formatos

ME  
DE  
LLÍN



**Alcaldía de Medellín**

Distrito de  
**Ciencia, Tecnología e Innovación**

## INTRODUCCIÓN

La alimentación definida para la modalidad Institucional está fundamentada en la Ley 2046 de 2020, Ley 1990 del 2019, Ley 2120 del 2021, 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.

Con el fin de contribuir al adecuado estado nutricional de las niñas y los niños, 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 las niñas y niños de 0 a 5 años, gestantes y lactantes y direccionarán los casos de desnutrición aguda y riesgo de desnutrición aguda a través de rutas de intervención con las entidades a la atención especializada. Los casos de sobrepeso y obesidad serán atendidos por el equipo de educadores físicos de la estrategia.

**Buen Comienzo para la Nutrición:** Esta línea abordará los diagnósticos de desnutrición aguda y riesgo de desnutrición aguda y se realizará seguimiento a las niñas y niños a través de visitas, acompañamiento en el hogar, seguimientos mensuales, entrega de complementación y acciones educativas.

**Subcomponente de alimentos:** Se enfocará en el cumplimiento normativo de los servicios de alimentación garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos que se entregan en la modalidad, de manera que las sedes estén alineadas al cumplimiento de los requisitos sanitarios y las buenas prácticas de manufacturas.

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:

### 1. SUBCOMPONENTE ALIMENTACION

Para la atención en la modalidad Institucional se contemplan varios momentos de alimentación para los participantes del programa, los cuales incluyen desde Desayuno, Media Mañana,



**Alcaldía de Medellín**  
Distrito de  
**Ciencia, Tecnología e Innovación**

Almuerzo, Refrigerios y en algunas se incluyen la Cena y Merienda dependiendo del horario de atención en cada una de las sedes.

La atención de prestación de servicio de alimentación se realizará como Ración Preparada en Sitio

**Ración Preparada en Sitio:** es aquella que se prepara en la misma sede, la cual debe contar con la infraestructura y los requerimientos exigidos en la normatividad para la preparación de alimentos, garantizado la calidad e inocuidad de los mismos.

Para la prestación del servicio de alimentación:

A continuación, se describen las especificaciones técnicas que debe tener en cuenta la entidad prestadora del servicio en el componente de alimentación y nutrición de acuerdo con cada criterio de calidad.

- 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 todas sus etapas.
- Documentación e Implementación del plan de gestión de calidad, sus planes complementarios y 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. (retirar esta parte de rojo)
- Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Cumplir con los requisitos sanitarios y normativos en el transporte de alimentos, especialmente si se llegara a presentar transportada caliente o contratada
- Realizar control de temperatura en recepción, almacenamiento, proceso y conservación de servida para todos los tipos de servicios de alimentación y registrarlo.
- Implementar los formatos definidos para la verificación y cumplimiento de los diferentes requisitos de las sedes

**Alistamiento:** Para la etapa de alistamiento, previamente la entidad debe presentar el plan de gestión de calidad y 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

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 ser avaladas según las condiciones técnicas establecidas por el ICBF en su anexo de calidad. En caso de que un alimento no se encuentre especificado en dichas fichas técnicas se tomara como referencias la norma técnica colombiana (NTC) y la normatividad vigente correspondiente.





**Alcaldía de Medellín**  
Distrito de  
**Ciencia, Tecnología e Innovación**

1. Estándares normativos de calidad e inocuidad definidos a nivel nacional para los servicios de alimentación.

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

Todas las operaciones dentro del servicio de alimentación se deben realizar garantizando el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente (o normatividad que la modifique, adicione 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.

El servicio de alimentación recibirá visita por parte de la interventoría quien aplicará un **acta de inspección sanitaria** que está compuesta por bloques, cada bloque contiene los aspectos a verificar, los cuales contienen una serie de requisitos, mediante las cuales se evaluará el cumplimiento frente a lo establecido en la reglamentación **sanitaria** vigente para identificar peligros y estimar los riesgos que pueden afectar la inocuidad de un **alimento**.

