MANUAL

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

JARDIN INFANTIL COLOR KIDS

2024

Tabla de contenido

Buenas Prácticas de Manufactura 4

Soportes externos: 5

Soportes solicitados desde la secretaría distrital de integración social estructura anexo técnico anexo técnico decreto 092 del 2017: 5

OBJETIVO. 6

ALCANCE 6

MARCO CONCEPTUAL. 6

TABLA PROCEDIMIENTOS Y ACTIVIDADES 10

DESCRIPCION DE PROCEDIMIENTOS 12

I. COMPRA DE ALIMENTOS 12

ACTIVIDAD 1: 12

Identificar y seleccionar los proveedores: 12

ACTIVIDAD 2: 12

Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos: 12

ACTIVIDAD 3: 12

Comparar las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos con los productos de los proveedores: 12

ACTIVIDAD 4: 12

Calcular las cantidades a suministrar: 12

ACTIVIDAD 5: 13

Realizar compra de los alimentos: 13

II. Transporte de alimentos 13

ACTIVIDAD 6: 13

Actividad 7: 13

Requisitos de los Vehículos Trasportadores de Alimentos: 13

III. RECIBO DE ALIMENTOS 14

ACTIVIDAD 8: 14

Asignación para el recibo de alimentos: 14

ACTIVIDAD 9: 14

Verificación de Cantidad, Calidad y Oportunidad: 14

CRITERIOS DE CALIDAD 14

ACTIVIDAD 10: 22

Aceptar productos y registrar observaciones de ser necesario 22

ACTIVIDAD 11: 22

Traslado de alimentos al área de almacenamiento: 22

Medidas preventivas para el termómetro: 22

Medidas preventivas báscula: 23

IV. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS 23

ACTIVIDAD 12: ... 23
Rotulado de Alimentos: ... 23
ACTIVIDAD 13: ... 23
Almacenamiento en Congelación: ... 23
Descongelación de los Alimentos: ... 24
ACTIVIDAD 14: ... 24
Almacenamiento en Refrigeración: ... 24
ACTIVIDAD 15: ... 24
Almacenamiento en Seco: ... 24
1. Condiciones Generales para el Almacenamiento: ... 25
2. Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos: ... 30
V. PREPARACION DE ALIMENTOS ... 30
ACTIVIDAD 16: ... 30
Pre-alistamiento de materias primas: ... 30
- Etapas de pre-alistamiento: ... 31
ACTIVIDAD 17: ... 31
Pelado, corte y picado: ... 31
ACTIVIDAD 18: ... 32
Pesado: ... 32
ACTIVIDAD 19: ... 32
Cocción de los alimentos: ... 32
Recomendaciones Generales para la Preparación de los Alimentos: ... 33
VI. SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS ... 35
ACTIVIDAD 20: ... 35
Asignación de las personas responsables de la cocina: ... 35
ACTIVIDAD 21: ... 35
Organización del área destinada para servir los alimentos: ... 35
ACTIVIDAD 22: ... 35
Alistamiento de los implementos para el servido: ... 35
ACTIVIDAD 23: ... 35
Conocer las porciones a servir, según el grupo etáreo y la preparación del alimento: ... 35
ACTIVIDAD 24: ... 36
Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar directamente a la persona activa: ... 36
Temperaturas de conservación de los alimentos preparados ... 36
La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera: ... 37
VII. CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE EN PERSONAL, AREA FISICA Y EQUIPO ... 37
Objetivos ... 37
Edificación e instalaciones: ... 37

Equipos y utensilios: 40
Personal Manipulador: 42
Capacitación manipuladores de alimentos: 42
Estado de salud: 42
Prácticas higiénicas del personal: 42
Realice el procedimiento anterior antes de comenzar el trabajo y siempre que: 43
Ficha técnica de los productos: 43
Recomendaciones Generales en el servicio de alimentos: 44
Que hacer en caso de enfermedades infecciosas, heridas o cortaduras: 44
Dentro de los hábitos higiénicos en la manipulación de alimentos NO debe: 44
Siempre se debe evitar el contacto de las manos con los alimentos para lo cual se tiene que: 45

Buenas Prácticas de Manufactura

“BPM”- Las 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. Todos los alimentos y materias primas adquiridas para el servicio de alimentación deben dar cumplimiento a la normatividad vigente **según lo establecido en la Resolución No. 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social** teniendo en cuenta:

Se debe documentar e implementar un protocolo de buenas prácticas – BPM a través del cual se establezcan mecanismos efectivos para el manejo de los lineamientos en los procedimientos, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas:

I. Procedimiento de Compra.
II. Procedimiento de Transporte.
III. Procedimiento de Recibo.
IV. Procedimiento de Almacenamiento.
V. Procedimiento de Preparación.
VI. Procedimiento de Servido y Procedimiento de Distribución.

Soportes externos:

- Control y Selección de Proveedores
- Lista de proveedores
- Concepto Higiénico Sanitario favorable vigente por cada proveedor
- Licencias de transporte de alimentos expedida por hospital o entidad competente
- Fichas técnicas por línea de alimento A LC A LD ÍA MAYOR D E B OGOTÁ D.C. Integración Social Secretaría

Soportes solicitados desde la secretaría distrital de integración social estructura anexo técnico anexo técnico decreto 092 del 2017:

- Implementación de rotulo con fecha de ingreso, salida y de vencimiento
- Registro de ingreso y salida de alimentos (Kárdex) - Fecha de ingreso, lote, nombre y fecha de vencimiento, para el caso de Fruver la fecha de vencimiento será la fecha de salida según ciclo de menú.
- Formato recepción de recepción de alimentos.
- Formato de inspección de alimentos preparados.
- Formato de verificación de termómetros.
- Formatos de verificación equipos de cocina y sala amiga.
- Formatos control de temperatura.
- Formato de autorización de cambio de menú.
- Formato de dosificación de agente desinfectante para cocina y sala amiga
- Formato plan de compras consolidado mensual asociados
- Formato plan de compras consolidado semanal asociados
- Formato verificación de transponte de alimentos
- Formato reporte de asistencia de participantes
- Formato evaluación de características organolépticas
- Formato autorización cambio de preparaciones
- Formato preparación de alimentos
- Formato reclamo y seguimiento a proveedores

- Formato
  control de temperatura equipos de congelación
- Formato control de temperatura equipos de refrigeración
- Formato verificación transporte de alimentos
- Formato guía de preparaciones
- Formato ciclo menús
- Formato minuta patrón

OBJETIVO.
Dar a conocer los requerimientos que debe tener en cuenta el jardín infantil color kids frente a las Buenas Prácticas de Manufactura, de tal manera que las directivas puedan establecer acciones correctivas que den cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.

ALCANCE.
Desde las actividades de diagnóstico y acciones correctivas frente al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, la documentación y promoción de protocolos de BPM con todo el personal del jardín infantil, hasta la verificación de cumplimiento de normas y procesos para asegurar una adecuada condición sanitaria y de seguridad de todas las actividades que tienen relación con la salud humana.

MARCO CONCEPTUAL.

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.

Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente y/o en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Cadena de Frio: Es una cadena de suministro de temperatura controlada, donde se garantiza a un consumidor que el producto de consumo que recibe durante la producción, transporte, almacenamiento y distribución no se ha salido de un rango de temperaturas que afecte la calidad del producto.

Calidad de los Alimentos: Grado en que un conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas cumple con los requisitos propios de los alimentos.

Características organolépticas: Propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos, tales como color, aroma, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser agradables para el consumo de los alimentos.

Ciclo De Menús: Es un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular.

Contaminación de los Alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, y microbiológicas de los alimentos, como

resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

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.

Inocuidad de los Alimentos: Garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que estén destinados.

Peso Bruto: Peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura. Este peso es el utilizado para calcular los costos y la lista de necesidades de víveres.

Peso Neto: Peso de la parte comestible del alimento, no incluye empaque, cascara, semillas o huesos. Este peso es utilizado para obtener el valor nutritivo del alimento.

Peso Servido: Peso del alimento después de la preparación y cocción; este peso se utiliza para identificar y evaluar el tamaño de las porciones de los alimentos que conforman una comida.

Trazabilidad: Es un sistema por el cual se puede recuperar la historia del alimento, su utilización y localización por medio de códigos registrados. El objetivo es poder disponer rápidamente de la información del alimento a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Vida Útil: La vida útil de un alimento indica el tiempo que transcurre desde su elaboración hasta su deterioro y factores como la temperatura, la luz o el oxígeno, pueden hacer variar esta cifra.

Alimento de Mayor Riesgo en Salud Publica: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, favorece el crecimiento microbiano y, por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

Recibo: es el proceso de recepción de los alimentos que se obtuvieron a través de la adquisición de alimentos, de acuerdo a la lista de especificaciones y los criterios de calidad de los alimentos. El adecuado recibo permite obtener ventajas económicas, nutricionales y microbiológicas.

Alimento Congelado: Es aquel alimento en que la mayor parte de su agua libre se ha transformado en hielo al ser sometida a un proceso de congelación, para preservar su integridad, calidad y para reducir en todo lo posible las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, tanto en fase de congelación como en la conservación posterior.

Alimento Refrigerado: Es aquel alimento enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (0 a 4º C) para preservar su calidad e integridad reduciendo las alteraciones físicas, químicas y microbiológicas.

Alimentos de Alto Riesgo: Alimento que en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente cualquier deficiencia en su proceso,

manipulación,
conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

Almacenamiento: Es la aplicación de métodos para mantener la calidad de los alimentos, protegiéndolos de la contaminación, reducir daños y deterioros y prolongar la vida útil de estos, sin que se presenten alteraciones bajo condiciones adecuadas.

Caducidad: Fecha que indica el plazo de tiempo determinado en que ha de consumirse un producto con las máximas condiciones de seguridad e higiene. Pasado ese plazo no es recomendable consumir el alimento, el etiquetado incluirá la mención clara según este orden: día, mes y año.

Materias Primas: Son las sustancias naturales o artificiales, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento, conversión en alimentos para consumo humano.

PEPS: Siglas que significan Primeras en Entrar – Primeras en Salir, nombre con el que se designa el método de inventarios que consiste en que los primeros alimentos que entran al almacén o a la producción son los primeros en salir.

