1. Objetivo

Definir los pasos para elaborar una preparación uniforme en cantidad y calidad, que permita dar cumplimiento al requerimiento de ingesta de energía y nutrientes y determinar los costos de los alimentos preparados, de acuerdo con el grupo de edad y servicio social de la Secretaria Distrital de Integración Social.

2. Glosario

Análisis del aporte nutricional: es la obtención del aporte nutricional de los alimentos, expresada en calorías, macro y micronutrientes, los cuales deben ser calculados a partir de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos - TCAC versión 2015.

Estandarización de preparaciones: es especificar cantidad, calidad y proceso para lograr siempre un alimento adecuado. Para que este proceso se lleve a cabo adecuadamente, es necesario estandarizar las porciones. [1]

Estandarización de porciones: fijar la cantidad exacta que se va a servir de un alimento, bien sea en peso, volumen, tamaño o número, de acuerdo a lo contemplado en la minuta patrón.[2]

Preparación estandarizada: una preparación se considera estandarizada cuando al ser preparada por diferentes personas se obtiene una preparación igual en términos de calidad y cantidad.

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 percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones.

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. Para participantes que reciben apoyo alimentario durante todo el año, se recomienda que este periodo sea de 4 a 5 semanas, este ciclo debe ser elaborado por el profesional en Nutrición y Dietética con matrícula profesional.[3]

Estandarización de utensilios: es determinar la capacidad de un recipiente, que a su vez servirá de medida para realizar el servido de los alimentos, estos utensilios pueden ser cucharas, vasos, pocillos, jeringas, baldes, tinas entre otros.

Medida casera: medida aproximada del alimento o preparación servida (peso servido) que se mide con utensilio casero como cuchara, pocillo, cucharita, plato mediano, entre otros.

Minuta de alimentos: hace referencia a los soportes necesario para llevar a buen término la entrega de un alimento a los participantes, como: diseño de minuta patrón, ciclo de menús, análisis del aporte nutricional, estandarización de preparaciones y guía de preparaciones.

---

[1] Blanca Dolly Tejada. *Administración de Servicios de Alimentación. 2ª Edición Editorial Universidad de. Antioquia. 2006.*
[2] Ibid.
[3] *Estándares Técnicos para la Calidad de la Educación Inicial, Alcaldía Mayor de Bogotá, Secretaria Distrital de Integración Social, Subdirección para la Infancia, septiembre de 2017.*

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Preparación: proceso en el cual se obtiene un producto a partir de cambios térmicos, físicos y/o mezclas de alimentos en su estado primario.

Peso servido: peso del alimento después de la preparación y/o cocción; este peso se utiliza para dar cumplimiento a la porción establecida en la minuta patrón de acuerdo con el grupo de edad, tiempo de comida y servicio social.

3. Desarrollo

La estandarización de preparaciones hace parte de la planeación de la minuta de alimentos y es responsabilidad del profesional en nutrición y dietética definido por la Subdirección de Nutrición de la SDIS o por el operador en asociación, de acuerdo con lo determinado en la minuta patrón por grupo de edad y servicio social y siguiendo el proceso descrito a continuación. Este proceso se sigue para todas las preparaciones que hacen parte del ciclo de menús.

No	Actividad	Responsable	Registro Documental
1	Enlistar las preparaciones a estandarizar	Profesional en nutrición	No aplica
2	Definición de la preparación y alistamiento de los ingredientes.	Profesional en nutrición	Registro Estandarización de preparaciones
3	Elaboración de la preparación	Profesional en nutrición	Registro Estandarización de preparaciones
4	Aprobación de la preparación	Profesional en nutrición	Registro Evaluación de características organolépticas

Actividad 1. Enlistar las preparaciones a estandarizar

Para iniciar el proceso de estandarización de las preparaciones deberán enlistarse todas las preparaciones que hacen parte del ciclo de menús de acuerdo a los grupos de alimentos definidos en la guía de preparaciones así: proteicos, cereales y leguminosas, tubérculos, raíces y plátanos, sopas, frutas y verduras, postres, bebidas frías y calientes.

Actividad 2. Definición de la preparación y alistamiento de los ingredientes

El proceso de estandarización de preparaciones se realizará en el orden establecido previamente así:

- Proteicos
- Cereales y leguminosas
- Tubérculos
- Raíces y plátanos
- Sopas
- Frutas y verduras

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

- Postres
- Bebidas frías y calientes.

Una vez definida la preparación que se va a estandarizar, se enlistan los alimentos que harán parte de la preparación en las cantidades que fueron calculadas previamente, para elaborar 5 porciones de 100 gramos en peso servido para sólidos, para sopas 5 porciones de 200 gramos con 40% de sólidos, cremas y bebidas 5 porciones de 200 cc, estos alimentos deberán ser verificados frente a los criterios de calidad descritos en el instructivo recibo de alimentos e Instructivo preparación de alimentos, para determinar que son aptos para el consumo y que pueden ser utilizados para realizar la preparación.