2. Sistema de control y aseguramiento de calidad para el servicio de alimentación

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

La sede debe llevar a cabo un conjunto de acciones planificadas, necesarias para proporcionar la confianza de que los alimentos que se entregan a los beneficiarios, no afecten su salud, garantizando la calidad e inocuidad de los mismos, esta estrategia permite hacer las cosas de manera adecuada, eficiente y efectiva, como herramienta útil para garantizar que se tienen prácticas seguras en la preparación de los alimentos por lo que se debe establecer una serie de programas que permitan dar cumplimiento a los requisitos normativos.

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 esta planeación el nutricionista dietista o el profesional de alimentos debe revisar el ciclo de menú establecido por la UAEBE, 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.

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 garantizan su inocuidad.



**Alcaldía de Medellín**  
Distrito de  
**Ciencia, Tecnología e Innovación**

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**.

### 3. Edificación e instalaciones

La sede cumple en su infraestructura con parámetros normativos que contribuyan con la inocuidad y calidad de los alimentos por lo que tendrá en cuenta los siguientes aspectos para prevenir la contaminación, facilitar las operaciones de limpieza, desinfección y saneamiento:

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

#### a. Localización y diseño:

- Acceso y alrededores limpios, libres de acumulación de basuras o presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
- Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.
- El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes manejados por el establecimiento.

#### b. Condiciones de pisos, paredes y drenajes

- Deben permitir la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario
- Contar como mínimo con un drenaje para la evacuación de las aguas

#### c. Techos, iluminación y ventilación

- Las instalaciones eléctricas, mecánicas o de prevención de incendios deben estar diseñadas y con un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedad y el albergue de plagas.
- Escaleras, elevadores y estructuras complementarias deben estar instaladas de manera que no se cause contaminación o dificulten la limpieza
- Los sistemas de ventilación directa o indirecta no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación o incomoden al personal
- Las mallas instaladas serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación



**Alcaldía de Medellín**  
Distrito de  
**Ciencia, Tecnología e Innovación**

d. Instalaciones sanitarias

- Las instalaciones sanitarias se encuentran separadas de las áreas de elaboración y almacenamiento de alimentos.
- Debe contar con servicios sanitarios suficientes para los usuarios del servicio de alimentación
- Presenta avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar sus labores.

4. Equipos y utensilios del servicio de alimentación:

Deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

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

- 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.
- El servicio de alimentación no debe presentar tuberías por encima de los espacios de preparación de alimentos donde exista peligro de contaminación de los alimentos.
- Las superficies no deben desprender residuos o cuerpos extraos que puedan adherirse al alimento y afectar su inocuidad
- Garantizar la existencia de instrumentos de medición en buen estado, por cada servicio de alimentación.

5. Personal manipulador 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:

- La empresa debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser



**Alcaldía de Medellín**  
Distrito de  
**Ciencia, Tecnología e Innovación**

efectuado por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias.

- El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde al servicio de alimentación.
- Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.
- 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 las niñas y los niños. 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.
- Los manipuladores de alimentos se lavan con agua y jabón desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del área de trabajo y en cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar.
- El prestador del servicio deberá contar con la totalidad del personal manipulador y procesador de alimentos que garantice la atención de las niñas y niños.

6. Requisitos higiénicos para garantizar la inocuidad de los alimentos:

La sede debe gestionar las medidas y condiciones necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos durante los procesos hasta el consumo.

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 UAEB.

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





**Alcaldía de Medellín**  
Distrito de  
**Ciencia, Tecnología e Innovación**

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.

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

#### 6.1 Control de materias primas e insumos:

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 en las establecidas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar para ser implementadas en todas sus modalidades de atención o las NTC en caso de no encontrarse el alimento dispuesto para la operación.

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 adecuada para el manejo de procesos independientes para el almacenamiento de materia prima y alimentos y/o productos contemplados en la atención de las niñas y los niños, 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.

Los productos de la pesca son descargados y almacenados de manera rápida evitando la pérdida de temperatura y contaminación de estos.

#### 6.2 Contaminación Cruzada:



**Alcaldía de Medellín**  
Distrito de  
**Ciencia, Tecnología e Innovación**

Los utensilios, envases o embalajes que estén en contacto directo con el alimento deben permanecer en buen estado, limpios y de acuerdo al riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.

Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.

Cuando en los procesos de preparación se requiera el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, este debe ser fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.

No se permite el uso de utensilios de vidrio en las áreas de elaboración debido al riesgo de ruptura y contaminación del alimento

Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del área de preparación de alimentos deben almacenarse independiente con separación e identificadas.

Se prohíbe el acceso de animales y la presencia de personas diferentes a los manipuladores al área de preparación de alimentos.

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

### 6.3 Manejo de temperaturas:

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)

Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes

Registrar diariamente las temperaturas de mantenimiento de las preparaciones en el formato correspondiente, de los alimentos en los equipos de frio y a la recepción de los mismos.





#### 6.4 Condiciones de almacenamiento:

Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a preparación o ensamble del producto final.

Los depósitos de materias primas y producto terminado ocuparan espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos

El almacenamiento de los insumos, materias primas y producto terminado se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además, se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

#### 7. Transporte de alimentos y sus materias primas

Exige medidas de control a tener en cuenta para el cumplimiento de la normatividad con la finalidad de garantizar la conservación y calidad de los alimentos

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

En todo caso durante todo el proceso se deberá cumplir con la resolución 2674 del 2013 o aquella que la modifique, adicione o sustituya.

Deben cumplir con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos

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

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

No deben transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación de alimento o la materia prima



**Alcaldía de Medellín**  
Distrito de  
**Ciencia, Tecnología e Innovación**

8. Condiciones de Saneamiento y documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico

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 y prevenir enfermedades. La entidad para esto deberá garantizar las condiciones de saneamiento y elaborar e implementar un Plan de Saneamiento adaptados a cada sede, dando cumplimiento a la reglamentación vigente (Resolución 2674 de 2013 y otras normas reglamentarias vigentes que la modifiquen, adicionen o sustituyan).

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
  - \*Abastecimiento o suministro 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.

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

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 y contar con sus fichas técnicas y hojas de seguridad. La entidad prestadora del servicio deberá garantizar una cantidad mínima de productos almacenados para el proceso de limpieza y desinfección y así garantizar el cumplimiento de estos procesos.

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



## Alcaldía de Medellín

Distrito de  
Ciencia, Tecnología e Innovación

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. Tener en cuenta que cada vez que se cambie un producto (tanto de limpieza como desinfección) este debe de ser socializado de manera inmediata con el personal manipulador y actualizar tanto tabla de dosificación como fichas técnicas y hoja de producto.

Incluir en el plan de saneamientos el mantenimiento preventivo y limpieza a las trampas de grasa en los casos que aplique.

Los implementos empleados en las labores de limpieza y desinfección se mantienen en buen estado y no representan riesgo de contaminación para el alimento ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto con estos.

Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realiza en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.

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.

Los residuos solidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.

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*.

El prestador del servicio deberá realizar al inicio de la operación un diagnóstico de control de plagas, el cual le permita tomar acciones de control preventivas y caso extremo correctiva por medios químicos (fumigación). Realizar una limpieza previa a la fumigación, dejar actuar el químico (de acuerdo con la indicación dadas por la empresa que realiza el proceso de fumigación, fichas técnicas y/o hojas de seguridad) y realizar una limpieza profunda posterior a la fumigación.

Aquellos jardines y/o centros infantiles que cuenten con el manejo de tanques de almacenamiento de agua, estos son de fácil acceso, garantizan la potabilidad del agua, están contruidos con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección. Estos tanques deberán de estar incluido en el plan de saneamiento de la sede, se les realiza limpieza y desinfección periódica y controles verificando la potabilidad de la misma (Manual de



**Alcaldía de Medellín**  
Distrito de  
**Ciencia, Tecnología e Innovación**

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.

9. La entidad prestadora del servicio debe cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado de las materias primas para alimentos y los alimentos para consumo humano envasados o empacados,

Tener en cuenta las indicaciones que deben cumplir los productos de acuerdo a la normatividad vigente expuestos en el criterio de calidad requisitos de rotulado en las orientaciones técnicas, además las siguientes definiciones si aplican a los productos a entregar y sus requisitos respectivos:

**ALIMENTO ENVASADO:** Todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

**ALIMENTO FRACCIONADO:** Es todo alimento que dadas sus características de presentación y empaque o envase, puede ser sometido a procesos de corte y/o tajado y/o molido y/o **rallado para su venta al consumidor.**

**ALIMENTO REEMPACADO O REENVASADO:** Es todo alimento que, en lugares diferentes al sitio de fabricación, es retirado de su empaque o envase original para ser reempacado o reenvasado en presentaciones diferentes, cuyos parámetros microbiológicos, fisicoquímicos, organolépticos y en general, de composición son idénticos a los del alimento del cual proceden

*Rotulado o etiquetado de alimentos fraccionados reempacados o reenvasados.* Los alimentos que se fraccionen y reenvasen o reempaque en expendios de alimentos para su posterior comercialización, deberán rotularse o etiquetarse de acuerdo con lo establecido en la presente resolución y deberán contener como mínimo, la siguiente información:

1. Nombre del alimento.
2. Contenido neto.
3. Nombre y dirección del fabricante o importador.
4. Nombre y dirección del fraccionador, reenvasador o empacador.
5. Número o código del lote de producción.



**Alcaldía de Medellín**  
Distrito de  
**Ciencia, Tecnología e Innovación**

6. Fecha de vencimiento y/o de duración mínima, acorde con el literal g) del subnumeral 5.6.2 del artículo 5º de la presente resolución.

7. Sistema de conservación.

Parágrafo. Lo establecido en el presente artículo no aplica a los alimentos que se fraccionen y reenvasen o reempaquen en presencia del consumidor o en el momento de la compra.

Como dato adicional para el rotulado de los alimentos empacados, no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:

1. Frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga.
2. Productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuma por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación.
3. Vinagre.
4. Sal para consumo humano.
5. Azúcar sólido.
6. Productos de confit ería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados.
7. Goma de mascar.
8. Panela.

Además, la etiqueta o rótulo de los alimentos no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado de una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto en ningún aspecto.

Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con un rótulo o rotulado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que hagan alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas que puedan dar lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Si en el rótulo o etiqueta se describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse acorde con lo que para tal efecto establezca el Ministerio de la Protección Social.

Los alimentos que declaren en su rotulado que su contenido es 100% natural no deberán contener aditivos.

Cuando utilicen representaciones gráficas, figuras o ilustraciones que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta o rótulo del alimento junto al nombre.



**Alcaldía de Medellín**  
Distrito de  
**Ciencia, Tecnología e Innovación**

*10. Protocolo de reporte de casos individuales o brote (dos o más casos) de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.*

La enfermedad transmitida por alimentos (ETA) es el síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua que contienen agentes etiológicos en cantidades tales que afectan la salud del consumidor. Estas enfermedades se caracterizan por una variedad de síntomas gastrointestinales, como náuseas, vómito, diarrea, dolor abdominal y fiebre;

Un brote de Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) es definido como un incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad.

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

Ruta de reporte de Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETA: Notificar brote ETA: Equipo interdisciplinario a la unidad de gestión del riesgo de la secretaria de Salud de Medellín al número de celular 3006777257 Adíela Yepes Pemberti al correo [gestiondelriesgo@medellin.gov.co](mailto:gestiondelriesgo@medellin.gov.co) [ygestiondelriesgomedellin@gmail.com](mailto:ygestiondelriesgomedellin@gmail.com) y [subdireccionnutricion@gmail.com](mailto:subdireccionnutricion@gmail.com).

Garantizar que la “Ruta de reporte de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)”, se encuentre disponible y expuesta en la sede de atención.

Elaborar informe sobre la presunta intoxicación alimentaria, resaltando la sintomatología presentada y anexar el análisis de las muestras del alimento entregado a los niños, adicionalmente evaluar y generar un plan de mejoramiento por parte del profesional responsable del servicio de alimentación.

**11. Lactancia materna y alimentación complementaria**

Para las niñas y los niños 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 o con cuchara de manera tal que se proteja la lactancia materna, evitando así la 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 y 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 las niñas y los niños 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 niña o niño.





**Alcaldía de Medellín**  
Distrito de  
**Ciencia, Tecnología e Innovación**

Para la administración de estos sucedáneos se debe tener las precauciones necesarias para no promover su utilización entre las madres de las otras niñas y niños. Se debe evitar dejar latas a la vista, 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 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 por la OMS de 4 °C en refrigeración y -18°C en congelación.
- 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 de la niña o niño 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 °C o en Temperatura de congelación -18 °C, en un recipiente sellado y rotulado con nombre de la niña o niño, 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 de la niña o niño.

Para el suministro de la leche materna que sea suministrada por la madre, en estado de congelación



**Alcaldía de Medellín**  
Distrito de  
**Ciencia, Tecnología e Innovación**

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.

**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, los alimentos como los tubérculos, frutas y verduras deben tener una consistencia que facilite los procesos de masticación y deglución (papilla, puré y trocitos de acuerdo con la edad). Se podrán ofrecer los alimentos en método BLW-BLISS o método tradicional, garantizando siempre el mayor consumo de los alimentos suministrados.

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 en cubo, sopas de sobre, saborizantes de leche, leche condensada.

12. La entidad prestadora del servicio da cumplimiento a los horarios de servida de acuerdo con el servicio que opera.

Para la distribución de la alimentación y cumplimiento de los menús establecidos se tendrán 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.

Se unifica el tiempo para el consumo del desayuno con la media mañana (fruta), con el objetivo de mejorar la aceptación y consumo por parte de los participantes sin afectar el aporte nutricional, de



## Alcaldía de Medellín

Distrito de  
Ciencia, Tecnología e Innovación

igual manera para generar mayor espacio para el desarrollo de las experiencias educativas. Para los servicios de **Entorno Centro Infantil - 8 Horas** y **Entorno Jardín Infantil - 8 Horas**, se contemplará el siguiente horario para brindar alimentación a los participantes en 3 momentos:

- Desayuno y fruta: entre 8:00a.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.

En caso de que la entidad prestadora del servicio modifique el horario habitual de atención (8:00am a 4:00pm), deberá ajustar también el horario para la alimentación, previa validación y aprobación por parte de la Subdirección de Nutrición de la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo.

En el servicio **Entorno Centro Infantil- Atención Flexible** se contempla atención para las niñas y los niños hasta por 10 horas (máximo). Los horarios de atención se establecerán de acuerdo con las indicaciones suministradas por la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo.

- Desayuno y fruta: entre 7:45 a 9:30 am
- Almuerzo 11:15 a.m. y 1:30 p.m.
- Refrigerio: entre 2:00 p.m. y 3:00 p.m.
- Cena: 4:30 pm a 6:00 pm

Los horarios definidos para los tiempos de alimentación dependerán de lo acordado entre la entidad y la familia. El espacio entre un tiempo de alimentación y otro no debe superar las cuatro (4) horas. Tener presente que un participante recibirá máximo cuatro (4) tiempos de alimentación si su jornada es de 10 horas y mínimo dos (2) tiempos de alimentación si su jornada es de seis horas, garantizando que en uno de los tiempos se haga entrega del almuerzo o de la cena (según corresponda).

En el servicio **Entorno Centro Infantil - Atención Flexible Presupuesto Participativo**, se contempla el servicio durante 10 horas, sin embargo, los participantes son atendidos dependiendo del horario de llegada a la entidad, mínimo seis (6) horas y máximo diez (10) horas. 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.

- Fruta- 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

13. La entidad debe realizar evaluación y seguimiento a los alimentos suministrados según programación del ciclo de menú, de forma que se cumpla con las características organolépticas,



**Alcaldía de Medellín**  
Distrito de  
**Ciencia, Tecnología e Innovación**

porciones y condiciones específicas.

## **CAMBIOS TEMPORALES Y PERMANENTE DEL CICLO DE MENÚ**

En las ocasiones que se requiera un intercambio permanente de los alimentos y que se 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, 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.

**Nota:** La entidad podrá realizar máximo dos cambios temporales en el día y máximo en tres días de una misma semana. Si los cambios temporales superan estos rangos, será necesario informar a la interventoría para su previa aprobación.

Los cambios solicitados, deben estar debidamente justificados con:

- 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 establecida por la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo y de acuerdo con la lista de intercambio de alimentos del ICBF.
- 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)

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.

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

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

**Liberación del menú:** Las manipuladoras de alimentos en apoyo de los agentes educativos designados para esta actividad, deberán realizar el control de calidad para liberación de todos los tiempos de alimentación establecidos en el menú, para lo cual se evaluarán las características



**Alcaldía de Medellín**  
Distrito de  
**Ciencia, Tecnología e Innovación**

organolépticas de las preparaciones antes de la servida, (olor, sabor, color, textura, temperatura).

Para realizar este proceso, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- la cantidad de alimento a liberar debe ser **igual o menor** a la porción establecida para las niñas y niños de 1 a 5 años o de menores de un año si es el caso.
- Se debe servir los alimentos en el menaje que se le sirve a los participantes, con el objetivo de evaluar además la presentación del plato y evitar mezcla de sabores.
- El proceso de liberación del menú se debe hacer antes de sacar el alimento del servicio, con el objetivo de evaluar sus características organolépticas y realizar las correcciones o ajustes necesarios.

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”. En este control de calidad se debe prestar énfasis especial a la temperatura de los alimentos en el momento en que las niñas y los niños van a consumirlo, con el fin de evitar accidentes.

**Sobras sucias:** para lo cual se debe registrar la información en el formato correspondiente al “Registro de sobras sucias de alimentos”. 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).

La información suministrada se diligenciará según indicaciones de la UAEBC en el archivo digital.

La información suministrada será verificada cada semana por la interventoría con el objetivo de validar la veracidad de los datos y el correcto diligenciamiento del formato.

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

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 UAEBC y temporales a la interventoría.

Es importante para esta actividad la estandarización de los utensilios de servida, de modo que se garantice la porción a servir.

**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.



**Alcaldía de Medellín**  
Distrito de  
**Ciencia, Tecnología e Innovación**

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 para 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 recalca 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.

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 minutos, solicitando variación temporal del menú.

14. La entidad prestadora 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 (aplica para todos los servicios de la modalidad Institucional).

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

- a. Garantizar que los alimentos requeridos para la atención de las niñas y los niños 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 Distrito especial de ciencia tecnología



**Alcaldía de Medellín**  
Distrito de  
**Ciencia, Tecnología e Innovación**

- e innovación—de Medellín o de manera regional para aquellos que no puedan conseguirse localmente, de acuerdo con la normatividad vigente (Ley 2046 de 2020 o aquella que la modifique).
- b. La entidad prestadora del servicio 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 Buen Comienzo.
- c. La entidad prestadora del servicio deberá registrar en el formato definido por la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo, toda la información relacionada con las compras locales, el diligenciamiento de este formato lo realizará el área de compras con el acompañamiento del nutricionista.
- d. Garantizar que los proveedores locales seleccionados cumplan con la normatividad para el suministro de alimentos.
15. La entidad prestadora del servicio planea e implementa acciones educativas para la promoción de estilos de vida saludables. (aplica para todos los servicios de la modalidad Institucional).

## **ACCIONES EDUCATIVAS PARA LA PROMOCION DE HABITOS Y ESTILOS DEVIDA 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 las niñas y los niños 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 las niñas y los niños, 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 las niñas y los niños en los momentos de la alimentación.

