	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN</b>  <b>ANEXO 6. ORIENTACIONES PARA LA RECEPCIÓN DONACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA ATENCIÓN EN CONTEXTOS DE EMERGENCIA</b>	Código	27/08//2025
		Versión 1	Página 1 de 5

En situaciones de emergencia, se debe contribuir a la garantía del Derecho Humano a la Alimentación y la soberanía alimentaria promoviendo el consumo de alimentos sanos, frescos, naturales propios de la cultura alimentaria y fomentando la práctica de la lactancia humana exclusiva en niñas y niños hasta los 6 meses y con alimentación complementaria desde los 6 meses hasta los 2 años o más. Con el fin de contribuir a la mitigación de la inseguridad alimentaria de las familias afectadas por la emergencia desde la Dirección General y la Dirección de Nutrición del ICBF se brindan las siguientes orientaciones para avanzar en “acciones sin daño” en coherencia con el cumplimiento del código de sucedáneos de la leche humana y los acuerdos internacionales de alimentación infantil en emergencias.

## 1. Rechazar donaciones de fórmulas comerciales infantiles


Las donaciones de fórmulas comerciales infantiles no serán promovidas ni recibidas, con el fin de proteger la práctica de la lactancia humana y evitar que niñas y niños amamantados empiecen a recibir este tipo de productos ultra procesados o se desestime la práctica del amamantamiento, la cual se constituye como un escenario protector durante las emergencias para toda la familia. Dentro de las fórmulas infantiles o “leches de tarro” (como se conocen comúnmente) se encuentran: fórmulas para niñas y niños de 0 a 6 meses, de 6 a 12 meses, leches de crecimiento para niñas y niños de 12 meses en adelante. Estos productos son altos en azúcares añadidos, grasas saturadas y contienen aditivos que pueden ser potencialmente nocivos para la salud de las niñas y los niños.

Igualmente, las fórmulas comerciales infantiles no son estériles, por lo tanto, pueden estar contaminadas con bacterias mortales para los bebés entre las cuales se incluyen el Cronobacter Sakazakii y la Salmonella entérica, que pueden causar graves enfermedades como la enterocolitis necrotizante e incluso la muerte. Además, según evidencia científica estos productos se han asociado a un crecimiento deficiente o enfermedades infecciosas cuando no se siguen las instrucciones correctas de su uso, como lo es el caso de las emergencias donde el acceso a agua potable es deficiente, las condiciones higiénico sanitarias disminuidas, ponen en riesgo la vida de los lactantes, niñas y niños. Y también se relacionan con mayor probabilidad de aparición de enfermedades, alergias, cólicos, infecciones, diarrea, estreñimiento, desnutrición, obesidad, hipertensión, diabetes, entre otras.

## 2. No incluir entre las donaciones los siguientes productos:

- Productos comestibles y bebibles ultraprocesados como: ponqués, ponqués con coberturas y/o rellenos como por ejemplo ponqué con cobertura de chocolate, tortas, galletas, galletas con crema, snacks, dulces o postres, cereales para el desayuno, bebidas en polvo, paquetes de frituras elaborados a partir de papa, plátano, yuca y maíz, golosinas o dulces, confitería, chocolates, caramelos y dulces blandos y duros, arequipes, helados y barras de cereal, cereales infantiles, compotas, cereales en caja. Bebidas azucaradas como gaseosas, jugos en caja o botella, tés, néctares, refrescos listos para el consumo (líquidos) o en presentación de polvo para reconstituir, maltas, agua saborizada y bebidas hidratantes y energizantes. Igualmente, polvo de chocolate azucarado y harinas/fécula de avena y/o maíz saborizadas para reconstituir, leches saborizadas, bebidas vegetales derivadas de cereales y/o frutos secos.
- Carnes embutidas: como salchichas, jamón, mortadela y similares.

