Instituto De Hermanas Franciscanas de Santa Clara	TIPO DE DOCUMENTO	PROCESO QUE GENERA EL DOCUMENTO
	PLAN	NUTRICIÓN
	NOMBRE DOCUMENTO	**CÓDIGO**
	PLAN DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	MI- NUT-PL 001.01

OBJETIVO
Diseñar un material que identifique las necesidades de temáticas a reforzar en el personal del servicio de alimentación de la Comunidad de cuidado Hogar Francisco y Clara, acerca de Buenas prácticas de manufactura, que contenga de una manera creativa y completa la forma correcta de desarrollarlas.

TABLA DE CONTROL DE CAMBIOS		
No	**FECHA**	**CAMBIO**
1	01/06/2021	Elaboración y codificación de documento
2	15/06/2024	Actualización de conceptos y revisión normatividad vigente

DOCUMENTOS RELACIONADOS		
No	**NOMBRE**	**CODIGO**
1	Manual de Buenas prácticas de manufactura	MI-NUT-MN 002.02

Lugar y tiempo de Archivo: Según lo definido en TRD (Tabla de retención documental)

Disposición final: Archivo central

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

TABLA DE CONTENIDO

1. PRESENTACIÓN… 3
2. OBJETIVO GENERAL 4
3. OBJETIVO ESPECIFICO 4
4. ALCANCE 4
5. INTRODUCCIÓN. 5
6. METAS 5
7. GLOSARIO… 6
8. TEMAS A CAPACITAR… 7
   - 8.1 TEMA: RECEPCION DE ALIMENTOS…… 7
   - 8.2 TEMA: LAVADO DE MANOS 13
   - 8.3 TEMA : MANIPULADOR DE ALIMENTOS 18
   - 8.4 TEMA: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA 1: Materias primas, establecimiento y personal 26
   - 8.5 TEMA: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA 2: Higiene en la elaboración, almacenamiento y transporte de materias primas y control de procesos en la producción 30
   - 8.6 TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS 32
   - 8.7 TEMA: SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS……37
9. BIBLIOGRAFIA 40

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

1. PRESENTACIÓN

El Plan de Capacitaciones constituye un instrumento que determina las prioridades de capacitación en búsqueda del mejoramiento de la calidad del servicio de alimentación y sus funcionarios, además de mostrar el desarrollo de las mismas para facilitar su reproducción y ejecución.

La capacitación, es un proceso educacional de carácter estratégico aplicado de manera organizada y sistémica, mediante el cual el personal adquiere o desarrolla conocimientos y habilidades específicas relativas al trabajo, y modifica sus actitudes frente a suslabores; constituye factor importante para que el trabajador brinde el mejor aporte en el puesto asignado, ya que es un proceso constante que busca la eficiencia y la mayor productividad en el desarrollo de sus actividades, así mismo contribuye a elevar el rendimiento, la moral y el ingenio creativo del colaborador.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

2. OBJETIVO GENERAL:

Diseñar un material que identifique las necesidades de temáticas a reforzar en el personal del servicio de alimentación de la Comunidad de cuidado Hogar Francisco y Clara, acerca de Buenas prácticas de manufactura, que contenga de una manera creativa y completa la forma correcta de desarrollarlas.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Preparar al personal del servicio de alimentación, para la ejecución eficiente de sus responsabilidades frente a las buenas prácticas de manufactura, generando un trabajo conjunto en pro de la mejoría de la calidad de los servicios.
- Proporcionar orientación e información relativa a los programas enfocados a las Buenas prácticas de manufactura en el proceso de adquisición, transporte de alimentos, recibo de alimentos, almacenamiento, preparación, servido y distribución, además de condiciones higiénicas del manipulador de alimentos
- Incrementar la motivación y el interés del personal del servicio de alimentación en la aplicación de los distintos programas relacionado a las buenas prácticas de manufactura, según lo establecido en la resolución 2674 del año 2013 y demás normativa vigente.