Preparación: Es el proceso en el cual los alimentos sufren una transformación física y/o química, para obtener un producto que ha sido programado en los ciclos de menús, por lo tanto, en la preparación de los alimentos se pueden afectar los nutrientes y así modificar el valor nutritivo y las características de apariencia, sabor y consistencia de estos.

Escaldado: es el proceso en el cual un alimento se mantiene en un líquido o agua hirviendo durante un periodo de tiempo, con el fin de mantener un color vivo, el valor nutricional del alimento y dar una mejor apariencia del alimento al consumidor.

PEPS: Siglas que significan Primeras en Entrar – Primeras en Salir, nombre con el que se designa el método de inventarios que consiste en que los primeros alimentos que entran al almacén o a la producción son los primeros en salir.

Plan de saneamiento: la cual es una herramienta estratégica compuesta de cuatro programas: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Desechos Sólidos, Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Programa de Control de Plagas; el cual está diseñado para que sea adaptado e implementado en cada unidad operativa de acuerdo sus particularidades y necesidades.

Aforo: Marcas bien referenciadas que permiten obtener una medida exacta del valor que se requiere., proceso que se realiza en recipientes como vasos, botellas, jeringas, platones, tinas.

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.

Contaminación de los Alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

Muestra: Parte o porción extraída de un conjunto (alimentos), por métodos que permiten considerarla como representativa del mismo.

Idónea: Persona capacitada para una actividad específica.

P.S.B: Plan de saneamiento conjunto de técnicas y elementos destinados a fomentar las condiciones higiénicas en establecimiento, edificaciones que comprenden como mínimo programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de desechos, programa de control de plagas.

Servido: Es el proceso en el cual se ensamblan y distribuyen los alimentos preparados a las personas activas. La forma como se presenten y sirvan los alimentos, influye en la aceptabilidad y grado de satisfacción en el momento del consumo de los alimentos.

Vajilla: conjunto de vasos, platos, fuentes, cubiertos, etc., que se destinan para el servido de alimentos.

Utensilios: conjunto de ollas, cucharones, sartenes, etc., que se destinan para cocinar o preparar alimentos.

TABLA PROCEDIMIENTOS Y ACTIVIDADES.			
No.	**ACTIVIDAD**	**RESPONSABLE**	**REGISTRO DOCUMENTAL**
I. COMPRA DE ALIMENTOS			
1	Identificar y seleccionar los proveedores.	Nutricionista Dietista	Directorio de proveedores.
2	Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos.	Nutricionista Dietista	Normatividad vigente. (Protocolo 2)
3	Comparar las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos con los productos de los proveedores de acuerdo a la normatividad vigente.	Auxiliar de cocina encargada de bodega Nutricionista Dietista	Normatividad vigente. (Protocolo 2)
4	Calcular las cantidades a comprar.	Nutricionista Dietista	Ciclos de Menús, Tablas de Porciones y Cobertura actual.
5	Realizar la compra de los alimentos.	Director y/o responsable de compras.	Pedidos de alimentos. (Protocolo 1) Factura de compra. (Protocolo 2)
II. Transporte de alimentos			
6	Transporte de alimentos	Proveedor	Lista de Chequeo de Recepción de Materia Prima (Protocolo 2)
7	**Requisitos de los Vehículos Trasportadores de Alimentos** : En el momento de recibo de los alimentos	Nutricionista o la auxiliar responsable de bodega	No se hace registro documental solo se realiza Observación.
III. **RECIBO DE ALIMENTOS**			
8	Asignación para el recibo de alimentos	Nutricionista	Factura y/o remisión (Protocolo 2)
9	Verificación de Cantidad, Calidad y Oportunidad	Auxiliar de cocina encargada de la bodega.	Cronograma de pedido, Lista de Chequeo Recepción de Materia Prima (Protocolo 2)
10	Aceptar o rechazar productos y registrar observaciones de ser necesario	Auxiliar de cocina encargada de la bodega.	Lista de Chequeo de Recepción de Materia Prima (Protocolo 2) Especificaciones de alimentos. (Protocolo 2)
11	Traslado de alimentos al área de almacenamiento	Auxiliar de cocina encargada de la bodega.	Kardex (Protocolo 3)
IV. **ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS**			
12	Rotulado de alimentos.	Auxiliar de cocina encargado de la bodega.	Rótulos

13	Almacenamiento en congelación.	Jefe de cocina Auxiliar de cocina encargado de la bodega.	Formato registro de temperaturas. Kardex
14	Almacenamiento de refrigeración.	Jefe de cocina Auxiliar de cocina encargado de la bodega	Formato registro de temperaturas. Kardex
15	Almacenamiento en seco.	Auxiliar de cocina encargado de la bodega.	Kardex.
V. PREPARACION DE ALIMENTOS			
16	Pre-alistamiento de las materias primas	Auxiliar de cocina	Kardex, tabla de cantidades
17	Pelar, cortar y picar de acuerdo al menú	Auxiliar de cocina	Tabla de cantidades
18	Pesar los alimentos	Auxiliar de cocina encargada de bodega	Tabla de cantidades
19	Cocción de los alimentos	Auxiliar de cocina	Formato registro de temperaturas Anexo Técnico
VI. **SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS**			
20	Asignación de las personas responsables de la cocina	Coordinador de la Unidad Operativa	Memorando
21	Organización del área destinada para servir los alimentos.	Persona encargada de la cocina en la Unidad Operativa	
22	Alistamiento de los implementos para el servido	Persona encargada de la cocina en la Unidad Operativa	
23	Conocer las porciones a servir, según el grupo etáreo y la preparación del alimento.	Persona encargada de la cocina en la Unidad Operativa	Cuadro de porciones servidas
24	Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar directamente a la persona activa	Persona encargada de la cocina en la Unidad Operativa	

DESCRIPCION DE PROCEDIMIENTOS

I. COMPRA DE ALIMENTOS

Objetivo:

Garantizar el abastecimiento de las materias primas e insumos necesarios para la preparación de los alimentos ofrecidos en el Servicio de Alimentación del jardín infantil color kids.

ACTIVIDAD 1:
Identificar y seleccionar los proveedores:

Elaboración por parte de la Nutricionista Dietista de una lista de los posibles proveedores con los que se va a realizar la compra de los alimentos, la cual tiene nombre del proveedor, persona de contacto, teléfono de contacto fijo y/o celular y/o correo electrónico del proveedor y/o fax, dirección, elemento que provee, periodicidad de compra.

ACTIVIDAD 2:
Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos:

Para realizar el diagnostico adecuado, la persona auxiliar de cocina debe conocer las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas de cada alimento, para lo cual, la Nutricionista debe elaborar una tabla con las especificaciones de cada uno de los alimentos, con las cuales se debe aceptar un producto en base a la normatividad vigente y la ficha técnica de cada alimento.
También se necesita el concepto sanitario favorable de las instalaciones del proveedor y del vehículo transportador de alimentos, según normatividad vigente al igual que los manipuladores de alimentos deben tener los cursos de educación sanitaria en manejo de alimentos (Curso de Manipulación de alimentos) y certificados médicos, según normatividad vigente.
Los proveedores deben garantizar la trazabilidad de los alimentos, dando cumplimiento a la normatividad vigente y en lo posible solicitando certificados de calidad.

*Los anteriores documentos deben reposar en la carpeta de Compra de alimentos en el Servicio.

ACTIVIDAD 3:
Comparar las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos con los productos de los proveedores:

La Nutricionista o el Auxiliar de cocina deben comparar las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos con los productos de los proveedores para garantizar que si cumplen con las especificaciones solicitadas.

ACTIVIDAD 4:
Calcular las cantidades a suministrar:

Se debe identificar el alimento necesario para cada preparación y las cantidades precisas.

Las cantidades se calculan teniendo en cuenta el ciclo de menús, en relación al número de beneficiarios, las cantidades necesarias por alimento dado en la tabla de porciones, para cubrir las necesidades de los servicios de alimentación, teniendo en cuenta que en este proceso se debe considerar las pérdidas o rendimientos de algunos tipos de alimentos de acuerdo con las especificaciones técnicas, es decir el peso bruto, peso neto y peso servido, Este procedimiento se realiza teniendo en cuenta la cantidad de alimento bruto por preparación, el número de usuarios y la capacidad de almacenamiento tanto en seco como en refrigeración y congelación de del Servicio.

ACTIVIDAD 5:
Realizar compra de los alimentos:

Se debe pactar con el proveedor todas las condiciones como el cumplimiento de las normas de calidad, la entrega oportuna en tiempo, cantidad y calidad, así mismo los compromisos para con el proveedor como la manera en que se van a pedir los alimentos, forma de pago, y reclamos.
Las modificaciones a los pedidos se realizarán de acuerdo a observaciones o sugerencias de la Nutricionista.

II. Transporte de alimentos

Objetivo:

El proveedor debe garantizar el transporte de los alimentos a la unidad operativa de manera adecuada, cuidando de no contaminar, alterar o dañar los productos.

ACTIVIDAD 6:

Los proveedores deben garantizar la inspección a los vehículos antes de cargar los alimentos para ser transportados (higiene, almacenamiento dentro de este, temperatura requerida según el tipo de alimentos, etc.), y la cadena de frío si se requiere, dando cumplimiento con lo establecido en la normatividad vigente, y el concepto sanitario del vehículo debe ser favorable con un tiempo no mayor a un año.

Actividad 7:
Requisitos de los Vehículos Trasportadores de Alimentos:

En el momento de recibo de los alimentos la Nutricionista o la auxiliar responsable de bodega debe inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias para lo cual se debe tener en cuenta:

- Inspeccionar cuidadosamente para verificar limpieza general y ausencia de humedad, materias extrañas, como vidrio, grasas, pintura y otros.
- Revisar que no haya defectos estructurales como tablas, astillas, puntillas, material de madera, entre otros.
- Techo, paredes y pisos en materiales fácilmente lavables.
- Interior de color claro seco y limpio en forma permanente.
- Contar con termómetros y medidores de humedad cuando se requiere.
- No transportar alimentos con otros productos que ofrezcan riesgo de contaminación.
- Refrigeración a máximo 4 ° C, cuando se requiera.
- Congelación a máximo - 18 ° C, cuando se requiera.