Actividad 3. Elaboración de la preparación

Las siguientes son las condiciones que deben cumplir las instalaciones, equipos y utensilios y personal manipulador de alimentos que realice la estandarización de las preparaciones.

3.1. Edificación e instalaciones[4]

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 entregar a los participantes, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y contaminación cruzada. De ser requerido, los ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de almacenamiento, preparación y servido de los

[4] Resolución 2674/2013, de 22 de julio, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

alimentos.

- La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa o servicio de alimentación.
- El tamaño de los almacenes o depósitos de alimentos debe estar acorde en proporción a los volúmenes de alimentos adquiridos en cada unidad operativa o servicio de alimentación, 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 las unidades operativas.
- 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 preventivo o correctivo.
- El piso de las áreas húmedas de elaboración deberá 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 en buen estado y, si se requieren trampas adecuadas para grasas, estarán diseñadas de forma que permitan su limpieza y estarán ubicada en la parte exterior de la unidad operativa o servicio de alimentación.
- En las áreas de recibo, almacenamiento, 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 control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa o servicio de alimentación.
- 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 o angeos que no permitan el ingreso de vectores, en material no corrosivo 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 o cortinas de material lavable,

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

resistente, no corrosivo.

- 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 frecuencia deberá estar definida en el plan de saneamiento de la unidad operativa o servicio de alimentación.
- La temperatura máxima recomendada es 25°C en zonas de preparación de alimentos.
- Las unidades operativas 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 áreas del servicio de alimentación 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 de los alimentos.
- Disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestideros, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de preparación, servido y distribución.
- Para los servicios en donde hay un número reducido de personal manipulador de alimentos, no más de seis (6), se podrá disponer de un baño para hombres y mujeres.
- Instalar lavamanos en las áreas de preparación o próximos a éstas, para la higiene del personal que participe en la manipulación de alimentos y facilitar la supervisión de estas prácticas.
- Contar con servicios sanitarios suficientes conforme a la cantidad de usuarios, de acuerdo a lo establecido para cada servicio social.
- Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los elementos necesarios para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, jabón líquido, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras con bolsa y sus respectivas tapas.
- En las proximidades de los lavamanos deben mantenerse avisos o advertencias al personal sobre el correcto lavado de manos y la frecuencia del lavado de manos.
- La unidad operativa o servicio de alimentación debe contar con un tanque de almacenamiento de agua potable, con capacidad mínima para un día de operación y se instalará al sistema hidráulico de cocina y baños.
- Destinar un espacio para el almacenamiento de productos químicos, en un lugar alejado de las áreas de almacenamiento, preparación, servido y distribución.
- El lugar destinado para el almacenamiento temporal de residuos sólidos deberá cumplir con las siguientes características:
  - ✓ Cerrado: protegido del sol y la lluvia, que no permita el ingreso de plagas.
  - ✓ Recubrimiento liso y no absorbente para su higienización.
  - ✓ Alejado del área de recibo, almacenamiento, preparación, servido, distribución y consumo de alimentos.
- En las unidades operativas en donde no sea posible la construcción del cuarto temporal de residuos sólidos, estas podrán ser depositadas en contenedores o recipientes que

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

cuenten con las características anteriormente mencionadas, no se podrán usar las canastillas o contenedores comunitarios que se encuentran en las aceras para el almacenamiento de estas.

- La unidad operativa o servicio de alimentación 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 limpieza y desinfección.
- La unidad operativa o servicio de alimentación debe contar con el servicio de gas natural, en caso de 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 personas ajenas a la unidad operativa o servicio de alimentación.
  - ✓ La instalación debe contar con una válvula reguladora acorde a la capacidad de los cilindros.
  - ✓ 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 200 psi.
  - ✓ Las instalaciones también pueden hacerse en tubería rígida de cobre y deben quedar a la vista.

3.2. Equipos y utensilios[5]

Esta actividad se evalúa por medio del Seguimiento y acompañamiento a los servicios sociales con apoyo alimentario de la SDIS.

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 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 inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación vigente.
- Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección 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, 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.

---

[5] Resolución 2674/2013. Op. Cit., 2018.

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

- 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 desinfección 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 de fácil limpieza y desinfección.
- Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, construidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.
- Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución.
- 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, mantenimiento, limpieza y desinfección.
- Las tuberías elevadas no deben instalarse directamente por encima de las zonas de preparación, servido y distribución, salvo en los casos tecnológicamente justificados y en donde no exista peligro de contaminación del alimento.
- 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 de 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, de preferencia plástico, nylon, polietileno acrílico o teflón.
- Los equipos, elementos, utensilios entre otros que se encuentren en desuso, no podrán permanecer dentro de las áreas del servicio de alimentación.

3.3. **Alistamiento del personal manipulador:** las personas que estén a cargo de realizar la preparación deberán cumplir con los siguientes requisitos:[6]

Estado de salud

- Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, la empresa o entidad que administre el talento humano encargado de la manipulación de alimentos en las unidades operativas debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.
- Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración

[6] Resolución 2674/2013. Op. Cit., 2018.

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner