



MINSALUD



**TODOS POR UN
NUEVO PAÍS**

PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Manual

**¿Cómo implementar un punto de
distribución de frutas y verduras?**

ALEJANDRO GAVIRIA URIBE
Ministro de Salud y Protección Social

LUIS FERNANDO CORREA SERNA
Viceministro de Salud Pública y Prestación de Servicios (e)

CARMEN EUGENIA DÁVILA GUERRERO
Viceministra de Protección Social

GERARDO BURGOS BERNAL
Secretario General

ELKIN DE JESUS OSORIO SALDARRIAGA
Director de Promoción y Prevención

JOSE FERNANDO VALDERRAMA VERGARA
Subdirector de Enfermedades No Transmisibles

Manual ¿Cómo implementar un punto de distribución de frutas y verduras?

© Ministerio de Salud y Protección Social

Subdirección de Enfermedades No Transmisibles

Grupo de Modos, Condiciones y Estilos de Vida Saludable

Carrera 13 No. 32 76
PBX: (57-1) 330 50 00
FAX: (57-1) 330 50 50

Línea de atención nacional gratuita: 018000 91 00 97
Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:30 p.m.
Bogotá D.C., Colombia, XXX de 2015

Usted puede copiar, descargar o imprimir los contenidos del Ministerio de Salud y Protección Social MSPS para su propio uso y puede incluir extractos de publicaciones, bases de datos y productos de multimedia en sus propios documentos, presentaciones, blogs, sitios web y materiales docentes, siempre y cuando se dé el adecuado reconocimiento al MSPS como fuente y propietaria del copyright. Toda solicitud para uso público o comercial y derechos de traducción se sugiere contactar al MPSP a través de su portal web www.minsalud.gov.co

Coordinación técnica

Lorenza Becerra Camargo

Coordinadora Grupo de modos, condiciones y estilos de vida saludable

Elaboración

Adriana Gómez Gómez

Nutricionista Dietista

Especialista en Desarrollo humano

Magister en Sociología

Referente Promoción del consumo de Frutas y verduras

Grupo de modos, condiciones y estilos de vida saludable

Colaboradores

Esperanza Lara Romero

Grupo de modos, condiciones y estilos de vida saludable

Referente técnico promoción del consumo de frutas y verduras

Andrea Huertas Quintero

Referente técnico en epidemiología

SENT

Lorena Calderón Pinzón

Profesional Especializado SENT

Colaboración especial

Ing. Juan Carlos Amador

Consultor

Convenio 507 de 2013 MSPS-FAO

Carlos Cossio

Profesional Especializado

Asesor DPC- Delegado Mesa Técnica de Frutas y Verduras

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

Equipo Técnico

Corporación Vida Saludable

Proyecto “Magnifruv”: Máquina garantizadora de frutas y verduras

CONTENIDO

Presentación	8
Objetivo	8
Población Objeto	8
1. Antecedentes	9
2. Fases para la implementación de un punto de distribución de frutas y verduras en los entornos de vida cotidiana.....	11
2.1. Fase I: Diagnóstico de perfil de consumo de la población beneficiaria.....	11
2.2 Fase II: Selección y/o acondicionamiento de la tecnología para puntos de distribución de frutas y verduras.....	13
2.3 Fase III: Estrategias de posicionamiento y sostenimiento del punto de distribución.....	16
2.4 Fase IV: Montaje del punto de distribución de frutas y verduras	17
2.5 Fase V: Seguimiento y Evaluación al punto de distribución de frutas y verduras.....	21
3 Recomendaciones generales	23
3.1 En la operación.....	23
3.2 En la gestión de la calidad	23
3.3 En la promoción del consumo de frutas y verduras y la gestión ambiental.....	24
Glosario.....	25
Listado de anexos	26
Referencias	31

Listado de figuras

FIGURA 1. GENERALIDADES SOBRE EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS EN COLOMBIA.....	9
FIGURA 2 “MAGNIFRUV” EN EL ENTORNO LABORAL SALUDABLE.....	11
FIGURA 3. INICIATIVAS INNOVADORAS DE PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS - ENTORNO LABORAL SALUDABLE.	15
FIGURA 4: EJEMPLOS DE MECANISMOS DE TRAZABILIDAD PARA EL SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN.	22

Listado de Tablas

TABLA 1. DIAGNÓSTICO DE PERFIL DE CONSUMO DE LA POBLACIÓN BENEFICIARIA.	12
TABLA 2. SELECCIÓN DEL TIPO DE PUNTO DE DISTRIBUCIÓN.....	13
TABLA 3. POSICIONAMIENTO Y SOSTENIMIENTO DE UN PUNTO DE DISTRIBUCIÓN.....	16
TABLA 4. MONTAJE DE UN PUNTO DE DISTRIBUCIÓN.	18
TABLA 5. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN PARA EL PUNTO DE DISTRIBUCIÓN.....	21

Siglas

MSPS	Ministerio de Salud y Protección Social
OPS	Organización Panamericana de la Salud
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
ENSIN	Encuesta Nacional de Situación Nutricional

Presentación

En Colombia se ha evidenciado que el consumo de frutas y verduras por parte de la población, está por debajo de lo establecido por la FAO y la OMS, lo cual aumentó el riesgo del inicio y discapacidad temprana de las enfermedades no transmisibles. (Ministerio de Salud y Protección Social. Subdirección de Enfermedades No Transmisibles(ENT). Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO, 2013).

En ese sentido, la implementación y escalonamiento de puntos de distribución de frutas y verduras en los entornos de vida cotidiana, es la alternativa que facilita el acceso y el consumo de frutas y verduras en la población, por lo que ha sido acogida por la Subdirección de Enfermedades No Transmisibles, como estrategia para aportar a la promoción de modos, condiciones y estilos de vida saludables.

Este documento, surge de la necesidad de posicionar de manera intersectorial la promoción de los modos, condiciones y estilos de vida saludable para las ENT, en donde el aumento en el consumo de frutas y verduras, según la evidencia mundial (OMS - FAO, 2005), muestra disminuciones en la carga y mortalidad de las ENT.

Promover el acceso al consumo de las frutas y verduras de toda la población, en un marco de inclusión y equidad, ha sido la apuesta desde el Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS) y por ello, a través de un piloto realizado en el año 2013 “*Punto de distribución de frutas y verduras*” desarrollado en el marco de la estrategia de entorno laboral saludable y con el apoyo de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), se definen las fases mínimas a tener en cuenta en el *Punto de distribución de frutas y verduras*.

Adicionalmente, el documento busca facilitar a los actores, sectores, asociaciones, organizaciones y comunidad, la implementación de puntos de distribución de frutas y verduras para promover el aumento de su consumo en los diferentes entornos donde se desarrolla la vida cotidiana.

Objetivo

Establecer las fases mínimas para la implementación de un punto de distribución de frutas y verduras, que permita promover el aumento de su consumo, en los diferentes entornos donde se desarrolla la vida cotidiana.