4. ALCANCE

El presente plan de capacitación en Buenas prácticas de manufactura, es de aplicación para todo el personal del servicio de alimentación de la Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

5. INTRODUCCIÓN

El buen funcionamiento de una institución depende de la calidad con la que se desarrolla el objetivo de la misma, de la participación activa de sus miembros al impulsar que las actividades se realicen de la mejor manera posible y la continua búsqueda de innovar.

En esta búsqueda entra la actualización en diversas temáticas en la medida que se van haciendo necesarias por los cambios que se presentan, en este sentido es inevitable enfocar el tema de la capacitación como uno de los elementos vertebrales para mantener, modificar o cambiar las actitudes y comportamientos de las personas dentro de las organizaciones, direccionado a la optimización de los servicios

.

6. METAS

- Realizar las capacitaciones planeadas según el cronograma dirigidas al personal del servicio de alimentación perteneciente a la institución durante la ejecución del convenio.

- Evidencia física de las capacitaciones realizadas mediante: acta de capacitación, evidencia fotográfica de la misma, formato de asistencia, formato pre y pos test, tabulación de formato pre y pos test, adherencia.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

7. GLOSARIO

- Plan: El Plan contempla en su estructura el funcionamiento del programa o programas, es general con objetivos igualmente generales, debe incluir uno o más programas, Un plan, por tanto, está constituido por un conjunto de programas.
- Capacitación: Es una actividad sistemática, planificada y permanente, cuyo propósito general es preparar, desarrollar e integrar a los recursos humanos al proceso productivo.
- Servicio de alimentación: comprende los servicios necesarios para preparar y distribuir alimentos a la población de distintas instituciones públicas o privadas.
- Limpieza: Es la eliminación física de materias orgánicas y de la contaminación de los objetos y en general se practica con agua a la que se le añaden o no detergentes.
- Desinfección: Destrucción de los microorganismos patógenos ya sea por medios químicos, mecánicos o físicos.
- Manipulador de alimentos: Aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
- Residuos sólidos: Constituyen aquellos materiales desechados tras su vida útil, y que por lo general por sí solos carecen de valor económico. Se componen principalmente de desechos procedentes de materiales utilizados en la fabricación, transformación o utilización de bienes de consumo.
- Contaminación cruzada: La contaminación cruzada consiste en el traslado de microbios patógenos de unos alimentos contaminados a otros alimentos, tanto de manera directa como indirecta.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

8. TEMAS A CAPACITAR

8.1 Recepción de alimentos

8.2 Lavado de manos

8.3 Manipulador de alimentos

8.4 Buenas Prácticas de manufactura 1: Materias primas establecimiento y personal

8.5 Buenas Prácticas de manufactura 2: Higiene en la elaboración, almacenamiento y transporte de materias primas y control de procesos en la producción

8.6 Almacenamiento de alimentos

8.7 Distribución y servido de alimentos

8.1. TEMA: RECEPCION DE ALIMENTOS

OBJETIVOS

Asegurar que los alimentos que se reciben para la elaboración de las diferentes preparaciones en la institución, cumplan con las características microbiológicas, físicas y químicas establecidas en la normatividad

MARCO TEÓRICO

ACTIVIDAD 1: Asignación para el recibo de alimentos

El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos.
Designación de la persona encargada de recibir los alimentos: Esta responsabilidad recae en el Técnico de Alimentos o Auxiliar idóneo y capacitado para ello. En caso de no encontrarse la Nutricionista serán las personas responsables de recibir alimento.

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: Se debe contar con Básculas, Termómetro, Estibas o canastillas que pueden usarse como base.

Transporte: El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. Los proveedores deben garantizar la inspección de los vehículos antes de cargar los alimentos para ser transportados. La cadena de frío si se requiere, debe dar cumplimiento a lo establecido en la ficha técnica. Los manipuladores transportadores deben portar adecuadamente la dotación respectiva (gorro, tapabocas, bata) y contar con certificación de capacitación de manipulación de alimentos y el concepto favorable del vehículo de transporte.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

ACTIVIDAD 2: Recibo de productos según especificaciones

La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada.

Se hace referencia al control que se realiza al ingreso como primera actividad del proceso de recibo; en ella se efectúa la revisión de acuerdo al tipo de alimento recibido.

