CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL DIAS FELICES SEDES N° 1- 2 - 3

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS -BPM

SILVIA MERCEDES GRAU
NUTRICIONISTA

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN

JUSTIFICACIÓN

OBJETIVOS

Objetivo General

Objetivo Específico

ALCANCE

MARCO LEGAL

CONCEPTOS Y DEFINICIONES

CONTROL DE PROCESOS

1.1 DEFINICIONES

1.2 PROCESO DE COMPRA

1.2.1 Plan de Control de Proveedores

1.3. PROCESO DE SUMINISTRO

1.3.1Subproceso De Recepción De Materias Primas

1.3.1.1 Variables De Aceptación Y Rechazo De Materias Primas

1.3.2 Subproceso de Almacenamiento

1.3.3 Despacho de Alimentos

1.3.4 Flujograma Descriptivo De Recepción Y Almacenamiento

1.3.5 PROCESO DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO.

1.3.6 Etapa Preliminar

1.3.7 Etapa de Producción

1.3.8 Etapa de Servido y Distribución

1.3.9 Flujograma Descriptivo de Producción y Servicio

1.5. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

1.6 FLUJOGRAMA DESCRIPCTIVO DE PROCESOS OPERATIVOS

2. PRACTICAS HIGIENICAS, CAPACITACIÓN Y DOTACIÓN DEL PEROSNAL MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

2.1. HIGIENE PERSONAL

2.2. UNIFORMES Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN

2.3. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

2.3.1 PLAN DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN AL TALENTO HUMANO

3. PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

3.1 INSPECCION DE EQUIPOS

BIBLIOGRAFIA

ANEXOS PROCEDIMIENTOS Y FLUJOGRAMAS

INTRODUCCIÓN

El CDI Días Felices en cumplimiento de los estándares de calidad que guían su adecuado funcionamiento, para el caso, en lo que respecta al componente de salud y nutrición, y en procura de brindar un excelente servicio y atención a la población en primera infancia, presenta el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, orientando las operaciones involucradas en el proceso de nutrición, para así reducir significativamente el riesgo de infecciones alimentarias en la población, además de contribuir a la calidad y el control de los procedimientos involucrados en dicho proceso.

La cualidad de seguridad de los alimentos está directamente relacionada con la calidad de vida, por eso la implementación del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM del CDI busca garantizar un adecuado nivel nutricional de los niños y niñas de conformidad con los requerimientos nutricionales y a través de apropiadas practicas sanitarias en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos, dirigiendo sus acciones en el control de factores ambientales que pueden afectar la salud de los niños y niñas, a través de la existencia de espacios que presenten excelentes condiciones higiénico-sanitarias.

El presente manual está conformado así, una primera parte dirigido a las definiciones y conceptos básicos que se deben tener en cuenta para el desarrollo del mismo, y una segunda parte que contienen los principales procedimientos, sus generalidades y las buenas practicas comprendidas en estos, creando de esta forma un instrumento orientador que permita al CDI conocer sus debilidades y fortalezas en el proceso de alimentación, dando la oportunidad de establecer mecanismos de mejora y garantía de la calidad de vida de la población de primera infancia atendida.

JUSTIFICACIÓN

Los alimentos, además de ser una fuente de nutrientes y energía necesaria para el cumplimiento de funciones metabólicas, constituyen el mayor vector de contaminación química, física y microbiológica para los seres humanos. Por lo tanto, toda institución que preste el servicio de alimentación tiene como responsabilidad garantizar a los usuarios que el producto elaborado no presente ningún riesgo para la salud. Debido a lo anterior, es necesario desarrollar sistemas de prevención, control y verificación de la seguridad de consumo de los alimentos.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) constituyen el fundamento sanitario bajo el cual toda entidad relacionada con el procesamiento y el manejo de alimentos debe operar, asegurando que hasta la más sencilla de las operaciones a lo largo del proceso de manufactura de un alimento, se realice bajo condiciones que contribuyan al objetivo último de calidad e inocuidad del producto. Gracias a lo integral de su enfoque y aplicación, en prácticamente todas las áreas de una empresa, las BPM son en sí mismas un sistema de control de calidad y de seguridad a través de la eliminación y/o reducción de riesgos de contaminación de un producto.

OBJETIVOS

Objetivo General

Establecer los requisitos generales y esenciales de higiene para garantizar la inocuidad y calidad en toda la cadena de procesos de manipulación de alimentos, que se llevan a cabo en el CDI , destinados para el consumo de los niños y niñas que asisten a este, teniendo como base fundamental el decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 que brinda las herramientas necesarias para la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Objetivos Específicos

- Dar a conocer la legislación y responsabilidad que tienen las Entidades Administradoras de Servicio que suscriben contratos de aportes con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
- Dar a conocer los requisitos higiénicos y sanitarios establecidos en el Decreto 3075 del 1997 y la Resolución 2674 de 2013
- Determinar las responsabilidades que tiene el personal que labora en el servicio de alimentación de acuerdo a su perfil y competencia.
- Capacitar al personal manipulador de alimentos del CDI para que implementen las buenas prácticas de manufactura en todos sus procesos, garantizando la higiene de los alimentos.
- Asegurar la ejecución en los procesos de compra, almacenamiento, transformación de la materia prima y distribución a fin de garantizar las características organolépticas de los alimentos dentro de las unidades de servicio del ICBF.
- Garantizar la calidad del componente de salud y nutrición a la primera infancia correspondiente a las políticas de atención integral.

ALCANCE

El presente manual tiene como alcance las actividades que involucran la elaboración y distribución de alimentos para los niños y niñas que son atendidos en el CDI y así mismo está dirigido a el personal manipuladoras, profesionales del área administrativa, salud y nutrición a fin de garantizar la calidad en la prestación del servicio de alimentación.

MARCO LEGAL

El CDI elabora el presente Manual atendiendo al anexo técnico para orientar la prestación de servicios en Centros de Desarrollo Infantil, del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF, donde se describen los estándares de calidad que rigen a los HIC, entre otros, señala la importancia de la documentación e implementación de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, acorde a la normatividad vigente.

Para efectos de la elaboración del presente manual, se requiere el conocimiento y aplicación de la siguiente normatividad relacionada con alimentos:

- Ley 09 de 1979 del Código Sanitario Nacional, por la cual se establecen las normas sanitarias mínimas requeridas para aprobar el funcionamiento de establecimientos abiertos al público.
- Decreto 3075 de 1997, en el cual se establecen las buenas prácticas de manufactura: principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que

los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- Decreto 060 de 2002, por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos (HACCP), reconocido en el ámbito internacional, para asegurar la inocuidad de los alimentos, y propuesta por la Comisión Conjunta FAO/OMS del Códex Alimentario como estrategia de aseguramiento de la inocuidad de alimentos a través del anexo al CAC/RCO 1-1969, Rev. 3 (1997): directrices de su aplicación.
- Resolución 005109 de 2005, por la cual se establecen los requisitos técnicos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas para consumo humano.
- Decreto 3518 de 2006, por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia de Salud Pública (SIVIGILA).
- Decreto 1575 de 2007, por el cual se establece el sistema de protección y control de la calidad del agua para consumo humano.
- Resolución 2674 de 2013 La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

CONCEPTOS Y DEFINICIONES

Teniendo en cuenta el Decreto 3075 de 1997 y otras disposiciones se presentan algunas definiciones y conceptos relevantes para el correcto desarrollo e implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en el CDI Dias Felices.

- **Actividad acuosa:** Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.
- **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.
- **Alimento adulterado:** Es aquel al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias; que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas; que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.
- **Alimento alterado:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.
- **Alimento perecedero:** El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

- **Ambiente:** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.
- **Autoridad Sanitaria competente:** Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.
- **Buenas Prácticas de Manufactura:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- **Desinfección - descontaminación:** Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- **Equipo:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.
- **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.
- **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

- **Manipulador de alimentos:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- **Materia prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
- **Higiene de los alimentos:** son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

1. PROCEDIMIENTOS BPM

La producción de alimentos corresponde a una serie de procesos con sus correspondientes etapas entre los que se destacan:

- **Compras:** lista de compras, selección de proveedores y la compra**.**
- **Suministro**: Recepción y almacenamiento y despacho de materias primas
- **Producción:** alistamiento y transformación de la materia prima.
- **Distribución:** Es el conjunto de actividades de intermediación que hay entre los productores de alimentos y el consumidor final.



Por lo cual se deben especificar las medidas de control necesarias en cada una de estas etapas con el fin de asegurar la calidad de las materias primas, el control de los procesos y la calidad del producto final.

OBJETIVO : Garantizar y vigilar la calidad de los alimentos suministrados a los niños y niñas, en cuanto a la calidad, cantidad, higiene, inocuidad, propiedades nutricionales y organolépticas, para brindarles una alimentación sana y nutritiva mediante la implementación del programa de aseguramiento de la calidad en toda la cadena de suministros.

RESPONSABLE DEL PROGRAMA : El personal encargado de compras, personal encargado de la recepción y despacho de las bodegas de almacenamiento, las manipuladoras de alimentos se encargarán de hacer los controles de calidad y monitoreo en todos los puntos de los procesos productivos para la elaboración y distribución de la minuta al igual que el diligenciamiento de los formatos respectivos, la persona encargada de las compras será quien solicite los alimentos con la calidad y cantidad requerida y las manipuladoras verificará que lo que se reciba sea lo que se pidió, la persona que maneja la bodega será quien verificará la calidad de las materias primas y hará las pruebas de calidad.

- **PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN :**
- Recepción de materias primas
- Compras
- Proceso de almacenamiento
- Proceso de preparación
- Servido y distribución

* Trazabilidad

. Procedimiento entrega de Refrigerios y almuerzos

PROCEDIMIENTO Y ACCIONES CORRECTORAS: En caso de encontrarse que no se lleva a cabo alguno de los procedimientos escritos en este programa se diseñará un plan de mejoramiento en el subsistema detectado, se mejoraran la cantidad y calidad de las capacitaciones y evaluaciones al personal manipulador.

PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN: La verificación se hará por el profesional responsable del componente de Salud y Nutrición quien verificará mediante constantes inspecciones y capacitaciones y evaluaciones al personal, que las manipuladoras de alimentos le den cumplimiento a este programa y apliquen los procedimientos para el aseguramiento de la calidad.

La verificación se hará por el profesional responsable del componente de Salud y Nutrición quien verificará mediante constantes inspecciones y capacitaciones y evaluaciones al personal, que las manipuladoras de alimentos le den cumplimiento a este programa y apliquen los procedimientos para el aseguramiento de la calidad.

Este programa se implementará en toda la cadena de suministro que consta de las siguientes etapas: compra, recepción, almacenamiento, producción, distribución, y a todos los colaboradores involucrados en estas actividades.

- **REGISTROS :** Registro: “formato de pedidos de materias primas” (Orden de compra)
- Registro de control de temperatura en la recepción anexo no. 5 – formato para control de temperatura. Guía técnica metrológica.
- Registro “verificación de la calidad de las materias primas”. Recepción de materias primas)
- Formato No. 7 de ICBF, análisis organoléptico a las preparaciones por los consumidores 1 vez al ms

Registro anexo No. 2: tabla para el control de porciones de alimentos servidos y sus instrucciones de la guía metrológica.

PRODUCTO NO CONFORME: Cuando un alimento, preparación o materia prima no cumpla con las especificaciones dadas, deberá ser reportado al responsable del componente de salud y nutrición para que este defina si puede reprocesarse o

debe desecharse, lo cual deberá registrarse en el formato, *acta de baja de materia prima o producto terminado.*

1.1 DEFINICIONES

- **Línea de producción:** son los procesos realizados en el área de producción y su organización que fundamentalmente tienden a evitar la contaminación cruzada, seguir el orden lógico de la producción, las diferentes etapas de la técnica culinaria así como las etapas de limpieza y desinfección.
- **Inocuidad de alimentos:** requisito básico de calidad, ausencia de contaminantes, adulterantes, toxinas, y otras sustancias que pueden hacer nocivo el alimento para la salud.
- **Suministro en servicios de alimentación:** proceso que consiste en recibir, almacenar, distribuir, los productos que llegan al servicio de tal manera que se garantice a los subsistemas de producción de que aquellos les llegaran al servicio en la cantidad y calidad que requiera.
- **Almacenamiento:** conjunto de actividades relacionadas con la ubicación temporal de los alimentos, en un espacio físico adecuado y condicionado.
- **Despacho del almacén:** comprende la salida de productos alimenticios del almacén en buenas condiciones de peso y calidad, sin problemas de infestación o probable deterioro, con la respectiva documentación de despacho. Se despacharan: alimentos y productos no comestibles.
- **Trazabilidad:** Según el Comité de Seguridad Alimentaria de AECOC: “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.”

- **Metrología: "**La Metrología es la ciencia de la medición, y comprende todos los aspectos tanto teóricos como prácticos referentes a las mediciones" (Vocabulario Internacional de Términos Básicos y Generales en Metrología, VIM).
- **Muestreo:** En estadística se conoce como **muestreo** a la técnica para la selección de una muestra a partir de una población. Al elegir una muestra aleatoria se espera conseguir que sus propiedades sean extrapolables a la población. Este proceso permite ahorrar recursos, y a la vez obtener resultados parecidos a los que se alcanzarían si se realizase un estudio de toda la población.
- **Control de calidad:** El control de calidad consiste en la implantación de programas, mecanismos, herramientas y/o técnicas en una empresa para la mejora de la calidad de sus productos, servicios y productividad. El control de la calidad es una estrategia para asegurar el cuidado y mejora continua en la calidad ofrecida.

- **Características organolépticas**: se refieren al conjunto de estímulos que interactúan con los receptores del analizador (órganos de los sentidos). El receptor transforma la energía que actúa sobre él, en un proceso nervioso que se transmite a través de los nervios aferentes o centrípetos, hasta los sectores corticales del cerebro, donde se producen las diferentes sensaciones: color, forma, tamaño, aroma, textura y sabor.
- **Contaminación cruzada:** Es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud. Un ejemplo típico de contaminación cruzada es el contacto de la sangre de la carne con alimentos cocidos
- **Calibración:** es el proceso de comparar los valores obtenidos por un instrumento de medición con la medida correspondiente de un patrón de referencia (o estándar).

PROCEDIMIENTOS DE COMPRA.

La garantía de la calidad de los productos utilizados en la preparación de alimentos, se logra mediante un adecuado procedimiento de control a los proveedores existentes.

Dentro de este programa se contempla el tipo de materias primas e insumos que son suministrados por los proveedores, con el fin de realizar un control sobre la procedencia de las materias primas, y asegurar que estas cumplan con los estándares de calidad.

Para definir la cantidad de materia prima a comprar, se deberá tener en cuenta el ciclo de menú y el peso bruto de cada alimento, establecido por la **minuta patrón** para cada grupo de edad, de igual manera los saldos en inventario.

1.2.1 -PROCEDIMIENTO CONTROL DE PROVEDORES

La finalidad del plan de Control de Proveedores es **garantizar el origen y la seguridad alimentaria** de los productos y servicios que nos suministran, este plan debe aplicarse tanto a proveedores de alimentos y bebidas como a proveedores de materiales, logística y otros servicios.

En primer lugar, definir los criterios de evaluación y selección de proveedores, así como las especificaciones de compra. En ninguno de los dos casos los requisitos estarán por debajo de lo que exige la legislación, entes de control y normativa vigente.

La selección de los proveedores la realiza el coordinador de Compras y Almacén, con base en criterios establecidos previamente. La selección se realiza si cumple con todos los requisitos y pasa la calificación, ingresa al listado de proveedores Confiables de la Entidad.

OBJETIVO: Establecer el tipo y alcance del control aplicado a los proveedores, garantizando que los productos adquiridos cumplan con los requisitos establecidos

internamente y con los establecidos por el Sistema de Gestión de la Calidad y normas legales vigentes.

El CDI Días Felices con sus responsables y profesional en Salud y Nutrición, realizara visita de inspección, a las instalaciones, personal operativo, bodegas, vehículos trasportadores y verificación de los documentos requeridos por los entes de control decretos, normas vigentes y estándares de calidad.

Los proveedores deben cumplir con los siguientes requisitos.

REGISTRO SANITARIO: Este documento es imprescindible para cualquier proveedor, por lo que deben facilitar una fotocopia del documento completo para comprobar que el RSI continúa en vigencia.

FICHAS TECNICAS DE LOS PRODUCTOS Y ALIMENTOS PROCESADOS: Además de los catálogos, el proveedor puede disponer de documentos de cada producto en el que se describan las características de dichos productos.

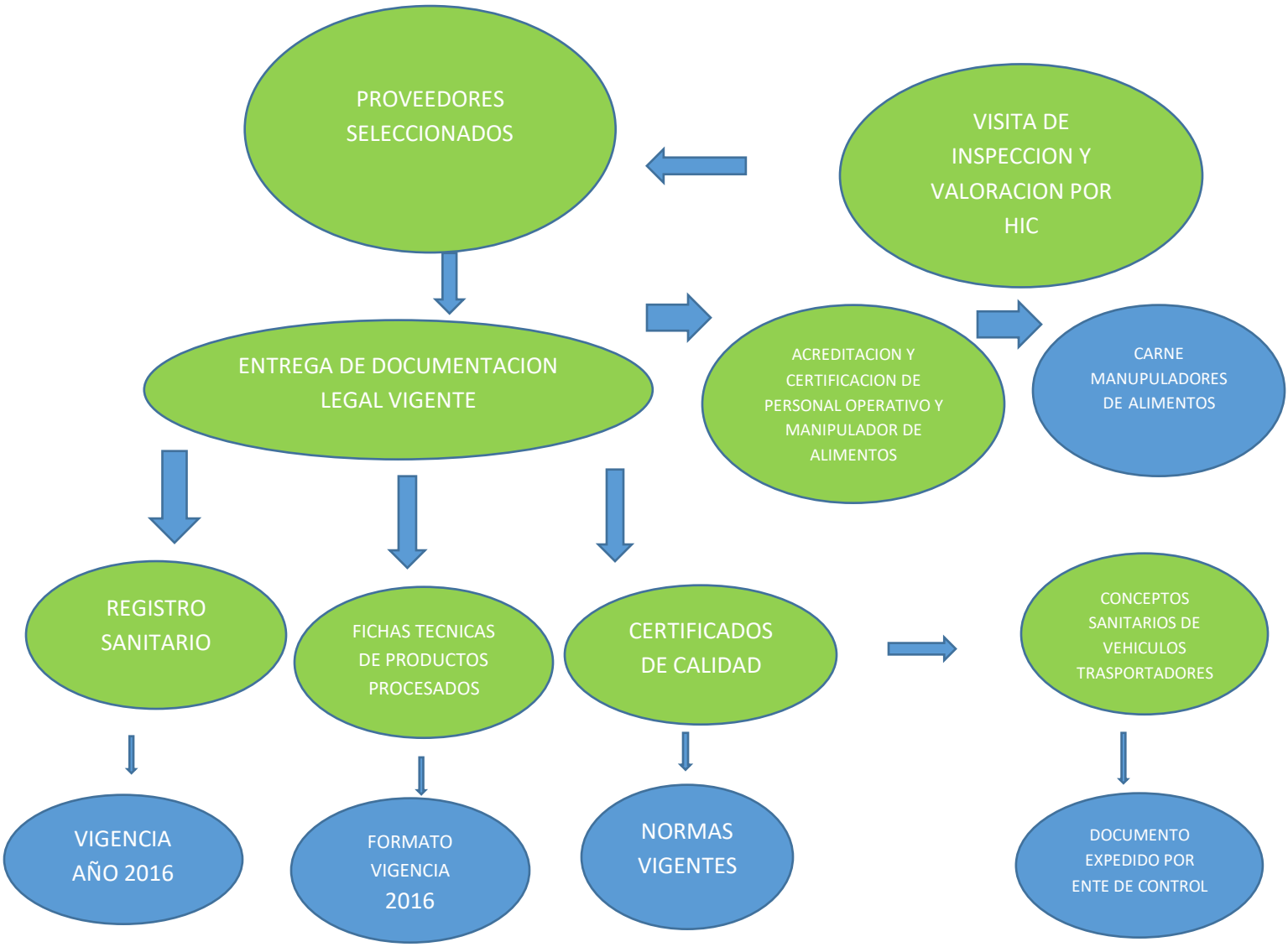
CERTIFICADOS DE CALIDAD: En las empresas pequeñas es frecuente que el proveedor sea tan solo un distribuidor, es decir, un intermediario entre el productor y nosotros. En este caso debemos exigirle que nos acredite que la empresa que le suministra los productos cumple los requisitos exigidos.

Además, en cualquiera de los casos, nosotros mismos, como clientes, podemos exigir que nuestros proveedores acepten auditorias independientes realizadas por personas cualificadas de nuestra empresa o por una empresa auditora externa. Este es el sistema que utilizan las grandes superficies, garantizando así que todos sus productos cumplen el 100% de las exigencias de compra definidas por la empresa a sus proveedores.

CONCEPTO SANITARIO DE VEHICULOS TRASPORTADORES DE ALIMENTOS: deben presentar y contar con el documento expedido por el ente de control en salud del Departamento o Municipio, que garantice que los vehículos transportadores de alimentos cumplen con los parámetros y normas vigentes establecidas.

PERSONAL OPERATIVO Y MANIPULADORES DE ALIMENTOS: debe contar con carne vigente que los acredite como manipuladores de alimentos.

FLUJOGRAMA CONTROL DE PROVEEDORES



FICHA DE CONTROL DE PROVEEDORES	
Nombre comercial	
NIT	
Régimen	
Certificado proveedor	
Representante legal	
Dirección	
Teléfono	
E-mail	
PRODUCTOS O SERVICIOS QUE PRESTA	
CONDICIONES DE CALIDAD DEL SERVICIO	
Registro sanitario	
Certificado de calidad	
Fichas técnicas de productos procesados	
Concepto sanitario de vehículos	
Manipuladores con carnet vigente	
CONDICIONES COMERCIALES	

Forma de pago
Plazo de entrega
Transporte
Observaciones:

1.2 PROCESO DE SUMINISTRO

Es un proceso consistente en recibir, almacenar y distribuir los productos que llegan al servicio de alimentación de tal manera que se les garantice a los subsistemas de producción y servicio que dichos productos llegaran en la cantidad y con la calidad que se requieren.

1.2.1 Subproceso De Recepción De Materias Primas

Objetivo: Este procedimiento tiene como propósito definir las acciones que se deben realizar al momento de recibir los alimentos, de tal forma que se evite la contaminación de los alimentos y se garantice la inocuidad de los mismos.

Responsable: Manipulador de alimento

- **Procedimiento En Ejecución:** La descarga de alimentos de los vehículos de transporte se realizará en el menor tiempo posible (máximo 15 minutos) y se mantendrá la cadena de frío que corresponda a cada producto.
- Se evitará el contacto directo de los envases y embalajes con el suelo o cualquier otra superficie susceptible de ensuciarlos o contaminarlos.

El personal involucrado en la descarga vestirá ropas de trabajo de uso exclusivo y observará unas correctas prácticas y hábitos higiénicos.

Procedimiento De Vigilancia Y Acciones Correctivas:
VIGILANCIA

- Se realizará control visual de las condiciones de transporte: limpieza del vehículo, estiba de productos, higiene del personal transportista (se anotará en el respectivo registro).
- Se verificará que los productos recibidos correspondan con las fichas técnicas establecidas para la compra de los mismos.

- Se realizará control de las condiciones de los productos: según lo establecido en la guía metrológica del ICBF; así mismo se realizará control de temperatura de recibo según lo establecido en la misma guía metrológica.
- Se realizará control de la Temperatura °C en productos refrigerados y congelados con Termómetro adecuado, sin romper los envases la cual se anotará según Tabla de la guía metrológica ICBF.
- Se realizará control visual de la correcta realización de las actividades de descarga.

ACCION CORRECTIVA

- Rechazo y devolución al proveedor de los productos que sobrepasen la Temperatura establecida, en 1ºC los refrigerados y en 3ºC los congelados (tomada en el centro del alimento)
- Rechazo y devolución al proveedor de aquellos productos que no lleguen en las condiciones contractuales establecidas. Si es reiterativo advertir al proveedor y, en su caso, interrumpir el suministro.

Establecer actividades de formación específicas cuando se detecten fallos de manipulación en esta etapa productiva..

- **Documentos Y Registros :** Tabla características de los alimentos al momento del recibo (guía metrológica)
- Control de temperaturas de recibo de materia prima (guía metrológica)

Formato control visual de las condiciones de transporte.

Responsable De Acciones Correctivas: Profesional de salud y nutrición.

Procedimientos:

. Planeación de la Recepción: planear la llegada de los proveedores. Solicitar que no se lleven a cabo las entregas de los alimentos en las horas de mayor movimiento, de manera que permita revisarlos de inmediato y en forma correcta.

Pedido de materias primas: el pedido de materias primas se hará según lo previsto (mensual, quincenal, o semanal), esto respondiendo a las necesidades del operador y a la capacidad de almacenamiento, deberá quedar evidencia física de lo que se ha pedido. Registro: “FORM**3**. **Recepción de materias primas**: a la hora de la recepción de la materia prima esta deberá hacerse en un lugar adecuado en cuanto a condiciones de espacio e higiene, se deberá contar con los equipos de medición como pesas y grameras que cuenten con el certificado de calibración vigente expedido por la entidad competente, se podrá tener también un equipo calibrado y realizar antes del uso la verificación de los equipos, las personas que reciban los alimentos deberán cumplir con todas las normas de higiene, además deberán lavarse las manos y desinfectarlas antes y después de

la recepción, los alimentos nunca deberán tocar el piso ni superficies que puedan contaminarlo.

Se hará una inspección visual de las características físicas de las materias primas como se especifica en la *GUIA TECNICA APLICABLE PARA LA METROLOGIA DE ICBF, se diligenciará el registro llamado: "verificación de la calidad de las materias primas"* este formato deberá diligenciarse en su totalidad ya que este será la evidencia de que el proceso de recepción se realizó en perfectas condiciones.

1. *Verificar las temperaturas de los alimentos potencialmente peligrosos*, se debe llevar un registro, anotando: fecha, nombre del proveedor, el producto y la temperatura a la que llegó el producto. Anexo 5. FORMATO PARA EL **CONTROL DE TEMPERATURAS. ATO DE PEDIDOS DE MATERIAS PRIMAS".**

Aspectos a tener en cuenta:

- Se deberán recibir los alimentos en todos los casos en envases limpios e íntegros.
- Los productos perecederos que se reciban en hielos no deben estar en contacto directo con el hielo.
- Verifica que la fecha de vencimiento este vigente excepto frutas y verduras para estos últimos se verificara el grado de madurez.
- Las galletas, panes y tortillas no deben presentar mohos, ni coloraciones no propias del producto.
- Los productos pre envasados deben manejarse de acuerdo a las especificaciones de la etiqueta; y en los productos a granel de acuerdo a las recomendaciones del fabricante.

- Cuando se evidencie el olor o color no característicos, empaque roto o abierto, mal rotulado, poca fecha de vencimiento, mala presentación, defectuoso, presencia de cuerpo extraños, descompuesto, estado de maduración avanzado se debe reportar al profesional del área.

- En la recepción de alimentos que se realiza semanalmente las operarias de alimentos deberán identificar las situaciones que consideren afectan la calidad de los productos y por consiguiente la prestación del servicio; las variables que se identificaran son las siguientes:
    - Tiempo de Respuesta para atender las necesidades del servicio: Entrega oportuna de cantidades adicionales a las establecidas.
    - Actitud del Prestador del Servicio: Amabilidad, disposición para la solución de inconvenientes que se puedan presentar, variable que se ve reflejada en el personal que recibe los pedidos y el conductor que se encarga de llevarlos a los sitios.
    - Cumplimiento Condiciones Técnicas: Productos que cumplan con todas las condiciones de Rotulado y empaque.
    -
    - Cumplimiento a las condiciones de facturación y corte contable: Entrega oportuna de las facturas en el tiempo establecido que no afecte el cierre contable de cada mes.
    -
    - Tiempos de entrega de los pedidos: Día de la semana establecido para la recepción de las materias primas en los horarios indicados al momento de la negociación que no afecte la prestación del servicio, ejemplo que ingresen los productos a la hora de la distribución de los almuerzos lo que impida una adecuada verificación y control de calidad en cuanto a cantidades y calidad de los productos.
    -
    - Cumplimiento en la entrega de cantidades solicitadas: Entrega de las cantidades establecidas en las órdenes de compra, por ninguna razón se puede entregar más o menos de la cantidad indicada en este documento.

- Cumplimiento en la entrega de productos pactados: Alimentos que presenten las características como gramaje y/o estado de maduración pactados en la negociación.
-
- Quejas o reclamos derivadas de la prestación del servicio: Los niños y niñas son los clientes de este servicio, por consiguiente cada una de las manifestaciones en cuanto a los alimentos impartidas por ellos se entenderán como quejas y/o reclamos.
-
- Frecuencia en número veces: Se cuantificarán la frecuencia en número de veces de los hallazgos encontrados con su respectiva clasificación de las variables.
- Una vez identificado algún tipo de hallazgo se informará al Proveedor correspondiente la situación evidenciada, reportándose como Gestión Realizada en la matriz de seguimiento semanal de proveedores.

PROCEDIMIENTO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Los alimentos no perecederos son los alimentos secos y enlatados que pueden almacenarse sin refrigeración y no se deterioran perdiendo sus características organolépticas, físicas y químicas. Sin embargo, estos alimentos estos se deterioran si son expuestos a la humedad o al calor extremo.

Los alimentos no perecederos se deben almacenar de una forma que estén protegidos de la infestación de plagas como insectos o roedores. Además, los alimentos deben ser almacenados para evitar la contaminación por humedad o por sustancias químicas.

Las bacterias pueden multiplicarse en los alimentos perecederos si se dejan a temperatura ambiente durante más de dos horas. Refrigerar a los alimentos de forma segura y oportunamente puede ayudar a prevenir la multiplicación de bacterias y microorganismos y disminuir los riesgos de las enfermedades trasmitidas por alimentos (ETAS).

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN EL CDI:

- Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.
- El almacenamiento de productos perecederos (carnes rojas, blancas, verduras, frutas y otros) que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura y humedad que requiera cada alimento.
- Los equipos de refrigeración y congelación se le aplicaran procedimientos de limpieza y desinfección y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto.
- El almacenamiento de los insumos y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de los mismos. Además, se deberán identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida.
- En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, envases y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.
- Los detergentes, desinfectantes y otras sustancias químicas y peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del CDI, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe su nombre, uso y toxicidad una vez destapadas y que no se encuentren en su envase comercial.
- Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos.
- Los alimentos no perecederos deberán estar almacenados en sitio adecuados, en lo posible en sus envases y empaques comerciales iniciales, una vez destapados deberán ser almacenados en recipientes con tapas y rotularlos, según su fecha de vencimiento y nombre.
- Los alimentos como la Bienestarina, azúcar, arroz y aceites, según su volumen se almacenaran en sitio adecuado sobre estibas plásticas o de madera que eviten el contacto con el suelo, disminuyan el riesgo de contacto con insectos y roedores.
- No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.

PROCEDIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO EN EL CDI:

1. Recepción de alimentos al proveedor
2. Verificar condiciones organolépticas de los alimentos

3. Verificar fechas de vencimientos y empaque primarios de los alimentos
4. Separar alimentos no perecederos de perecederos

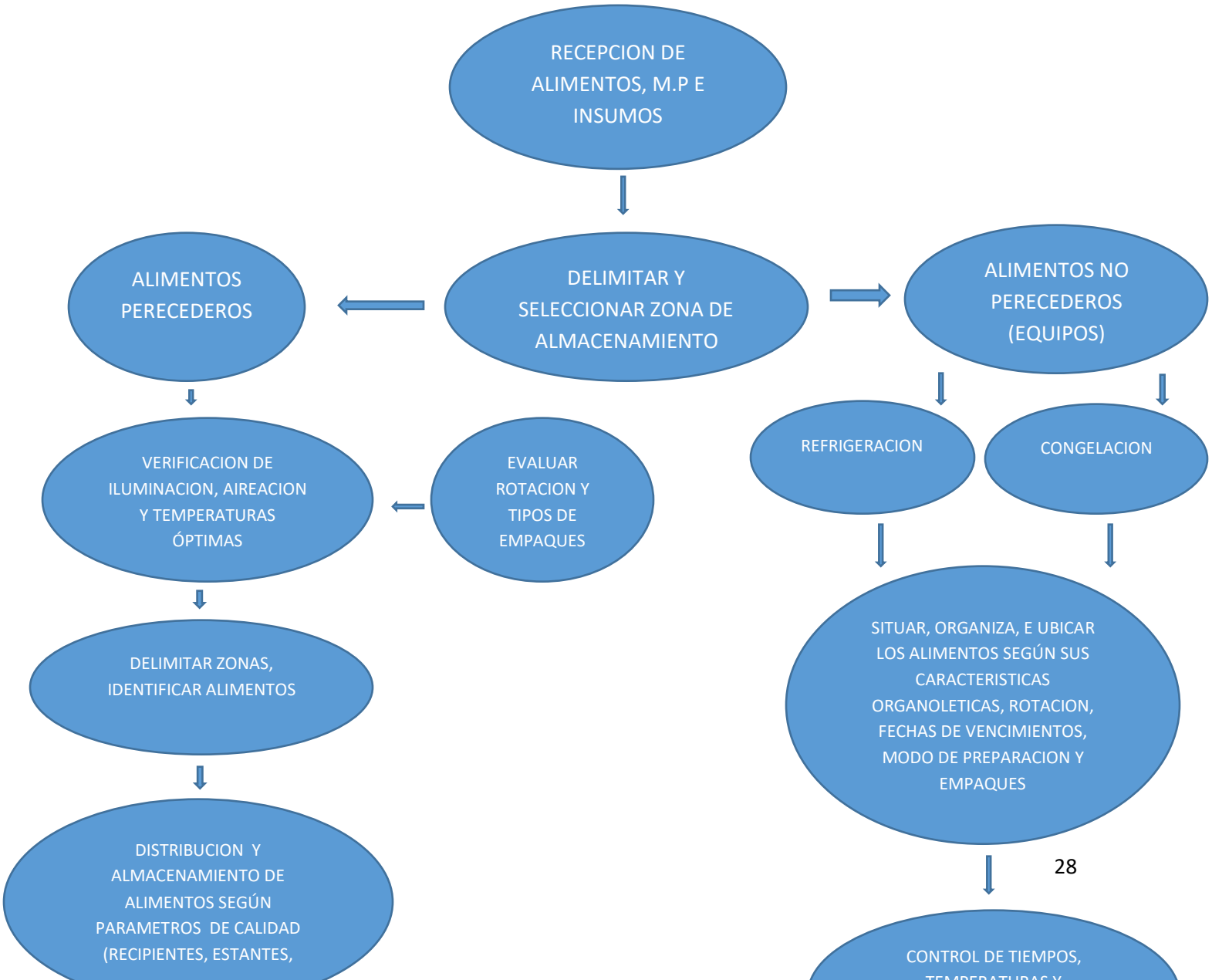
NO PERECEDEROS (Granos, aceites, tubérculos, etc)

5. Disponer alimentos no perecederos con sus empaques primarios en despensa y zona de almacenamiento.
6. Los alimentos que no se reciban con sus empaques o recipientes primarios (granos, aceites y otros), se deben rotular y almacenar en recipientes con tapas.
7. Mantener los recipientes bien sellados y tapados
8. El sitio destinado para el almacenamiento debe tener buenas condiciones de iluminación y temperatura que no exceda la del medio ambiente
9. Para los alimentos almacenados en arrumes por su gran volumen y cantidades, deben ser almacenados sobre estibas de material que permita su lavado y limpieza.
10. Se debe realizar inspección diaria en las zonas y despensas de almacenamiento de alimentos por el personal capacitado y responsable.

PERECEDEROS (carnes roja, blancas, lácteos, fruta y verduras)

1. Disponer de equipos de refrigeración y congelación que garanticen el no rompimiento de la cadena de frio, conservación y condiciones óptimas de almacenamiento.
2. Determinar que alimentos necesitan condiciones de refrigeración y congelación, según sus características organolépticas, físicas y químicas.
3. Almacenar con controles de temperaturas y tiempos

FLUJOGRAMA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS



1.2.1.1 VARIABLES DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS

Grupo de Alimentos: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS			
ALIMENTO	**CONDICIONES DE CALIDAD**	**CONDICIONES DE RECHAZO**	**EMPAQUE**
Leche en polvo entera	En polvo de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave.	Empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o estar vencida, embobamiento en el empaque, inflado o averiado, color amarillento y olor desagradable, impurezas o partículas extrañas, grumos.	Rotulado en bolsa metalizada con fecha de vencimiento y registro sanitario.
Queso	Elaborado con leche pasteurizada, color blanco uniforme, sabor y olor característico al producto fresco.	Empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o estar vencida, color amarillento en la parte externa, olor y sabor a vinagre, textura arenosa y poco firme, empaque averiado, peso inferior al requerido, presencia de suciedad o	Rotulado, con fecha de vencimiento y registro sanitario.

		cuerpos extraños.	

Grupo de Alimentos: CARNES			
ALIMENTO	**CONDICIONES DE CALIDAD**	**CONDICIONES DE RECHAZO**	**EMPAQUE**
Carne de res	Forma y distribución de la grasa de acuerdo con el corte, color rojo oscuro textura blanda y firme, olor agradable a producto fresco, con una temperatura de 4°C o menos	Color oscuro marrón o verde, olor desagradable y rancio, temperatura por encima de 7°C, congelada o caliente, superficie babosa, alto contenido de grasa para el corte, cortes de inferior calidad al solicitado.	Bolsa plástica de alta densidad, limpia, resistente al peso y cerrada.
pollo	Forma de acuerdo a la presa, color rosado claro o blanco, sin exceso de grasa, textura blanda y firme, olor agradable a producto fresco, congelado.	Color verde, olor desagradable y rancio, superficie babosa, caliente, temperatura por encima de 2°C, alto contenido de grasa.	Bandejas, cajas de cartón o bolsa plástica de alta densidad bien cerradas.
Hígado	Color rojo oscuro textura blanda y firme, olor agradable a producto fresco, con una temperatura de 4°C o menos	Color verde, olor desagradable y rancio, superficie babosa, caliente, temperatura por encima de 2°C, alto contenido de grasa.	Bolsa plástica de alta densidad, limpia, resistente al peso y cerrada
Grupo de Alimento: Huevos			
ALIMENTO	**CONDICIONES DE CALIDAD**	**CONDICIONES DE RECHAZO**	**EMPAQUE**

Huevo	Limpio, color blanco o rosado, cascara lisa, fresco, con un peso de 55 a 60 gramos por unidad.	Cascara sucia, olor diferente al esperado, cascara averiada y/o pegada al empaque, olor desagradable, viejo, peso inferior a 55 gramos.	Panales de cartón
Grupo de Alimento: PLATANOS Y TUBERCULOS			
ALIMENTO	**CONDICIONES DE CALIDAD**	**CONDICIONES DE RECHAZO**	**EMPAQUE**
Papa	Corteza limpia y suave, firme al tacto, color café claro uniforme, aspecto fresco y sano, ojos medianamente profundos.	Puntos blandos, manchas, decoloraciones, vetas de color verde, perforaciones, signos de putrefacción, germinadas.	Costal de fique con unidades medianas.
Papa criolla	Corteza limpia, firme al tacto, color amarillo, aspecto fresco y sano, ojos medianamente profundos	Magulladuras, puntos blandos, manchas, decoloraciones, vetas de color verde, perforaciones, humedad, signos de putrefacción, germinadas.	Costal de fique con unidades medianas.
Guineo	Bien formado, ligeramente convexo, textura firme al tacto, cascara dura, color verde intenso, aspecto de fruto lleno, con aspecto sano y firme.	Magulladuras, blandos, manchas, decoloraciones, perforaciones y signos de putrefacción y maduración.	Cajas de cartón o madera, o costal con un máximo de 100 unidades por empaque.
Plátano hartón,	Bien formado y ligeramente convexo,	Rayas profundas, grietas o cortaduras, color	Cajas de cartón o

verde y maduro	textura firme al tacto, cascara dura y gruesa de color verde o amarillo uniformemente distribuido, con pequeñas manchas negras o cafés, aspecto de fruto lleno.	negruzco en el interior, indicios de putrefacción.	madera, o costal con un máximo de 50 unidades por empaque.
Yuca	Forma alargada y convexa, textura firme al tacto, cascara dura y gruesa de color café uniformemente distribuido, de colores blancos en el interior, aspecto de fruto lleno, exteriormente secos.	Rayas profundas, grietas o cortaduras, color negruzco en el interior, indicio de putrefacción.	Cajas de cartón o madera, costal.
Grupo de Alimento: VERDURAS			
ALIMENTO	**CONDICIONES DE CALIDAD**	**CONDICIONES DE RECHAZO**	**EMPAQUE**
Remolacha	Color morado intenso, forma redondeada, textura firme	Blanda, piel arrugada, pálida o verde, germinada, signos de putrefacción.	Costal de fibra y fique.
Zanahoria	Bien formadas, lisas, color naranja, cortea firme, aspecto fresco, crujientes al partirlas con la mano.	Muy menuda o excesivamente gruesas, manchas, blandas o arrugadas, áreas verdes o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras.	Costal de fibra, fique o bolsa plástica transparente perforada.
Auyama	Forma ovalada,	Magulladuras, manchas,	En caso de

	color amarillo fuerte en su interior, verde y anaranjado en la cascara, textura suave y firme al tacto, aspecto de fruto lleno y fresco.	decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de putrefacción	que la auyama no sea entera se debe empacar en bolsa plástica, limpia, transparente y perforada
Repollo	Forma redonda, color verde claro brillante, hojas frescas y crujientes, consistente, duro y pesado para su tamaño.	Corazón blando, hojas sueltas, cabezas abiertas, muy livianos para su tamaño, presencia de gusanos, signos de pudrición, hojas amarillas o secas, puntos negros.	Costal de fibra, fique o bolsa plástica transparente, perforado.
Tomate	Forma redondeada, bien formados, que se encuentren en la parte intermedia de maduración (pintón), brillante, fresco, limpio, textura firme.	Exceso de madurez o verdes, blandos, piel arrugada, grietas, manchas lesiones, magulladuras, plagas, residuos químicos, quemaduras de sol.	Caja de madera con un peso máximo de 15 kilogramos por caja.
Pepino	Forma alargada, color verde oscuro, brillante, firmes al taco	Un color ligeramente amarillo, grietas, manchas, lesiones, magulladuras, plagas, residuos químicos, quemaduras de sol	Caja de madera o malla de fibra o bolsa plástica transparente perforada
Habichuela	Vainas verdes intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa con	Vainas opacas, partidas, manchas negras, hongos, pudriciones, superficie rugosa y deshidratada, color amarillo, tamaño demasiado pequeño	Bolsa plástica transparente, perforada

	ondulaciones de la semilla, crujientes al partirlas con la mano		
Cebolla	De forma alargada, color blanco en el tallo, verde oscuro en las hojas, suave y firme, aspecto fresco y sin raíz	Hojas amarillas, partidas, exceso de resequedad, exceso de humedad, signos de pudrición	Bolsa plástica transparente perforada
Pimentón rojo	Aspecto limpio, sin partes blandas, firme al tacto, de aroma fresco	Exceso de madurez o de humedad, signos de pudrición, superficie rugosa y deshidratada, tamaño demasiado grande o pequeño	Bolsa plástica transparente perforada
Arveja fresca	Forma redonda, color verde claro, superficie lisa, compacta, firme al tacto, limpia.	Grano partido, superficie rugosa, impurezas, contaminación por plagas, olor a moho, color diferente al característico.	Costal de fibra o bolsa plástica transparente y cerrada

Grupo de alimentos: FRUTAS			
ALIMENTO	**CONDICIONES DE CALIDAD**	**CONDICIONES DE RECHAZO**	**EMPAQUE**
Frutas para jugo (Guayaba, maracuyá, tomate de árbol, entre otras)	Forma y color de acuerdo al producto, bien formado, de superficie sana, cáscara limpia, de textura firme al tacto, en un punto óptimo de maduración para el día de consumo y frescas	Muy maduros o sobre maduros, verdes, excesivamente blandas, perforadas, con indicios de plagas, magulladuras y signos de pudrición	Cajas de madera o cartón, costal de fique , malla de fibra o bolsa plástica transparente y perforada
Fruta entera	Forma y color de	Muy maduras o sobre	Cajas de

(Mandarina, Banano, Papaya, Pera)	acuerdo al producto, bien formado, de superficie sana, cáscara limpia, de textura firme al tacto, en un punto óptimo de maduración para el día de consumo y frescas	maduras, verdes, excesivamente blandas, perforadas, con indicios de plagas, magulladuras y signos de pudrición	madera o cartón, costal de fique , malla de fibra o bolsa plástica transparente y perforada
Grupo de alimentos: CEREALES			
ALIMENTO	**CONDICIONES DE CALIDAD**	**CONDICIONES DE RECHAZO**	**EMPAQUE**
Arroz	grano grande, grueso y entero, forma alargada, color blanco cristalino, completamente limpio	Manchas blancuzcas, grano pequeño, quebrado, sucio, húmedo, presencia de insectos, mazacotudo en el momento de la preparación	Bultos de fibra o bolsa plástica transparente y cerrada
Harina de trigo, Fécula de maíz, avena	Color blanco uniforme, el color de la avena característico del sabor, textura suave y sin grumos, libre de humedad.	Presencia de insectos, impurezas, grumos; humedad, partículas arenosas, color diferente al original, olores y sabores extraños, empaque averiado, harina de trigo sin fortificar con hierro.	Harina de trigo, bolsa plásticas sellada y rotulada; fécula de maíz y avena bolsa plástica cerrada o caja rotuladas y cerradas
Pan blanco	Forma de acuerdo al producto, fresco, suave, bien horneado, esponjoso, color y olor característico, sin cavidades en la superficie, empaque	Duro, viejo, caliente, con presencia de moho, coloración diferente a la original, humedad, impurezas, deterioro en su forma por el mal transporte, empaque averiado, sin rotular y/o sin	Rotulado, con registro sanitario, en bolsa plástica transparente, sellada

	limpio	registro sanitario, peso diferente al solicitado	
Espaguetis y Pastas para Sopa	Color amarillo claro uniforme, firme al tacto, crujientes al partirlas, empaque limpio, pastas para sopa de tamaño pequeño	Muy quebradas, plagas, impurezas, sabor y olor extraño, empaque sin rotular, averiado y/o sin registro sanitario, color blanco grisáceo o no uniforme, pegajosas al momento de la cocción	Bolsa rotulada transparente sellada, con registro sanitario y fecha de vencimiento.
Arepa delgada	Color blanco crema o amarillo, de forma redonda, bien formada, suave y firme, sabor y olor característico, bien asadas	Presencia de moho, manchas negras, verdosas o amarillas, humedad, calientes, impurezas, partículas extrañas, partidas, quemadas, maíz mal molido, empaque sin rotular, sin registro sanitario	Bolsa plástica transparente sellada , rotulada, con registro sanitario y fecha de vencimiento
Galleta de sal, Galletas ducales y Tostadas	Forma de acuerdo al producto, crujiente, bien horneado, color y olor característico y firme al tacto	Blanda, envejecida, coloración diferente a la original, humedad, quebrada, con impurezas, empaque averiado, sin rotular y/o registro sanitario	Rotulado y sellado con fecha de vencimiento, empacado en el caso de las galletas en papel celofán transparente y en el caso de las tostadas bolsa plástica

Grupo de alimentos: LEGUMINOSAS			
ALIMENTO	**CONDICIONES DE CALIDAD**	**CONDICIONES DE RECHAZO**	**EMPAQUE**

Frijol	grano en forma de riñón, grande, entero, con color y manchas características, brillante, limpio, seco y duro a la presión	Grano dañado, partido, impurezas, infestado con plagas o presencia de hongos, arrugados, manchas por humedad	Costal de fique o bolsa plástica transparente y cerrada
Lentejas	Forma redonda y convexa, color café opaco, superficie lisa, grano seco, entero y duro a la presión, tamaño pequeño, limpia	Granos partidos, agujeros producidos por insectos, presencia de plagas, impurezas, olor a moho	Costal de fique o bolsa plástica, transparente y cerrada
Grupo de alimentos: AZUCARES Y DULCES			
ALIMENTO	**CONDICIONES DE CALIDAD**	**CONDICIONES DE RECHAZO**	**EMPAQUE**
Azúcar blanca	Cristales finos, sueltos, transparentes y brillantes de color blanco o moreno y limpia	Humedad, suciedad, presencia de insectos o sustancias extrañas	Bulto, bolsa de papel o bolsa plástica transparente cerrada y rotulada
Dulces (galletas, panelitas, entre otros)	Forma de acuerdo al producto, color y olor característicos	Empaque sin rotular, sin registro sanitario, averiado, humedad, partido, color y olor diferente al original	Rotulado, con registro sanitario, por unidades o paqueticos
Grupo de alimentos: ACEITES Y GRASAS			
ALIMENTO	**CONDICIONES DE CALIDAD**	**CONDICIONES DE RECHAZO**	**EMPAQUE**
Aceite		Color diferente al	Frasco o

	Líquido, color amarillo claro, transparente, brillante, homogéneo	característico, olor desagradable, empaque averiado, sin rotular , sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o estar vencida, con impurezas, opaco, presencia de sedimentos, estados semisólido o sólido, aceite de palma, algodón o coco.	caneca bien sellado, con fecha de vencimiento y registro sanitario
Margarina de mesa	Color amarillo claro o crema, uniforme, consistencia suave, sólida, olor característico al producto.	Margarina industrial, arenosa, color diferente al característico, olor desagradable, presencia de hongos, empaque averiado, sin rotular y sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o estar vencida	Rotulado con fecha de vencimiento y registro sanitario, en papel parafinado metalizado
Grupo de alimentos: MISCELANEA			
ALIMENTO	**CONDICIONES DE CALIDAD**	**CONDICIONES DE RECHAZO**	**EMPAQUE**
Vinagre	Color blanco o ámbar, transparente, homogéneo, olor característico	Frasco averiado, sin rotular, sin registro sanitario, tapa suelta, precipitación en el producto, opaco, sin fecha de vencimiento o estar vencido	Botella plástica o de vidrio con fecha de vencimiento y registro sanitario.
Esencia de vainilla Y cola	Color café oscuro, olor característico, homogéneo	Sin rotular, sin registro sanitario, frasco averiado, destapado o con precipitación	Rotulado, con registro sanitario, en frasco de vidrio o plástico
Sal	Color blanco, homogéneo, polvo	Humedad, presencia de grumos, impurezas, color	Bolsa plástica transparente o

	fino	diferente al original, empaque averiado, no yodada	bulto de papel rotulado y cerrado

2 Subproceso De Almacenamiento

Almacenar inmediatamente los alimentos en los lugares apropiados y a las temperaturas indicadas. Los alimentos se llevarán a la bodega principal o a la alacena de la cocina (incluyendo frutas y verduras) si no requieren refrigeración y a las neveras si así lo requieren, esto deberá realizarse en el menor tiempo posible para evitar daños físicos o de contaminación.

Procedimiento:

1. Los alimentos se deben guardar solo en lugares de almacenamiento seco, refrigeración o congelación, El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo.

2. No almacenar alimentos sobre el piso ni la pared, ni cerca de sustancias químicas o recipientes de basura. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

3. Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, los derrames se deben limpiar tan pronto ocurran.

4. Se deben utilizar primero los alimentos cuyas fechas de llegada sean más antiguas (PEPS: primeras en entrar, primeras en salir).

5. se deben marcar los alimentos que se retiren de los recipientes originales, también se deben marcar y fechar todos los alimentos que sobren.

6. Los alimentos fácilmente perecederos como: leche, carne, huevos, se deben guardar en refrigeración o congelación, mantener estos alimentos protegidos contra las temperaturas peligrosas (5°C- 60°C).

7. Los alimentos se deberán organizar: alimentos perecederos, alimentos secos, alimentos congelados.

8. Los productos de olores fuertes deberán almacenarse alejados de los productos susceptibles de absorber olores.

9. Los materiales de higiene y limpieza nunca deberán almacenarse junto a los alimentos.

10. Refrigerar alimentos una vez abiertos en recipientes apropiados.

11. Llevar un control de inventarios (kardex), que garantice un adecuado manejo de los recursos destinados para las raciones de alimentos.

12. Realizar arqueos al control de inventarios, verificando que las cantidades en inventario coincidan con los saldos del kardex.

13. Se deberá llenar el registro de acta de baja de materias primas cuando haya algún factor en el alimento que evidencie descomposición o contaminación, y deberá dársele la disposición adecuada, y almacenarla en un lugar identificado y destinado solo para este fin.

- **Instrucción de estibado**

Siempre se colocarán en la parte anterior los productos que llevan más tiempo almacenado o los que tienen una fecha de caducidad/consumo preferente más próxima a su vencimiento, de forma que sean utilizados lo antes posible (sistema PEPS).

- La estiba permitirá el libre flujo del aire en el almacén.

- Los productos se almacenarán siempre en sus envases originales (sin embalajes) o adecuadamente protegidos en envases de uso alimentario y etiquetados (en particular las comidas elaboradas y las semielaboradas).
- Nunca estarán en contacto directo con el suelo.
- Los alimentos crudos deben estar separados de los semielaborados y de los listos para consumo (preparados con o sin tratamiento térmico). También deberán separarse los alimentos de distinta naturaleza, excepto cuando estén combinados como ingredientes.
- Nunca se almacenaran alimentos en la zona destinada a otros productos y viceversa.
- La temperatura de almacenamiento de los productos que requieren ser mantenidos en refrigeración se corresponderá con la del producto más sensible

Según la instrucción de estibado, la colocación de la nevera de arriba abajo se realizará de la forma siguiente:

- Alimentos listos para consumo.
- Alimentos semielaborados.
- Materias primas crudas.

Instrucción de marcado de fechas de caducidad

Situación 1: En caso de tratarse de productos envasados y que no se consuman en su totalidad, una vez abierto el envase se respetarán las indicaciones del fabricante en lo que se refiere a caducidades secundarias.

Situación 2: El tiempo de conservación de productos elaborados en el establecimiento será inferior a 5 días sí se mantiene a una temperatura ≤4ºC. Si el consumo va a tener lugar dentro de las 24 horas siguientes a la elaboración la temperatura de conservación podrá ser ≤8ºC.

Situación 3: A los productos elaborados y congelados en el establecimiento se les asignara la fecha de caducidad establecida.

1.3.2.1. Almacenamiento de Alimentos Refrigerados y a Temperatura Controlada

Objetivo	Este procedimiento tiene como propósito definir las acciones que se deben realizar al momento de almacenar los alimentos, de tal forma que se evite la contaminación de los alimentos y se garantice la inocuidad de los mismos
Responsable del plan	Manipulador de Alimentos
Procedimiento de ejecución	La colocación de los productos en el interior de la nevera se realizará lo más rápidamente posible, con el fin de evitar que se rompa la cadena de frío y la formación de escarcha y de agua de condensación. Se Mantendrán los alimentos en el recibo y almacenamiento a temperaturas de refrigeración entre 1ºC y 4°C Grados Celsius, para evitar la multiplicación de microorganismos; de esta manera se aumenta la vida útil de los alimentos y se detiene o reduce la velocidad del crecimiento de los gérmenes. (ver instrucciones de toma de Temperatura) Los alimentos refrigerados se deben mantener cubiertos con material que los aísle, con el fin de evitar la contaminación cruzada y debidamente etiquetados con fecha de empaque y de vencimiento. Los alimentos de mayor riesgo en salud pública pueden ser almacenados en refrigeración en la temperatura definida máximo hasta Pescado fresco (limpio) y carne picada: 1 día. Pollo crudo (Limpio): 1 día. Carne cruda: 2 días. Leche ya abierta, postres caseros: 2 días. Verdura cruda y conservas abiertas (cambiar a otro recipiente): 3 días. Huevos: 2 semanas. Productos lácteos y otros con fecha de caducidad: la que se indica en el envase Mantendrán los alimentos almacenados sometidos a

	proceso de congelación en un rango mínimo de -10ºC a -12ºC. Una vez identificación del contenido, fecha de empaque y vencimiento. La unidad de frío no se debe sobrecargar ni colocar en ella alimentos calientes ya que se eleva la temperatura y descongela parcialmente los alimentos almacenados. Adicionalmente, es necesario considerar una vez descongelada la materia prima ésta no se debe volver a congelar, ya que se afecta la calidad del alimento y facilita que los microorganismos se multipliquen. Los alimentos de mayor riesgo en salud pública pueden ser almacenados en congelación a la temperatura definida anteriormente máximo hasta: Carne picada: hasta 2 meses. Mariscos: hasta 2 meses. Pescados grasos: hasta 2 meses o más (depende del pescado). Pan y subproductos: hasta 3 meses. Cerdo: hasta 3 meses. Pescados magros: hasta 3 meses. Tartas, pasteles horneados: hasta 6 meses. Pollos: hasta 6 meses. Carnes de vacuno: hasta 6 meses. Hortalizas: hasta 6 meses Los productos se colocarán siguiendo la instrucción “Estiba de los productos almacenados” (ver instrucción de estibado) Se marcarán las fechas de caducidad secundaria en todos los productos que lo requieran según la instrucción “Marcado de fechas de Caducidad secundaria” (ver Tabla marcado de fechas de caducidad).

Procedimiento de Vigilancia y Acciones Correctivas	**VIGILANCIA** Se realizará control visual de las condiciones de almacenamiento: estiba, caducidad, características organolépticas. Se realizará control de la temperatura de las neveras dos veces al día (al principio y final de la jornada laboral) para verificar que los alimentos tengan la temperatura de refrigeración y congelación descritas en la guía metrológica. Control visual de la correcta realización de las actividades según instrucción **ACCIÓN CORRECTIVA** Retirada de los alimentos que hayan superado la fecha de caducidad o sufran alteración de sus características organolépticas. Comprobar temperatura de los productos con termómetro sonda en su interior. En el caso de que la temperatura de los productos haya superado la tolerancia establecida en la guía metrológica, se somete a tratamiento térmico para consumo inmediato, a temperatura superior se valorará someterlo a tratamiento térmico higienizante o se procederá a su rechazo. Restablecer la temperatura de las neveras. Establecer actividades de formación específicas cuando se detecten fallos de manipulación. Revisar el plan de condiciones y mantenimiento de los equipos de refrigeración y/o congelación
Documentación y Registros	• Estiba de los productos almacenados • Instrucción de marcado de fechas de caducidad • Registro de temperaturas guía metrológica • Registro de acciones correctoras

Control De Temperaturas	La toma de la temperatura debe hacerse diariamente ubicando el termómetro dentro del refrigerador o congelador por espacio de tiempo que requiera la estabilización de la temperatura en el termómetro, tiempo en el cual los equipos de refrigeración y/o congelación no deben ser abiertos; la información obtenida debe registrarse en el formato control de temperaturas. Hay que anotar que el número de neveras es indistinto al requerimiento del número de termómetros, pues puede utilizarse uno sólo para verificar la temperatura de varias neveras.

Refrigeración, Congelación y Descongelación

Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública.

Para el cumplimiento de este requisito deberán adoptarse las medidas de control en refrigeración, congelación y descongelación de alimentos. Otras actividades de interés en las que interviene la aplicación del frío son:

Enfriamiento rápido. La legislación nacional establece que cuando un producto deba conservarse o ser servido a bajas temperaturas después de ser cocinado, se refrigerará cuanto antes, después del final del tratamiento, para alcanzar la temperatura de conservación (Tabla anterior) y evitar riesgos en su consumo. También establece que éste enfriamiento se efectuará después del final del tratamiento y en el plazo de tiempo más breve posible, de tal manera que se alcance, en su parte central, una temperatura inferior o igual a 8 ºC. Así por ejemplo, se recomienda que la temperatura en el centro del alimento deberá reducirse desde 60º C a 10º C en menos de 2 horas, y nunca excederá de 4 horas

(Codex CAC/RCP 39-1993). Algunos métodos útiles de enfriamiento rápido de comidas son:

- Fraccionar la comida o colocarla en envases de poca capacidad y profundidad e introducirlos en un equipo de frío.
- Usar equipos específicos de enfriamiento rápido (nevera). En la siguiente se pone un ejemplo de instrucción de enfriamiento rápido.
- Introducir la comida en un envase que se enfría en un recipiente que contiene hielo o agua helada.

Enfriamiento Rápido De Productos

Los productos se introducen en la nevera 10 minutos después de finalizar el tratamiento térmico, para pasar de 60ºC a 4ºC en menos de 2 horas.
Para alimentos que se almacenen refrigerados se programa el ciclo de trabajo 1 y para los que se almacenen congelados el 2.
Es muy importante que el enfriamiento sea continuo y que los productos estén protegidos para evitar el riesgo de contaminación

Manipulación en ambiente controlado. Cuando la división en porciones del alimento cocinado y refrigerado sea en un tiempo superior a 30 minutos, se recomienda que se deberá realizar en una zona separada y con temperatura ambiente no superior a 15ºC. El producto se servirá inmediatamente o se almacenará a 4ºC.

Conservación De Alimentos En Temperatura Controlada		
ALIMENTO	**TIPO**	**TEMPERATURA**
CARNE, VISCERAS Y DERIVADOS	Carne roja Carne de aves, Preparados de carne Productos cárnicos Vísceras Carne picada	≤7º ≤4º Según etiqueta ≤3º ≤2º
PESCADOS	Pescado fresco	Temperatura próxima a fusión del hielo (≤4º)

LACTEOS	Leche pasteurizada	Según etiqueta
	Yogurt, kumis	1-8º
HUEVOS	Refrigerados	≤4º
COMIDAS PREPARADAS	En refrigeración	≤ 8º (< 24h) ≤ 4º (> 24h)
	En congelación	≤-18º
	En caliente	≥ 65º
CONGELADOS	Todos	≤-18º

Para prevenir el crecimiento microbiano no se deberá interrumpir la cadena de frío o el mantenimiento en caliente. Sin embargo, durante la preparación, almacenamiento, transporte, presentación y entrega de los productos alimenticios, pueden permitirse periodos limitados de tiempo no sometidos a control de temperatura por necesidades prácticas de manipulación, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud

Refrigeración

Mantener los alimentos en el recibo y almacenamiento a temperaturas de refrigeración entre 1ºC y 4°C Grados Celsius, para evitar la multiplicación de microorganismos; de esta manera se aumenta la vida útil de los alimentos y se detiene o reduce la velocidad del crecimiento de los gérmenes.

Los alimentos refrigerados se deben mantener cubiertos con material que los aísle, con el fin de evitar la contaminación cruzada y debidamente etiquetados con fecha de empaque y de vencimiento. Los alimentos de mayor riesgo en salud pública pueden ser almacenados en refrigeración en la temperatura definida máximo hasta 4°C:

- Pescado fresco (Limpio) y carne picada: 1 día.
- Pollo crudo (Limpio): 1 día.
- Carne cruda: 2 días.
- Leche ya abierta, postres caseros: 2 días.
- Verdura cruda y conservas abiertas (cambiar a otro recipiente): 3 días.
- Huevos: 2 semanas.

- Productos lácteos y otros con fecha de caducidad: la que se indica en el envase.

Congelación

Mantener los alimentos almacenados sometidos a proceso de congelación en un rango mínimo de -10ºC a -12ºC. Una vez inspeccionada la materia prima al recibirla, debe ser etiquetada con la identificación del contenido, fecha de empaque y vencimiento. La unidad de frío no se debe sobrecargar ni colocar en ella alimentos calientes ya que se eleva la temperatura y descongela parcialmente los alimentos almacenados. Adicionalmente, es necesario considerar una vez descongelada la materia prima ésta no se debe volver a congelar, ya que se afecta la calidad del alimento y facilita que los microorganismos se multipliquen.

Los alimentos de mayor riesgo en salud pública pueden ser almacenados en congelación a la temperatura definida anteriormente:

- Carne picada: hasta 2 meses.
- Mariscos: hasta 2 meses.
- Pescados grasos: hasta 2 meses o más (depende del pescado).
- Pan y subproductos: hasta 3 meses.
- Cerdo: hasta 3 meses.
- Pescados magros: hasta 3 meses.
- Tartas, pasteles horneados: hasta 6 meses.
- Pollos: hasta 6 meses.
- Carnes de vacuno: hasta 6 meses.
- Hortalizas: hasta 6 meses.

Cuando el pescado sea consumido crudo o prácticamente crudo (ejemplo: *marinado, en vinagre, parcialmente cocinado*) deberá congelarse a una temperatura de -20ºC durante al menos 24 horas para destruir los parásitos.

También existe la misma obligación para el pescado ahumado en frío, en escabeche o salado, cuando el proceso no destruye las larvas de los parásitos.

Descongelación

Se tiene que realizar de forma que reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de gérmenes patógenos o la formación de toxinas, por lo que no se realizará a temperatura ambiente.

(Ejemplo: *refrigeración o en microondas para su uso inmediato).* A continuación se muestra un ejemplo de instrucción de descongelación en refrigeración.

Instrucción De Descongelación De Productos
DESCRIPCIÓN: **PASO 1:** Los productos se trasladarán a la cámara de refrigeración 24 horas antes de su empleo. **PASO 2:** Estarán adecuadamente protegidos y en un recipiente que permita recoger y separar el agua de descongelación del producto. **PASO 3:** Se indicará la fecha de inicio de la descongelación. **PASO 4:** Una vez descongelados seguir instrucciones del fabricante y, en ausencia de éstas, consumir en un tiempo máximo de 24 horas. **NOTA: E**n verduras y precocinados se realizará el tratamiento térmico sin descongelación previa

La norma establece que con carácter general la descongelación se efectuará en refrigeración y que una vez descongelados los productos se elaborarán inmediatamente o se conservarán refrigerados durante un periodo de tiempo y a una temperatura tal que se evite la alteración de los mismos y, en particular, el posible desarrollo de gérmenes patógenos o la formación de toxinas susceptibles de poner en riesgo la salud. A este respecto, y a titulo orientativo, los alimentos cocinados congelados pueden almacenarse a 4ºC por un máximo de cinco días y no deberán congelarse de nuevo, lo cual es también aplicable a las materias primas y productos semielaborados.

En todo caso, tanto las materias primas, como los productos semielaborados o las comidas preparadas una vez descongeladas, no se pueden recongelar.

Instrumento De Medición De Temperatura

Para la toma de temperatura se utiliza un instrumento con certificado de calibración inicial, que permita su uso durante la refrigeración y congelación; de fácil lectura, de material a prueba de oxidación, no tóxico y de material resistente para que en caso de ruptura no contamine los alimentos. Nunca utilizar termómetros de vidrio y mercurio.

Dentro de sus características técnicas están:

- Tipo: Bimetálico
- Capacidad: Para realizar mediciones de temperatura entre - 20 ºC y 100 ºC.
- Sensibilidad: 0,5 ºC.
- Unidad de medida: Grados Celsius (ºC)
- Calibración inicial: Para realizar la medición debe estar calibrado inicialmente.
- Verificación semestral.

Procedimiento De Medición De Temperatura

La toma de la temperatura se realiza en el momento de recibo de las carnes, pescado, leche y derivados lácteos; siempre que estos se encuentren sometidos a una cadena de frio o congelación.

1.3.3 Despacho De Alimentos Desde La Bodega

1. Formulación del pedido y autorización del despacho.
2. Acondicionamiento de los productos para el despacho (desestiba y conteo)

3. Todos los productos que sean alimentos deberán ser contados.

4. Efectuar el control de calidad: inspección, muestreo y análisis, se requiere verificar la calidad de los productos e insumos que entran a producción.

5. Verificación y entrega.

6. Formato para el registro: verificación de la calidad de la materia prima.

PROCEDIMIENTO DE SERVIDO DE ALIMENTOS

Entendemos por alimentos a todos aquellos productos que son consumidos por el hombre, como fuente de nutrición, proteínas, vitaminas, minerales y otros elementos nutritivos que le otorgan energía y sacian sus necesidades de comer. El alimento permite la **regulación y el mantenimiento de las funciones del metabolismo.** Sin alimentos, los seres vivos no pueden gozar de buena **salud** e incluso tienen posibilidades de morir.

Los alimentos, por otra parte, actúan a nivel psicológico para brindar satisfacción, placer y energía, los cuales son factores determinantes en sostén y desarrollo diario de los seres humanos.

La conformación de menús y ciclos de minutas, son factor predominante en la implementación y desarrollo del programa, para beneficiar a los niños y niñas de nuestra comunidad, se deben cumplir a cabalidad que los parámetros, condiciones, presentación, cantidades y estandarización de cada uno de los alimentos a presentar. De allí que el servido de alimentos debe cumplir y estar regido según las normas y parámetros de control de calidad vigentes.

SERVIDO DE ALIMENTOS

1. Una vez preparados los alimentos según los parámetros de control de calidad, higiene, manipulación y estandarización, empieza la etapa de servido.
2. Se debe contar con los utensilios y menajes acorde al contenido del menú a presentar y entregar.
3. El menaje y utensilios deben ser sometidos a proceso de limpieza y desinfección según fichas establecidas.
4. Menaje y utensilios en buenas condiciones y cantidades acordes a los beneficiarios para la prestación del servicio.
5. Los alimentos servidos deben cumplir con los controles de temperatura adecuados para su consumo.
6. No deben exceder mucho tiempo expuesto los alimentos servidos (menos de 15 minutos).
7. Se deben garantizar la estandarización en las porciones y gramajes adecuados según grupos etarios y población atendida.
8. Debe existir una ruta de fácil acceso, que garantice el flujo constante.
9. A todos los alimentos se les debe mantener sus condiciones organolépticas y de calidad e inocuidad.
10. Los alimentos no deben estar expuestos al contacto con el medio ambiente después de servidos.
11. Las bebidas, sopas y/o cremas deben ser servidas según sus condiciones térmicas (frías o calientes), en recipientes o menaje adecuado.

12. El menaje utilizado debe ser recogido al finalizar el tiempo de alimentación de los niños y niñas y sometido a proceso de lavado, limpieza y desinfección.
13. Almacenar el menaje y/o utensilios en sitio secos, libres de contacto con el medio y de insectos y roedores (recipientes con tapas herméticas).
14. Cada vez que se utilice el menaje y/o utensilios realizar limpieza y desinfección.

1.4 PROCESO DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO

En el servicio de alimentos, se definen tres procesos generales, para los cuales es importante tener sub áreas establecidas, con el fin de evitar la contaminación cruzada, y dar un orden secuencial al proceso.

1.4.1 Etapa Preliminar

OBJETIVO	Este procedimiento tiene como propósito definir las prácticas de elaboración y manipulación del establecimiento y se indicarán las medidas necesarias para que los alimentos que se preparen sean seguros las acciones que se deben realizar al momento de preparar los alimentos, de tal forma que se evite la contaminación de los alimentos y se garantice la inocuidad de los mismos
Responsable del plan	Manipulador de Alimentos
Procedimiento de ejecución	• Higiene personal se mantiene en todo momento (ej.: lavado de las manos antes de iniciar la manipulación o al cambiar de actividad). • Utilizar zonas de trabajo separadas en productos elaborados y sin elaborar. • Utilizar superficies de trabajo, utensilios y equipos limpios para cada manipulación. • Retirar envases evitando la contaminación de los alimentos.

	• Higienizar frutas y hortalizas según la instrucción "*Lavado y* desinfección de frutas y hortalizas" • Descongelar productos según la instrucción "*Descongelación de productos*" (Ver instructivo de descongelación de productos). • Utilizar primero los productos que lleven más tiempo y con fecha de consumo preferente o caducidad más próxima a su vencimiento. • Mantener los ingredientes que requieren refrigeración a temperatura ambiente el menor tiempo posible. • Preparar en la zona y con los utensilios e ingredientes previstos, las comidas destinadas a consumidores con alergias, intolerancias, derivaciones de dieta, plan de intervención individual. • Alistar los alimentos requeridos acordes a lo establecido en el ciclo de menús. En este proceso de alistamiento se debe tener en cuenta el peso bruto definido y establecido en la estandarización de las minutas. • Fileteado y troceado de alimentos: Se emplearán diferentes tablas para el fileteado/troceado de los alimentos con el siguiente criterio: tabla azul-pescado fresco tabla roja-carne fresca, tabla verde vegetales frescos, tabla amarilla-quesos, tabla blanca producto terminado. • Cada vez que los manipuladores deban salir del recinto de cocina o comedor, al cambiar entre diferentes tipos de productos crudos, o de crudo a cocinado. • Servir inmediatamente o mantener a temperatura regulada los alimentos elaborados (ver tabla de conservación de alimentos a temperatura controlada
Procedimiento de vigilancia y acciones correctoras	• Valorar el destino de los alimentos manipulados incorrectamente. Limpiar y desinfectar las manos, superficies, útiles y equipos antes de continuar con la actividad. • Volver a lavar y desinfectar las frutas y hortalizas siguiendo la instrucción para el lavado de estos alimentos del plan de limpieza y desinfección

	• Rechazo de los alimentos descongelados incorrectamente. • Rechazo de alimentos que hayan superado fecha de caducidad o que hayan sido recongelados. • Rechazo de los ingredientes que requieren refrigeración mantenidos a temperatura ambiente. • Establecer actividades de formación específicas cuando se detecten fallos de manipulación • Registro de acciones correctivas
Documentación y registros	Registro de actividades correctivas

PROCEDIMIENTO

1. En el alistamiento o las operaciones preliminares, se deben realizar los procedimientos y registro de limpieza y desinfección.

2. Se llevarán a cabo nuevamente los controles de calidad de las materias primas como lo específica la Guía Técnica Metrológica y el numeral de recibo de materia prima

3. Se deberá llevar a cabo un análisis organoléptico a las preparaciones en proceso, se deberá registrar acciones correctivas llevadas a cabo cuando se encuentre alguna inconformidad en el análisis organoléptico de las preparaciones, las cuales se registraran en el cuaderno de novedades.

4. Para el proceso de cocción de los alimentos se requiere tener el termómetro para la toma de temperatura, como lo específica la guía técnica metrológica

5. El termómetro utilizado deberá responder a las especificaciones que se dan en la guía técnica metrológica, instrumento para la medición

Cada operador dispone de una minuta patrón diseñada por la nutricionista de la institución, teniendo en cuenta las necesidades nutricionales y características

culturales de los diferentes grupos de edad, en el rango de 6 meses a 5 años 11 meses, aprobada por el ICBF y donde se garantiza un aporte calórico diario de acuerdo a los requerimientos de macro y micronutrientes establecidos para la población atendida.

Además cuentan con ciclo de minuta de cuatro semanas, con una derivación de menús para 21 días, con su guía de preparación, análisis fisicoquímico y lista de intercambios, la cual debe ser del conocimiento y manejo del personal del servicio de alimentos.

1.4.2 Etapa De Producción

Para la preparación de alimentos en caliente se debe garantizar la temperatura por encima de 60ºC (Grados Celsius)

Las preparaciones que contengan carne deben cocinarse hasta calentar todas las partes del alimento, a una temperatura mínima de 70ºC, sin interrupción del proceso de cocción. La mayoría de los organismos patógenos se destruyen a temperaturas entre 60 y 74 ºC; por lo anterior, se considera que cuando en la preparación de un alimento en agua se alcanza el punto de ebullición, éste se encuentra por encima de 60 ºC.

En el caso de los alimentos sólidos, se debe asegurar visualmente la cocción completa del mismo con el objetivo de alcanzar una temperatura mayor o igual a 75 ºC.

Instrucción De Cambio De Aceite De Fritura
PASO 1: El aceite no deberá calentarse a más de 180ºC **PASO 2:** El aceite de la freidora se eliminará cada 3-5 días de fritura dependiendo del uso previsto, reponiéndolo por aceite nuevo. **PASO 3:** El cambio de aceite se realizará al final de la jornada. Todo el aceite eliminado se introducirá en contenedores dispuestos para ello y se almacenará en el cuarto de basura hasta que sean retirados por una empresa especializada **PASO 4:** Los días en que vaya a ser utilizado el aceite de fritura al inicio de la

jornada y hacia la mitad de la misma se repondrán los niveles de aceite hasta el valor indicado y se realizará un filtrado después de su enfriamiento al término de la jornada.

PASO 5: Si los días en que no toca cambio de aceite se detecta formación de humo abundante a temperaturas de fritura normales, se procederá a la renovación completa del mismo. También deberá renovarse cuando se produzca un cambio evidente de color, sabor u olor.

1.4.3 Proceso de Servido Y Distribución

PROCEDIMIENTO

1. Se deberá llevar a cabo según las especificaciones que se dan en la guía técnica metrológica en el numeral Entrega de alimentos y, teniendo en cuenta la estandarización de porciones de servido, de acuerdo a lo indicado en la minuta patrón para los diferentes grupos de edad.

2. Se llevará a cabo la recolección de las contra muestras de las preparaciones del día y darle un adecuado almacenamiento como se especifica en el procedimiento para la toma de muestras.

3. Se aplicará el formato de análisis organoléptico a las preparaciones por los consumidores 1 vez al mes.

4. Se deberá registrar las cantidades de alimentos preparados que se deben entregar a los usuarios al momento del servido considerando su grupo de edad.

5. Se debe controlar la temperatura de servido de los alimentos.

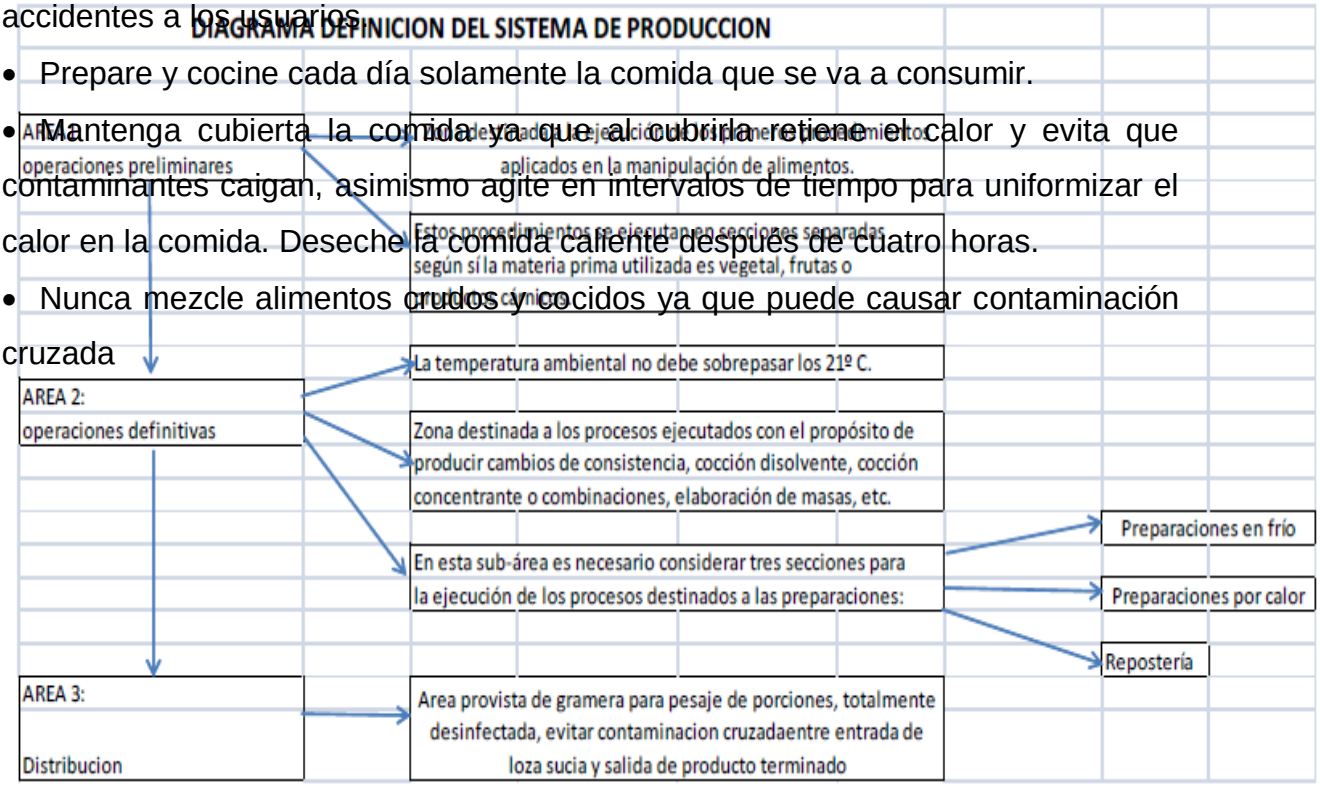
6. Se deberán utilizar bandejas limpias previamente desinfectadas, nunca se cogerán los platos de forma tal que entren en contacto con las manos de las manipuladoras ni las docentes, no se deberá poner un plato encima del otro, los platos deberán entregarse inmediatamente para evitar que los alimentos se enfríen.

7. Todas las personas en el comedor deberán usar como mínimo gorro para el cabello y deberán lavarse las manos antes de la comida y usar el desinfectante antibacterial.

Entrega De Alimentos

Los alimentos deben entregarse una vez estén preparados para asegurar de esa manera la calidad e inocuidad de los mismos a una temperatura que no permita accidentes a los usuarios.

- Prepare y cocine cada día solamente la comida que se va a consumir.
- Mantenga cubierta la comida ya que al cubrirla retiene el calor y evita que contaminantes caigan, asimismo agite en intervalos de tiempo para uniformizar el calor en la comida. Deseche la comida caliente después de cuatro horas.
- Nunca mezcle alimentos crudos y cocidos ya que puede causar contaminación cruzada



1.5 PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Durante la elaboración de los alimentos se debe prevenir la contaminación cruzada. Es la transferencia de sustancias peligrosas de un alimento al otro por

medio de vehículos como las manos, superficies de contacto de equipo contaminado, utensilios, o directamente de un alimento crudo o listo para consumir.

Puede ocurrir por: Prácticas inadecuadas de almacenamiento, Contacto con los manipuladores de alimentos, Alimentos o ingredientes contaminados, Contacto con superficies contaminadas (equipo, utensilios, paños de limpieza), Uso de hielo contaminado, Contaminación por los consumidores.

Algunas medidas de Prevención

En recepción y almacenamiento:

- Proteja los alimentos y material de empaque de la contaminación
- Separe adecuadamente de alimentos listos para consumo de aquellos crudos
- Separe los alimentos y de los químicos tóxicos
- Separe los alimentos de los productos que no son alimento
- Inspección del camión de entrega
- Mantenga el área de recibo y almacenamiento limpia e iluminación adecuada

Durante la preparación y cocción:

- Trabajar en áreas separadas los alimentos que requieren cocción de los que se sirven frescos.
- Trabajar en diferentes tiempos.
- Mantener separados los utensilios para cada tipo de alimento y debidamente rotulado- use tablas y cuchillos de colores.

- Higiene del personal durante el trabajo.
- Manera correcta de probar la comida.
- Uso correcto del termómetro.
- Limpieza y sanitización correcta en todo momento del Servicio.
- Mantener cubierto los alimentos o utilice.
- Nunca mezcle alimentos frescos con lo que tiene en exhibición.
- Mantenga las cucharas de servir dentro de las bandejas con los alimentos con la agarradera hacia fuera.
- Nunca debe tocar el área de servir los alimentos.

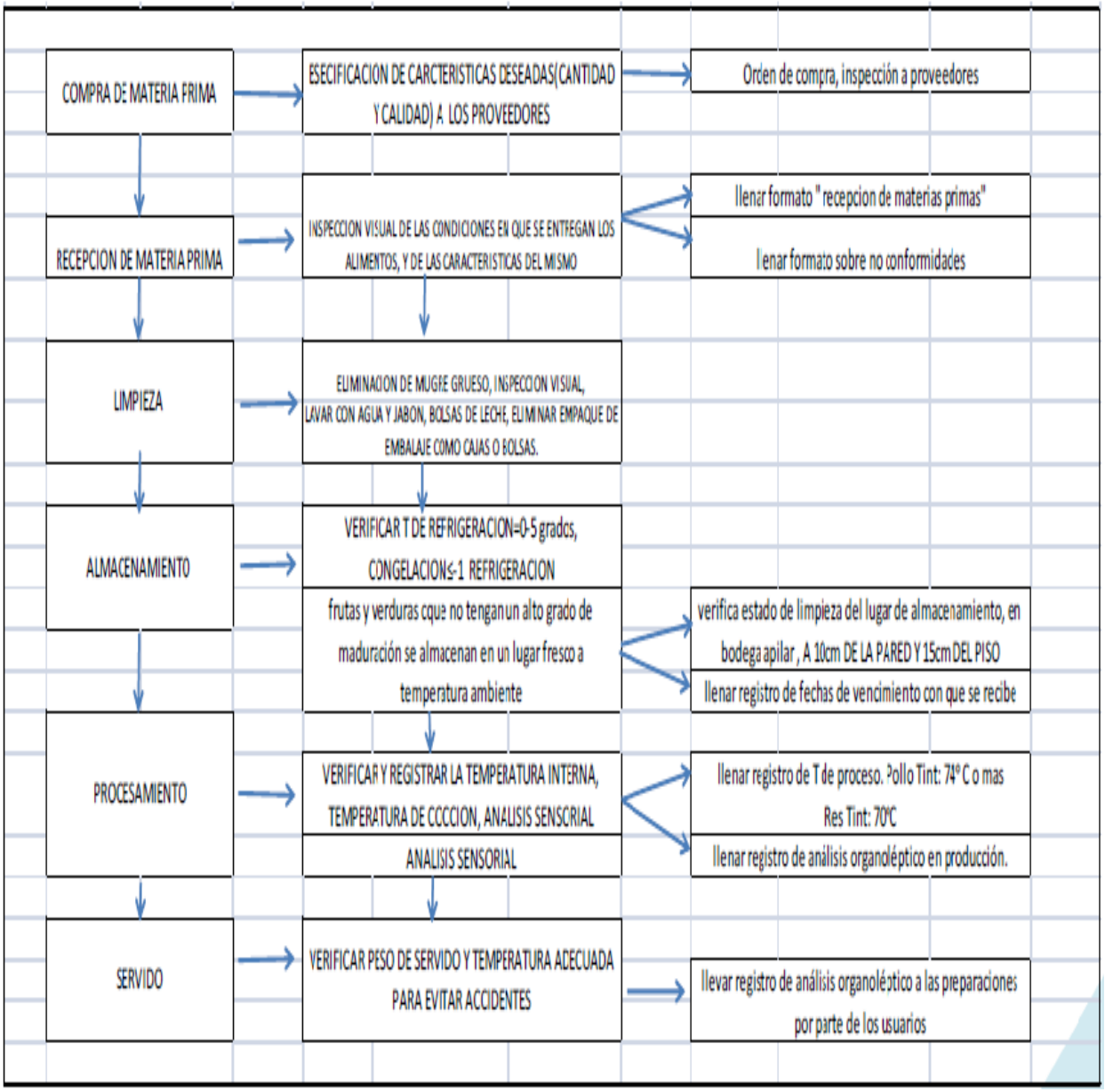
Durante el Almacenamiento: en neveras separadas, de lo contrario separar considerando:

- ‰ Alimentos listos para comer o que no se van a cocinar como Jamones, cortes fríos, alimentos cocidos.
- Ensaladas, frutas y hortalizas,
- Panadería
- ‰ Pescado, mariscos, huevos
- ‰ Carne de res, cerdo, otras
- ‰ Carne molida de res y cerdo
- ‰ Pollo y aves

Objetivo	Reducir a niveles aceptables o eliminar la contaminación biológica de los alimentos y evitar las toxiinfecciones alimentarias, los alimentos crudos (ejemplo: *huevos, pescados, carnes y alimentos que contengan estos*)
Responsable del plan	Manipuladores de alimentos
Procedimiento de ejecución	1. Realizar control diario de las temperaturas de cocción para lo cual se seleccionará siempre la carne en la preparación del día y las verduras cocidas, alcanzando mínimo una temperatura de 75 ºC en el centro del producto. La información obtenida debe registrarse en el formato control de temperaturas del anexo 5 de la guía metrológica. La toma de la temperatura debe hacerse de la siguiente forma: • Seleccione tres porciones de carne y verdura en el recipiente de preparación. • Tomar la temperatura de las tres muestras en cocción introduciendo el sensor en ellas y calcular un promedio. La temperatura promedio debe ser mayor o igual a 75 ºC. • En el caso de que sea menor continúe la cocción hasta llegar a la temperatura de 75 ºC. • Para evitar la contaminación cruzada el sensor del termómetro debe estar limpio para cada una de las tomas de temperatura en los alimentos. **2.** Renovación del aceite de fritura" según la instrucción "Renovación del aceite de fritura" **3.** Conservación a temperatura regulada Aquellos ingredientes, productos intermedios o comidas preparadas cuyo mantenimiento a temperatura ambiente pueda implicar un riesgo para la salud, deberán mantenerse en condiciones de temperatura controlada. Cuando esto ocurra la institución dispondrán de equipos con una capacidad suficiente de almacenamiento en frío o en caliente, teniendo en cuenta las condiciones de temperatura del alimento más exigente

	4. Recalentamiento y mantenimiento en caliente • Recalentamiento a temperatura ≥ 75ºC en un tiempo máximo de 20 minutos. • Todo alimento recalentado será consumido, o en su defecto rechazado (solo se recalentará una vez). • Mantener el producto a temperatura ≥ 65ºC.
Procedimiento de vigilancia y acciones correctivas	Control de la Tª en el centro del producto mediante termómetro sonda Control visual del estado del aceite y de la frecuencia del cambio de Aceite Observación del mantenimiento de alimentos a temperatura controlada Control de la temperatura de mantenimiento en caliente Recalentar hasta alcanzar temperatura adecuada. Mantenimiento en caliente a 60 ºC o más, se completa el tratamiento hasta alcanzar 65ºC. De lo contrario, consumir inmediatamente o eliminar los alimentos preparados y mantenidos a temperatura regulada que quedan fuera de control de temperatura. Establecer actividades de formación específicas cuando se detecten fallos de manipulación
Documentación y registros	• Registro de tratamiento térmico de productos de mayor riesgo: asados, alimentos rellenos, frituras sin descongelar con anterioridad al tratamiento térmico • Registro de acciones correctoras

FLUJOGRAMA DESCRIPTIVO Y DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS



PRÁCTICAS HIGIÉNICAS, CAPACITACIÓN Y DOTACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Las Buenas Prácticas de Elaboración y Manipulación recogerán las actividades y procedimientos que son importantes para la seguridad de los alimentos.

Se decidirá quién será la persona del establecimiento **r**esponsable de realizar el control y seguimiento del plan, y la persona/s que realizarán las actividades de elaboración, manipulación y conservación. Se deben describir claramente y de forma concreta las manipulaciones y las instrucciones de trabajo que se consideren necesarias, teniendo en cuenta las posibles limitaciones del personal asociadas al nivel educativo de forma que todas las manipuladoras conozcan cómo deben actuar en cualquier fase del proceso en la que intervengan o puedan intervenir. Lo anterior incluye, además de pautas para realizar las actividades de forma higiénica y determinadas comprobaciones sobre productos y procesos, los

criterios para efectuar acciones correctivas ante determinados incidencias que puedan surgir.

Las descripciones se realizarán para todas las etapas desde la recepción de materias primas, otros ingredientes y materiales, hasta la distribución de los alimentos a los consumidores finales (niños y personal de las Unidades de Servicio).

El CDI Mis Tiernos Angelitos consciente de la importancia del Talento Humano que lo conforma, debe procurar por contar siempre con personal capacitado e idóneo, por lo cual debe tener especial atención a la guía y requerimientos aquí presentados para la manipulación de alimentos.

El recurso humano es el actor más importante para organizar la seguridad y calidad de los alimentos, por ello debe dársele una especial atención y determinar con exactitud los requisitos que deben cumplir. Todo personal manipulador de alimentos según lo contemplado en el Decreto 3075 de 1997, debe contar con tres aspectos fundamentales para el desarrollo de esta actividad, los cuales son: ***Estado de Salud***, el cual es primordial para dar inicio a las actividades operativas de manipulación de alimentos, ya que si el personal no cuenta con la salud adecuada se rompe la cadena de calidad e inocuidad alimentaria, por lo que el HIC solicitara constancias médicas y además verificara el estado de salud del personal; ***Capacitación***, el HIC cuenta con un programa de capacitación continua dirigida al personal manipulador enfocada en prácticas higiénicas y educación sanitaria , y finalmente ***practicas higiénicas y medidas de control***, que hacen referencia a los principios y fundamentos que todo personal que interactúa con los alimentos debe cumplir.

2.1 HIGIENE PERSONAL

Esta es la base fundamental de las buenas prácticas de manufactura, puesto que los manipuladores de alimentos ejercen una influencia notable sobre la higiene de los mismos, por lo cual debe tener un alto grado de limpieza personal y vestir ropa protectora adecuada, señalada por la dirección del Hogar Infantil. De igual forma el control médico periódico es responsabilidad de la administración del HIC.

Teniendo en cuenta que la prevención de la contaminación de los alimentos se fundamenta en la higiene del manipulador, se debe hacer énfasis en:

- **Estado de Salud:** El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección del CDI deberá tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

La dirección de CDI tomara las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa o a la nutricionista para tomar las medidas pertinentes.

- **Higiene y Comportamiento:** Los manipuladores de alimentos deben mantener una buena higiene personal, es la clave para la prevención de las enfermedades alimenticias.

Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

✓ El aseo es fundamental para la seguridad de los alimentos, por lo tanto el personal debe realizar diariamente el respectivo baño corporal.

✓ Diariamente usar el uniforme o seguir las indicaciones de vestuario estipuladas por la dirección del CDI.

✓ Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Para lavarse correctamente las manos deben seguir los siguientes pasos:

1. •Remangarse el uniforme hasta la altura del codo.
2. •Mojarse las manos y el antebrazo hasta los codos.
3. •Frotarse las manos y los entre dedos por lo menos 40 segundos con el jabón hasta que forme la espuma y extenderla desde las manos hacia los codos.
4. •Enjuagarse en el agua corriente, de manera que el agua corra desde arriba de los codos hasta la punta de los dedos.
5. •Secarse las manos con papel toalla desechable o secadores automáticos de aire.
6. •Utilizar papel toalla para proteger las manos al cerrar el grifo.
7. •Desinfectarse con un antiséptico (alcohol 70 grados) y dejar orear.

✓



✓ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.

✓ Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

✓ Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

✓ No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

✓ No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.



✓ No se permiten chicles u otros objetos en la boca durante la jornada de trabajo, pues pueden caer en las preparaciones, por lo mismo no se permite el uso de esferos, lápices, u otros objetos en los bolsillos del uniforme.

✓ Evitar toser o estornudar sobre los alimentos, el uso de tapabocas es recomendado.

Malos hábitos que se deben evitar:

Los manipuladores de alimentos deben seguir estrictas normas para evitar los malos hábitos:

✓ Evitar toser y estornudar sobre los alimentos.
✓ Fumar, comer, beber, masticar chicle o escupir en áreas de preparación de alimentos (a excepción de la jefa de cocina que debe probar las comidas de manera apropiada).
✓ Utilizar uñas largas o con esmaltes porque esconden gérmenes y desprenden partículas en el alimento.
✓ Utilizar anillos, esclavas, relojes, aros u otros elementos que además de esconder bacterias pueden caer en los alimentos o en los equipos causando un problema de salud al consumidor.
✓ Utilizar la vestimenta como paño para limpiar o secar.

Buenos hábitos para practicar:

Los manipuladores de alimentos siempre deberán acostumbrarse a:



✓ Lavar y desinfectar utensilios y superficies de preparación antes y después de utilizarlos.
✓ Lavar y desinfectar vajillas y cubiertos antes de utilizarlos para servir.
✓ Mantener el orden en la cocina



1.3 UNIFORMES Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN

El CDI promueve el uso de uniformes o vestimenta adecuada para quienes desarrollan sus labores e intervienen en los procesos de conservación y

preparación de los alimentos, ya que es una medida para asegurar la higiene y mitigar los riesgos de contaminación por elementos externos.

Son elementos de protección básicos y de uso obligatorio: redecilla para el cabello, tapabocas, delantal impermeable, blusa u overol, guantes.

Respecto al uso de uniformes p vestuario adecuado el Hogar Infantil ha estipulado las siguientes medidas:

✓ Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La dirección del HIC será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.

✓ Los manipuladores de alimentos deben colocarse el uniforme cuando llegan al HIC, nunca fuera del lugar de trabajo, asimismo lo debe conservar limpio y en buen estado.

✓ Toda persona que ingrese a la zona de preparación de alimentos, debe usar elementos protectores.

✓ El personal de servicios generales encargado de la limpieza y desinfección deberá utilizar los elementos protectores establecidos para ingresar al área de preparación.

✓ **Visitantes:** toda persona interna o externa que por cualquier razón deba ingresar a las áreas de almacenamiento y/o preparación de alimentos en el HIC, debe cumplir estrictamente con las normas de presentación, higiene y comportamiento, establecidas en el presenta Manual, no se permite su ingreso sin el uso adecuado de los elementos de protección necesario y sin autorización de la nutricionista.

✓ De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación
✓ analizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos. Deben ser utilizados sólo para algún uso específico y cambiado cuando sea necesario, por ejemplo:
✓ Antes de comenzar una tarea diferente.
✓ Tan pronto como se ensucien o rasguen.
✓ Al menos cada 4 horas de uso continuo y más a menudo si es necesario.
✓ Después de manejar carnes crudas o antes de manejar comidas cocinadas o listas.

1.1 Educación Y Capacitación.

La Dirección del HIC, tomará las medidas necesarias para garantizar que todo el personal esté capacitado y entrenado en Buenas Prácticas de Manufactura, en lo relacionado a la manipulación de alimentos, esto no solo a través de un programa de inducción inicial, sino que en el cronograma anual se deben incluir capacitaciones sobre el tema, contribuyendo así a los procesos de mejora continua y creando una cultura de salubridad. Las capacitaciones son de carácter obligatorio y debe efectuarse mínimo una vez al año o máximo dos veces al año por entidades competentes como el Sena o el DadIs.

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

El CDI deberá 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 del CDI y podrá ser efectuada por profesionales en nutrición, ingeniería de alimentos y por las autoridades sanitarias. Para este efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.

La autoridad sanitaria competente en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificara el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza el CDI.

Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Plan de Capacitación al Manipulador de Alimentos.

OBJETIVO GENERAL	Capacitar al personal manipulador de alimentos orientando los conceptos sobre las buenas prácticas de manufactura para garantizar que las operaciones se realicen higiénicamente desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto terminado.
OBJETIVOS ESPECIFICOS	1. Asegurar que todo el personal manipulador de alimentos realice el Curso de Manipulación de alimentos. 2. Brindar las instrucciones necesarias al personal del servicio de alimentos sobre el correcto funcionamiento y las normas establecidas en el presente manual. 3. Diseñar un plan de capacitación continuada y de inducción al personal nuevo.
RESPONSABLE DEL PROGRAMA	La persona encargada del componente de salud y nutrición.
ALCANCE	Aplica a todas las personas del servicio de alimentación, manipuladores, personal de servicios generales, y todas aquellas personas que tengan relación con el servicio de alimentación.
METODOLOGIA	Cada operador deberá definir la metodología que va a usar para este programa teniendo en cuenta que sea didáctica y de acuerdo a las necesidades de capacitación particulares de cada operador.
REGISTROS	□ Formato de cronograma para eventos de capacitación □ Formato de evaluación a los eventos de capacitación □ Formato de asistencia a las capacitaciones □ Lista de asistencia □ Evaluación de conceptos
EVALUACION Y VERIFICACION	El profesional encargado de realizar la actividad educativa llevara a cabo la evaluación de conceptos con el fin de verificar la asimilación de los mismos y se tomaran las acciones correctivas necesarias.

Capacitar el recurso humano es un factor estratégico para alcanzar la calidad de los servicios de alimentación, los procedimientos efectuados se hacen más conscientes y con mayor responsabilidad, dicha capacitación debe ser continua para generar en la persona responsable del área de producción un desarrollo integral en su conocimiento.

Teniendo en cuenta que los usuarios tanto lactantes, como niños y niñas menores de 5 años, son grupos de población vulnerables para ser afectados por las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos y dando cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3075/97, Art 14, donde se especifica que todo establecimiento que tenga como fin fabricar alimentos debe contar con un plan de educación continua para el personal manipulador que además de garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos, garantice el cumplimiento del objetivo nutricional del programa establecido en los Lineamientos del ICBF

El plan de capacitación debe ir orientado a cubrir todas las etapas de dicho proceso, para que finalmente se logre ofrecer productos o alimentos aptos y seguros para la población beneficiaria.

Todo personal que ingrese se le debe realizar una inducción, incluir los temas de la inducción

Incluir cronograma del plan con los temas a tratar (programa del manipulador de alimentos, PSB, programa de control de calidad y los demás)

Modelo de Cronograma de Capacitación.

TEMA	MES	HORAS DE CAPACITACION	RESPONSABLE
Socialización de la nueva Minuta Patrón y Nuevo Ciclo de Minutas 2019 –	Febrero	1.5 hora	Profesional de salud y Nutrición o personal externo idóneo
Taller Estandarización de porciones basado en el nuevo ciclo de minutas	Marzo	2 horas	Profesional de salud y Nutrición o personal externo idóneo
Clasificación, cconservación y almacenamiento correcto de los Alimentos. Importancia de la Recepción de materias primas- Rotulado	Abril	1 hora	Profesional de salud y Nutrición o personal externo idóneo
Enfermedades Transmitidas por Alimentos	Mayo	1 hora	Profesional de salud y Nutrición o personal externo idóneo
Socialización Manual BPM y de los diferentes Procedimientos:	Junio	1 hora	Profesional de salud y Nutrición o personal externo idóneo
Socialización del Plan de Saneamiento Básico y los diferentes Programas	Julio	1 hora	Profesional de salud y Nutrición o personal externo idóneo
A-Métodos adecuados de prevención de los riesgos. B- Hábitos Higiénicos para el personal manipulador de alimentos. Correcto lavado de manos	Agosto	1 hora	Profesional de salud y Nutrición o personal externo idóneo

Capacitación sobre la Nueva Guía Alimentaria –GABAS – Presentación del Plato Saludable: Presentación de Recetas Saludables	Septiembre	1 hora	Profesional de salud y Nutrición o personal externo idóneo
Participación en el Día Mundial de la Alimentación en la elaboración de Recetas con alimentos propios de la Región.	Octubre	1 hora	Profesional de salud y Nutrición o personal externo idóneo
Carla educativa sobre manejo de **Residuos Solidos**	Noviembre	1 hora	Profesional de salud y Nutrición o personal externo idóneo
Charla educativa sobre inventario de los equipos, menaje de la Unidad de Servicios.	Diciembre	1 hora	Profesional de salud y Nutrición o personal externo idóneo

PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

3.1 INSPECCIÓN DE EQUIPOS

El operador y el ICBF, deberán realizar inspección de las condiciones físicas y/o de funcionamiento de los instrumentos de medición y los equipos del servicio, que se tengan en uso. La inspección deberá realizarse de forma mensual, para identificar de forma oportuna cualquier situación que pueda ser corregida con mantenimiento preventivo.

Las condiciones de inspección son mínimo las siguientes:

Nevera

- Cierre correcto de la puerta.
- Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso que lo tenga)
- Sonidos de los motores
- Respuesta adecuada a las mediciones sugeridas.
- Fugas de agua

Balanza pesa alimentos

- Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas.
- Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos; 20 gramos para las balanzas de menores de 2 años y 100 gramos para las balanzas de mayores de dos años entre las tomas del peso del mismo niño o masa patrón.
- Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.

Termómetro

- Escala del termómetro legible.
- Respuesta a las mediciones de temperatura.
- Instrumento sin daños físicos o rupturas que impida la visualización de la medición.

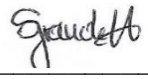
En caso que se evidencien anormalidades con respecto a los criterios de verificación establecidos anteriormente debe evaluarse la necesidad de mantenimiento del equipo o instrumento de medición.
Si se realiza mantenimiento, debe incluir un nuevo certificado de calibración y guardarse registro del mismo en la hoja de vida del equipo o instrumento de medición según corresponda.

Cuando se compruebe que un equipo o instrumento de medición no cumple con los requisitos de ajuste, de acuerdo con el resultado de la calibración o comprobación realizada por un laboratorio, debe remplazarse por otro equipo o instrumento calibrado.
Cuando se compruebe que un equipo de medición de masa o temperatura, no cumple con los requisitos de ajuste, de acuerdo con el resultado de la verificación realizada por el ICBF, deberá remplazarse por otro equipo o instrumento. Los costos deberá asumirlos la entidad dueña del equipo.
Nota: Con respecto a la calibración de los instrumentos de medición debe evaluarse si hay necesidad de comprar nuevos equipos calibrados o si se hace calibración a los existentes en las frecuencias establecidas, esta determinación se hace de acuerdo a los costos derivados del valor del equipo y del servicio de calibración.

BIBLIOGRAFÍA

- Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997- Ref: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Ministerio de Salud, Bogotá, Colombia.
- Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013

- CODEX ALIMENTARIUS. 2003. Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos. INTERNET. www.fao.org/codex/standard/es/CXP_011S.PDF.
- FDA. 2001. Current Good Manufacture Practices in manufacturing, packing, or holding human food. Título 21 Capítulo I parte 110, INTERNET.
- GONZALEZ. S. & QUEVEDO, F. 1994. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos: Impacto Socio-Económico. La alimentación Latinoamericana no 203: 52-59.
- ROMERO Jairo. Puntos críticos: El análisis de peligros y puntos Críticos de Control aplicado paso a paso al aseguramiento de la calidad de productos alimenticios, Editorial Corporación Colombia Internacional, Bogotá Colombia 1996.
- GUIA TECNICA METROLOGICA APLICABLE A LOS PROGRAMAS DE LOS PROCESOS MISIONALES DE PREVENCION Y PROTECCION DE ICBF. V1



SILVIA MERCEDES GRAU
NUTRICIONISTA