	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO 1. APOYO ALIMENTARIO COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PARA LA ATENCIÓN EN CONTEXTOS DE EMERGENCIAS	XXX	27/08/2025
		Versión 1	Página 1 de 7

INTRODUCCIÓN

En contextos de emergencia, el acceso a alimentos sanos y seguros se convierte en una necesidad crítica para la población afectada. Este anexo detalla las diversas opciones de apoyo alimentario por parte del ICBF como estrategia que permita mitigar el hambre y contribuir con la garantía del DHAA. En este documento se amplía la descripción de lo mencionado en la Tabla 2. Opciones de complementación alimentaria en contextos de emergencia. Las alternativas aquí descritas requieren adaptarse a las particularidades de cada contexto de emergencia.

OPCIONES DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA


1. Ración familiar para preparar (RFPP)

La RFPP, para este caso consiste en la alimentación que se entrega a una familia que se encuentra en situación de emergencia y consta de alimentos crudos para que sean preparados en su lugar de domicilio temporal.

Para la selección del listado de alimentos que conformarán la RFPP, es necesario tener presente las siguientes consideraciones:

- La selección de alimentos deberá ajustarse de acuerdo con la atención diferencial, teniendo en cuenta la "Guía para el impulso a la soberanía alimentaria por el derecho humano a la alimentación adecuada en las modalidades y servicios del ICBF", la "Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para las personas con discapacidad en el marco de los procesos de atención del ICBF", la "Guía orientadora para la estrategia del abastecimiento alimentario" y la "Guía orientadora para el desarrollo de la estrategia de compras locales", o aquellas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
- Analizar y contemplar la disponibilidad de alimentos en el territorio, para apoyar los circuitos cortos de producción y distribución, contribuyendo a disminuir las pérdidas y desperdicios, priorizando la inclusión de aquellos producidos o elaborados en la región.
- Incluir alimentos naturales y mínimamente procesados, aplicando criterios de aceptación y rechazo para garantizar sanos y seguros según su naturaleza.
- Se recomienda limitar al máximo la posible vinculación de productos bebibles y comestibles ultraprocesados y con sellos de advertencia, en caso de ser necesaria su vinculación se debe justificar su uso.
- No se permite la inclusión de fórmulas comerciales infantiles destinados para la alimentación de las niñas y niños de 6 meses a 12 meses.
- Se deben aplicar adecuadas prácticas de almacenamiento individual, conformación de ración, transporte y distribución, para evitar cualquier tipo de pérdida, ruptura o contaminación cruzada de alimentos.

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

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO 1. APOYO ALIMENTARIO COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PARA LA ATENCIÓN EN CONTEXTOS DE EMERGENCIAS	XXX	27/08/2025
		Versión 1	Página 2 de 7

- Se debe garantizar disponibilidad de agua segura para el consumo humano a libre demanda de acuerdo con la necesidad de hidratación referida por los beneficiarios / usuarios.

Tabla 1. Requerimientos para la entrega de RFPP

CATEGORÍA		CANTIDAD
Talento Humano	Personal logístico que descargue alimentos, conforme las raciones y entregue raciones familiares para preparar.	2 personas tiempo completo por cada 400 raciones. Esta cantidad es el mínimo, pero está sujeta al tipo de emergencia y territorio.
Transporte	El transporte utilizado dependerá de la vía de acceso a la zona de punto de entrega de las Raciones Familiares para Preparar, por lo que el desplazamiento puede ser terrestre, aéreo, fluvial y/o marítimo.	
Chalecos y gorras	De acuerdo con Manual de Imagen Corporativa ICBF.	4 unidades de cada uno por cada 400 raciones
Carretilla de carga/zorras.	Manual, de carga pesada.	2 unidades por cada 400 raciones
Empaques secundarios	Acorde a los lineamientos de empaque secundario del ICBF	1 por cada ración a entregar
Punto de acopio y distribución	El punto de acopio, embalaje de las raciones y distribución debe considerar acceso a agua segura y servicio sanitario.	El lugar se definirá en el territorio de la emergencia.
Estibas	Estibas en material higiénico sanitario: Las estibas de plástico, especialmente de <u>polietileno de alta densidad (HDPE)</u> o de metal (acero o aluminio).	La cantidad será de acuerdo con el área de almacenamiento temporal de los alimentos.
Mesas y sillas	Para la entrega de las Raciones y firma de evidencias.	1 mesa de 4-6 puestos y 4 sillas.
Formatos impresos, lapiceros, tabla planillera, huellero.	Tabla en polipropileno tamaño oficio Bolígrafo negro.	