***Alimentos Perecederos**:* Son de alto riesgo y se deben identificar las condiciones del medio de transporte de los mismos, el lote, (Carnes y lácteos) la fecha de fabricación, la fecha de vencimiento, se toma la temperatura y se determinan las características organolépticas y físicas del alimento, teniendo en cuenta la normatividad vigente y los criterios de calidad.

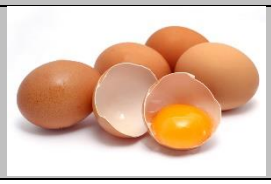
Para la verificación de la calidad se debe diligenciar el formato **"Lista de Chequeo de Recepción de Alimentos de Alto Riesgo"**, evaluando las características organolépticas y físicas de los alimentos, observando las siguientes características generales:

- La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4ºC.
- No debe tener fecha de vencimiento expirada.
- Los empaques no deben estar defectuosos.

A continuación se especifican los Criterios Mínimos de Aceptación o Rechazo de los Víveres

ALIMENTO	ACEPTE	RECHACE
 CARNES DE RES, CERDO Y TERNERA	Color: Rojo brillante para carne de res y ternera y rosa pálido para carne de cerdo. Textura: Firme, elástica y ligeramente húmeda. Olor: Ligero característico. Temperatura: Refrigerada a 4ºC o menos ó congelada a -18ºC o menos (de acuerdo a tiempo de uso).	Carne verdosa o café oscuro, descolorida. Superficie viscosa, babosa o con lama. Superficie sanguinolenta con puntos blancos o verdes. Mal olor. Sin refrigerar y a más de 4ºC ó con signos de descongelamiento.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

ALIMENTO	ACEPTE	RECHACE
 POLLO	Color: Blanco característico, sin decoloración o ligeramente rosado. Textura: Firme, húmedo. Refrigerado a 4ºC o menos. Olor: Ligero característico.	Carne grisácea, verdosa o amoratada. Porciones pegajosa bajo las alas y por las coyunturas. Carne blanda, olor agrio o rancio. Sin refrigerar y a más de 4ºC.
 PESCADOS	Agallas rojo brillantes y húmedas y ojos saltones, brillantes, húmedos y cristalinos. Carne firme y elástica. Sin presencia de olor fuerte Refrigerado a 4ºC o menos, ó congelado a -18ºC o menos.	Agallas grises o verdosas, ojos secos y hundidos. Carne flácida y blanda. Si queda la huella de los dedos impresa. Olor agrio y amoniacal. Sin refrigerar y a más de 4ºC, ó con signos de descongelamiento.
 LACTEOS	Pasteurizados y con olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. En recipientes originales en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a 4ºC o menos.	Sin pasteurizar y con olores extraños. Olor a Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho. Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Sin refrigerar y a más de 4ºC.
	La yema no se rompe fácilmente. La clara se adhiere a la	La yema está aplastada. La clara es aguada. Quebrado,

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

ALIMENTO	ACEPTE	RECHACE
HUEVOS	yema perfectamente. Sin roturas, limpio, sin presencia de excremento.	manchado y con excremento o heces. Al agitarlo se siente movimiento.
 ENLATADOS	Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación. De un fabricante confiable. Con fecha de vencimiento y número de lote.	Latas abolladas, oxidadas, con derrames o escurrimientos, hinchadas o picadas. Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada.
 ALIMENTOS SECOS	Empaque en buen estado, limpio e integro. Sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña. Con fecha de vencimiento, y número de lote	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o huevecillos. Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada.
 FRUTAS Y VERDURAS	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho. Olor normal. Tejidos finos.	Sucias. Descompuestas. Con magulladuras. Con moho.

***Alimentos semiperecederos**:* El valor nutritivo y la vida útil de las frutas, verduras, hortalizas y tubérculos dependen de la manipulación en la cosecha y transporte. El manejo inadecuado deteriora y disminuye la vida útil del alimento.

De acuerdo a la Resolución 5109 de 2005, no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para Frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga, ni para productos de panadería y pastelería

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

que, por la naturaleza de su contenido, se consuma por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación.