Población Objeto

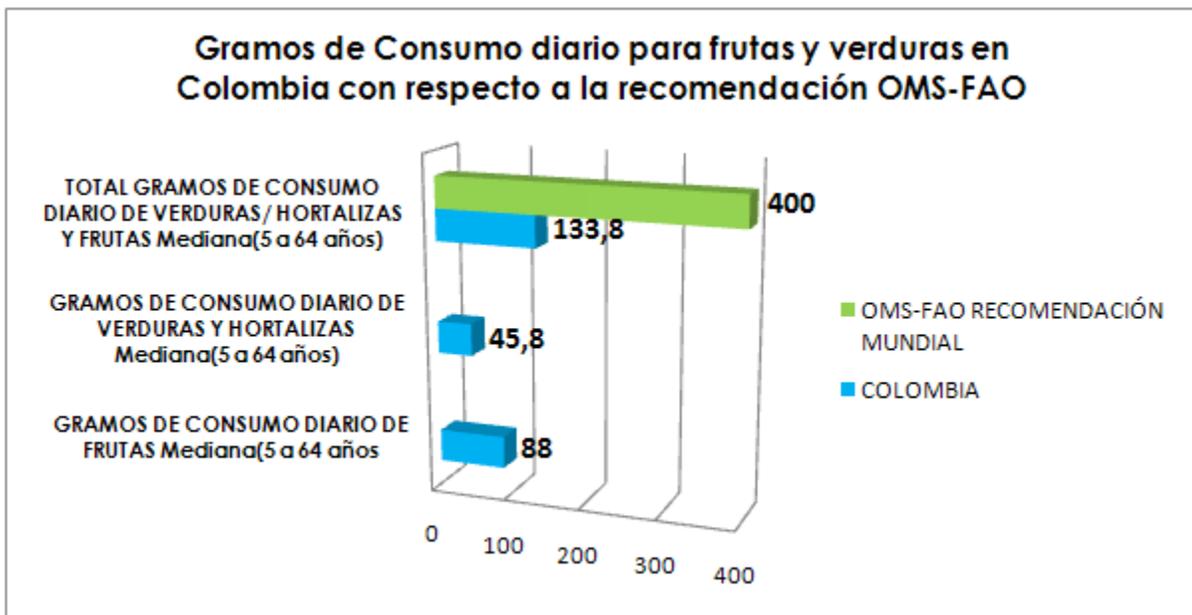
Actores públicos y privados, sectores, asociaciones, comunidad en general y todos aquellos que quieran apoyar la iniciativa de promoción del consumo de frutas y verduras.

1. Antecedentes

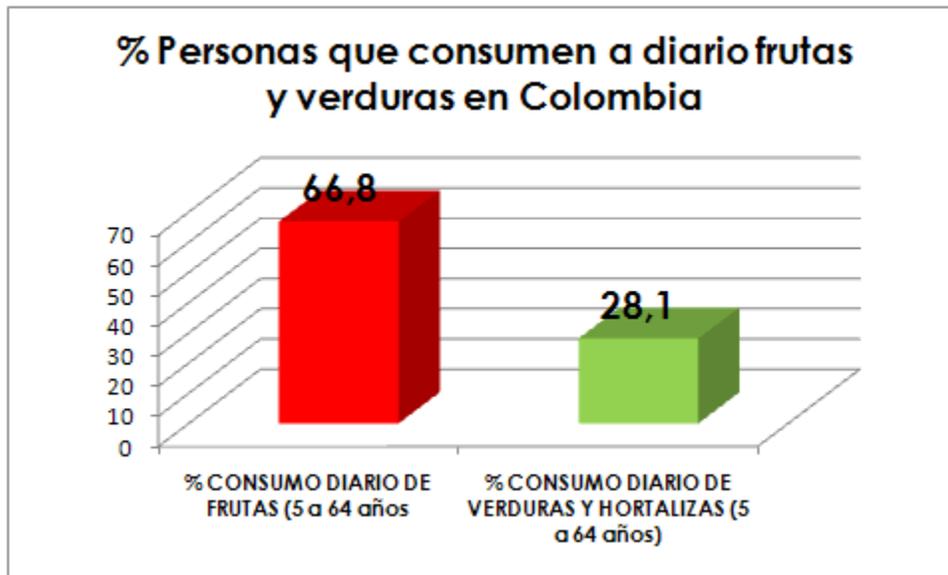
El consumo de frutas y verduras en la cantidad y calidad justa, es un factor protector contra las enfermedades no transmisibles; tanto FAO como OMS han determinado que el consumo diario de 400 gr de fruta y verdura tiene un efecto protector para la prevención de enfermedades no transmisibles y para mantener un buen estado de salud. (Ministerio de Salud y Protección Social. Subdirección de Enfermedades No Transmisibles. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO., 2013).

De acuerdo a la Encuesta Nacional de Situación Nutricional 2005 (en adelante ENSIN 2005), en Colombia se evidenció que el consumo de frutas y verduras en la población habitante de Colombia, es de 133,8 gramos en promedio (Ministerio de Salud y Protección Social - FAO. Convenio 389 de 2012, 2013), inferior a la meta propuesta para generar protección contra las ENT, tal como se observa en los datos de la figura 1.

Figura1. Generalidades sobre el consumo de frutas y verduras en Colombia.



Fuente: Ministerio de Salud y Protección Social. SENT-Grupo EVS, de acuerdo a datos documento "Perfil Nacional de consumo de Frutas y Verduras" MSPS-FAO 2012 Adaptado ENSIN 2005 (Datos mediana) y la recomendación en gramos para el consumo de frutas y verduras de OMS-FAO.



Fuente: Ministerio de Salud y Protección Social. SENT-Grupo EVS, de acuerdo a datos documento "Perfil Nacional de consumo de Frutas y Verduras MSPS-FAO 2012" Adaptado ENSIN 2005 (Datos de mediana de consumo).

En el marco de la gestión del entorno laboral saludable, el Ministerio de Salud y Protección Social con el apoyo de la FAO, desarrolló una prueba piloto para la operación de un punto de distribución de frutas y verduras en sus instalaciones; con el objetivo de *"desarrollar e implementar una experiencia de alimentación saludable y de viabilidad económica, mediante la instalación de un punto de distribución de frutas y verduras, que permitiera analizar los comportamientos de consumo, rentabilidad y sostenibilidad en un entorno empresarial"*. (Ministerio de Salud y Protección Social. FAO. convenio 507 de 2013, 2014).

Las lecciones aprendidas en la ejecución y desarrollo del piloto de un punto de distribución de frutas y verduras, están relacionadas con la operación, la gestión de calidad, la seguridad, la gestión ambiental, la promoción del consumo y el fomento de hábitos de vida saludables, las cuales se describirán de forma sucinta en la sección de recomendaciones generales.

A continuación, en la figura 2 se muestra el modelo que se piloteó en el MSPS para la distribución de frutas y verduras.

Figura 2 “Proyecto Magnifruv” en el entorno laboral saludable.



Esta imagen muestra un modelo “Proyecto Magnifruv: Máquina garantizadora de frutas y verduras” como punto de distribución en el marco de la gestión del entorno laboral saludable en el Ministerio de Salud y Protección Social.