El profesional en nutrición y dietética deberá identificar aspectos de la alimentación de las niñas y los niños 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:



**Alcaldía de Medellín**  
Distrito de  
**Ciencia, Tecnología e Innovación**

- Número y tipo de comidas que realizan en el hogar y las suministradas por 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 las niñas y los niños, manejo de inapetencias y atención durante la enfermedad.
- Actividades que realizan las niñas y los niños con sus familias y estrategias para estimularla actividad física.
- Actitudes de las niñas y los niños frente a la alimentación.
- Cambios observados en la alimentación de las niñas y los niños, en relación con su participación 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 las niñas y los niños en torno a problemas o situaciones de interés asociadas al consumo de alimentos y los estilos de vida saludable, de acuerdo con los espacios virtuales o presenciales que se programen. Estas acciones se podrán ejecutar en articulación con equipos dispuestos por la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo.
- Incluir en la proyección experiencias y acciones para la 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 en articulación con el equipo profesional de la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo.
- Fomentar en las niñas y niños buenos hábitos de alimentación a través de acciones educativas de manera continua enfocados en la adecuación de su estado nutricional.
- Acompañar estos 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, AIEPI comunitario de acuerdo con las necesidades evidenciadas en las caracterizaciones.







## Alcaldía de Medellín

Distrito de  
Ciencia, Tecnología e Innovación

- Durante el momento de consumo, siempre se deberá asegurar la presencia de un agente educativo, que vele por el bienestar de las niñas y los niños, motive el adecuado consumo de los alimentos y de esta manera se contribuya también a la disminución de sobras.
- Para el uso de cubiertos, nutricionista-dietista 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.
- Los agentes educativos que acompañen los tiempos de alimentación deberán tomar medidas de protección como son uso de tapabocas, lavado de manos antes de entrar al comedor, evitar hablar sobre los alimentos sin protección entre otras que la entidad defina de acuerdo a las dinámicas establecidas en el comedor.

16. La entidad prestadora del servicio apoya el proceso de vigilancia nutricional y complementación alimentaria de las niñas y los niños de acuerdo con orientaciones técnicas de la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo.

- Contar con equipos antropométricos por entidad prestadora del servicio que cumpla con las especificaciones técnicas, con certificado de calibración vigente (igual o menor a un año) expedido por una entidad certificada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia – ONAC.
- El profesional nutricionista de la entidad prestadora del servicio deberá realizar los ajustes al ciclo de menú, de ser necesario a las niñas y los niños que presentan alteraciones en su estado nutricional, por déficit o por exceso articulado con el equipo de la Unidad Administrativa y propender por la adecuación del estado nutricional de las niñas y los niños. La solicitud de cambio en la alimentación debe tener la siguiente información: Nombre del participante, clasificación antropométrica, ajuste del ciclo (alimentos, gramaje, frecuencia, entre otros).  
Para los casos de malnutrición por déficit, la entidad podrá suministrar el complemento nutricional en la sede como estrategia para enriquecer los alimentos suministrados. Cabe resaltar que en casos de malnutrición por exceso no se deberá limitar u omitir las porciones establecidas en el ciclo de menú, ya que este está diseñado para un aporte mínimo del 70% del AMDR.
- Para la atención especializada, la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo dispondrá de agentes educativos nutricionistas-dietistas y psicosociales quienes realizarán el seguimiento a los diagnósticos de desnutrición aguda moderada o severa y riesgo de desnutrición aguda. Dicha atención se articulará con la entidad. Este equipo realizará acompañamientos en el hogar, seguimiento al consumo y adherencia a la complementación, identificación de factores de riesgo asociados a la desnutrición, desarrollo de acciones educativas, seguimiento a la atención por salud entre otras.
- Participar de actividades lideradas desde la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo, a fin de contribuir con el adecuado estado nutricional de las niñas y los niños del Distrito de Medellín, como son asistencias técnicas, espacios de cualificación, estudios de casos, entre otros.