***Alimento no perecedero**:* Se revisa el rotulado con el que ingresa, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento, de acuerdo a la Resolución 5109 de 2005, no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:

1. Vinagre.
2. Sal para consumo humano.
3. Azúcar sólido.
4. Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados.
5. Panela.

El auxiliar de alimentos debe reportar las observaciones resultantes de la verificación de calidad (aceptación o rechazo), cantidad (faltante o sobrante) y oportunidad (fecha y hora de entrega). Así también debe informar al Nutricionista Dietista y Directora del Centro, inmediatamente si se haya alguna inconformidad o inquietud con el producto. Luego de recibir los alimentos a conformidad debe firmarse la factura y/o remisión.

El profesional o la directora decidirán si reciben o realizan devolución del producto o reposición de los alimentos. Debe también calificar al proveedor en su respuesta y como acción definitiva, si no presenta mejoría, cambio de proveedor.

ACTIVIDAD 3: Traslado de alimentos al área de almacenamiento

Finalmente el alimento se distribuye según sus características de la siguiente manera:

- Verduras, frutas, papa y plátano: Estante de almacenamiento de Fruver.
- Verduras (Hojas), Tomate maduro, coles, y demás verduras: Refrigerador
- Yuca, Arracacha, Arveja Verde sin cascara, Frijol verde sin cascara: Congelador.
- Pulpa de fruta: Congelador,
- Cárnicos, pollo, pescado, embutidos, lácteos y derivados se disponen en el cuarto de refrigeración y/o congelación.
- Cereales, leguminosas, harinas, galletería, aceites, grasas, panela, huevo, entre otros, en la bodega.

El 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.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

MATERIALES

Para llevar a cabo la capacitación se necesitará de los siguientes materiales:

- Televisor para proyectar la presentación
- Computador
-imágenes alusivas
- marcadores

METODOLOGÍA

- Parte teórica: Para iniciar la capacitación se dispondrá de una presentación en power point, donde se presente la información más importante correspondiente al tema.
- Parte lúdica: se realizara la actividad lúdica ubique correctamente en la cual, los participantes tendrán una cartelera con los criterios de aceptación y rechazo de los alimentos y deberán ubicarlos según corresponda al grupo de alimentos

EVALUACIÓN

Aplicación de pre test y pos -test a los/as asistentes al proceso de capacitación.
Tiempo: 60 minutos

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

8.2. TEMA: LAVADO DE MANOS

OBJETIVOS

Promover en los auxiliares del servicio de alimentación la práctica regular y correcta del lavado de manos y su importancia, para evitar cualquier tipo de contaminación que perjudique al personal o usuarios de la Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara.

MARCO TEÓRICO

La higiene de las manos es importante, porque son las partes del cuerpo que están en contacto directo con los alimentos. Las manos se han de lavar a conciencia, con jabón, agua potable y si es posible cepillo de uñas, enjuagarlas y secarlas perfectamente (las toallas de papel de un solo uso son el sistema de secado más recomendable).

¿Cómo Lavarse Las Manos?

El lavado de manos es un acto simple pero que no siempre se efectúa adecuadamente. En la normativa relativa a los manipuladores de alimentos simplemente señala que debe utilizarse agua potable y jabón o un desinfectante adecuado. El objetivo es la eliminación de microorganismos transitorios. Ello depende en gran medida de las características individuales de cada persona. Sin embargo, hay una localización en las manos en la que se crean unas condiciones micro ambientales propicias para el mantenimiento y desarrollo microbiano: alrededor y bajo las uñas. Además, en el acto mecánico de lavado de manos, diversas áreas suelen quedar insuficientemente lavadas, como los espacios interdigitales y el dorso.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