- Mantener la cadena de frío y demás condiciones ambientales requeridas por cada alimento.
- Se deben utilizar estibas o canastillas de material sanitario para evitar que los alimentos estén en contacto directo con el piso.
- Los vehículos transportadores deberán tener en el exterior la leyenda “Transporte de Alimentos”.
- Los manipuladores transportadores de alimentos deben portar adecuadamente la dotación respectiva (gorro, tapaboca, bata.).

III. RECIBO DE ALIMENTOS

Objetivo.

Asegurar que los productos que llegan al Servicio de Alimentos del jardín Infantil color kids, cumplan con las características microbiológicas, químicas y físicas establecidas en la normatividad, con el fin de garantizar la calidad de los alimentos.

ACTIVIDAD 8:
Asignación para el recibo de alimentos:

La nutricionista dietista elabora el cronograma para la asignación de los días para el recibo de los alimentos según los grupos de alimentos.

Designación de la persona encargada de recibir los alimentos: La auxiliar de cocina encargada de la bodega es la persona responsable de recibir los alimentos, con la supervisión y orientación de la Nutricionista Dietista.

Lugar de recibo: El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente.

Equipos y utensilios para el recibo de alimentos: Se debe contar con los siguientes equipos y utensilios:

- Básculas.
- Termómetro.
- Estibas y canastillas que pueden usarse como base.

ACTIVIDAD 9:
Verificación de Cantidad, Calidad y Oportunidad:

La persona encargada deberá verificar **la cantidad** de alimentos recibidos contra **la cantidad** solicitada.
Para **la oportunidad** se verificará teniendo en cuenta los días y horarios establecidos por grupo de alimentos.

*La verificación descrita en este numeral debe diligenciarse en el formato “*Lista de Chequeo de Recepción de Materia Prima*”. En la verificación de la calidad se evaluará las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente y los siguientes criterios de calidad:

CRITERIOS DE CALIDAD

Criterios para evaluar la calidad del pescado:

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Olor	Fresco y natural	Agrio – amoniaco
Color	Brillante	Decolorado y con manchas
Tejido muscular	Blanco	Manchas rojizas
Temperatura	Menor a 4ºC	Mayor a 4ºC

Criterios para evaluar la calidad del pollo:

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme y elástica a la presión	Carne blanda y flácida
Color, Tejido muscular	Blanco, rosado	Color verde alrededor del cuello, sangrado inadecuado.
Temperatura	Menor a 4ºC	Mayor a 4ºC
Olor	Característico	Agrio, descompuesto
Apariencia	Limpia	Porción pegajosa en ala y articulaciones.

Criterios para evaluar la calidad de la carne:

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme y elástica al tacto	Carne blanda y flácida.
Color, Tejido muscular	Res en cortes frescos: rojo cereza brillante, en cortes maduros el color debe ser cereza oscura.	Si presenta color café, verde o púrpura: alterada por bacterias, si es negro o blanco está alterada por moho.
Temperatura	Menor a 4ºC	mayor a 4ºC
Olor	Característico	Agrio
Apariencia	Limpia, con parte cobertura de grasa.	No debe exudar agua o sangre, sin lama o moho.

Criterios para evaluar la calidad del jamón:

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme.	Blanda y sin reblandecimiento.
Color	Rosado	Café, verde, púrpura, negro o blanco.
Temperatura	Menor a 4ºC	Mayor a 4ºC
Olor	Característico	Agrio o desagradable
Apariencia	Sin lama o moho,	No debe exudar agua o grasa, fecha de vencimiento expirada

Criterios para evaluar la calidad del huevo:

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Al agitarlo no se debe sentir movimiento. Clara viscosa.	Al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema no permanece centrada, firme ni protuberante.
Color	Blanco o rojizo Clara: transparente Yema: amarilla	A través de la luz se aprecia turbidez
Temperatura	Menor a 25ºC.	Mayor a 25ºC.
Olor	Normal	Descompuesto
Apariencia	Cascaron entero y limpio	Cascaron con grietas, sucio, con manchas o pecas, con residuos de materia fecal y/o plumas.

Criterios para evaluar la calidad de la leche y los productos lácteos:

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Características del producto.	Mantequilla: blanda Crema de Leche: liquida, libre de capas babosas. Yogurt o Kumis: desuerado “tipo leche cortada”.
Color	Característico del producto	Mantequilla color amarillo Crema de leche amarilla
Temperatura	Menor a 4ºC	Mayor a 4ºC
Olor, Sabor	Característico	Sabor agrio, olor descompuesto.
Apariencia	Empaques limpios, sin roturas Ultra pasteurizada	Fecha de vencimiento expirada, empaque deteriorados Sin ultra pasteurizar.

Criterios para evaluar la calidad de los cereales, granos y harinas:

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Entera para granos y cereales Harina: característica.	Granos y cereales partidos Harina arenosa.
Color	Característico del grano, cereal o harina	
Temperatura	Ambiente	Presencia de humedad
Olor	Característico	Fermentación, rancio o desagradable.
Apariencia	Las harinas deben estar sin materia terrosa, parásitos larvas, gorgojos, hongos e impurezas, el empaque debe ser adecuado y sin roturas	Presencia de infestación o infecciones. Con presencia de materiales extraños como piedras, metales, tierra, terrones, contaminación de excrementos de animales.

Criterios para evaluar la calidad de los alimentos enlatados:

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Característica del producto	Cuyos contenidos estén espumosos.

Color	Característico	Café, verde o púrpura: alterada por bacteria, negro o blanco: alterada por moho.
Temperatura	Ambiente	Presencia de humedad y radiación directa del sol.
Olor, sabor	Característica	Olor y sabor no característicos.
Apariencia	Fecha de vencimiento vigente. Latas lisas sin abolladuras, ni abombadas.	Latas mal selladas, oxidadas, abolladas, abombadas, con fugas o que estén goteando.

Criterios para evaluar la calidad de frutas y verduras:

El valor nutritivo y la vida útil de las frutas y verduras dependen de su manejo después de la cosecha. Los golpes producen magulladuras y deterioro de los tejidos de estos alimentos.
A continuación, se presentan las características específicas de buena calidad de algunas frutas y verduras que sirven para reconocer la calidad de estos alimentos.

ASPECTOS DE CALIDAD EN ALGUNAS FRUTAS Y HORTALIZAS:

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Para todas las frutas y hortalizas	Olor normal, tejidos firmes, sin magulladuras o grietas, Color normal del producto, sabor agradable según la fruta, sin manchas café, sin moho azul en frutas cítricas.	Con presencia de insectos, con grietas, sus tejidos no son firmes, con mohos, color y olor no característico.
Manzanas	Firmes, color y olor característico.	Blandas. Forma irregular, manchas cafés y con grietas.
Bananos	Firmes, color y olor característico.	Color café o negro, apariencia muy blanda, indica que han estado expuestos al frío o inadecuada maduración.
Limón	Firmes, color fuerte, verde.	Color café, piel arrugada.
Lima	Color amarillo - verde, pesada con relación al tamaño, olor característico.	Piel seca, presencia de moho, magulladas.
Naranja	Firmes, muy pesados, color y olor característico.	Piel seca, textura esponjosa, moho azul, magulladas.
Peras	Enteras, sanas, limpias, libres de materias extrañas visibles, de humedad exterior anormal y de olor y/o sabores característicos.	Presencia de consistencia blanda, forma irregular, manchas cafés o que estén afectados de podredumbre.
Piñas	La corona se separa fácilmente, parte inferior del fruto duro a la presión.	Mohos, magulladuras, olor muy ácido (vinagre)
Uvas	Firmemente adheridas. Color brillante, olor característico.	Se desprenden fácilmente del tallo, tallos secos, magulladas.
Mangos	Amarillo verdoso - rojo, pesados, piel lisa, forma variable, generalmente redondo o alargado.	Piel arrugada, manchas negras, pequeños huecos, magulladuras, blandos, presencia de insectos.

Maracuyá	Redondas, pesadas para su tamaño, piel lisa, brillantes, color amarillo pálido o ligeramente verde o púrpura.	Arrugas profundas, manchas negras, piel opaca, peso liviano.
Habichuela	Firme, Vainas crujientes. Color verde fuerte.	Decoloradas o ligeramente amarillas. No parten fácilmente, elástica, presencia de moho.
Remolacha	Firmes-redondas, color morado fuerte.	Blandas-piel arrugada. Moho gris, marchita.
Lechuga	Hojas crujientes quebradizas, color verde brillante.	Bordes oscuros o negros, quebrados. Hojas externas ligeramente decoloradas, con presencia de babosas y/o insectos.
Cebolla Cabezona	Limpias, firmes, cuello corto, hojas que cubren con apariencia de papel.	Cuello húmedo o blando al presionar. Magulladuras.
Cebolla junca o larga	Limpia, entera y sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de residuos de tierra, sin manchas cafés, sin moho y con la epidermis exterior completa.	Con presencia de ataque de insectos, enfermedades, magulladuras o grietas, daños causados por plagas, heladas, enfermedades y/o daños mecánicos de otra índole, no puede estar fraccionada, ni mostrar indicios de pudrición o textura blanda.
Rábanos	Gruesos, forma redondeada u oval, color rojo.	Amarillentos – blandos, piel arrugada.
Tomates	Rojos o verdes o ligeramente rosados cuando están pintones. Piel lisa brillante, macizos.	Magulladuras, huecos, grietas alrededor de donde se une el tallo.
Pimentón	Rojos o verdes, cáscara lisa o brillante, forma poligonal, firmes.	Arrugados, manchas negras, magulladuras, blandos.

Repollo	Firme, pesado con relación al tamaño, entero, fresco, limpio y sano, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, de magulladuras o grietas, libre de cualquier humedad anormal exterior.	Presencia de heridas, indicios de pudrición o de deshidratación, con manchas cafés y con moho
Zanahoria	Firmes, lisas, quiebran fácilmente.	Blandas, arrugadas.
Coliflor	Limpio, color blanco cremoso, compacto, pesado, hojas verdes.	Manchas negras, arrugadas.
Apio	Tallo firme, crujiente, frágil, quiebra fácilmente, color verde fuerte en hojas.	Hojas flácidas color interior negro o café oscuro o amarillo.
Pepino común	Entero, sano y limpio, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, color verde claro pálido, sabor y aroma característico y consistencia firme.	Presenta ablandamiento apical y manchas de color amarillo Presencia de signos de infestación o infecciones
Pepino cohombro	Entero, sano y limpio, sin residuos de tierra con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos, enfermedades, magulladuras o grietas, color verde oscuro, sabor y aroma característico, consistencia firme, maciza.	Con presencia de manchas cafés, moho, ablandamiento apical y manchas de color amarillo. Presencia de signos de infestación o infecciones

Criterios para evaluar la calidad de la papa:

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Consistencia firme y gruesa.	Al frotar la piel se desprende fácilmente. Blanda.
Color	Marrón oscuro por fuera, pulpa de color amarillo parejo	Color marrón en la pulpa.
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad.
Olor, sabor	Característico	Extraños
Apariencia	Buen estado de madurez, buena forma, limpia, sin contaminantes químicos.	Presencia de huecos, caminos, u hongos, presencia de signos de infestación, infecciones, presencia de germinación.