Fuente: Ministerio de salud y protección social. SENT- Grupo EVS 2015. Anexo registro fotográfico documento “Sistematización y evaluación del proceso de pilotaje del punto de distribución Magnifruv implementado en las instalaciones del Ministerio de Salud y Protección Social. Convenio 507 de 2013 MSPS-FAO.

2. Fases para la implementación de un punto de distribución de frutas y verduras en los entornos de vida cotidiana

De acuerdo a la experiencia piloto del MSPS relacionada con el proceso para el desarrollo de un punto de distribución de frutas y verduras en el marco de la gestión del entorno laboral saludable, se logran establecer como fases estratégicas a contemplar en la implementación de un punto de distribución de frutas y verduras en cualquier entorno de vida, fases descritas a continuación, que implican, previo a su aplicación, comenzar por definir y diagnosticar el entorno en donde se va a desarrollar el punto o los puntos de distribución.

2.1. Fase I: Diagnóstico de perfil de consumo de la población beneficiaria

El objetivo de esta fase es caracterizar a la población beneficiaria, con relación a variables socioculturales que permitan identificar quienes son, cuáles son sus preferencias, gustos, expectativas y necesidades, en relación al consumo de frutas y verduras, con el fin de consolidar información que permita establecer los criterios para la selección de la tecnología a implementar.

Tabla 1. Diagnóstico de perfil de consumo de la población beneficiaria.

Pasos para la fase de diagnóstico	Descripción
<p>1. Diseñar y/o aplicar un modelo de encuesta de preferencias en el hábito de consumo de frutas, verduras, alimentos saludables.</p> 	<p>Tenga en cuenta aspectos como:</p> <p>Datos de identificación: edad, género, rol en el entorno (ejemplo: funcionario, estudiante, docente)</p> <p>Percepción sobre alimentos saludables (Cuales son los alimentos saludables para las personas beneficiarias)</p> <p>Preferencias de alimentos en general</p> <p>Preferencias de alimentos saludables (Frutas y verduras)</p> <p>Presentaciones o preparaciones preferidas de este tipo de alimentos</p> <p>Recordatorio 24 horas y/o frecuencia de consumo de alimentos.</p> <p>Lugares o puntos donde se adquieren este tipo de alimentos.</p> <p>Rango de precios que se pagan por este tipo de alimentos.</p> <p>Horarios de preferencia para el consumo de alimentos saludables (frutas y verduras)</p> <p>Temas de interés sobre alimentos saludables</p>
<p>2. Establecer una muestra representativa de la población beneficiaria.</p>	
<p>3. Aplicar el modelo de encuesta/entrevista</p>	
<p>4. Tabular y sistematizar los resultados.</p>	
<p>5. Analizar cuantitativa y cualitativamente la información.</p>	 <p>Foto de: Herminso Ruíz/Min Salud</p>

Producto:

Caracterización del perfil de consumo de la población beneficiaria del punto de distribución de frutas y verduras.

2.2 Fase II: Selección y/o acondicionamiento de la tecnología para puntos de distribución de frutas y verduras

En esta fase, el objetivo es determinar cuál es la tecnología existente y cual está por desarrollar, teniendo en cuenta que sea la más adecuada según el entorno, que cumpla con características de adaptabilidad en términos de condiciones físicas o de servicios públicos, que se ajuste a las costumbres, gustos y preferencias de la población objetivo, que sea viable para el entorno definido, y que sea una estrategia que permita el aumento del consumo de frutas y verduras, desde una perspectiva incluyente y de acceso justo a alimentos frescos, inocuos y de calidad.

Tabla 2. Selección del tipo de punto de distribución.

Pasos para la selección del tipo de punto de distribución	Descripción
<p>1. Determinar criterios para la selección del tipo de punto de distribución</p> 	<p>Tenga en cuenta como mínimo los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Eficiencia socioeconómica: generación de empleo directo e indirecto, inclusión de pequeños y medianos productores para proveer al punto. b. Viabilidad: <ul style="list-style-type: none"> - Aceptación por el consumidor y forma de entrega del producto. - Técnica: fuente y consumo de energía y agua. - Ambiental: manejo de residuos líquidos y sólidos. Volumen de residuos por kilo de producto y disposición final. c. Sostenibilidad: <ul style="list-style-type: none"> - Financiera: Fuente de financiación, donaciones, costo unitario de la porción, costo consumidor final, pagador de la porción a entregar. - Institucional: Respaldo o acuerdos necesarios para la inversión y operación. d. Innovación y desarrollo:

Pasos para la selección del tipo de punto de distribución

Descripción



- Incorporación de tecnologías limpias y apropiadas.
- Calidad, funcionalidad, practicidad, transportabilidad, tiempo de producción para producción en serie del punto.
- Costo del punto y costo unitario de la Porción de frutas o verduras.

e. Estética o diseño del punto y de los productos ofertados en este.

f. Seguridad:

- Punto: Buenas prácticas en el manejo de los alimentos y riesgos del entorno.
- Producto: inocuidad del mismo y manejo higiénico de los insumos y los residuos.

g. Aplicabilidad de la tecnología en el punto.

2. Definir criterios de evaluación y asignar puntajes a cada uno de los anteriores.

A continuación, en la **figura 3** “Ejemplo Propuestas ganadoras iniciativas innovadoras para la implementación de puntos de distribución de frutas y verduras proyecto piloto MSPS- Entorno laboral saludable”, se muestra el ejemplo de las propuestas seleccionadas en el concurso que organizó el MSPS con apoyo de la FAO, con el fin de elegir tecnologías para la distribución de frutas y verduras.

3. Consolidar un grupo de personas calificadas para evaluar las propuestas

Figura 3. Iniciativas innovadoras de puntos de distribución de frutas y verduras - Entorno laboral saludable.



Fuente: Presentación “Movilización Social para la promoción del consumo de frutas y verduras” Ministerio de Salud y Protección Social -FAO. Convenio 507 de 2013. Las imágenes corresponden a ejemplos para la implementación de puntos de distribución de frutas y verduras, correspondientes a las propuestas ganadoras al respecto, sobre iniciativas innovadoras para el proyecto piloto MSPS- Entorno laboral saludable.

Producto:

Tecnología seleccionada y adaptable de acuerdo al entorno y a la población beneficiaria.

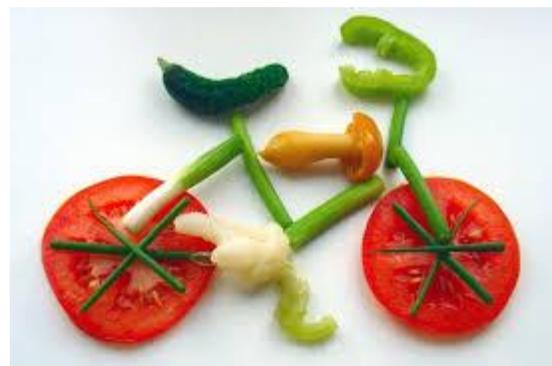


Foto tomada de: <https://consejonutricion.files.wordpress.com>

2.3 Fase III: Estrategias de posicionamiento y sostenimiento del punto de distribución

En esta fase el propósito es lograr transformaciones positivas en los hábitos de alimentación de la población en general, a través del consumo consciente, constante y sostenible de frutas y verduras, facilitando su acceso y reconocimiento por medio de los puntos de distribución en los entornos cotidianos y cercanos a la comunidad.

Tabla 3. Posicionamiento y sostenimiento de un punto de distribución.

Pasos para el posicionamiento y sostenimiento de un punto de distribución	Descripción
<p>Diseñar e implementar un plan (marketing) para la promoción del punto de distribución seleccionado, teniendo en cuenta las características propias del entorno.</p>	
<p>1. Establecer las fases del plan</p> 	<p>a. Fase de análisis y diagnóstico de la situación: es la forma de conocer a la población y sus tendencias, es un factor clave para que el diseño del plan estratégico de marketing, logre el objetivo de posicionamiento del consumo de frutas y verduras del punto de distribución.</p> <p>b. Fase de formulación estratégica: se hace en cuatro niveles (institucional, marketing, áreas de gestión y comercial).</p> <p>c. Fase de implementación y control: se definen conjuntamente las líneas para determinar estos mecanismos de implementación y control.</p> <p>(Ejemplo: ver anexo 2 figura 5) Foto tomada de: https://es.dreamstime.com</p>
<p>2. Implementar las fases propuestas.</p>	
<p>3. Realizar reuniones con los actores involucrados en la cual generen acuerdos sobre los conceptos y los mensajes que se quieren transmitir, con respecto al consumo de frutas y verduras adquiridas en puntos de distribución.</p>	
<p>4. Establecer su plan de expectativa y sostenimiento, de acuerdo a los aspectos que usted (es) considere(n) necesarios o los propuestos en esta guía.</p>	<p>a. Fecha/Descripción: es el espacio donde se definen las fechas para la campaña de expectativa y de sostenimiento.</p> <p>b. Detalle de la acción: Se define el objetivo, la acción específica y los recursos (humanos, materiales).</p>

Pasos para el posicionamiento y sostenimiento de un punto de distribución

Descripción



- c. Piezas de comunicación: es el espacio en el que se describen las dimensiones, los colores, los materiales, entre otros.
- d. Logística: describe cómo va a ser el montaje y el despliegue de la campaña.
- e. Observaciones: es el espacio para plasmar acotaciones respecto a la campaña.
(Ver ejemplo en Anexo 1, puede usar matriz propuesta)

Foto tomada de: <https://caminosdesalud.files.wordpress.com>

5. Diseñar e implementar acciones de Información, Comunicación y Educación Alimentaria y Nutricional.

- a. Identifique temas claves para y por la promoción del consumo de frutas y verduras en el marco del diseño de una propuesta pedagógica
- b. Desarrolle periódicamente acciones para el diseño y ejecución de las actividades lúdico formativas de Información, Comunicación y Educación alimentaria y nutricional.

Producto:

Un punto de distribución de frutas y verduras promocionado y posicionado entre la población beneficiaria sensibilizada y motivada al consumo de las mismas.

2.4 Fase IV: Montaje del punto de distribución de frutas y verduras

El objetivo de esta fase es facilitar a las instancias y/o actores públicos o privados interesados y a la población en general, los mecanismos jurídicos, administrativos y técnicos para la instalación de un punto de distribución, que acorde al entorno, a la tecnología seleccionada y a los procedimientos necesarios, tenga la capacidad de cubrir la demanda de la población beneficiaria, y garantice la oferta de productos inocuos, suficientes y de calidad.

Tabla 4. Montaje de un punto de distribución.

Descripción de los pasos propuestos para el montaje del punto de distribución

1. Identificar los mecanismos jurídicos para la contratación del operador.

a. Determine la viabilidad jurídica para el desarrollo del proyecto (implementación del punto de distribución de frutas y verduras) en la modalidad de contrato o convenio o acuerdos u otros.

b. Para facilitar el proceso de contratación del proveedor de la tecnología, utilice los mecanismos jurídicos idóneos según el régimen al que pertenezca la persona natural o jurídica para facilitar el proceso de contratación del proveedor de la tecnología.

c. Identifique si la persona natural o jurídica pertenece al derecho público o al derecho privado, para así reconocer el régimen de contratación correspondiente.

Ejemplo: *Publico contratación estatal/Privado contrato de suministro*

d. Convoque a empresas, asociaciones, consorcios, organizaciones, uniones temporales u otras figuras (productores, comercializadores, consumidores) interesadas en proveer productos, surtir y mantener el punto de distribución.

2. Verificar el cumplimiento de los requerimientos técnicos para el montaje del punto de distribución de frutas y verduras de acuerdo a la reglamentación existente. (Decreto 3075/1997)

a. Realice visitas de reconocimiento a las empresas o/y organizaciones aliadas que garanticen el abastecimiento y mantenimiento de las tecnologías para la distribución de frutas y verduras acordes con los estándares de calidad e inocuidad exigidos (Decreto 3075/1997).

b. Determine si las condiciones físicas del lugar donde se va a hacer el montaje del punto de distribución son acordes con las exigencias de inocuidad.

c. Identifique que haya acceso a servicios de agua y luz como mínimo.

d. Identifique los productos que surtirían el tipo de punto de distribución seleccionado.

Recuerde: *Los productos primarios deben ser frutas y verduras.*

e. Determine las propiedades de los productos y sus presentaciones (fruta entera, jugos, ensaladas) que más se ajusten a las condiciones físicas del lugar donde se instalará la tecnología.

f. Identifique el marco normativo para la distribución de estos productos.

Descripción de los pasos propuestos para el montaje del punto de distribución

- g. Determine los mínimos requeridos para el almacenamiento y distribución de los productos.
- h. Determine la vida útil de los productos que surtirían la tecnología.

Ejemplo: en el anexo 3 se muestran las características del plan de abastecimiento para la implementación de un punto de distribución de frutas y verduras en el MSPS.

3. Desarrollar operaciones para el abastecimiento que comprenden: alistamiento, abastecimiento, mantenimiento y residuos

a. Operaciones de alistamiento

- Instale previamente la tecnología del punto de distribución de frutas y verduras por parte de la(s) empresa(s), asociaciones o uniones temporales, con programación de precios y el aseguramiento de frío.
- Prepare los alimentos a surtir con la empresa u organización encargada de esto dentro de la alianza o asociación estratégica o unión temporal.
- Con los productos listos, los distribuidores se dirigen al lugar donde se haya instalado la tecnología para la distribución de frutas y verduras, manteniendo la cadena de frío.
- En caso que los productos requieran empaque, asegúrese que éste sea correcto. Se recomienda el uso de empaques reciclables que puedan mantener la temperatura del producto antes de ser surtido, si la tecnología seleccionada así lo requiere.
- Verifique permanentemente la vida útil de los productos ofertados para asegurar la inocuidad de los mismos, además de establecer controles de calidad y hacer la debida trazabilidad para asegurar Buenas Prácticas de Manufactura.
- Se sugiere que el portafolio de frutas y verduras sea de origen nacional en mayor proporción.

b. Operaciones de abastecimiento

- Distribuya los productos en las charolas, canastas o estantes de acuerdo a la tecnología seleccionada, logrando su visibilidad y garantizando la calidad e inocuidad de los productos ofertados: productos en fresco y/o las ensaladas y/o los productos de IV y V gamma primero, luego los productos transformados, si fuera el caso. Este paso de debe hacer antes del inicio de las actividades cotidianas del entorno.
- Tenga en cuenta el tiempo de acondicionamiento de temperatura: 1 hora antes de la venta, si es el caso, para productos que requieren refrigeración en el punto de distribución.
- Para el manejo de este tiempo, es importante tener presente los datos de pedido a la empresa para garantizar el surtido en el punto de distribución de frutas y verduras.

Descripción de los pasos propuestos para el montaje del punto de distribución

- Si la tecnología seleccionada así lo requiere, el viernes previo fin de semana, se sugiere verificar el surtido, evaluarlo y dejar un cargue mínimo de productos con una vida útil media al inicio de la siguiente semana que permitan la rotación de productos con calidad e inocuidad.
- Controle la temperatura para el mantenimiento de los productos y asegúrese de que cumpla con las condiciones de calidad e inocuidad.

c. Operaciones de mantenimiento y residuos:

- Realice labores de mantenimiento ordinarias en cada surtido de la tecnología seleccionada (Limpieza, ajuste de programación y control de temperatura).
- Realice labores de mantenimiento extraordinarias, como solución de daños o problemas de operación en cualquiera de las partes de la tecnología.
- En el punto de distribución debe haber un número telefónico de contacto para reportar daños.
- La recolección de los desechos sólidos y líquidos se debe hacer en los momentos de cargue y mantenimiento de la tecnología escogida. Es responsabilidad de la empresa.

Recuerde: verificar que el personal contratado para el proceso de operación (en cualquiera de sus tres momentos) del punto de distribución, sea calificado.

Producto:

Punto de distribución de frutas y verduras instalado y en adecuado funcionamiento de acuerdo a las especificaciones jurídicas, administrativas y técnicas para la tecnología seleccionada.



Fuente: <https://www.logismarket.es/>

Fuente: <http://atmosferamodificada.blogspot.co>

Fuente: Convenio 507 de 2013 MSPS-FAO

2.5 Fase V: Seguimiento y Evaluación al punto de distribución de frutas y verduras

En esta fase el propósito es identificar las fortalezas, debilidades y amenazas, tanto de la operación del tipo de punto de distribución seleccionado, como de los procesos paralelos (comportamiento de consumo, tipos de productos “preferidos” por los usuarios, quejas, reclamos y reconocimientos, entre otros), por medio de mecanismos de evaluación de variables directas e indirectas, con el fin de formular estrategias de mejoramiento continuo.

Tabla 5. Seguimiento y evaluación para el punto de distribución

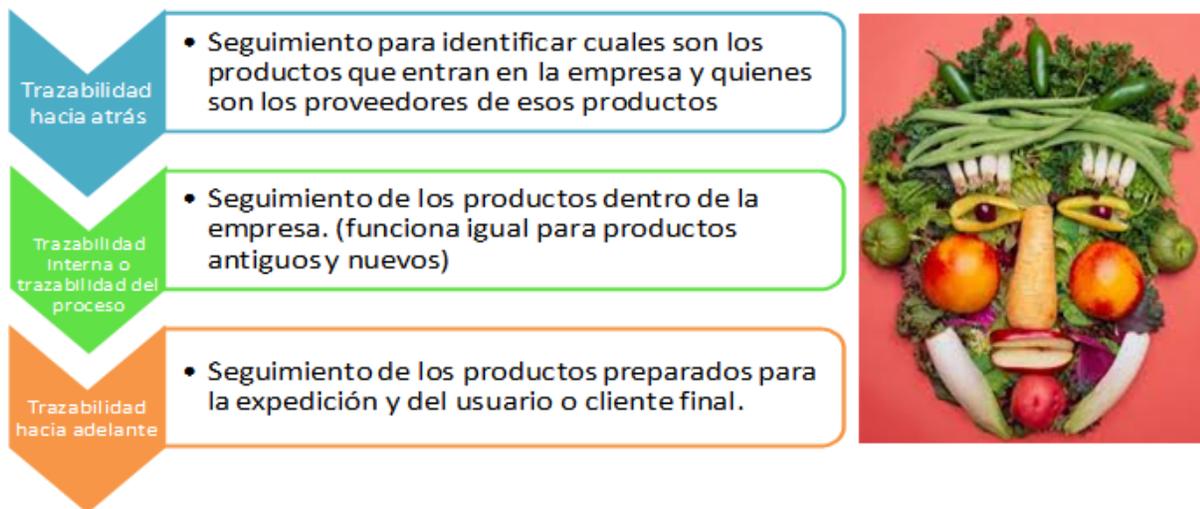
Pasos para el seguimiento y evaluación	Descripción
1. Definir y aplicar mecanismos de trazabilidad. (Auditorías)	<ul style="list-style-type: none"> ● Identifique los aspectos a medir con la trazabilidad (Ejemplo Ver figura 4). ● Realice una lista de chequeo de control. ● Revise formatos de los procedimientos: registros de temperaturas, mantenimiento, limpieza, cargue del producto, entre otros. ● Revise los reportes de daños, sugerencias, reclamos o recomendaciones de los usuarios mediante los mecanismos diseñados para tal fin, como: buzones de sugerencias, líneas telefónicas directas de atención al usuario, correo electrónico.
2. Analizar el conjunto de los procedimientos HACCAP (Sistema de Análisis de riesgos y control de puntos críticos)	<ul style="list-style-type: none"> ● Levante actas de seguimiento con y a la(s) empresa(s) proveedora(s) de productos. ● Realice Informes periódicos de auditoría. ● Identifique en los informes de auditoría si hay No Conformes y/u observaciones. ● Determine las acciones de mejora con respecto a situaciones que puedan presentarse con los productos y retroalimentar el proceso. ● Determine acciones correctivas a implementar de ser necesario.
3. Evaluar periódicamente el hábito de consumo tanto de los productos surtidos	<ul style="list-style-type: none"> ● Diseñe y aplique un modelo de encuesta, puede guiarse por el modelo de encuesta de la fase I diagnóstico.

Pasos para el seguimiento y evaluación	Descripción
<p>por la tecnología aplicada en el punto de distribución de frutas y verduras como al consumo general de frutas y verduras por parte de la población beneficiaria.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Aplique dentro del modelo de encuesta de percepción de hábitos de consumo, de los productos surtidos en el punto de distribución. ● Analice y sistematice la información

Producto:

Plan de mejoramiento continuo, en el cual se incluyan acciones de mejora con respecto a las preferencias en el consumo de distribución de frutas y verduras, de sostenibilidad del punto de distribución de frutas y verduras, y los procesos que garanticen la inocuidad y calidad de los alimentos ofertados.

Figura 4: Ejemplos de Mecanismos de trazabilidad para el seguimiento y evaluación



Fuente: Ministerio de salud y protección social. SENT- Grupo EVS 2015 basada en el documento Alianzas público privadas y concertación intersectorial para la apropiación y puesta en marcha de los puntos de distribución de frutas y verduras constituidas en los territorios priorizados por el Ministerio de Salud y Protección Social. Convenio 507 de 2013 MSPS-FAO.
Foto: <http://www.hervatsalud.com>

3 Recomendaciones generales

En la sistematización de la experiencia de la prueba piloto para la implementación de un punto de distribución de frutas y verduras en el MSPS, se describieron las lecciones aprendidas, de las cuales surgen las siguientes recomendaciones:

3.1 En la operación

- Para la implementación de puntos de frutas y verduras en los territorios, es clave tener en cuenta investigaciones y estadísticas donde se identifique la población, sus costumbres y tradiciones alimentarias, aspectos sociales relacionados con la producción, comercialización y consumo de frutas y verduras.
- En la formulación del proyecto es indispensable considerar de manera previa, la prueba piloto para la implementación de puntos de distribución de frutas y verduras en los entornos, esto permite al territorio ajustar, adaptar y/o adoptar, evaluar la funcionalidad de la tecnología elegida para tal fin, y definir de manera más precisa las condiciones del punto dentro de la estrategia de entornos.
- La implementación de puntos de distribución no debe limitarse a una actividad comercial. Debe trascender al fortalecimiento organizacional y de la región, además de tener un carácter social e incluyente que genere nuevas fuentes de trabajo, reduzca la intermediación, garantice precios justos, y la oferta de productos inocuos y de calidad, con un enfoque ambiental y de sostenibilidad.
- Es necesario para el desarrollo de puntos de distribución, que sus líderes sean actores sociales activos, que promuevan la práctica de estilos de vida saludable, y que participen de la gestión en sus entornos para la implementación de los puntos de distribución.

3.2 En la gestión de la calidad

- Se recomienda garantizar la inocuidad y calidad de la provisión de frutas y verduras ofrecidas, de acuerdo a la tecnología elegida por el territorio, las alianzas estratégicas, uniones temporales o asociaciones y empresas; para esto se recomienda contar con procesos certificados como HACCP y reducir al máximo la manipulación directa de estos alimentos.
- Los productos con los que se surta el punto de distribución de frutas y verduras,

deben ser alimentos con gran valor nutricional, naturales, frescos, con el mínimo procesamiento y sin adición de sal y azúcares refinados.

3.3 En la promoción del consumo de frutas y verduras y la gestión ambiental

- Al definir los precios de los productos ofrecidos en el punto de distribución, es importante ofrecer precios justos y competitivos, que a su vez faciliten el acceso para un real aumento en el consumo.
- Tener en cuenta que la atención al cliente, es un elemento fundamental para la aceptación y sostenimiento del punto de distribución, por lo que es importante diseñar mecanismos para detectar con rapidez cualquier eventualidad, queja o reclamo.
- Es imprescindible la implementación de las estrategias en el marco de la Información, Comunicación y Educación alimentaria y nutricional para la promoción del consumo de frutas y verduras.
- Es importante ofrecer gran variedad de productos naturales transformados en lo más mínimo, saludables, inocuos y de calidad, que tengan en cuenta la variedad, diversidad de alimentos saludables, la cultura y costumbres en los territorios.
- Promover el uso de empaques reciclables cuando se requiera y el uso responsable de las tecnologías para el funcionamiento del punto de distribución, además de los recursos de agua y energía, sin dejar de lado el manejo de los residuos sólidos.

Glosario

Cargue de Productos: es el proceso mediante el cual los productos alimenticios son colocados en la tecnología escogida (maquina dispensadora). (MinSalud. FAO. Convenio 507 de 2013, 2014).

HACCP (Sistema de Análisis de riesgos y control de puntos críticos): es un sistema basado en evidencia científica que permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse principalmente en el ensayo del producto final. Todo sistema de HACCP es susceptible de cambios que pueden derivar de los avances en el diseño del equipo, los procedimientos de elaboración o el sector tecnológico. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO., 1997).

Inocuidad de los alimentos: es cuando un alimento no representa riesgo para las personas que lo consumen. Engloba acciones encaminadas a garantizar la máxima seguridad posible de los alimentos. Las políticas y actividades que persigue dicho fin deberán abarcar toda la cadena alimenticia desde la producción hasta el consumo. (Organización Mundial de la Salud, 2014).

Productos de IV gama: son frutas y hortalizas frescas que sufren tras su recolección un ligero procesado, que no modifica sus características originales que consiste en su limpieza y adecuada higienización para prevenir alteraciones por microorganismos; luego se pelan/cortan y se envasan en bolsas o atmósfera modificada, evitando oxidaciones y proliferación de microorganismos. Son productos que deben mantenerse en refrigeración durante cortos periodos de tiempo. (MinSalud. FAO. Convenio 507 de 2013, 2014).

Productos de V gama: son alimentos precocinados y refrigerados. (MinSalud. FAO. Convenio 507 de 2013, 2014).

Trazabilidad: se entiende trazabilidad como el conjunto de aquellos procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado, a través de unas herramientas determinadas. (Asociación de fabricantes y distribuidores (AECOC). Comité de Seguridad Alimentaria).



Foto de: Herminso Ruíz/MinSalud



Foto de: Convenio 507 de 2013 MSPS-FAO

Listado de anexos

A continuación se listan los anexos del presente documento, los cuales permiten ver ejemplos de instrumentos para la implementación de puntos de distribución de frutas y verduras:

- Anexo 1: Matriz para la consolidación del plan de expectativa y sostenimiento.
- Anexo 2: Fases a desarrollar para la implementación del Plan de marketing (mercadeo).
- Anexo 3: Características principales de frutas y verduras para el establecimiento de un plan de abastecimiento.

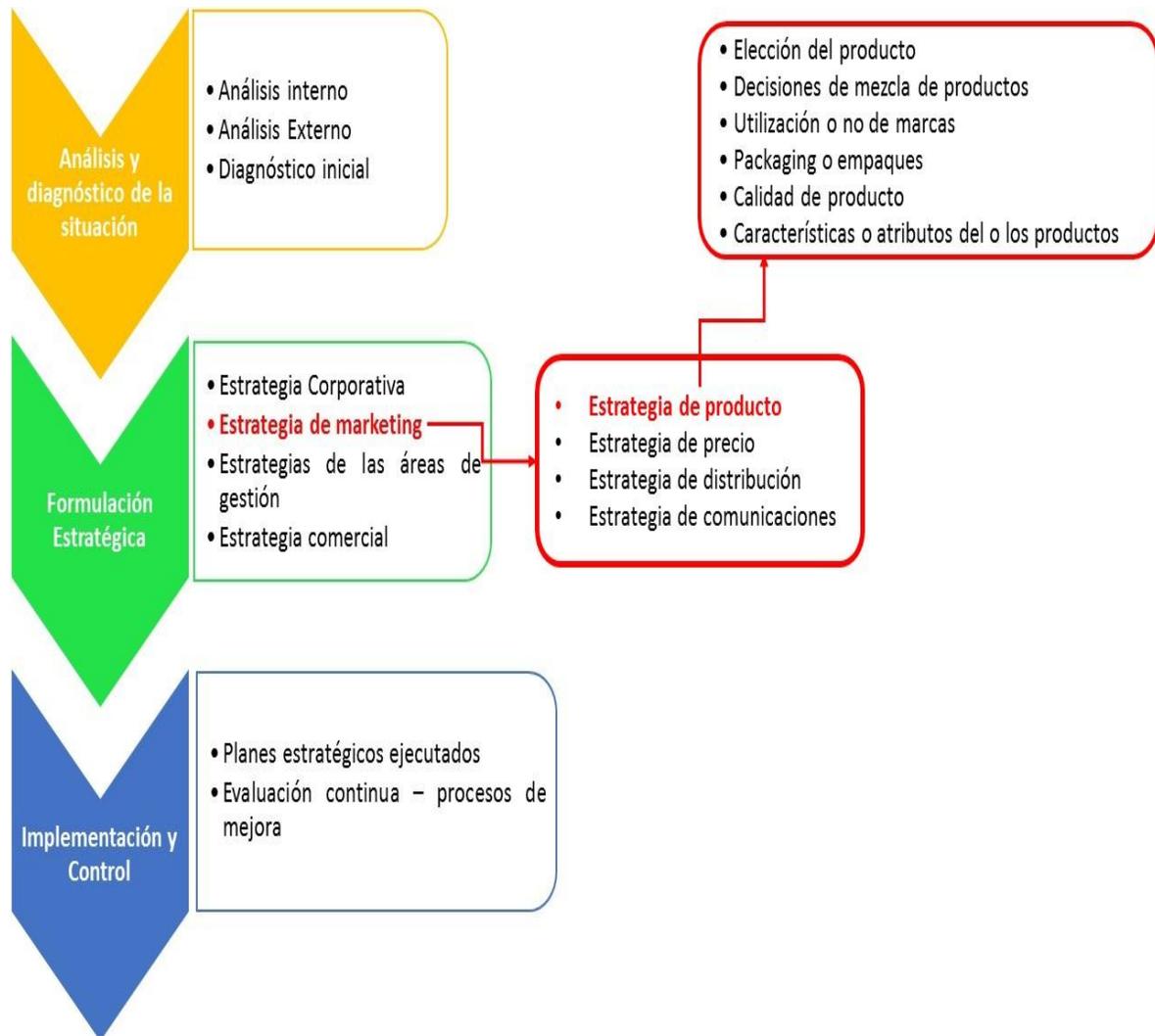
ANEXO 1
Ejemplo de Matriz para la consolidación del plan de expectativa y sostenimiento

Fecha/Descripción	Detalle de la Acción	Piezas de Comunicación	Logística	Observaciones
Día 1:	Objetivo: Crear expectativa en torno a ¿quién dejó la fruta? ¿Por qué una fruta?	Diseño de un 'frasco de El Remedio' con el mensaje de Frutas y Verduras de 1,50 alto por 90 de ancho. (RESPONSABLE: convenio). Producción de un frasco para ubicar en cada entrada (RESPONSABLE: Convenio), se llevan pendones de MSPS y FAO, se disponen mesas para realizar la distribución.	Carta de autorización para ingreso de fruta y personal de apoyo. (Responsable Convenio). Trámite para autorización ingreso de personal (Responsable MSPS)	Actividad realizada en la fecha presupuestada, con los detalles y piezas aprobadas por parte del MSPS.
Entrega de fruta picada en empaques individuales, de 6 a.m. a 9 a.m.	Acción: Muy temprano en la mañana se dejará una fruta fresca de temporada sobre el escritorio de cada colaborador del MSPS. Sin mensajes, sin palabras, anónimo.		Contacto con el Ministro u otro personaje para tomar la foto de la primera compra (Responsable MSPS). Mesas para degustación (MSPS, área de logística)	
	Recursos: 1.500 frutas presentación mínimamente procesada (picadas y mezcla), que sean de temporada.			
Fecha: Enero 29 de 2014.				
Lugar: MSPS, Hall de ingreso, primer piso				
Día 2:	Objetivo: Mensajes claves entorno al consumo de FyV e informativos sobre los beneficios del consumo de estos alimentos. Adicionalmente, mensajes de expectativa sobre la instalación de la máquina.	Propuesta de adaptación al diseño de El Remedio e incluir mensajes (Responsable MSPS). Ajustes de diseños de tres piezas como Fondo de Pantalla y dos Protectores de pantalla (RESPONSABLE: Convenio). Aprobación mensajes y diseños (RESPONSABLE MSPS). Difusión y subida en el wallpaper (RESPONSABLE: MSPS).	Diseño de Wallpaper FAO, Wallpaper en intranet. Área TIC's MSPS.	Actividad realizada en la fecha presupuestada, con los detalles y piezas aprobadas por parte del MSPS.
Difusión de mensajes a través de medios electrónicos: Wallpaper en intranet.	Acción: Mensajes por la intranet			
	Recursos: Wallpapers			
Fecha: 30 de Enero 2014				
Lugar: Edificio MSPS, todas las instalaciones.				

Fuente: Ministerio de Salud y Protección Social. Subdirección de Enfermedades no transmisibles. Grupo modos, condiciones y estilos de vida saludable adaptada de anexo 7 Documento "Sistematización y evaluación del proceso de pilotaje del punto de distribución Magnifruv implementado en las instalaciones del Ministerio de Salud y Protección Social". Convenio 507 de 2013 MSPS-FAO.

ANEXO 2

Ejemplo de Fases a desarrollar para la implementación del Plan de marketing (mercadeo)



Fuente: Ministerio de Salud y Protección Social Anexo 6 Documento “Sistematización y evaluación del proceso de pilotaje del punto de distribución Magnifruv implementado en las instalaciones del Ministerio de Salud y Protección Social”. Convenio 507 de 2013 MSPS-FAO

ANEXO 3

Ejemplos de características principales de frutas y verduras para el establecimiento de un plan de abastecimiento

Producto	Definición, propiedades y ejemplos	Marco normativo	Mínimos requeridos en almacenamiento y distribución	Vida útil
Frutas y vegetales enteros en fresco	Porción de frutas o vegetales de mesa (consumo directo). Ej: una manzana, un banano, una porción de zanahorias baby. Porción: 85-140g	NTC particular para cada producto y generalidades en el <i>codex alimentarius CAC/RCP 53-2003</i>	Temperatura ambiente. Lugar fresco y seco. Productos en buen estado, limpios y secos. Buena ventilación.	Dependiendo de grado de madurez, variedad, patrón respiratorio y temperatura de almacenamiento o. *Ver tabla por productos.
Bebidas Néctares	Producto elaborado con jugo, pulpa o concentrado de frutas adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos (edulcorantes, conservantes, acidulantes, colorantes). Pasteurizado. Porción: 240mL	NTC 5468, CODEX STAN 247-2005, Res. 7992 de 1991 MINSALUD.	Refrigeración Los productos con tratamientos de conservación (aditivos y tratamientos térmicos) y envase estéril, se pueden comercializar en condiciones de temperatura ambiente.	En refrigeración y sin conservantes: máximo 30 días.
Jugos de fruta y extractos vegetales	Líquido obtenido al exprimir algunas clases de frutas frescas, maduras y limpias, sin diluir, concentrar o fermentar. También los obtenidos a partir de jugos concentrados, clarificados, congelados o deshidratados a los cuales se les ha agregado solamente agua, en cantidad tal que restituya la eliminada en su proceso. Se pueden adicionar edulcorantes en cantidad máxima del 5%, antioxidantes, acidulantes, colorantes naturales y conservantes. Porción: 240mL	NTC 5468, CODEX STAN 247-2005, Res. 7992 de 1991 MINSALUD.	Empaque adecuado	En Refrigeración: Máximo 10 días sin tratamiento térmico, en empaque adecuado. En temperatura ambiente Consumo inmediato (recién exprimido, máximo 1 día)

Producto	Definición, propiedades y ejemplos	Marco normativo	Mínimos requeridos en almacenamiento o y distribución	Vida útil	
IV gama	Porción de fruta pelada y cortada	Fruta cortada en cubos, julianas o rodajas. Ej: Piña, mango, melón, papaya Porción: 150 a 170g	<i>CODEX ALIMENTARIUS CAC/RCP 53-2003</i> y normas NTS-USNA	Refrigeración.	Vida útil a 5°C, según principios de fabricación. -1-2 días: Preparación hoy, consumo mañana: requiere estándares de higiene en cocina y utensilios.
	Ensaladas de frutas	Mezcla de frutas cortadas y en fresco, puede incluir aderezos como crema de leche, queso, yogur o helado (lácteos: alimentos de alto riesgo) Porción: 150-200g	<i>CODEX ALIMENTARIUS CAC/RCP 53-2003</i> y normas NTS-USNA	Refrigeración. Aderezos almacenados aparte. Congelación para el helado	-3-5 días: preparación hoy, consumo hasta después de 3 a 4 días. Requiere lavado y desinfección
	Ensaladas de vegetales	Mezcla de vegetales cortados, crudos ó cocinados. Incluye hojas. Puede incluir queso, crotones (cubitos de pan tostado) y aderezos como mayonesa, aceite, cítricos o sus mezclas. Ej: papa, zanahoria y arvejas cocidas con mayonesa y perejil. Mezcla de hojas con tomates cortados. Porción: 110-135g	<i>CODEX ALIMENTARIUS CAC/RCP 53-2003</i> y normas NTS-USNA	Refrigeración. Puede ensamblarse en lugar de distribución, teniendo ingredientes prelistos (vegetales cortados, cocidos, aderezos preparados y/o porcionados). En ese caso los prelistos tienen vida útil de 1 día.	-5-7 días: Productos destinados a comercio minorista. Requiere lavado y desinfección fuerte y aditivos (recubrimientos, antioxidantes)
Otros	Torta de vegetales	Producto del horneado de una mezcla de huevos, grasa, vegetales procesados (triturados o rayados, crudos o semi cocidos), sal o azúcar y otros. Humedad intermedia. Porción: 55g	No requerimientos específicos por tipo de producto. Prácticas higiénicas según Res. 2674 de 2013 y normas NTS-USNA	Temperatura ambiente. Empaque individual o varias porciones. Lugar Fresco y seco.	3 a 7 días.
	Galletas	Canastillas o barquillos de base para ensaladas (opcional). Porción: 30g	NTC 1241	Temperatura ambiente. Fresco y seco.	4 a 6 meses.
	Sándwiches vegetarianos	Dos rebanadas de pan de molde o pan cortado relleno con frutas y vegetales cortados y carne vegetal (proteína aislada de soya, leguminosas o sus mezclas, debidamente cocidas y sazonadas), puede contener salsas y aderezos. Porción: 150g	No requerimientos específicos por tipo de producto. Prácticas higiénicas según Res. 2674 de 2013 y normas NTS-USNA	Refrigeración. Empaque individual.	1 a 3 días.

Fuente: Ministerio de Salud y Protección Social. Subdirección de enfermedades no transmisibles. Grupo de modos, condiciones y estilos de vida saludable. Anexo 5 Documento "Sistematización y evaluación del proceso de pilotaje del punto de distribución Magnifruv implementado en las instalaciones del Ministerio de Salud y Protección Social". Convenio 507 de 2013 MSPS-FAO.

Referencias

Asociación de fabricantes y distribuidores (AECOC). Comité de Seguridad Alimentaria. (s.f.). AECOC. Recuperado el 27 de Noviembre de 2014, de <http://www.aecoc.es/>

Center for disease control and Prevention. Strategies to prevent Obesity and other chronic diseases. (2010). *Guide to fruit and vegetable*. Recuperado el 7 de Octubre de 2014, de http://www.cdc.gov/obesity/downloads/FandV_2011_WEB_TAG508.pdf

FAO. Núcleo de Capacitación en Políticas Públicas de FAORLC. (2014). *Núcleo de Capacitación en Políticas Públicas de FAO. Oficina Regional de la FAO para Latino América y el Caribe*. Recuperado el 14 de Noviembre de 2014, de <http://www.fao.org/alc/elearning/mod/resource/view.php?id=15825>

Ministerio de Salud y Protección Social - FAO. Convenio 389 de 20122013. *Perfil Nacional de Consumo de Frutas y Verduras*. Bogotá

Ministerio de Salud y Protección Social. Subdirección de Enfermedades No Transmisibles. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO.2013 *Lineamiento Técnico Nacional para la Promoción de Fruta y Verduras. Estrategias para el aprovisionamiento, manejo, expendio y promoción del consumo de frutas y verduras*. Bogotá

MinSalud. FAO. Convenio 507 de 2013. (2014). *Alianzas público privadas y concertación intersectorial para la apropiación la apropiación y puesta en marcha de los puntos de distribución de frutas y verduras constituidas en los territorios priorizados por el Ministerio de Salud y Protección Social*. Bogotá.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO.1997 *SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) Y DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN* Depósito de Documentos de la FAO. Rev. 3

Organización Mundial de la Salud. (2014). *Organización Mundial de la Salud*. Recuperado el 27 de Noviembre de 2014, de http://www.who.int/topics/food_safety/es

OMS - FAO. (2005). *Un marco para la acción de promoción de frutas y verduras a nivel nacional*. Recuperado el Diciembre de 2016, de http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/70208/1/WHO_NMH_CHP_PCD_05.02_spa.pdf?ua=1&ua=1