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

	<b>PROCESO</b> <b>PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN</b>  <b>ANEXO 6. ORIENTACIONES PARA LA RECEPCIÓN DONACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA ATENCIÓN EN CONTEXTOS DE EMERGENCIA</b>	Código	27/08//2025
		Versión 1	Página 2 de 5

- Enlatados de frutas y verduras.
- Salsas y aderezos para las carnes y/o ensaladas (mostaza, salsa de tomate o soya, entre otras), cubos de gallina, concentrados de carne o pollo, cremas y/o sopas instantáneas.
- Productos comestibles o bebibles ultraprocesados que tengan sellos frontales de advertencia, establecidos según las Resoluciones 810 de 2021 y 2492 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social, con excepción la mermelada, queso, cuajada, atún y sardinas.
- Biberones y chupos: no haga donaciones ni acepte donaciones en situaciones de emergencias de utensilios de alimentación (incluidos biberones, tetinas y bombas extractoras de leche<sup>1</sup>).

Es importante recordar que dentro de los efectos negativos de los productos ultraprocesados se encuentran: el exceso de peso, enfermedades crónicas no transmisibles (diabetes, hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares y cáncer) y reemplazo de alimentos y preparaciones naturales y propias del territorio.


### 3. Promover, proteger y apoyar la práctica de la lactancia humana<sup>2</sup>

- Brindar apoyo y acompañamiento a las mujeres y personas en periodo de lactancia y sus familias para superar las dificultades que se puedan presentar y que afecten esta práctica. No separar a las niñas y los niños bajo ninguna circunstancia, de sus madres, en especial cuando están en periodo de lactancia; apoyar a la mujer que ha suspendido la lactancia por la angustia y el estrés, una vez lo supere la leche humana volverá a fluir, para ello debe colocar el bebé al pecho; el contacto madre e hijo es imprescindible en situaciones de tensión, miedo y angustia, el bebé percibe esta situación y la madre es la persona idónea para tranquilizarlo, ofreciéndole su pecho; apoyar a las mujeres y personas que están lactando proporcionándoles porciones extras de alimentos frescos y saludables, que incluya frutas y verduras, leguminosas secas, cereales integrales, huevos, carnes, lácteos y aceites, así como suficiente hidratación.
- Evitar el uso de chupos y biberones. Además de afectar negativamente la práctica de la lactancia humana por la confusión del patrón de succión de los bebés, aumenta el riesgo de infecciones respiratorias y gastrointestinales.
- En caso de que el bebé menor de 6 meses haya perdido a su madre, gestionar la donación de leche humana si el municipio cuenta con banco de leche. Si la familia del bebé considera que este puede ser amamantado por otra madre en periodo de lactancia, se debe permitir y respetar esta decisión.
- El uso de fórmulas comerciales infantiles debe ser la última opción para alimentar un bebé menor de 6 meses, debido a los riesgos de la alimentación artificial. El suministro de la fórmula comercial infantil se deberá realizar de manera controlada y excepcional, bajo estrictas condiciones sanitarias de preparación con agua potable y con el acompañamiento y supervisión de un profesional de la salud. (ver Anexo: decálogo para la alimentación con fórmula infantil comercial

<sup>1</sup> Grupo Modular para la Alimentación de Lactantes y Niños/as Pequeños/as en Emergencia (conocido en inglés como "IFE Core Group"). Guía operativa para Personal de Mitigación de Emergencias y Administradores/as del Programa. 2017

<sup>2</sup> Cartilla para agentes de salud y líderes comunitarios "lactancia materna en emergencias: Salva vidas" del Ministerio de Salud y protección social, 2012.

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN</b>  <b>ANEXO 6. ORIENTACIONES PARA LA RECEPCIÓN DONACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA ATENCIÓN EN CONTEXTOS DE EMERGENCIA</b>	Código	27/08//2025
		Versión 1	Página 3 de 5

a niñas y niños menores de 6 meses). De acuerdo con la normatividad internacional y a las orientaciones del Ministerio de salud y Protección Social la fórmula comercial infantil a suministrar deberá ser adquirida mediante compra y no mediante donación.

- e. Tener presente que los bebés mayores de 6 meses no amamantados podrán ser alimentados bajo las mismas orientaciones de alimentación complementaria de los bebés amamantados, bajo el acompañamiento y supervisión de su familia o cuidadores.