Minuta patrón y costeo (Anexo 1.1) Minuta patrón RFPP

Tipo de complementación alimentaria: **Ración Familiar Para Preparar (RFPP) - Mensual**

Componente	Alimento	Cantidad en peso bruto
Cereal	Maíz (todas las variedades) - Casabe - Arroz, entre otras.	6 Kg
	Pasta (todas las variedades)	2 Kg
	Mijo - Mañoco - Avena - Fécula de maíz - Harina de maíz - Harina de yuca - Harina de plátano - Harina de avena - Harina de quinoa - Harina de chontaduro - Farfita, Avena en hojuelas - Cebada - Cuchuco de trigo - Cuchuco de cebada, entre otras.	2 Kg
Tubérculo - Raíz - Plátano	Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha (todas las variedades) - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades) - Malanga - Arbol de Pan - Batata, entre otros.	3 Kg
Fruta	Copeazú - Arazá - Tamarindo - Chontaduro - Madroño - Guanduba - Guayaba - Gulupa - Maracuyá - Molón - Mora - Papaya - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, entre otros o mezcla de frutas	4 Kg
Verdura	Zapallo - Zanahoria - Acelga - Ahuyama - Apio - Cebolla (todas las variedades) - Guatilla - Habichuela - Rabano - Remolacha - Coliflor - Repollo - Berenjena - Brócoli - Calabaza - Espinaca - Lechuga (todas las variedades) - Pepino (todas las variedades) - Pimentón (todas las variedades) - Tomate (todas las variedades) - Colinabo - Rúbarbo - Champiñón - Arveja verde - Haba verde - Frijol verde - Batá - Chachafute verde, entre otros.	3 Kg
Lácteo	Leche de vaca entera líquida o en polvo pasteurizada.	12 L - 2 bolsas (900 g)
Proteína animal	Huevo de gallina AA	4 cubetas (30 clu por 60 g)
Proteína vegetal	Frijol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca	4 Kg
Grasa	Aceite de una sola fuente vegetal (soya - maíz - girasol - sacha inchi - seje)	2 L
Azúcar	Panela - Chucula - Chocolate en bolas con panela - Chocolate amargo - negro	1 Lb
Otro	Bienestarina®	2 bolsas (900 g c/u)

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Para la entrega de:
Tubérculos, raíces o plántanos se debe garantizar mínimo tres (3) tipos o variedades.
Frutas se debe garantizar mínimo cuatro (4) tipos o variedades que se encuentren disponibles en el territorio y que sean de producción nacional.
Verduras se debe garantizar mínimo tres (3) tipos o variedades.
Leguminosas secas se debe garantizar mínimo dos (2) tipos o variedades que se encuentren disponibles en el territorio y que sean de producción nacional.

APOORTE NUTRICIONAL									
	Calorías (cal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
APOORTE DE LA MINUTA PATRÓN	3662	132,3	131,5	467,8	980	1919	29,3	22,2	795
RIEN para el grupo de edad 6 a 11 meses	688	14,2	30,2	89,2	UL= 600	UL= 1500	UL= 20	UL= 5	UL=
% DE CUBRIMIENTO RIEN	80	140,0	65,6	79,0	483	260	5,8	2,4	370
RIEN para el grupo de edad 1 a 5 años 11 meses	1178	LI	LS	LI	LS	UL= 600	2500	UL= 45	UL= 40
% DE CUBRIMIENTO RIEN	80	29,4	58,9	39,3	52,3	147,2	191,3	236	800
RIEN para Gestante / Lactante	2704	LI	LS	LI	LS	UL= 3000	UL= 2500	UL= 45	UL= 40
% DE CUBRIMIENTO RIEN	45	115,7	57,9	86,3	64,7	81,8	63,0	108	62
RIEN para mujer de 18 a 29 años	2322	LI	LS	LI	LS	UL= 3000	UL= 2500	UL= 45	UL= 40
% DE CUBRIMIENTO RIEN	19	94,7	135,2	60,1	105,2	338,0	439,4	725	800
RIEN para hombre de 30 a 60 años	2678	LI	LS	LI	LS	UL= 3000	UL= 2225	UL= 45	UL= 40
% DE CUBRIMIENTO RIEN	19	19,6	13,7	30,7	17,5	19,4	14,9	22	33


Fuente: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018

Para el cálculo de los requerimientos nutricionales se tiene en cuenta lo establecido en la Resolución 3803 de 2015. El cálculo de los macronutrientes se establece en RDA (Aporte Dietético Recomendado) para la Proteína y en AI (Ingesta Adecuada) para grasa y carbohidratos en niñas y niños de seis a once meses de edad y en AMDR (Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes) determinando el LI (Límite Inferior) y el LS (Límite Superior) en mayores de un año de edad. Para los requerimientos de micronutrientes se calculan mediante promedio simple de los valores de referencia de cada nivel de ingesta, para cada micronutriente se indica el valor de UL (Nivel de Ingesta Máxima Tolerable). En niñas y niños de seis a once meses de edad se utiliza AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia para vitamina A, calcio y sodio, y EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia para hierro y zinc. Para mayores de un año de edad se utiliza el EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia, excepto para el sodio en donde se utiliza el AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia.

