CORPORACIÓN MULTIÉTNIAS
COMUNIDAD DE CUIDADO LA FORTUNA

PLAN DE CAPACITACIÓN Y CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

JUNIO 2024

1. OBJETIVO

Orientar al personal manipulador de alimentos sobre los procesos y procedimientos que permitan reducir, eliminar y controlar el medio higiénico-sanitario del servicio de alimentación, a su vez garantizar alimentos inocuos libres de adulteración y contaminación, manteniendo la calidad alimentaria y satisfacción del cliente cumpliendo con la normatividad vigente en Colombia para tal fin.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Implementar las Buenas Prácticas de manufactura en el personal manipulador de alimentos.
- ✓ Cumplir los lineamientos higiénicos y sanitarios contemplados en la normatividad colombiana para la elaboración, almacenamiento y distribución de alimentos, en especial en las contenidas en el Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 del 2013.
- ✓ Implementar las BPM en las actividades de recibo de materia prima, clasificación, almacenamiento, preparación, servido y la distribución de los alimentos, enfocados a la aplicación del sistema de calidad.
- ✓ Capacitar y motivar al personal manipulador y administradores para que adopten prácticas y actitudes consistentes con la higiene de los alimentos.
- ✓ Comprender las precauciones y responsabilidades para garantizar la inocuidad y la calidad del alimento.
- ✓ Dar las herramientas necesarias al personal manipulador para lograr el cumplimiento del manual de BPM.
- ✓ Vigilar e identificar los procesos que puedan afectar el cumplimiento del manual de BPM y por ende la inocuidad de los alimentos.

2. ALCANCE

El presente Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se establece como estrategia para desarrollar los procesos internos, tales como:

- ✓ Buen manejo y control de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- ✓ Limpieza y desinfección.
- ✓ Control de temperaturas

Esto aplicado a toda la cadena de producción que se realiza en el servicio de alimentos, quien desarrolla la operación, en la comunidad de cuidado la fortuna de la corporación multiétnicas en Chinauta, Cundinamarca; debe ser ejecutado por cada uno de los integrantes que conforman el equipo operativo del servicio de alimentos.

3. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

- **Actividad acuosa (Aw):** Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.
- **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.
- **Alimento adulterado:** El alimento adulterado es aquel:

a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;
b. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas;
c. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales.
d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

- **Alimento alterado:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.
- **Alimento contaminado:** Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- **Alimento de mayor riesgo en salud pública:** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.
- **Alimento de menor riesgo en salud Pública**: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.
- **Alimento Fraudulento:** Es aquel que:
  a. Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.
  b. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.
  c. No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como éste, sin serlo.
  d. Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.
- **Alimento perecedero:** El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
- **Ambiente:** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.
- **Autoridades sanitarias competentes:** Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia y Medicamentos y Alimentos- INVIMA. y a las entidades Territoriales de Salud que, de

acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013.

- **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.
- **Comercialización:** Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.
- **Concepto Sanitario:** Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.
- **Desinfección - Descontaminación:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento
- **Diseño Sanitario**: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.
- **Embalaje:** Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.
- **Envase Primario:** Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.
- **Envcase Secundario:** Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.
- **Envase Terciario:** Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.
- **Equipo:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajilla y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.
- **Expendio de alimentos**: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano

- **Higiene de los alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Inocuidad de los alimentos:** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.
- **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.
- **Ingredientes primarios:** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de los cuales, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.
- **Ingredientes secundarios:** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.
- **Insumo:** Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.
- **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
- **Lote:** Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.
- **Manipulador de alimentos:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- **Materia prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
- **Medio de transporte:** Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.
- **Notificación Sanitaria**: Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.
- **Permiso Sanitario:** Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.
- **Plaga**: Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.
- **Proceso Tecnológico**: Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de

envasado y embalaje del producto terminado.

- **Registro sanitario:** Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.
- **Restaurante o establecimiento gastronómico:** Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.
- **Sistema de análisis de Peligros y Puntos de Control Critico: (HACCP):** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.
- **Sustancia peligrosa:** Es toda forma material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

4. DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE CAPACITACIÓN

El presente plan de capacitación está orientado a dar cumplimiento al artículo 12 de la resolución 2674 de 2013, el cual establece: "Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad".

5. METODOLOGÍA

Los temas incluidos dentro del plan de capacitación se van desarrollar por medio de actividades teórico-prácticas, en donde, se va a implementar pre-test y post-test para evidenciar el impacto de la actividad. Las actividades se van a desarrollar de manera presencial con todo el personal manipulador de alimentos, se debe reunir a todo el personal manipulador de alimentos una vez al mes y va a tener una duración de una hora. Las actividades van a ser dirigidas por el profesional en nutrición y dietética de la comunidad de cuidado la fortuna.

6. DURACIÓN

Las actividades se van a desarrollar una vez al mes y cada sesión va a tener una duración de una hora.

7. DOCENTES

Las actividades van a ser dirigidas por el profesional en nutrición y dietética de la comunidad de cuidado la fortuna.

8. CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES

N°	TEMA DE CAPACITACIÓN	MES
1	PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ALIMENTARIA	JUNIO
2	PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA	JULIO
3	PLAN DE SANEAMIENTO	AGOSTO
4	SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS	SEPTIEMBRE
5	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	OCTUBRE
6	LAVADO DE MANOS	NOVIEMBRE
7	IDENTIFICACIÓN Y CONTROL DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN	NOVIEMBRE
8	IMPORTANCIA Y MANEJO DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES	DICIEMBRE
9	PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DICIEMBRE
10	PROTOCOLO DE CONTROL DE PLAGAS	DICIEMBRE

9. DESARROLLO DE LOS TEMAS DE CAPACITACIÓN

9.1 PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION ALIMENTARIA

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ESTADO DE SALUD:

- Debe contar con certificación médica en el que conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos
- Efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.
- La comunidad de cuidado la fortuna toma las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

Todo manipulador de alimentos de la comunidad de cuidado la fortuna debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

- Presentarse al lugar de trabajo, afeitado, en buen estado de salud, descansado y con puntualidad.
- Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar su trabajo
- La empresa tiene determinado el uniforme para cada cargo, este depende de cada una de las zonas de trabajo.
- El uniforme de trabajo debe estar limpio en buen estado y debe ser de acuerdo al tipo de trabajo que el personal desarrolla.
- El calzado de trabajo debe estar limpio en buen estado y debe ser utilizado única y exclusivamente para la actividad a desarrollar. Para los operarios de las áreas de la empresa el uniforme de trabajo es de color claro, característica que facilita a la empresa la verificación de limpieza y pulcritud.
- Las confecciones de los uniformes no contemplan bolsillos de la cintura hacia arriba, ni botones con el fin de evitar el riesgo de que estos caigan al alimento.
- La cabeza debe estar cubierta por una cofia o malla la cual cubre la totalidad del cabello, si el operario usa el cabello largo este debe estar sujeto bajo el gorro garantizando siempre su total cubrimiento.
- Es obligatorio el uso completo y adecuado de la dotación dentro de las instalaciones de la empresa.
- Es prohibido salir de las instalaciones a otros lugares usando el uniforme de trabajo.

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN

De acuerdo a las actividades que se desarrollan, cada persona usa los elementos de protección personal dispuestos por la empresa para prevenir accidentes de trabajo o que exista el riesgo de contaminación. Es obligatorio el uso de los siguientes elementos de protección personal:

- Delantales sintéticos que se puedan ajustar a la cintura, están confeccionados en hule de color claro que garantice la fácil limpieza y su verificación. Estos delantales están ubicados en un lugar limpio y seco que los protegen de riesgos de contaminación. Cuando los operarios hagan su descanso o finalicen su jornada, deben colgar estos elementos en el lugar designado por la empresa, previa limpieza y desinfección. Cuando estos elementos presenten deterioro y su estado represente algún riesgo para la inocuidad del producto deben ser descartados y reemplazados por nuevos.
- Guantes impermeables de caucho ajustado a la talla del operario, estos deben seguir el mismo protocolo de higiene y desinfección de las manos.
- Los guantes deben ser utilizados para las operaciones específicas que se determinaron. Deben ser utilizados en casos especiales en que algún operario presente algún tipo de herida o lesión mínima.
- Uso obligatorio de tapabocas que cubra boca y nariz

HÁBITOS DE HIGIENE DEL OPERARIO:

Dentro de los principales hábitos de higiene que el personal debe cumplir, antes durante y después del proceso de transformación de alimentos se encuentran los siguientes:

- Lavar las manos, secarlas y desinfectarlas, antes de iniciar el trabajo, después del cambio de actividad, antes y después de ir al baño y en cualquier momento durante la jornada, cuando puedan estar sucias o contaminadas. Los operarios deben lavar sus manos desde el codo hasta la punta de los dedos, con jabón-desinfectante y restregando de acuerdo al procedimiento operativo establecido.
- Mantener las uñas cortas, limpias y libres de esmalte. El administrador con el apoyo del personal de calidad son los responsables de verificar estas condiciones y deben tener los accesorios necesarios para realizar las medidas correctivas. (corta uñas, quita esmalte, algodón, etc.).
- El uso del tapabocas debe garantizar que se cubre nariz y boca completamente, se debe usar bien ajustado para evitar el riesgo de caída durante el proceso minimizando riesgos de contaminación debido a fluido corporal oral o nasal.
- El operario deberá evitar cualquier contaminación del producto a través de utensilios, equipos, superficies, o ambientes, cosméticos, cabellos, sustancias químicas, medicamentos o cualquier otro agente biológico, físico o químico extraño al proceso.
- No se permite el ingreso del personal a las áreas de producción con el porte de anillos, argollas, joyas, aretes, topos, piercing, collares, manillas, relojes, broches para el pelo, ni adornos que dificulten los procesos de higiene o que representen riesgos de contaminación física y biológica.
- Los operarios que usen gafas permanentes deberán asegurarlas con un mecanismo que minimice la caída a los alimentos, este a su vez debe ser protegido mediante el gorro.

- El cabello deberá mantenerse limpio y protegido mediante el uso de gorro, este a su vez deberá cumplir con las especificaciones mínimas establecidas.
- No se permite el uso de lociones o perfumes que aromaticen los alimentos o materias primas.
- No se permite a los operarios fumar, masticar, comer o beber en las áreas del proceso. Estas acciones (a excepción de fumar) son permitidas en el área establecida para este fin, que es el comedor, lugar en el cual el riesgo de contaminación del producto es mínimo.
- Se prohíben chicles, dulces u otros objetos en la boca durante el trabajo, ya que estos pueden caer al alimento en el proceso.
- Los operarios que por sus labores dentro de las áreas de producción tengan que usar lápices, lapiceros, termómetros, herramientas, ganchos sujetadores de papel, u otros objetos similares, cuentan con un lugar predeterminado por la empresa para depositar estos elementos, evitando colgarlos a la ropa de trabajo, ya que éstos pueden caer al producto en proceso.
- Es prohibido estrictamente escupir, estornudar y/o toser cerca al producto o en el área del proceso.
- Los operarios están en la obligación de manifestar dolencias de su salud, para que el servicio médico determine el diagnóstico; si la enfermedad que padece es de carácter infectocontagioso y pueda representar un riesgo de contaminación del producto, la gerencia de talento humano de la compañía documenta el procedimiento de verificación de este evento y las acciones a seguir para cada caso. En este punto se incluyen las lesiones de la piel o las manos, por más pequeñas o leves que sean estas.

9.2. PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA

Uno de los factores más importantes en el desarrollo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) es el inadecuado manejo de éstos. El almacenamiento, la cocción, el lavado de las materias primas, la higiene de utensilios y del personal durante la manipulación son, entre otros tantos factores, los determinantes de una posible contaminación. Cuando alguno de estos puntos no es controlado, la posibilidad de encontrar agentes contaminantes aumenta y en consecuencia se puede producir la denominada contaminación cruzada, llamada así por resultar de la transferencia de agentes contaminantes biológicos (bacterias, virus, hongos), físicos (fragmentos de virulana, vidrios, plásticos, pelos) o químicos (restos de fertilizantes, plaguicidas, desinfectantes) desde un alimento contaminado a otro que no lo está. Este tipo de contaminación puede llevarse a cabo de forma directa o indirecta.

La contaminación cruzada directa ocurre cuando un alimento contaminado entra en "contacto directo" con uno que no lo está. Por ejemplo, si se mezclan alimentos que no fueron bien higienizados junto a otros que no están contaminados, como puede ocurrir al mezclar un tomate contaminado con el resto de los alimentos que componen una ensalada. También, existe contaminación cruzada directa, cuando se ubican incorrectamente los productos en el refrigerador, de manera que aquellos listos para consumir toman contacto con los crudos.

Por otro lado, la contaminación cruzada indirecta es aquella en la cual el agente contaminante se transfiere de un alimento a otro mediante algún elemento, por ejemplo, las manos, utensilios, tablas, equipos de cocina, etcétera. Es un claro ejemplo el manejo de un cuchillo que se utilizó para desgrasar carne cruda, y que luego fue utilizado para fraccionar una tarta cocida.

Debido a esto, es necesario el correcto saneamiento del lugar de preparación, utensilios y equipos. Por

saneamiento, se entiende a las acciones destinadas a mantener o restablecer el estado de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y procesos de elaboración a los fines de prevenir las ETA. Para ello, se destacan los siguientes conceptos:

Limpiar: Significa eliminar la suciedad visible de las superficies, como restos de alimentos, mediante el uso de agua, detergentes, cepillos, entre otros elementos.
Desinfectar: Significa eliminar la suciedad no visible de las superficies, tal como microorganismos, mediante el uso de productos químicos desinfectantes (lavandina), agua caliente, vapor. La desinfección no es un sustituto de la limpieza y es únicamente efectiva si los artículos ya han sido lavados.
Cronología de la limpieza: Se avanza siempre de lo más sucio a lo más limpio y de lo más alto a lo más bajo
A continuación, se enumera una serie de medidas destinadas a reducir los riesgos potenciales asociados al desarrollo de ETA.
1. Mantenga los productos químicos de limpieza y desinfección almacenados en un lugar especial, de manera de evitar el contacto con alimentos.
2. Limpie periódicamente con agua caliente y detergentes las superficies de trabajo de las cocinas y no las exponga al contacto con animales domésticos.
3. Utilice toallas de papel descartables para la limpieza de las superficies. En caso de utilizar trapos, repasadores, paños de cocina o toallas es imprescindible su correcta higiene y recambio, debido a que pueden convertirse en vehículo de bacterias.
4. Enjuague la superficie tratada y los utensilios luego de realizar la desinfección para eliminar completamente los residuos del desinfectante. Nunca aplique de manera conjunta detergente y lavandina ya que el detergente inactivo a la lavandina, perdiendo así su acción desinfectante. Además, la mezcla de ambos productos provoca la liberación de vapores tóxicos.
5. Controle que al momento de elaboración o procesado de alimentos, los utensilios y el equipo necesario este limpios y desinfectados.
6. Una vez terminada la manipulación de alimentos crudos y previo a la manipulación de productos cocidos debe limpiar y desinfectar todos los utensilios, equipos y mesas.
7. Cubra los alimentos mediante un film, bolsas higiénicas y herméticas, freezer o tappers para almacenar en la heladera.
8. Ubique los alimentos crudos en la parte inferior de la heladera, para evitar que los jugos de alimentos crudos contaminen las preparaciones listas para consumir.
9. Trate con un antiséptico y proteja cualquier corte o lastimadura con vendas impermeables. Además, evite cocinar cuando esté enfermo o padezca una infección cutánea.

9.3. PLAN DE SANEAMIENTO

El plan de Saneamiento Básico para aplicar las Buenas prácticas de Manufactura mediante las operaciones adecuadas de aseo, orden limpieza y desinfección, disminuyendo los riesgos de contaminación de los alimentos garantizando la inocuidad de los productos que la comunidad de cuidado la Fortuna proporciona a sus clientes.
El plan de Saneamiento Básico está conformado por:

- Programa de limpieza y desinfección: Para garantizar que en la unidad operativa Comunidad De

Cuidado La Fortuna se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas por la SDIS y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la unidad operativa aplicará las BPM y los procesos de higienización descritos en el presente programa.

- Programa de Manejo Integrado de Plagas: En los diferentes ambientes presentes dentro de la unidad operativa pueden aparecer plagas como roedores e insectos que pueden proliferar causando situaciones de contaminación y enfermedades, por tal motivo el presente programa cuenta con actividades de saneamiento ambiental que previenen y controlan todas las áreas de la Unidad Operativa. La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los espacios permite prevenir, subsanar y controlar el ingreso y propagación de plagas en la unidad operativa Comunidad De Cuidado La Fortun
- Programa de Residuos sólidos y líquidos: El Plan Institucional de Gestión Ambiental PIGA 2016-2020 (PLA-BS-003)19, establece los lineamientos para el manejo y la gestión integral de residuos sólidos, ya sean estos ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, atmosféricos, de los vertimientos y/o hospitalarios, los cuales son generados al interior de las diferentes unidades operativas de la entidad. Dichos lineamientos establecen las diferentes directrices a nivel institucional que se deben adelantar para la gestión ambiental de los mismos.
- Programa de Agua Potable: La Secretaría Distrital de Integración Social, acorde a su compromiso con el cuidado del medio ambiente y con la prestación de un servicio de calidad a la comunidad, promueve el programa de abastecimiento de agua potable, como un sistema de control que está diseñado para garantizar la calidad del agua empleada en las diferentes actividades de las unidades operativas de la SDIS; teniendo en cuenta, que toda unidad operativa debe contar con un tanque de almacenamiento, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de servicio, y que la construcción y/o mantenimiento del mismo, deberá ser acorde a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

9.4 SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS

El objetivo es establecer las condiciones para servir y distribuir los alimentos con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los beneficiarios de la comunidad de cuidado la fortuna, por lo tanto, el proceso de servido y distribución de alimentos se organizan en cuatro actividades:

Actividad 1. 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 de acuerdo con lo establecido en el Plan de saneamiento.

Actividad 2. Alistamiento del menaje para el servido de alimentos: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberá ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar lavados y desinfectados, secos y listos para su uso. Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas y vasos medidores, pocillos, cucharones, trinches, pinzas, vasos. Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y no servir ningún alimento o preparación directamente con las manos o guantes.

Actividad 3. Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón: Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable debe consultar en la minuta patrón las porciones que se deben servir a los participantes de acuerdo con la preparación y grupo de edad. Para la exactitud en la medición de las porciones servidas, es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la medida

Actividad 4. Servir en el menaje con utensilios estandarizados y distribuir a los beneficiarios: En el momento de realizar el servido de los alimentos, estos deben servirse en menaje previamente lavado, desinfectado y seco, con los cubiertos requeridos para ser entregados a los beneficiarios, de tal forma que la presentación de los alimentos invite a disfrutarlos, por lo tanto, se deben seguir las siguientes recomendaciones de acuerdo con los alimentos ofrecidos:

- Cuando los alimentos sean distribuidos por el personal manipulador de alimentos directamente a la mesa, cada beneficiario debe tener espacio en el comedor o lugar dispuesto para el consumo de alimentos, por ningún motivo deberán entregarse alimentos en la mano.
- Cuando el menú incluya fruta, esta debe servirse en un plato de forma individual, un plato para cada participante, en la presentación (picada, tajada, compota) definida en el ciclo de menús.
- Los alimentos servidos deben entregarse en platos y con cubiertos limpios, secos y en buen estado.
- El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 15 minutos, para garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Los jugos deben ser servidos máximo 15 minutos antes de ser entregados a los beneficiarios y estar protegidos para evitar la contaminación.

9.5. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

El objetivo de la capacitación es establecer las condiciones para mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanecen en la comunidad de cuidado la fortuna, de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las buenas prácticas de manufactura.

Actividad 1. Pre-alistamiento de alimentos antes de almacenamiento:

El proceso de pre-alistamiento debe realizarse de acuerdo con las necesidades de cada servicio y si se realiza, debe tener en cuenta lo siguiente:

- Carnes y pollo: antes de realizar el proceso de almacenamiento en congelación, deberá porcionarse de acuerdo con la cantidad que se va a utilizar por día, preparaciones y al promedio de asistencia de los beneficiarios, teniendo en cuenta el número de veces que está programada a la semana. La vida útil de la carne en refrigeración será máximo de 3 días si no está empacada al vacío y máximo15 días si está empacada al vacío. Si la carne viene empacada al vacío, pero se abre para el pre-alistamiento, su vida útil será de 3 días en refrigeración y 7 días en congelación. Esta información debe ser plasmada en el rótulo diligenciado en la unidad operativa, manteniendo el rótulo original del alimento. Antes de ser refrigeradas o congeladas, el empaque

deberá ser sometido a proceso de limpieza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.

- Frutas y verduras: deberán ser lavadas y desinfectadas antes de realizar el proceso de pelado y/o porcionado. Las verduras que serán pre alistadas podrán ser sometidas al proceso de escaldado. Deberán ser porcionadas y empacadas en bolsas destinadas para los alimentos, las cuales serán de un solo uso.

Actividad 2. Rotulado de alimentos: Los alimentos que estén dentro de las unidades operativas deben estar rotulados o etiquetados de acuerdo a la normatividad vigente, adicional a ello deben contar con una identificación para realizar seguimiento de la vida útil y una adecuada rotación de alimentos.

Los siguientes son elementos sobre los cuales se puede realizar el rotulado de los alimentos: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, rótulo impreso sin logos o con logo de la SDIS, tablillas acrílicas para marcar con marcador borra seco.

Los rótulos deben colocarse de forma visible, para los alimentos almacenados en seco el rótulo debe colocarse sobre la estantería, canecas o canastillas, para los alimentos que requieren refrigeración y congelación y se encuentran empacados en recipientes o bolsas plásticas transparentes, el rotulado se realizará antes de ser almacenados en refrigeración o congelación.

Los alimentos que lleguen a la unidad operativa deben rotularse de forma clara, con la siguiente información:

- Nombre del alimento.
- Fecha de ingreso: fecha en que llega el alimento a la unidad operativa.
- Fecha de vencimiento: fecha indicada en la etiqueta del alimento. No aplica para frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos.
- Fecha de egreso: para frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos la fecha de egreso debe ser máximo 15 días desde la recepción, su uso se realizará de acuerdo con el grado de maduración, procesos de refrigeración o congelación y minuta de alimentos.
- Nombre del personal manipulador a cargo.

Actividad 3. Almacenamiento en congelación:

Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones de humedad, circulación de aire y temperatura, la temperatura de congelación podrá ir hasta -24ºC, dependiendo del tiempo de conservación deseado. Un alimento de alto riesgo como la carne fresca puede almacenarse a temperaturas de refrigeración hasta tres (3) días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente y documentos establecidos por la SDIS, o en congelación cuando se pretende almacenar por un tiempo mayor a tres (3) días.

Para mantener temperaturas en rangos de congelación se debe tener en cuenta que los congeladores funcionan mejor cuando hay espacio entre los alimentos, no se deben introducir alimentos calientes en el congelador ya que aumenta la temperatura del equipo, lo cual puede causar alteraciones en la vida útil de los demás alimentos.

Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de congelación, de acuerdo con la periodicidad establecida en el mismo (tres (3) tomas al día), con el fin de verificar que los alimentos se encuentren con temperaturas hasta -24ºC y así verificar el funcionamiento del equipo.

- Descongelación de los alimentos:

Para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura del mismo sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, por lo tanto, los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deberán pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación, estos deben ser colocados en el refrigerador evitando escurrimientos. Para el caso de los cárnicos, debe asegurarse que la cantidad de alimento que pase de congelación a refrigeración es la misma cantidad que va a ser utilizada, dado que no debe volverse a congelar.

Actividad 4. Almacenamiento en refrigeración: La vida útil de las verduras refrigeradas depende de la variedad, las condiciones de recolección, temperatura de transporte, manipulación, entre otras, para alimentos procesados depende del tipo de alimentos, del envase, higiene en la elaboración y envasado entre otros.

Después de realizar la selección y pre-alistamiento de los alimentos, se ubicarán en las respectivas bandejas del refrigerador, dentro de recipientes o bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo.

Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de refrigeración de acuerdo a la periodicidad establecida en el mismo (tres (3) tomas al día) con el fin de verificar que los alimentos se encuentren con temperaturas no mayores a 4ºC +/-2ºC y así verificar el funcionamiento del equipo de refrigeración.

Para refrigerar alimentos que hayan sido sometidos a cocción, pero deban servirse fríos, (jugos y verduras) deben dejarse enfriar (máximo 30 minutos), empacarlos en recipientes plásticos y servirlos el mismo día de la preparación, a excepción de postres que por consistencia requieran más tiempo de refrigeración, lo cual no podrá exceder las 24 horas.

Actividad 5. Almacenamiento en seco: El área destinada para el almacenamiento en seco debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos que ingresan a la unidad operativa, 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, la temperatura del área de almacenamiento de alimentos no debe sobrepasar los 25ºC. El ambiente debe ser seco con buena ventilación natural con ventanas y angeo o ventilación mecánica, estar libre de humedad y bien iluminado.

9.6. LAVADO DE MANOS

Lavarse las manos es una forma sencilla de prevenir infecciones. Aprende cuándo lavarte las manos, cómo utilizar desinfectante para las manos y cómo hacer que tu niño tome este hábito. Lavarse las manos frecuentemente es una de las mejores maneras de evitar enfermarse y contagiar enfermedades. Infórmate acerca de cuándo y cómo lavarte las manos adecuadamente.

Cuándo lavarte las manos: cuando entremos en contacto con otras personas, superficies y objetos a lo largo del día hace que se acumulen gérmenes en las manos. Puedes infectarte con estos microorganismos al tocarte los ojos, la nariz o la boca, o trasmitirlos a otras personas. Si bien es imposible que las manos no tengan gérmenes, lavárselas con agua y jabón con frecuencia puede ayudar a limitar la transferencia de bacterias, virus y otros microbios. Siempre lávate las manos antes y después de hacer las siguientes actividades; Preparar y comer alimentos, tocar un objeto o una superficie que otras personas tocan con frecuencia, como las manijas de las puertas, el menaje, los mesones de trabajo, al entrar o salir del baño o vestier, al sonarse la nariz, toser o estornudar, al manipular basura, al manipular alimentos cárnicos y al cambiar de actividad.

La Organización Mundial de la salud OMS, establece los siguientes pasos:
1. Mójese las manos con agua.
2. Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir la superficie de las manos.
3. Frótese las palmas de las manos entre sí.
4. Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda, entrelazando los dedos y viceversa.
5. Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.
6. Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.
7. Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.
8. Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.
9. Enjuáguese las manos con agua.
10. Séquese las manos con una toalla de papel.
11. Utilice la toalla para cerrar el grifo

9.7. IDENTIFICACIÓN Y CONTROL DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN

Para realizar el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos es imprescindible conocer cuáles son los riesgos que se pueden asociar a los peligros alimentarios, y qué características tiene el alimento, ingrediente o material a utilizar
Clasificación de los peligros alimentarios por origen
En general, los peligros alimentarios se pueden clasificar según su origen como:
Peligros biológicos: bacterias, parásitos, virus, toxinas.
Peligros químicos: metales pesados, pesticidas o cualquier otra substancia o compuesto con efectos sobre la salud.
Peligros físicos: trozos de cristal u otro material frágil, plástico, metal o cualquier otra sustancia ajena al alimento.

Peligros de origen biológico

Los microorganismos están ampliamente extendidos, son prácticamente ubicuos, pese a ello solo una pequeña parte son capaces de producir enfermedades en el ser humano. En este punto es necesario distinguir entre los microorganismos que alterantes y aquellos patógenos que son capaces de provocar enfermedades de transmisión alimentaria.
Los patógenos o los microorganismos productores de toxinas que causan enfermedades de origen alimentario tienen la particularidad de que crecen en condiciones de humedad, pH y temperatura similares a las del interior del cuerpo humano y son capaces de sobrevivir a condiciones estándar de temperatura (20ºC).
Los patógenos y los metabolitos de algunos microorganismos se identifican como peligros de origen biológico. Tienen la capacidad de causar daño a la salud de las personas provocando enfermedades de origen alimentario, es decir, enfermedades provocadas por el hecho de comer o beber un alimento contaminado.

Factores intrínsecos y extrínsecos que determinan los peligros alimentarios de origen biológico

La identificación de peligros alimentarios de origen biológico se basa en el conocimiento de la ecología de los microorganismos que son capaces de causar una toxiinfección alimentaria. Es decir, el crecimiento de los microorganismos depende de factores intrínsecos a los alimentos y sus procesos, así como a otros aspectos relacionados como las condiciones de manipulación, almacenamiento y el transporte. En este orden de ideas los factores intrínsecos se ven determinados por la temperatura, la actividad del agua, pH, disponibilidad de oxígeno y potencial redox, condiciones de la materia prima.

En lo que respecta a los factores extrínsecos, éstos se definen como el conjunto de operaciones de manipulación y transformación que se realizan sobre un alimento que pueden ser, en sí mismos, origen de contaminación: Prácticas de higiene de los manipuladores inadecuadas o insuficientes, procedimientos de limpieza y desinfección poco efectivos, acumulaciones de agua estancada en el área donde se manipulan o almacenan alimentos, peligros presentes en los materiales en contacto con los alimentos (envases y embalajes, utensilios, etc.), falta de higiene en el transporte, mantenimiento inadecuado de las condiciones de temperatura, rotura de la cadena de frío o de calor.

9.8. IMPORTANCIA Y MANEJO DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES

El mantenimiento de los establecimientos destinados a la alimentación en buenas condiciones de higiene resulta fundamental para evitar la contaminación de los productos alimenticios. La limpieza es el proceso por el que se elimina la suciedad orgánica e inorgánica de las superficies. Pero existe otro proceso igual de indispensable, que se caracteriza por ser el gran olvidado; la desinfección. La limpieza y la desinfección son dos procesos distintos y complementarios, claves por igual en la industria alimentaria.

Recordemos que el objetivo de limpiar es eliminar la suciedad y materia orgánica de las superficies, de forma que posteriormente pueda realizarse una desinfección efectiva. Antes de aplicar una solución desinfectante, las superficies deben ser limpiadas correctamente con detergentes, para permitir que el desinfectante pueda entrar en contacto directo con los microorganismos patógenos específicos. Por lo tanto, el objetivo de los procesos y prácticas de limpieza es eliminar los diferentes tipos de suciedad, ya sea restos de alimentos, grasa, polvo, productos de desecho, etc.

Un desinfectante es un agente químico que se aplica a materiales no vivos para eliminar microorganismos en el medio ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad ni la calidad de los alimentos. Como hemos mencionado, mediante la desinfección se consigue eliminar los microorganismos patógenos y se reducen los microorganismos alterantes hasta un nivel seguro. Todos los detergentes y desinfectantes empleados deben estar autorizados para su uso en la industria alimentaria y contar con unas instrucciones de aplicación en las que se indique el grado de dilución y los tiempos necesarios para su actuación y el agua que se emplee debe ser siempre potable desde el punto de vista microbiológico.

9.9. PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El objetivo del protocolo es garantizar que en la comunidad de cuidado La Fortuna en todas las áreas, superficies, equipos, utensilios, ambientes y elementos que los requieran se encuentren higienizados (limpios y desinfectados) permanentemente, y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir y transmitir enfermedades de origen microbiano.

Por lo tanto, se va a sensibilizar al personal de la unidad operativa sobre la importancia de realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección dentro del servicio social, se va a implementar los procesos de higienización de alimentos, áreas, superficies, equipos, utensilios, elementos y ambientes por parte del personal encargado de los procesos de limpieza y desinfección en la comunidad de cuidado, el personal manipulador de alimentos deben conocer y aplicar los formatos del programa de limpieza y desinfección por parte del personal encargado en la comunidad de cuidado para llevar un registro y control de los procesos.

Para garantizar que en la unidad operativa Comunidad De Cuidado La Fortuna se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas por la SDIS y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la unidad operativa aplicará las BPM y los procesos de higienización descritos en el presente programa. La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace

fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos.

9.10. PROTOCOLO DE CONTROL DE PLAGAS

En los diferentes ambientes presentes dentro de la comunidad de cuidado pueden aparecer plagas como roedores e insectos que pueden proliferar causando situaciones de contaminación y enfermedades, por tal motivo el presente programa cuenta con actividades de saneamiento ambiental que previenen y controlan todas las áreas de la comunidad de cuidado. La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los espacios permite prevenir, subsanar y controlar el ingreso y propagación de plagas en la comunidad de cuidado La Fortuna y su servicio de alimentos.

Por lo tanto, el objetivo del programa es aplicar constantemente un sistema de verificación y control en la comunidad de cuidado, que prevenga y proteja todas las áreas del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando barreras que impidan la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

Para dar cumplimiento a este programa es importante que el personal manipulador de alimentos conozca las acciones preventivas y correctivas eficientes, como la adecuación física de la infraestructura, que eviten el acceso de plagas en la comunidad de cuidado y en el servicio de alimentos. También es importante difundir las medidas implantadas para la intervención del personal técnico de plagas hacía la comunidad de cuidado. Sensibilizar y preparar al personal responsable sobre el control integral y tiempos de aplicación de las acciones y/o medidas preventivas y correctivas. Adoptar controles químicos, mediante la aplicación de agentes químicos si se requiere. Realizar una verificación y monitoreo permanente al programa por el personal responsable de la comunidad de cuidado. Conocer y aplicar los formatos del programa de control integral de plagas en los tiempos previstos por el personal responsable. Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana generado por la presencia de plagas (artrópodos y roedores) en la comunidad de cuidado.

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
	FECHA	**NOMBRE**	**CARGO/ROL**	**FIRMA**
ELABORÓ	15-06-2024	ANGEL HIGUERA ORTEGA	NUTRICIONISTA	
APROBÓ	15-06-2024	LADY JOHANA ESCOBAR	COORDINADORA	