#### **4. Incluir en las donaciones los siguientes alimentos:**

##### **a. Alimentos naturales y mínimamente procesados**

Cereales: arroz, harinas, pastas alimenticias crudas hechas de harina y agua, se puede optar por pan de diferentes variedades de amasijos, tortas, arepas, envueltos, entre otros, como preparaciones frescas que no deben de exceder un rango mayor de 24 horas entre su preparación, entrega y consumo.

Alimentos perecederos frescos como raíces, tubérculos, plátanos, frutas, verduras y hortalizas que pueden ser entregados en donación, siempre y cuando se garantice el transporte adecuado que limite su daño y que la distancia en tiempo y lugar garantice las condiciones para evitar deterioro y/o pérdidas de estos; también existe la opción de verduras y frutas frescas, refrigeradas, congeladas y empacadas al vacío.

Lácteos y derivados: leche en polvo o líquida entera UHT o pasteurizada.

Carnes, huevos, leguminosas secas, huevos, todo tipo de carnes, aves de corral, pescados y mariscos frescos, secos, refrigerados o congelados pueden ser entregados si se garantiza la cadena de frío en el transporte y la distribución; se pueden incluir todo tipo de leguminosas como frijoles, lentejas, arvejas verde secas, garbanzos; frutos secos y semillas.

##### **b. Ingredientes culinarios**


Aceites vegetales de una sola semilla (soya- maíz-girasol- sachá inchi- aceite de seje); endulzantes naturales como panela, miel, chucula; todo tipo de especias naturales para sazonar.

También se debe gestionar donación de agua potable apta para consumo.

#### **5. Condiciones de calidad de los alimentos:**

- Los alimentos seleccionados deben beneficiar el logro de una alimentación saludable, segura y culturalmente apropiada para la población atendida.
- Con respecto a los productos frescos como las frutas, verduras, raíces, tubérculos y plátanos, se debe tener en cuenta que estas deben de presentar olor y color característico, textura firme, sin

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

	<b>PROCESO</b> <b>PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN</b>  <b>ANEXO 6. ORIENTACIONES PARA LA RECEPCIÓN DONACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA ATENCIÓN EN CONTEXTOS DE EMERGENCIA</b>	Código	27/08//2025
		Versión 1	Página 4 de 5

presencia de insectos, magulladuras o grietas, manchas de color verde, café o negro y sin presencia de moho.


- Los alimentos empacados como el frijol, maíz y/o chocolate (entre otros) deben contar con un empaque sellado hermético y sin roturas, con fecha de vencimiento vigente.
- Los huevos deben tener el cascarón entero, limpio, sin manchas ni residuos de materia fecal y/o plumas, se recomienda que los huevos se empaquen en doble panel de cartón (u otro material resistente) que recubra el alimento por encima y debajo que permita la protección del alimento ante posibles roturas.
- En caso de incluir alimentos refrigerados o congelados se debe de mantener la cadena de frío para su conservación.
- Las carnes frescas deben tener una textura firme de color y olor característico. Si se elige pescado fresco, verifique que tenga las escamas firmes, ojos salientes y que al presionarlo con los dedos no deje huellas, su olor ha de ser característico y propio del alimento.
- El empaque secundario debe cumplir con lo dispuesto en las normas vigentes: Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, Resolución 2674 de 2013, Ley 09 de 1979 y los demás que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, Resoluciones 682 y 4143 de 2012 y los demás que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.
- El empaque de embalaje debe ser resistente al transporte y a la manipulación durante su almacenamiento.

## 6. Orientaciones generales para la realización de la olla comunitaria<sup>3</sup>

- Se deberá contar con un espacio de acopio de alimentos que permita mantenerlos bajo condiciones de seguridad y salubridad.
- Asignar a una persona que se encargue de controlar la entrada, salida y rotación de alimentos con el fin de evitar pérdidas y desperdicios.
- La preparación y suministro de alimentos durante la olla comunitaria deberá estar acompañado por el profesional de salud y nutrición a fin de que oriente y garantice prácticas higiénicas de acuerdo con el contexto del territorio. El profesional en Nutrición debe suministrar orientaciones básicas en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), para incentivar el lavado frecuente de manos, la realización de procesos de limpieza y desinfección de los alimentos, utensilios, menaje, y superficies, la realización de procesos de cocción, preparación y consumo acorde a la naturaleza de los alimentos.
- La profesional en nutrición es la persona idónea para definir el menú del día de la olla comunitaria, el cual deberá ajustarse a la cultura alimentaria, los alimentos del territorio y los alimentos donados por las entidades que atienden la emergencia (teniendo en cuenta las condiciones para la donación de alimentos). Así mismo, será posible la solicitud de alimentos que se requieran para gestionar las posibles donaciones o compras que se necesiten.
- El espacio utilizado para el almacenamiento y la preparación de los alimentos debe permanecer limpio, libre de acumulación de basura, apartado de estancamiento de agua, suciedad, plagas u otras fuentes de contaminación.

<sup>3</sup> Tomado de la Guía para el impulso a la soberanía alimentaria por el derecho humano a la alimentación adecuada en las modalidades y servicios del ICBF, dirección de nutrición, 2024.

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

	<b>PROCESO</b> <b>PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN</b>  <b>ANEXO 6. ORIENTACIONES PARA LA RECEPCIÓN DONACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA ATENCIÓN EN CONTEXTOS DE EMERGENCIA</b>	Código	27/08//2025
		Versión 1	Página 5 de 5

- Se deben garantizar los insumos para realizar un adecuado lavado de manos, para ello se debe disponer de agua potable o apta para el lavado de manos y jabón.
- En caso de contar con sanitarios estos deben estar limpios y separados del área de preparación de la olla comunitaria.
- Los equipos y utensilios utilizados no deben estar en contacto con el piso e igualmente deben encontrarse limpios y desinfectados.
- Se debe tener disponibilidad de agua potable o segura para la preparación de alimentos.
- Cuando se requiera hielo, este debe ser elaborado con agua potable o segura para el consumo.
- Los alimentos se deben lavar y desinfectar antes de su preparación (de acuerdo con el tipo de alimento).
- Los alimentos perecederos y aquellos que son fuente de proteínas de origen animal, tales como carnes de res, cerdo, pollo, chivo, pescado, entre otros, productos derivados de los lácteos, deben garantizar la cadena de frío.
- Durante el alistamiento de los alimentos es importante separarlos dependiendo de su naturaleza para evitar la contaminación cruzada. Por ejemplo, separar verduras de cereales y carnes, así como los alimentos crudos de los cocidos.
- Se debe contar con bolsas para los desechos que resulten del alistamiento y preparación de los alimentos de acuerdo con la clasificación de residuos. Estos deben mantenerse alejados de la zona de preparación de alimentos.
- En caso de realizar la actividad en campo abierto se recomienda contar con una mesa para la disposición y procesamiento de los alimentos, de preferencia con superficie de fácil limpieza y desinfección, en todo caso este elemento debe permanecer limpio y desinfectado para evitar la contaminación cruzada
- En aras del cuidado y protección del medio ambiente se debe evitar los plásticos de un solo uso.
- Atendiendo a la premisa y compromiso del ICBF en el suministro de una alimentación saludable, nutritiva, equilibrada y culturalmente aceptada se recomienda que los alimentos que se seleccionen e incorporen en la preparación de la olla comunitaria sean frescos, naturales, sanos y mínimamente procesados.
- Una vez sean establecidos las preparaciones en la olla comunitaria y la cantidad de consumidores, se deben alistar todos los ingredientes: limpiar, lavar, cortar y desinfectar en los casos que aplique.
- Finalizado el proceso de cocción se recomienda realizar un servido inmediato y rápido de las preparaciones calientes y frías, en caso de que el proceso tarde se recomienda mantener tapadas y protegidas las preparaciones y mantener la temperatura.

## Control de Cambios

Fecha	Versión	Descripción del Cambio
No aplica	No Aplica	No Aplica

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!