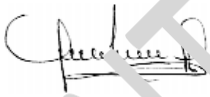
PLAN BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
FIRMA 	**FIRMA** 	**FIRMA** 
Carlos Morcillo Casabón	Diana Maritza Ascencio	Diana Ascencio
Coordinador de Calidad	Gerente	Gerente

CONTROL DE CAMBIOS		
FECHA	**NOVEDAD**	**REALIZADA POR**
02-05-2023	Elaboración del Documento	Carlos Morcillo Casabón Coordinador de Calidad

COPIA CONTROLADA

1. OBJETIVO:

Preparar los alimentos, según requerimientos de la institución contratante, minutas de dietas y menú de día, bajo estándares de calidad e inocuidad, para una entrega efectiva y oportuna.

2. ALCANCE:

El procedimiento inicia a partir del procesamiento de la materia prima según minuta y termina con la distribución de alimentos.

3. DESCRIPCIÓN:

1. Alistamiento - Personal Auxiliares de Cocina y de Nutrición - Chef Jefe de Servicios/ Jefe de Cocina/ Coordinador Administrativo.

3.1 Alistamiento del personal:

- ✓ Antes de entrar al área de procesamiento lavarse con agua y jabón las manos, según el instructivo de entrenamiento a personal (IGH_03)
- ✓ Aplicarse alcohol glicerinado en las manos
- ✓ Entrar con uniforme limpio y completo
- ✓ Utilizar bata, gorro desechable y monja (pañoleta) en la unidad de producción procurando mantener bien cubierto el cabello.
- ✓ Usar tapabocas o evitar hablar, toser o reírse al momento de preparar o manipular alimentos
- ✓ El personal manipulador de alimentos no podrá usar ningún tipo de joyas: aretes, relojes, pulseras, anillos, pirsin, etc.
- ✓ Los hombres manipuladores de alimentos deben mantener afeitada su cara, el cabello bien corto y pueden utilizar gorra.
- ✓ Las mujeres deben trabajar sin usar ningún tipo de maquillaje.

COPIA CONTROLADA

- ✓ Mantener uñas cortas y sin esmalte o ningún tipo de barniz en ellas.
- ✓ Evitar trabajar con cortaduras, alergias o heridas en la piel.
- ✓ El manipulador de alimentos no puede trabajar cuando presente algún tipo de gripa, infección intestinal o diarrea.
- ✓ Verificar las condiciones higiénicas del mismo
- ✓ Se diligencia el registro seguimiento BPM personal (RPA-04)

3.2 Alistamiento de áreas de trabajo y utensilios

- ✓ Limpiar y desinfectar las áreas de trabajo, utensilios, superficies, equipos y ambientes.
- ✓ Alistar los utensilios y materiales de trabajo.
- ✓ Verificar la existencia y estado de las materias primas requeridas según el reporte de dietas y menú del día.
- ✓ Es importante que se verifique la calidad de las materias primas registrando el formato solicitud de preliminares Producción (RPA_30)
- ✓ Preparar las materias primas requeridas según el reporte de dietas y el menú del día, utilizando el registro solicitud de preliminares Producción (RPA_30)
- ✓ Higienizar las frutas y verduras requeridas para la preparación del menú, según el Programa de Limpieza y Desinfección (PPA_08) e instructivo Dilución para Desinfección (IPA-01)

2. Cocción

1. Procesar y almacenar temporalmente los alimentos cocidos bajo las condiciones higiénicas y de temperatura estándar. **Personal Auxiliares de Producción / Jefe de Cocina / Jefe de Producción.**

5. Verificación

1. Verificar propiedades organolépticas y características del producto terminado según lo requerido en el Registro de Control de Producto despachado y/o recibido (RPA_12). Responsable: Chef Jefe de Servicios.

6. Pesaje

1. Pesar los alimentos terminados en las balanzas conforme con el registro de Producto Despachado – Recibido (RPA_12) por los puntos satélites. Responsable **Jefe de Producción / Jefe de Cocina**

COPIA CONTROLADA