Criterios para evaluar la calidad de la arracacha:

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Dura al tacto, firme	Con magulladuras y daños causados por plagas o enfermedades.
Color	Amarillo claro	Color diferente al indicado
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad
Olor, sabor	Característico	Extraños.
Apariencia	Sana, limpia, de aspecto fresco. Sin contaminantes químicos.	Con tierra, raíces secundarias, hojas y/o partes aéreas de la planta. Con heridas, cortaduras, cicatrices o babosa. Presencia de signos de infestación o infecciones.

Criterios para evaluar la calidad de la yuca:

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Entera, firme y dura, con la forma característica, Indica frescura, al hacer un corte en la punta sale líquido blanco y la pulpa es blanca o cremosa, la cobertura externa carrasposa y la interna suave.	Indica vejez, presencia de anillos grisosos y al cocinarla no queda blanca, se cristaliza y toma sabor amargo
Color	Color externo café y pulpa blanca o cremosa	Color diferente y/o grisoso
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad
Olor, sabor	Sabor y aroma característico	Extraños
Apariencia	Sana y fresca. No deben presentar signos de infestación o infecciones.	Presencia de ataque de insectos o de daños causados por estos, con enfermedades, magulladuras, indicios de pudrición o heridas.

Criterios para evaluar la calidad del pan blando:

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Consistencia suave y esponjosa, corteza suave y dorada.	Duro.
Color	Color blanco en el interior	Verdoso o con punto negros por presencia de moho.
Olor, sabor	Característico	Extraño como a gasolina, químicos, jabón.
Apariencia	Apariencia fresca.	Presencia de signos de humedad o envejecimiento.

ACTIVIDAD 10:
Aceptar productos y registrar observaciones de ser necesario

La persona debe registrar las observaciones resultantes de la verificación de calidad (aceptación o rechazo), cantidad (faltante o sobrante) y oportunidad (fecha y hora de entrega).
En caso que se presente inconsistencia, se debe informar a la Nutricionista para que realice el respectivo reclamo al proveedor para la respectiva reposición de los alimentos.
Luego de recibir los alimentos a conformidad debe firmarse la factura y/o remisión.

ACTIVIDAD 11:
Traslado de alimentos al área de almacenamiento:

La o él auxiliar encargado del recibo de alimentos, deberá trasladarlos del área de recibo al área de almacenamiento, preparación o servido, según la necesidad.
Debe tenerse cuidado de no colocar los alimentos en el piso, colocándolos en canastillas con canastilla base o en estibas.
Los alimentos de alto riesgo epidemiológico como cárnicos deben ingresar al almacenamiento primero de manera que se mantenga la cadena de frío.
En el momento que ingresan los alimentos al área de almacenamiento se debe diligenciar el Kardex, el cual especifica la fecha y cantidad de alimento que entra a esta área.

Medidas preventivas para el termómetro:
Los termómetros para alimentos son los únicos instrumentos que pueden mostrarnos la temperatura interna de un producto. Limpiar y desinfectar el punzón del termómetro después de cada uso, con una solución desinfectante (hipoclorito) y enjuagar con abundante agua potable. Dejar secar en un recipiente con tapa.
Almacenar el termómetro en un estuche limpio y desinfectado. El estuche debe ser desinfectado por inmersión en una solución desinfectante. Medir la temperatura interna de los alimentos insertando el punzón del termómetro lo suficiente para cubrir el sensor, en el centro y en la parte más gruesa del alimento. Insertar el termómetro nuevamente en una parte diferente del alimento para una segunda lectura, e incluso una tercera vez, para confirmar que la temperatura interna cumple con lo requerido.
La toma de temperatura en alimentos empacados, se debe insertar el termómetro entre dos paquetes sin pincharlos. Esperar que el dial o el

indicador digital se detenga (alrededor de 15 segundos), luego realizar la lectura de la temperatura. Utilizar el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados durante el proceso de recibo. Utilizar un termómetro de alimentos para revisar la temperatura de alimentos congelados. Inserte el punzón entre dos paquetes congelados. Los alimentos congelados deben ser sólidos.
Calibrar el termómetro rutinariamente. Verificar y establecer una rutina para tener todos los termómetros calibrados al iniciar el día. Si un termómetro se cae, se debe calibrar antes de usarlo para garantizar que la temperatura leída sea la correcta.

Medidas preventivas báscula:
Mantenerla en un lugar seco, alejada de fuentes de calor(estufa).
Limpiarla con un paño húmedo diariamente.
Mantenerla en su caja original (Gramera)
No colocarle objetos encima.
No golpearla ni dejarla caer.
Calibrarla antes de utilizarla.
si se observa un mal funcionamiento se debe llevar a calibrar, a personal idóneo.

IV. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Objetivo.
Asegurar y mantener la calidad de las materias primas e insumos durante el periodo que permanecen en el Servicio de Alimentos del Jardín Infantil color kids, de acuerdo a su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y daños, cumpliendo las prácticas de almacenamiento y temperaturas establecidas de acuerdo al tipo de alimentos.

ACTIVIDAD 12:
Rotulado de Alimentos:

Los alimentos para consumo humano empacados y envasados deben contar con una identificación, con el objeto de mantener seguimiento de la vida útil y hacer entrega de alimentos de calidad.
El material para realizar el rotulado puede ser cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, tablillas acrílicas para marcar con marcador borra seco, entre otros. Los rótulos deben colocarse en el mueble o estantería en forma visible, en la estantería en frente del producto para el caso de alimentos almacenado en seco, para los alimentos que requieren refrigeración y congelación que se encuentran empacados en bolsas plásticas transparentes el rotulado se hace antes de someter al proceso (refrigeración o congelación), de lo contrario podrá ubicarse un registro del rotulado de los alimentos en la parte externa del equipo.
Los alimentos que lleguen al Servicio deben rotularse con mínimo tres (3) ítems, consignados de forma clara así:
Nombre del alimento.
Fecha de ingreso: Fecha en que llega el alimento al Servicio.
Fecha de egreso: Fecha en que es programada su utilización para su proceso de acuerdo a la minuta.

ACTIVIDAD 13:
Almacenamiento en Congelación:

Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración que están entre los 0ºC y 4ºC o congelación menor a -8ºC, esta temperatura no hay riesgo microbiológico, se inactiva parcialmente la actividad enzimática y los alimentos no se almacenarán en congelación por largos periodos en el servicio. Un alimento de alto riesgo como la carne fresca se puede almacenar a temperatura de refrigeración hasta tres o cuatro días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente, o en congelación cuando se pretende almacenar por un tiempo mayor a 4 días. La temperatura de almacenamiento de congelación por tiempos prolongados en productos como carnes, pollo, pescado, frutas que hayan sido sometidas a proceso de pre alistamiento es de -18ºC, cuando se piensa almacenar por más de 30 días; esta práctica es realizada no solamente para evitar el riesgo microbiológico, sino además desactiva el proceso enzimático propio de los alimentos que ayudan en el deterioro y disminución de la calidad de los alimentos. Los congeladores funcionan mejor cuando hay espacio entre los alimentos, por esto no se debe introducir alimentos calientes en el congelador ya que aumentaría la temperatura del congelador afectando negativamente a otros alimentos, deje enfriar los alimentos antes de congelarlos, empaque los alimentos en bolsas transparentes y rotule.

Descongelación de los Alimentos:
Se deben descongelar los alimentos que se van a preparar pasándose al refrigerador, preferiblemente durante toda la noche para que estén totalmente descongelados. Si se va a preparar alguna carne al siguiente día se debe sacar del congelador como mínimo 24 horas antes y colocarla sobre un plato en la parte más fría de la nevera o refrigerador, dejarla enfriar hasta el momento en que la vaya a preparar, si se va adobar, esperar a que este completamente descongelada y ponerla en un recipiente con las especies y dejándola reposar un tiempo antes de comenzar su preparación. Los alimentos congelados que se hayan congelado y descongelado nunca deben volver a congelarse.

ACTIVIDAD 14:
Almacenamiento en Refrigeración:

Consiste en la conservación de los productos a temperaturas bajas, enmarcada entre 0 y 4 grados centígrados, de esta manera se conserva el valor nutricional y las características organolépticas. La refrigeración evita el crecimiento de microorganismos termófilos y muchos mesófilos.
La vida útil de las verduras refrigeradas depende la variedad, de la parte almacenada, las condiciones de recolección, temperatura de transporte, entre otras. Para alimentos procesados depende del tipo de alimentos, higiene en la elaboración y envasado, del envase entre otros.
Luego de haber efectuado la selección y limpieza de los alimentos, se ubican en las respectivas bandejas del refrigerador o dentro de bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo.
Es importante tener en cuenta que en caso de ser necesario almacenar productos preparados estos deben estar contenidos en un recipiente de material higiénico sanitario, con su respectiva tapa y en lo posible separado de los alimentos crudos.

ACTIVIDAD 15:
Almacenamiento en Seco:

El área destinada para el almacenamiento en seco debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos a almacenar, por tanto, se debe contar con el espacio necesario para la ubicación de las canastillas de

almacenamiento,
canecas de almacenamiento, estanterías y pasillos para el tránsito del personal.
Los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25ºC. El ambiente debe ser seco con buena ventilación natural con ventanas y anjeo o ventilación mecánica, debe estar libre de humedad y bien iluminado.
Los alimentos se ubicarán en estantes rotulados, limpios y de forma ordenada, los cuales deben estar separados de la pared y del piso, de manera que facilite la higienización y circulación de aire.
Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc., pueden ser retirados de su empaque original, en este caso deben ser almacenados en canecas plásticas con tapa y debidamente rotulados, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas permaneciendo siempre tapadas. Las estibas igualmente deben mantener espacios entre esta y la pared y el piso.
Los alimentos como frutas y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, deben almacenarse en canastillas plásticas o de acero inoxidable, teniendo la precaución que no se llenen estas canastillas de manera que sufra daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con la otra canastilla. Se recomienda no apilar más de 9 canastillas para que la altura máxima sea de 190 cm., así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.
Es importante que ubicar de forma separada los alimentos perecederos, de los alimentos no perecederos, es decir que no se almacenen en un mismo estante, ejemplo los granos con las hortalizas si bien las condiciones ideales de almacenamiento de los huevos frescos es de temperatura de refrigeración a temperatura ambiente, es necesario que los huevos sean traspasados a un recipiente plástico higienizado, esta actividad se realiza para disminuir el riesgo de infestación por insectos (cucarachas), ya que los cartones pueden contener huevecillos y ser un vector para el ingreso de cucarachas y otros insectos. El recipiente debe estar rotulado.

Observaciones:

1. Condiciones Generales para el Almacenamiento:
Se deben prever zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar, estos espacios pueden ser ubicados en el almacén o en áreas adyacentes al mismo.
Debe emplearse en los sistemas de almacenamiento el método de rotación de mercancía PEPS (Primeros en Entrar Primeros en Salir).
Para realizar el registro y control de las cantidades de alimentos que entran al almacén y los que salen, debe llevarse a través de un formato (Kardex), el cual es responsabilidad de la auxiliar de cocina encargada de la bodega y supervisada por la Nutricionista Dietista, se debe garantizar que el Kardex esté de acuerdo al inventario físico.
Para los productos y/o materias primas que requieran cadena de frío debe asegurar el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y distribución, aplicando las buenas prácticas de manipulación, con el fin de preservar la calidad, es importante realizar un monitoreo de la temperatura, para identificar posibles fluctuaciones de temperatura el cual comprometa la inocuidad del producto y/o materia prima.
En los formatos de Control de temperatura de congelación y Control de temperatura de refrigeración la encargada de bodega o la jefa del servicio, deben registrar 2 veces al día la temperatura de los equipos de refrigeración y congelación, con el fin de evidenciar cambios bruscos en las temperaturas el

cual nos puede
determinar el mal funcionamiento de los equipos y de esta manera aplicar medidas correctivas.
Se debe verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos con la consecuente pérdida económica. Se debe realizar selección y limpieza previa al almacenamiento de alimentos como: Frutas y verduras, cárnicos y pescados.
Para las frutas y verduras que se puedan almacenar a temperatura ambiente, los tiempos estipulados de vida útil dependerán de las buenas prácticas higiénicas. Los sitios y equipos de almacenamiento deben permanecer en perfecta limpieza y desinfección. Los sitios de almacenamiento deben estar protegido del ingreso de insectos y roedores, y libre de ellos.
Los productos de aseo, desinfección, plaguicidas, fósforos, y otras sustancias peligrosas, deben ser almacenadas en un área exclusiva separada del área de almacenamiento de los alimentos.
Las temperaturas ideales y tiempos de almacenamiento para cada uno de los grupos de alimentos se detallan en la tabla adjunta. Los tiempos se deben tener en cuenta a partir del momento de la recepción de los productos, esto con el propósito de mantener la trazabilidad, en caso de que se presente alguna inconformidad y/o tener el tiempo suficiente para el consumo de estos con el fin de evitar pérdidas.

HUEVOS				
PRODUCTO	REFRIGERACIÓN		AMBIENTE	
	TIEMPO	TEMPERATURA	TIEMPO	TEMPERATURA
HUEVOS	20 Días	Mayor a 3ºC	20 Días	25ºC

DERIVADOS CARNICOS						
PRODUCTO	REFRIGERACION		CONGELACION		AMBIENTE	
	TIEMPO	TEMPERATURA	TIEMPO	TEMPERATURA	TIEMPO	TEMPERATURA
CARNE	4 Días	OºC a 4ºC	3 Meses	-18 ºC		
JAMON – SALCHICHAS	20 Días	OºC a 4ºC				

PESCADOS						
PRODUCTO	REFRIGERACION		CONGELACION		AMBIENTE	
	TIEMPO	TEMPERATURA	TIEMPO	TEMPERATURA	TIEMPO	TEMPERATURA
MERLUZA-MOJARRA – BAGRE			3 Meses	-18 ºC		

CERDO						
PRODUCTO	REFRIGERACION		CONGELACION		AMBIENTE	
	TIEMPO	TEMPERATURA	TIEMPO	TEMPERATURA	TIEMPO	TEMPERATURA
COSTILLA DE CERDO	4 Días	Oº C a 4ºC				

LACTEOS						
PRODUCTO	REFRIGERACION		CONGELACION		AMBIENTE	
	TIEMPO	TEMPERATURA	TIEMPO	TEMPERATURA	TIEMPO	TEMPERATURA
YOGURT (ENTERO-LIGH) – KUMIS ENTERO Y LIGH	25 Días	OºC a 4ºC				
LECHE LÍQUIDA ENTERA UHT					50 Días	
QUESO CAMPESINO – DOBLECREMA	25 Días	OºC a 4ºC				

.FRUTAS						
PRODUCTO	REFRIGERACION		CONGELACION		AMBIENTE	
	TIEMPO	TEMPERATURA	TIEMPO	TEMPERATURA	TIEMPO	TEMPERATURA
AGUACATE					1 Semana	
BANANO					Máximo 8 días	
FRESA	5-8 días	OºC a 4ºC				
GRANADILLA		OºC a 4ºC			Máximo 10 Días	
GUANABANA	2 Días	OºC a 4ºC			5 a 8 Días	
GUAYABA	10 Días	OºC a 4ºC			3 Días	Menor 15 ºC
LIMON					8 Días	Menor 15 ºC
LULO					10 Días	Menor 15 ºC
MANDARINA – MANGO – MANZANA – MARACUYÁ					Máximo 10 Días	Menor 15 ºC
MELON – MORA –	8 Días	OºC a 4ºC			8 A 10 Días	

NARANJA – PAPAYA – PERA – PATILLA – TOMATE DE ÁRBOL						
MORA	8 Días	OºC a 4ºC				
UVAS	8 Días	OºC a 4ºC			2 Días	Menor 15 ºC
FEIJOA	10 Días	OºC a 4ºC			3 Días	Menor 15 ºC
CIRUELA ROJA					8 Días	Menor 15 ºC

VERDURAS						
PRODUCTO	REFRIGERACION		CONGELACION		AMBIENTE	
	TIEMPO	TEMPERATURA	TIEMPO	TEMPERATURA	TIEMPO	TEMPERATURA
ACELGA	8 Días	OºC a 4ºC			2 Días	
AHUYAMA					8 Días	
AJO					30 Días	
APIO	8 Días	OºC a 4ºC			2 Días	
ARVEJA VERDE	8 Días	OºC a 4ºC			2 Días	
CALABAZIN – CALABAZA					8 Días	Menor 15 ºC
CEBOLLA CABEZONA					1 A 2 Semanas	
CEBOLLA LARGA					10 Días	Menor 15 ºC
CILANTRO – COLIFLOR					2 Días	Menor 15 ºC
ESPINACA	8 Días	OºC a 4ºC				
FRIJOL VERDE – HABAS VERDES					8 Días	Menor 15 ºC
HABICHUELA – LECHUGA	8 Días	OºC a 4ºC			2 Días	Menor 15 ºC
PEPINO COMÚN					8 Días	Menor 15 ºC
PEPINO COHOMBRO	8 Días	OºC a 4ºC			5 Días	Menor 15 ºC
GUASCAS					8 Días	
ZANAHORIA, REMOLACHA					10 Días	Menor 15 ºC
MAZORCA – REPOLLO					8 Días	Menor 15 ºC
TOMATE CHONTO Y MILANO	8 Días	OºC a 4ºC			2 Días	Menor 15 ºC
LAUREL – TOMILLO					8 Días	

PIMENTON	8 Días	OºC a 4ºC			3 Días	Menor 15 ºC
PEREJIL	8 Días	OºC a 4ºC			2 Días	Menor 15 ºC
MUTE	8 Días	OºC a 4ºC				
ARRACACHA					20 Días	□
PAPA PASTUSA – SABANERA					30 Días	□
PAPA CRIOLLA					20 Días	□
YUCA					20 Días	□
GUINEO COLICERO					20 Días	□
PLATANO HARTON MADURO Y VERDE					8 Días	□

ABARROTES						
PRODUCTO	REFRIGERACION		CONGELACION		AMBIENTE	
	TIEMPO	TEMPERATURA	TIEMPO	TEMPERATURA	TIEMPO	TEMPERATURA
DURAZNO EN ALMIBAR					2 Año	□
ATUN					1 Año	□
SARDINAS EN TOMATE					1 Año	□
GELATINA DIETETICA					1 Año	□
GELATINA SABORES SURTIDOS					1 Año	□
GELATINA SIN SABOR					1 Año	□
CHOCOLATINA					10 Meses	□
PASTEL RELLENO CON CREMA, LEGUMINOSAS,					8 Meses	□
ARROZ HOJUELAS DE AVENA, CEREALES, HARINAS,MAIZ,PASTAS, CHOCOLATE,PRODUCTOS AZUCARADOS					6 Meses	□
LECHE CONDENSADA,GALLETAS WAFFER Y CON CREMA					5 Meses	□
MARGARINA,PAPAS FRITAS,UVAS PASAS					3 Meses	□
OBLEAS					2 Meses	□
PANELITAS DE LECHE					2 Meses	□
MIGA DE PAN					80 Días	□
HERPO					40 Días	□
BREVAS CON AREQUIPE					50 Días	□
PONQUE TRADICIONAL					10 Días	□
VINAGRE					NO REQUIERE	□
CALDO DE GALLINA					NO REQUIERE	□

2. Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos:

En caso que se requiera el proceso de pre-alistamiento es necesario que los alimentos sean seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno transparentes cerradas y rotulado de acuerdo a lo expuesto anteriormente, las cuales tendrán un solo uso es decir no podrán ser reutilizables, lo anterior con el objeto de evitarse la contaminación cruzada en el almacenamiento de alimentos en neveras y congeladores, de manera que se mantenga la calidad del alimento.

A continuación, se enuncian algunos aspectos para tener en cuenta para el uso adecuado de las bolsas para almacenar alimentos.

Recepcionar las bolsas destinadas para almacenamiento de alimentos que requieren refrigeración o congelación, en un lugar con adecuadas condiciones de higiene.

Sacar del almacén o bodega únicamente las bolsas a utilizar.

Después de colocar los alimentos en las bolsas es necesario que realice un buen cierre de las bolsas.

No reutilizar las bolsas, donde se ha almacenado algún tipo de alimento.

No someter las bolsas al calor.

No cocer el alimento juntamente con el empaque.

Así mismo no se podrán utilizar bolsas diferentes a las señaladas para almacenamiento de alimentos.

Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos cárnicos, de igual forma las carnes frescas deberán estar separadas en bolsas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo) lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

V. PREPARACION DE ALIMENTOS

Objetivo.

Mantener la calidad nutricional de los alimentos, así como las características organolépticas de aceptabilidad de acuerdo con lo programado en el ciclo de menús, realizando procesos de transformación que requieran las materias primas, con el fin de brindar alimentos inocuos a cada uno de los usuarios.

A continuación, se detallan los pasos a tener en cuenta con los alimentos que se sometan a transformaciones manteniendo su valor nutritivo y características organolépticas en cuanto a sabor, aroma, color y textura, prolongando su vida útil y así mismo poder brindar alimentos inocuos:

ACTIVIDAD 16:
Pre-alistamiento de materias primas:

De acuerdo con la minuta del día y cantidades de niños, niñas y adolescentes, se deben definir las cantidades netas a utilizar en cada preparación y continuar con las etapas descritas a continuación:

- **Etapas de pre-alistamiento:**

Obtención de cantidades de alimentos a preparar: Este proceso puede realizarse mediante el uso de la tabla de cálculo de cantidades, donde se ingresa la cobertura, para luego solicitar estos alimentos al almacén.
Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de pudrición, magullados y otros.
Clasificación: Una vez seleccionados los alimentos se procede a separar por tamaño, madurez y forma, de acuerdo a la preparación que aplique. Ejemplo: clasificar los tomates pequeños para la preparación de guisos o salsas y los grandes para la preparación de ensaladas crudas.
Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos y ensaladas) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.
Para la preparación de la solución desinfectante, es indispensable usar un recipiente para dosificar el desinfectante el cual debe ser aforado, pueden destinarse para este fin recipientes como tazas medidoras, vasos, jeringas y otros, siempre y cuando se utilicen únicamente para esta actividad y facilite la medición; de la misma forma los recipientes en el cual se va a preparar la solución desinfectante como baldes o canecas deben tener aforo con el propósito de asegurar la correcta concentración de la misma.
La dosificación del desinfectante y los tiempos de inmersión serán de acuerdo al tipo de desinfectante y concentración del mismo, de acuerdo a la tabla No. Procedimiento de Limpieza y desinfección en cocina, incluida en el Plan de Saneamiento Básico.
Los alimentos que serán sometidos a proceso de cocción como (papas, yuca, plátano, arroz, carne, pollo y otros) sólo requieren lavado con abundante agua ya que en el proceso de cocción se eliminan por completo los gérmenes restantes.

ACTIVIDAD 17:
Pelado, corte y picado:

Una vez se tienen los alimentos lavados y/o higienizados, se continua con el pelado, corte o picado según sea la preparación deseada. Después de pelar y picar no dejar las verduras entre agua. Los implementos o utensilios utilizados en estas actividades deben ajustarse a las siguientes características:
Tabla de picado: debe ser en material higiénico sanitario, no poroso, no absorbente, lisa, sin grietas, cuando se evidencie deterioro por uso como: grietas profundas, desprendimiento de material, deformación o percudido que no es posible retirar con desinfectante o blanqueador es necesario reemplazarla.

Cuchillos de cortar y trinches: deben ser en material higiénico-sanitario, con manija diferente a materiales como la madera.

Equipos manuales o eléctricos: como ayudante de cocina, peladoras, cortadoras, licuadoras entre otros, deben estar construidos en materiales higiénicos y diseñados de tal forma que todas las piezas que entren en contacto con el alimento sean desmontables y permitan su higienización.

ACTIVIDAD 18:
Pesado:

Una vez listo los insumos, se procede a pesar cada uno de los alimentos, con el propósito de estandarizar y ajustar las porciones de acuerdo al gramaje requerido en la minuta. Esta actividad se debe realizar debido a que en cada una de las operaciones anteriores (selección, clasificación, pelado, lavado, cortado y picado) se presentan pérdidas o mermas que pueden generar disminución de la cantidad real a preparar. Los equipos requeridos para esta operación como báscula o grameras, deben ser sometidas a calibración rutinaria, para garantizar que los pesos sean reales.

ACTIVIDAD 19:
Cocción de los alimentos:

En la preparación de los menús los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos como son: sopas, arroz, granos, tubérculos, pastas, y otros., y los últimos a preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y salsas. Lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada en los jugos y ensaladas crudas, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.
En la operación de descongelado de los alimentos como las carnes, frutas entre otros, es importante realizarlo manteniendo siempre la cadena de frío, es decir el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración, el tiempo necesario dependerá del tipo y tamaño del alimento, se sugiere que se realice minino con 24 horas de antelación a la preparación.
Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera es una mala práctica sumergir los alimentos congelados en agua caliente o fría.

Preparación de alimentos con proceso térmico: Las temperaturas de cocción deben ser como mínimo a 65ºC, con los siguientes propósitos:
Que los alimentos sean aprovechados por el organismo, ya que en el proceso de cocción suceden transformaciones físico-químicos, que facilitan la absorción de los nutrientes.
Reforzar las cualidades gustativas y tengan mayor aceptabilidad.
Asegurar la inocuidad, ya que en este proceso se elimina gran parte o la totalidad de la carga microbiana presente en los alimentos crudos.

Recomendaciones a tener en cuenta:
En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo: habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, estas deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible, se sugiere que sea colocada en recipientes planos de bajo fondo y se extienda el producto permitiendo que el vapor se libere en pocos minutos, para luego protegerlo del medio ambiente.
Es indispensable que el tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro (4ºC a 65ºC) no sea superior a una hora, aunque el tiempo ideal para el enfriamiento es de treinta minutos como máximo.
Cuando se requiera la adición de salsas o aderezos, se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.

Preparación de alimentos sin proceso térmico:
Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción (como los jugos y las ensaladas crudas) deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización debido que en estos alimentos aumenta el factor de riesgo de contaminación, precisamente porque no son sometidos a procesos térmicos superiores a 65ºC, que aseguran la eliminación o disminución de las bacterias que pueden deteriorar los alimentos y/o causar ETAS (enfermedades transmitidas por alimentos).
Las frutas y hortalizas en el proceso de mención, pueden ser escaldadas (opcional) y no es necesario llevarlas a proceso de cocción ya que la pérdida de vitaminas como la C es total. Mientras en el escaldado las ventajas obtenidas son: disminución de la carga microbiana, mejoramiento del color, disminución de la actividad enzimática, entre otros.
Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones o los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento deben ser óptimas (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando entra en contacto con el agua.
En la preparación de las ensaladas crudas, se debe realizar la desinfección de las hortalizas, realizar el corte o preformado y mantener las precauciones explicadas anteriormente.

Recomendaciones Generales para la Preparación de los Alimentos:

- Eliminar la grasa visible de las carnes, antes de su elaboración.
- No utilizar manteca, tocino o sebo para guisar. Para frituras elegir aceites vegetales de una sola fuente.
- Utilizar sal moderadamente, tener en cuenta las cantidades establecidas en los cuadros de porciones de minutas.
- Para condimentar y dar sabor a los platos puede emplearse ajo, perejil, limón, vinagre, canela, laurel, orégano, únicamente naturales y no elaborados.
- Utilizar los alimentos de acuerdo al método PEPS.
- Lavado en el menor tiempo, es decir que no se deben dejar los alimentos sumergidos en agua, lo cual hace que se pierdan vitaminas y minerales.

- Emplear el agua de cocción de las verduras y algunas carnes, para otras preparaciones.
- Controlar tiempo y temperatura durante la cocción.
- No adicionar sustancias que puedan afectar el valor nutritivo como es el bicarbonato.

Proceso de freído:
Agregar el aceite a un recipiente limpio y seco, para evitar que el aceite se queme y se deteriore rápidamente.
No salar los alimentos antes de freírlos porque la sal acelera la oxidación del aceite.

Las mezclas con
otros aceites o grasas pueden dañar la calidad y rendimiento de un aceite.
La relación óptima aceite alimento es de 6 a 1, con esto se evita que la temperatura disminuya y resulten alimentos grasosos.
Freír los alimentos a la temperatura indicada. Los alimentos que se fríen por encima de la temperatura correcta logran un color intenso, pero no quedan totalmente cocidos.
Tener en cuenta el tiempo de fritura del alimento ya que no depende solamente de la temperatura del aceite, también depende de la cantidad de alimento, de su tamaño, de la forma y del contenido de agua del alimento. Si los alimentos tienen un alto contenido de agua y se fríen a una alta temperatura para ahorrar tiempo se formará una corteza demasiado rápido y el interior del alimento quedará sin cocinar. Agregar una cantidad grande de alimento frío al aceite caliente hará que la temperatura del aceite disminuya drásticamente llevando a un mayor tiempo de fritura y a un producto final con alto contenido de aceite.
No freír en el mismo aceite diferentes clases de alimentos, es preferible utilizar recipientes separados.
Escurrir bien los alimentos fritos, después de freírlos, esto mejorará la apariencia de los productos, y se economiza aceite.
Retirar constantemente los sobrantes de alimentos que van quedando suspendidos cuando se fríe. Éstos sobrantes se van quemado y causan humo.

Métodos de cocción de las carnes:
Para seleccionar el tipo de carne más adecuada para la cocción se debe tener en cuenta el tipo de corte.
Calor seco
asado al horno
asado a la parrilla
asado a la sartén
Calor húmedo
Cocción a presión.
Braceado estofado.
Cocción del Pollo y el Pescado:
Retirar el exceso de grasa y piel del pollo.
Revisar que el pollo y pescado no tengan vísceras de lo contrario retirar.
No es recomendable una cocción a temperatura muy alta, para evitar que pierdan sabor, jugosidad y textura.
El pollo o el pescado congelado, no debe pasar directamente al proceso de cocción.