Costeo de la RFPP 2025

REGIONAL	VALOR RFPP NIÑOS Y PERSONAS GESTANTES 2025
AMAZONAS	\$ 571.875
ANTIOQUIA	\$ 410.491
ARAUCA	\$ 374.892
ATLÁNTICO	\$ 354.895
BOLÍVAR	\$ 437.993
BOYACÁ	\$ 363.315
CAQUETÁ	\$ 363.133
CASANARE	\$ 453.689
CAUCA	\$ 434.244
CESAR	\$ 426.029
CHOCÓ	\$ 487.686
CÓRDOBA	\$ 442.659
GUAINÍA	\$ 487.859
GUAVIARE	\$ 487.630
LA GUAJIRA	\$ 566.614
MAGDALENA	\$ 459.778
META	\$ 339.513
NARIÑO	\$ 426.231
NORTE DE SANTANDER	\$ 393.670

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

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO 1. APOYO ALIMENTARIO COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PARA LA ATENCIÓN EN CONTEXTOS DE EMERGENCIAS	XXX	27/08/2025
		Versión 1	Página 4 de 7

2. Olla Comunitaria/ Preparaciones comunitarias:


La olla comunitaria es una estrategia que busca promover la alimentación como espacio de encuentro social en diversas situaciones sociales como respuesta de carácter local. En contextos de emergencia las ollas comunitarias permiten mitigar la inseguridad alimentaria de familias afectadas por diversos tipos de emergencias (UNGRD,2022) y a su vez permite fortalecer las redes sociales y comunitarias, propiciando el empoderamiento local, pues permiten que un grupo se sienta capaz de gestionar de manera autónoma el desarrollo de sus capacidades (ICBF, 2024). En esta alternativa de apoyo alimentario las comunidades realizan la preparación y entrega de las preparaciones.

Aunque se denomina comúnmente “olla comunitaria”, será a partir del contexto que se puede denominar convite, olla popular o fogón comunitario, etc.

Recomendaciones generales para su desarrollo:


- Este tipo de apoyo alimentario se desarrolla en un momento donde se busca mitigar la inseguridad alimentaria, por lo cual su objetivo no es garantizar un aporte nutricional, por tanto, no se debe generar minuta patrón ni ciclo de menús.
- Esta opción de apoyo alimentario no es la primera alternativa a elegir para niñas, niños y adolescentes, en su caso deben considerarse de manera prioritaria las demás alternativas.
- Las preparaciones se definen acorde a los alimentos disponibles en el momento a partir de diversas fuentes: donaciones o entregas de alimentos por parte de las instituciones, entre otros. Para el caso de las donaciones deben cumplirse las orientaciones consignadas en este documento al respecto.
- En este tipo de apoyo alimentario debe considerarse la articulación con otras entidades que permitirán su implementación, la Unidad Nacional para la Gestión del Riesgo en contextos de emergencia aporta menaje para preparación y consumo de alimentos y debe definirse en articulación posibles aportes de Defensa civil (ha aportado en algunas situaciones préstamo de cocina móvil y transporte), Unicef (ha entregado filtros de agua) y demás entidades en el territorio.
- En esta alternativa de ayuda alimentaria deben considerarse con qué tipo de almacenamiento se cuenta para definir las condiciones logísticas:
 - Lugar de atención de la emergencia o albergue con almacenamiento en frío: Este tipo de almacenamiento permite incluir proteínas de origen animal (carnes), este debe tener capacidad para mínimo 1-2 días. A menor capacidad de almacenamiento, mayor cantidad de transporte requerido.
 - Lugar de atención de la emergencia o albergue sin almacenamiento en frío: Deben considerarse como opción de proteína huevos, leche larga vida y leguminosas.
- Durante la preparación y suministro de alimentos en la olla comunitaria se debe 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.

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

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO 1. APOYO ALIMENTARIO COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PARA LA ATENCIÓN EN CONTEXTOS DE EMERGENCIAS	XXX	27/08/2025
		Versión 1	Página 5 de 7

- Debe buscarse al máximo un espacio para la preparación de alimentos limpio, libre de acumulación de basura, apartado de estancamiento de agua, suciedad, plagas u otras fuentes de contaminación.
- Se ha de 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 baños estos deben de 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.
- 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, leche fresca y productos derivados, se deben cocinar/utilizar en el menor tiempo posible y si se requiere almacenar, se debe 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 buscar avanzar en la garantía de recipientes para la basura y 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.
- Se debe verificar que los proveedores de alimentos cumplen con la normatividad higiénico sanitaria legal vigente, para el proceso de compra de alimentos se pueden vincular los alimentos de producción local favoreciendo los circuitos cortos de comercialización, así como la agricultura campesina y familiar comunitaria (ACFC), ley 2046/2020.
- 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.
- Finalizado el proceso de cocción se recomienda realizar un servido rápido de los alimentos, en caso de que el proceso tarde se recomienda mantener tapadas y protegidas las preparaciones y buscar mantener las temperaturas frías y calientes.

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

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO 1. APOYO ALIMENTARIO COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PARA LA ATENCIÓN EN CONTEXTOS DE EMERGENCIAS	XXX	27/08/2025
		Versión 1	Página 6 de 7

Recomendaciones para quienes realizan la preparación y servido de la olla comunitaria:


- Se sugiere verificar que las personas no presenten síntomas como: fiebre, tos, estornudos, dificultad para respirar o enfermedad respiratoria, malestar general, diarrea, cortaduras, dolor de garganta, lagrimeo, entre otros.
- Quien prepare los alimentos debe usar gorro o cofia y tapabocas.
- Evitar comportamientos que puedan contaminar los alimentos, tales como: fumar, escupir, masticar o comer, estornudar o toser sobre alimentos. Se deberá evitar el uso de accesorios como joyas, relojes, broches u otros objetos que representen amenaza para la inocuidad de alimentos.
- En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

Cantidad de alimentos por persona para realizar el costeo: Anexo 2

Tabla 2. Requerimientos olla comunitaria/preparaciones comunitarias

CATEGORÍA		CANTIDAD
Talento Humano	Personal logístico de entrega de alimentos.	2 tiempo completo por cada 400 personas.
Infraestructura	Lugar para el almacenamiento y preparación de alimentos.	1
Tanque de agua de 1000 L.	Para la preparación de alimentos y la operación del servicio, practicas higiénicas.	3
Transporte	El transporte utilizado dependerá de la vía de acceso a la zona de punto de entrega de las Raciones Familiares para Preparar, por lo que el desplazamiento puede ser terrestre, aéreo, fluvial y/o marítimo.	
Menaje y equipo	Estibas, anaqueles, canastillas, canecas de basura, 1 mesón o mesas para preliminar alimentos (Mesa de trabajo lisas en acero inoxidable, bordes sin aristas; cuando el área de la cocina lo permita se podrán ubicar más mesas), Poceta de lavado de menaje (Lavaplatos): Material higiénico sanitario, que garantice el adecuado lavado de acuerdo con el volumen de menaje. Estufa: Estufa industrial a gas de 2 quemadores (fogones). En caso de no contar con gas natural se requiere gas propano.	Para la preparación y consumo de 400 raciones por tiempo de comida
Combustible	El tipo de cilindro tendrá una capacidad de cien (100) libras, denominado según la Resolución 80505/97. Los cilindros deben ser instalados en un lugar ventilado y deben protegerse de personas o agentes extraños que puedan causar indebida manipulación. Es vital proteger los cilindros del acceso de beneficiarios y sobre todo de niños y niñas. ▪ La instalación debe contar con una válvula reguladora acorde a la capacidad del cilindro. ▪ La manguera debe ser blindada en acero o alma de acero flexible de alta presión, debe ser cerca de 200 PSI. Queda totalmente prohibido usar otro tipo de manguera plástica, como es la manguera de color azul	Necesario para la operación de 3 tiempos de alimentación 30 días al mes.

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

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO 1. APOYO ALIMENTARIO COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PARA LA ATENCIÓN EN CONTEXTOS DE EMERGENCIAS	XXX	27/08/2025
		Versión 1	Página 7 de 7

	o similar.	
Extintor multipropósito	<p>Cerca de la instalación de gas propano, se debe contar con un extintor de polvo químico de 20 libras como mínimo.</p> <p>Extintor ABC multipropósito.</p> <p>Mantenimiento y recarga extintor ABC multipropósito (incluye vástago, porta tubo, empaques, pasador y engrase de piezas).</p>	1 unidad
Elementos de protección	<p>Tapabocas quirúrgico, desechables con tiras elásticas para orejas, 3 pliegues, colores blanco, azul o verde. Caja x 50 unidades.</p> <p>Cofia o gorro en tela o malla.</p>	Cantidad depende de cantidad de personas que ayudan en preparaciones

Control de Cambios

Fecha	Versión	Descripción del Cambio
No aplica	No aplica	No aplica

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.