Métodos de Cocción de las Verduras:
Horneado: Usado para tortas de verduras.
Hervido: Usado para que las verduras no pierdan los nutrientes y características organolépticas; Por una parte, de verdura dos de agua. No adicionar bicarbonato en la cocción, se destruyen las vitaminas; agregar la sal al final de la cocción, para evitar que la verdura se endurezca y se tenga que aumentar el tiempo de cocción.
Al vapor: Usado en verduras de consistencia blanda. Retiene nutrientes
A presión: Usado en verduras de consistencia dura; se utiliza poca cantidad de agua; el tiempo de cocción se disminuye.
Preparación de las Leguminosas: Hidratar previamente antes de la cocción, utilizar el agua en que se hidrataron. Cuando el alimento requiera cocción a presión de vapor, se debe adicionar una cantidad de agua suficiente que permita una completa cocción. Por último, se agregan los aderezos.

Observaciones:

Es importante tener en cuenta que, al realizar una cocción, se asegure que el alimento presente una temperatura interna no menor de 65ºC, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo. Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento, así como la cantidad a preparar.

VI. SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS

Objetivo.
Entregar y distribuir productos terminados de calidad logrando la satisfacción final de los-as consumidores-as.

Desarrollo:

ACTIVIDAD 20:
Asignación de las personas responsables de la cocina:

El Coordinador de la unidad operativa delegará a los(as) responsables de la cocina para el proceso de servido, esta(s) persona(s) deben ser idóneas para esta actividad.

ACTIVIDAD 21:
Organización del área destinada para servir los alimentos:

En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos. Esta área debe estar organizada e higienizada previamente.

ACTIVIDAD 22:
Alistamiento de los implementos para el servido:

Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.
Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están: cucharas, cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos. Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y por ningún motivo servir ningún tipo de alimento directamente con las manos.
La práctica de probar los alimentos es utilizando dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente y en la otra se pasa el alimento para ser probado. Para el caso de utilizar una solo cuchara, esta debe ser higienizada cada vez que se realice esta actividad.

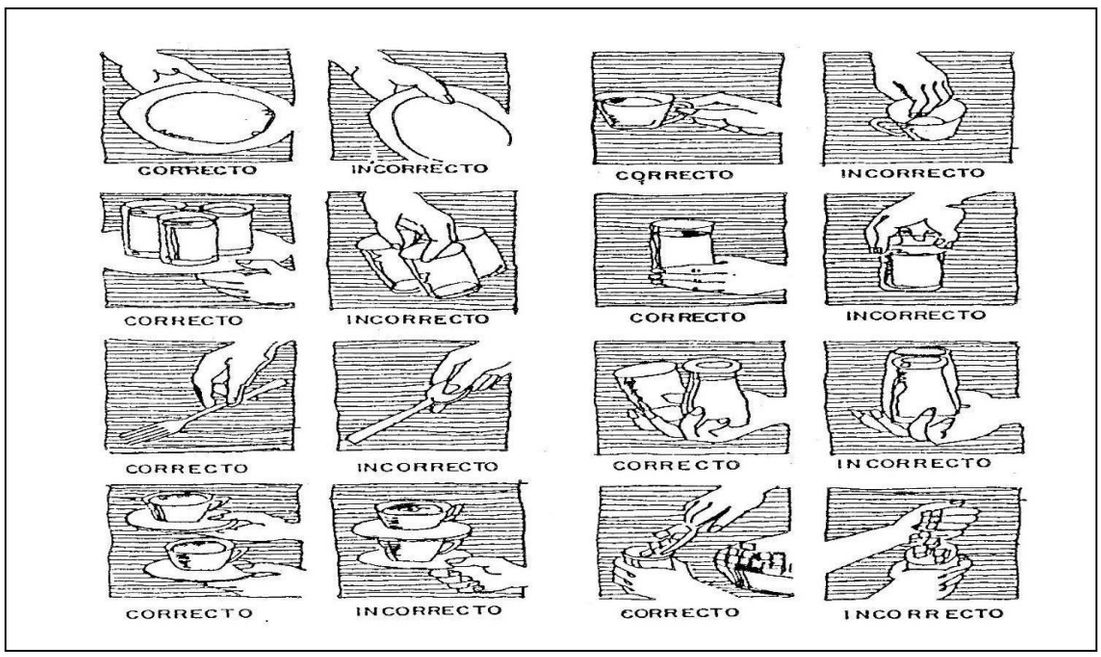
ACTIVIDAD 23:
Conocer las porciones a servir, según el grupo etáreo y la preparación del alimento:

La persona responsable del servido de los alimentos debe tener la capacitación necesaria para este proceso.
Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable tiene que conocer previamente las porciones que se deben servir a las personas activas, dependiendo de la preparación y del grupo etáreo, tal y como se encuentra establecido en la tabla de porciones del ciclo de menús.
Para la exactitud en la medición de las porciones servidas es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas o cualquier otro elemento que facilite la medida.

ACTIVIDAD 24:
Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar directamente a la persona activa:

En el momento de realizar el servido de los alimentos estos deben ser en la vajilla y con los cubiertos requeridos para ser entregado a las personas activas de tal forma que lo puedan consumir de una manera agradable e higiénica.
Los alimentos servidos deben entregarse en platos limpios, secos y en buen estado.
Una vez servido los alimentos estos son entregados a las personas activas directamente, en el caso de un niño o un adulto mayor, estos alimentos deberán ser transportados debidamente protegidos al lugar donde se encuentra las personas activas, sin que salgan de la unidad operativa a excepción de que cuenten con la respectiva autorización de la persona responsable del servicio.
El jugo debe ser servido máximo 20 minutos antes de ser entregado a las personas activas y estos deben estar protegidos para evitar la contaminación.
Los postres sin empaque primario deben servirse en postreras o plato dulce al igual que el queso, nunca en el plato del seco o sobre la bandeja.
Para el caso de los postres que contengan empaque estos podrán ubicarse en la bandeja.

FORMAS CORRECTAS E INCORRECTAS DE TOMAR LOS UTENSILIOS Y SERVIR LOS ALIMENTOS:



Temperaturas de conservación de los alimentos preparados

Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a 65ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
Cuando en el servicio de alimentación se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones óptimas de higiene y el agua del baño maría deberá mantener una temperatura de 70ºC a 75ºC para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura.

Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4ºC.
De acuerdo al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio.
Se puede mantener la ensalada también fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura de seguridad.
Para garantizar la temperatura de seguridad del jugo (0ºC a 4ºC) puede adicionarse hielo, este debe ser preparado con agua potable y ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir; cuando se adicione hielo, el peso de hielo debe ser descontado del agua requerida para la preparación y preferiblemente se debe dejar derretir antes de servir, para que todos los vasos de jugo mantengan la misma calidad en el contenido de los ingredientes.
En caso de utilizar pilas refrigerantes, estas deben estar limpias y desinfectada previa utilización y estar contempladas en el plan de saneamiento básico.

Estandarización del servido y distribución:

La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera:

Alimentos proteicos 100 % del peso establecido y 20 % por encima del peso declarado en la minuta.
Los demás grupos de alimentos el 5% en peso de tolerancia por debajo y 20% por encima del peso declarado en la minuta.
Se debe disponer de un recipiente plástico para la recolección de los sobrantes de comida, el cual no debe encontrarse cerca al espacio destinado para la entrega de los platos servidos.
Los alimentos servidos deberán entregarse a las personas activas en bandejas en buen estado e higienizadas, limpias y secos.
Los cubiertos entregados serán cuchara, tenedor y cuchillo de mesa, según sea el caso.
Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más de dos minutos en la línea de servido, para evitar que estos sean entregados fríos a las personas activas.

VII. CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE EN PERSONAL, AREA FISICA Y EQUIPO

Objetivos

- ✓ Garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar enfermedades alimentarias a los beneficiarios con un enfoque preventivo.
- ✓ Identificar y evitar factores, que influyen en la contaminación de los alimentos.
- ✓ Determinar métodos para evitar la contaminación de los alimentos.

Edificación e instalaciones:

- En cuanto a la ubicación, estarán en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

- Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
- Los accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.
- En cuanto al diseño y construcción del servicio de alimentación en las Unidades Operativas, éstos deben estar diseñados y construidos de manera que proteja los ambientes de los diferentes procesos de los alimentos e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.
- La edificación debe poseer una adecuada separación física y/o funcional de otras áreas adyacentes que puedan generar contaminación de los alimentos, tales como baños, lavandería, zona de lavado de implementos de aseo, lugares para el almacenamiento temporal de residuos, o espacio para Vestier.
- Los diversos locales o ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de alimentos o productos.
- Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los alimentos hasta la distribución de la alimentación a suministrar, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada.
- De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.
- La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y des infestación.
- El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de alimentos adquiridos, con suficiente ventilación e iluminación, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas.
- Igualmente, las bodegas de implementos de aseo y almacenamiento temporal de residuos sólidos.
- Sus áreas deberán estar separadas de cualquier tipo de vivienda y no podrán ser utilizadas como dormitorio.
- No se permite la presencia de animales en la cocina, ni comedor.
- Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.
- Los pisos de las áreas húmedas de elaboración deberán tener una pendiente de tal manera que faciliten el proceso de lavado y desinfección.
- Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y, si se requieren trampas adecuadas para grasas, estarán diseñadas de forma que permitan su limpieza y estarán ubicada en la parte exterior del servicio de alimentos.

- En las áreas de recibo, almacenamientos, preparación, servido y distribución, las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.
- Las uniones entre las paredes y los pisos y entre las paredes y los techos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.
- Los techos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de mohos y hongos, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza y desinfección.
- Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben estar construidas para evitar la acumulación de polvo, suciedades y facilitar la limpieza.
- Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza.
- Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.
- Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes.
- No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta doble.
- El espacio entre las puertas exteriores y el piso no debe ser mayor de 1 cm.
- La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor y facilitar la remoción del calor.
- Cuando la ventilación es inducida por ventiladores y aire acondicionado, el aire debe ser filtrado. Los sistemas de ventilación se deben diseñar en forma que el aire no fluya de áreas sucias a limpias.
- Los sistemas de ventilación deben limpiarse periódicamente para prevenir la acumulación de polvo.
- La ventilación natural en establecimientos donde se preparan alimentos, sólo será adecuada en espacios amplios y donde la entrada de calor exterior y contaminación sea baja.
- La temperatura máxima recomendada es 25°C en zonas de procesamiento de alimentos.
- Los establecimientos tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.
- Las lámparas y accesorios ubicados por encima de las líneas de elaboración y servido de los alimentos expuestos al ambiente, deben ser del tipo de seguridad y estar protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.
- Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestideros, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración y suficientemente dotados para facilitar la higiene del personal.

- Se deben instalar lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de éstas prácticas.
- Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras con sus respectivas tapas.
- Los grifos, en lo posible, no deben requerir accionamiento manual.
- En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.
- La Institución debe contar con un tanque de almacenamiento de agua potable con capacidad como mínimo de un día de operación y se instalará al sistema hidráulico de cocina y baños.
- Se debe destinar un espacio para el almacenamiento de productos químicos, en un lugar alejado de la cocina y almacén de alimentos.
- El lugar destinado para el almacenamiento temporal de residuos sólidos deberá cumplir con las siguientes características:

-Hermético (protegido del sol y la lluvia).
-Recubrimiento liso y no absorbente para su higienización.
-Debe estar alejado del área de preparación de alimentos, comedor y almacén de alimentos.

- Se debe contar con un área destinada para lavado de elementos de aseo, esta deberá ubicarse en un lugar que no genere riesgo de contaminación, garantizar su permanente estado de higienización.
- Debe tener el servicio de gas natural, en caso que se dificulte este uso, solo se permite el uso temporal del gas propano y deben cumplir con las siguientes condiciones:

-Los cilindros deben ser instalados en un lugar ventilado, y debe protegerse de acceso de personal ajenas al servicio de alimentos.
-La instalación debe contar con una válvula reguladora acorde a la capacidad de los tanques.
-La manguera debe ser blindada en acero o alma de acero flexible de alta presión, color amarillo especial para este fin y la presión de resistencia es cercano a los 200psi.
-Las instalaciones también pueden hacerse en tubería rígida de cobre y deben quedar a la vista.

Equipos y utensilios:

Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

- Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
- Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser inertes bajo las condiciones de uso previstas, de manera que no exista interacción entre éstas o de estas con el alimento, a menos que este o los elementos contaminantes migren al producto, dentro de los límites permitidos en la respectiva legislación. De esta forma, no se permite el

uso de materiales contaminantes como: plomo, cadmio, zinc, antimonio, hierro, u otros que resulten de riesgo para la salud.

- Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la calidad sanitaria del producto. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica específica.
- Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza e inspección.
- Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.
- En los espacios interiores en contacto con el alimento de los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.
- Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.
- En lo posible los equipos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.
- Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.
- Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y lavables.
- Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el servicio y distribución de los alimentos.
- La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, limpieza y mantenimiento.
- Los equipos utilizados en la preparación de alimentos podrán ser lubricados con sustancias permitidas y empleadas racionalmente, de tal forma que se evite la contaminación del alimento.
- Los utensilios y menaje de preparación, se deben colocar en forma invertida y almacenados en un lugar que los proteja del polvo, insectos y roedores.
- Las tablas para el picado de los alimentos deben ser en material sanitario, no poroso ni que se raje con el cuchillo, de preferencia plástico, nylon, polietileno acrílico o teflón.
- Los contenedores o recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, construidos de metal u otro material impermeable, de fácil limpieza y de ser requerido provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.
- Para el caso de utilizar gas propano se debe ubicar un extintor de polvo químico de 20 libras como mínimo.

Personal Manipulador:

Es toda persona que interviene directamente, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos, servido de alimentos.

Capacitación manipuladores de alimentos: Todo el personal manipulador debe tener certificado de asistencia al curso de educación sanitaria en manejo adecuado de alimentos con fecha de expedición no mayor a un año, expedido por una empresa avalada por la Secretaría de Salud de Bogotá.

Estado de salud: Para el ingreso a laborar debe presentar certificado médico general haciendo énfasis en diagnóstico del sintomático respiratorio y del sintomático de piel de acuerdo a lo señalado en el Decreto 3075/97, resoluciones 1090 de 1998 y 127 de 2001, el cual deberá ser renovado cada 6 meses o cuando sea necesario y expedido por una institución prestadora de servicio IPS vigilada por la Secretaria de Salud.

Prácticas higiénicas del personal:
Cuerpo:
El baño diario es indispensable, utilizando agua y jabón.

Cabello:
Lávese el cabello de manera regular.
Mantenga el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla o gorro.
Si tiene barba, bigote o patillas anchas, las debe mantener cubiertas utilizando una mascara
No debe peinarse mientras tenga la ropa de trabajo.

Manos:
A lo largo del trabajo diario las manos entrarán en contacto con superficies, alimentos y sustancias que contienen bacterias nocivas, existiendo riesgo de contaminación que puede ocasionar intoxicación alimentaria, por lo cual se debe realizar al lavado de manos cada vez que sea necesario y siguiendo el siguiente procedimiento:

- Descubra brazo y antebrazo.
- Humedezca manos y antebrazo.
- Aplique jabón líquido desinfectante y distribúyalo uniformemente en manos y antebrazo.
- Friccione la punta de los dedos en la palma de la mano contraria o limpie debajo de las uñas utilizando una uña de la otra mano.
- Continúe la fricción en cada dedo, efectuando movimientos circulares y sin retornar.
- Frote los espacios interdigitales.
- Friccione enérgicamente palma y dorso de la mano, palma con palma y dorso con dorso.
- Friccione el antebrazo, de la muñeca hasta el codo, efectuando movientes circulares y sin retornar.
- Enjuague con abundante agua, dejándola correr de los dedos a los codos. Conserve los brazos separados del tronco y las manos por encima del nivel del codo.
- Asegúrese de remover completamente el jabón para evitar el riesgo de dermatitis.

- Seque las
  manos y luego el antebrazo, con secador de manos automático o toallas desechables de papel.

Realice el procedimiento anterior antes de comenzar el trabajo y siempre que:

- Salga y regrese al área de elaboración de alimentos.

Después de utilizar el sanitario.

- Entre la manipulación de alimentos crudos y cocinados
- Luego de peinarse el pelo.
- Después de comer, fumar o sonarse la nariz.
- En seguida de manipular desperdicios y basuras.
- Cuando se limpie el sudor.
- Al estornudar o toser.
- Después de manipular dinero.

Ficha técnica de los productos:

La ficha técnica de los productos químicos usados en el servicio de alimentación, es de suma importancia, ya que ofrece toda la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto. Se deben anexar o elaborar, teniendo en cuenta lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Descripción física.
- Características fisicoquímicas.
- Forma de uso, también disponible en etiqueta.
- Empaque, presentación
- Dosificación.
- Vida útil.
- Condiciones de almacenamiento
- Precauciones y toxicidad

<u>Uñas:</u>
Lávese las manos de acuerdo a lo indicado.
Limpie muy bien sobre la superficie y debajo de las uñas hasta que no quede residuo de suciedad.
Enjuague las manos.
Séqueselas con toalla desechable.
Mantenga las uñas limpias, recortadas y sin esmalte.
Evite llevarse los dedos a la boca y chuparlos cuando está preparando cualquier alimento.

<u>Oídos, nariz y boca:</u>
Utilice siempre protector de boca y nariz (tapabocas).
No está permitido sonarse, toser o silbar en el servicio de alimentación.
Si está resfriado, no debe trabajar cerca de los alimentos.
Si sufre de supuración de oídos, segrega mucosidad de la nariz o tiene los ojos llorosos debe informar de ello a su superior, quien no debe permitirle manejar productos alimenticios hasta que sea médicamente autorizado para ello.

<u>Uniforme:</u>
Cámbiese de uniforme diariamente para evitar contaminación y tener buena presentación.

Emplee vestimenta
de trabajo de color claro que permita ver su estado de limpieza.
Dicha vestimenta debe tener cierres y broches en lugar de botones que pueden caer en el alimento.
Si utiliza delantal, preferiblemente debe ser blanco, sin bolsillos y mantenerlo atado al cuerpo para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
Debe ser de uso exclusivo para el trabajo.

Calzado:
Utilice zapatos de material resistente e impermeable, holgados, cerrados y con suelas antideslizantes.
No debe estar descalzo en área de preparación de alimentos.
Mantenga el calzado limpio y en buenas condiciones.

Uso de guantes:
Utilice los guantes únicamente para la labor que está realizando. No combinar el uso de los guantes empleados para la limpieza, para manipular alimentos.
Deles el mismo cuidado higiénico que a las manos. ***EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE MANOS.***

Recomendaciones Generales en el servicio de alimentos:

- No utilice perfume o loción de afeitar, ya que los alimentos absorben muy fácilmente olores, especialmente aquellos ricos en grasas, causando su contaminación.

- No porte anillos, aretes, relojes, broches, u otros accesorios ya que pueden albergar suciedad, caer sobre los alimentos o simplemente perderse.

- En caso de utilizar lentes los debe asegurar a la cabeza mediante bandas, cadenas u otro medio ajustable.

Que hacer en caso de enfermedades infecciosas, heridas o cortaduras:

Quienes manipulan alimentos deben haberse realizado un control médico previo.

*Es supremamente importante tener presente que la persona que presente enfermedades de la piel, cortadas, heridas infectadas, irritaciones, diarrea o cualquier enfermedad infectocontagiosa NO podrá realizar actividades de manipulación de alimentos y conviene informar al superior y al supervisor tan pronto como sea posible sobre este hecho para que se tomen las medidas necesarias.

Dentro de los hábitos higiénicos en la manipulación de alimentos NO debe:

- Comer
- Beber
- masticar chicle
- Fumar.
- Limpiar las gafas con el aliento

- Escupir en
  las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.

Siempre se debe evitar el contacto de las manos con los alimentos para lo cual se tiene que:

- Utilizar pinzas o cucharas para manipular los alimentos.
- No probar la comida con el dedo o con el utensilio de preparación o mezclado; lo correcto es emplear dos cucharas, una para sacar el alimento del recipiente, pasar el contenido a la otra, con la cual se prueba la preparación.
- Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos, mediante acciones de probar seguido los alimentos.

El cumplimiento de las Normas establecidas para el manipulador se controla por medio de la lista de Chequeo “Control de BPM al personal del Servicio de Alimentos.