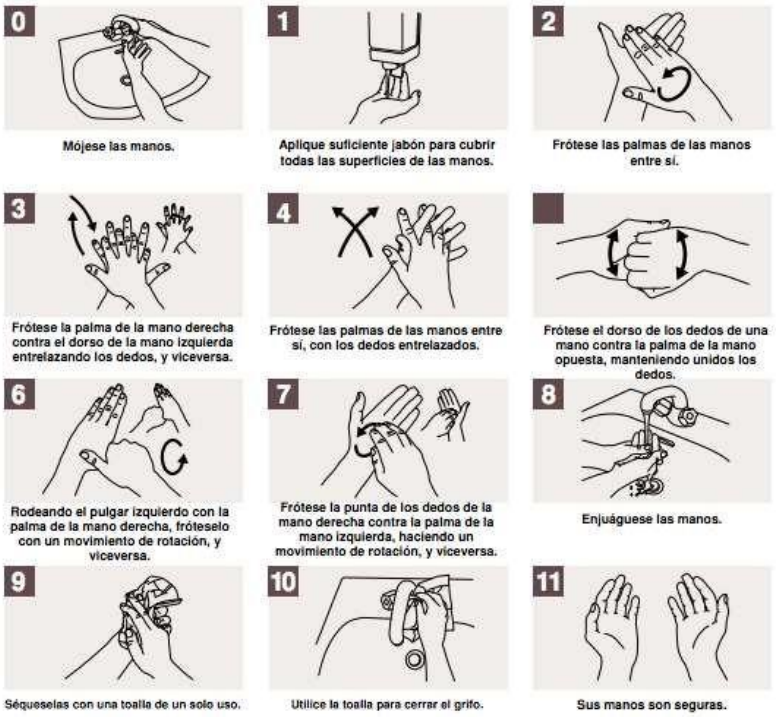
El lavado depende también del tipo de contaminación o de su origen. Si la contaminación es importante, por ejemplo tras salir del baño, el procedimiento de reducción debe ser más agresivo que en otras circunstancias, pudiendo realizar un lavado simple o doble con un cepillo para las uñas. La utilización de un cepillo para las uñas tiene un efectomecánico importante para la eliminación de la microflora transitoria.

En cualquier circunstancia es básico utilizar jabón, tanto si incorpora actividad bactericida como si no. Si el lavado se realiza adecuadamente, no sería necesaria la utilización de jabones con desinfectantes, pues como consecuencia de la acción mecánica se pueden conseguir reducciones eficaces de microorganismos. Además, es necesario asegurarse que el jabón utilizado no está contaminado. En este caso se incrementaría, y no reduciría, la microflora presente en las manos.

Un ejemplo de lavado de manos correcto es el siguiente:

- Mójese las manos. Aplique suficiente jabón para cubrir todas las superficies de las manos.
- Frótese las palmas de las manos entre sí.
- Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa.
- Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.
- Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, fróteselo con un movimiento de rotación, y viceversa.
- Frótese el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la mano opuesta, manteniendo unidos los dedos.
- Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación, y viceversa.
- Enjuáguese las manos.
- Séqueselas con una toalla de un solo uso. Utilice la toalla para cerrar el grifo.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."



Origen De La Contaminación:

El siguiente aspecto a plantear es el origen de la microflora transitoria patógena presente en nuestras manos. Conocerlo nos va a ayudar a eliminarla, es decir, cuándo y cómo el manipulador debe lavarse las manos. La mayor contaminación de nuestras manos por estos microorganismos patógenos se produce básicamente por:

- La contaminación fecal producida tras utilizar el baño o manipular basura. En el hogar, además, se debe incluir la contaminación producida al cambiar pañales o al tocar animales domésticos o sus heces.
- La manipulación de productos crudos, normalmente con una elevada contaminación superficial, como carne, pollo, frutas y verduras.
- La contaminación por el contacto con objetos de utilización común para muchas personas, como el teléfono, el dinero, manetas de puertas, barandillas.
- La contaminación con secreciones producidas al estornudar o toser, o al tocar diversas zonas corporales contaminadas como la boca, nariz o cabello.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

De acuerdo con los orígenes potenciales de la contaminación de nuestras manos, es necesario que el manipulador de alimentos se lave las manos inexcusablemente cuando alguna de las siguientes acciones tenga lugar:

- Antes de iniciar la manipulación o preparación de los alimentos.
- Después de haber tenido que tocar objetos no rigurosamente limpios como dinero, teléfono o llaves.
- Después que se haya tocado el pelo, nariz o boca.
- Al comenzar el trabajo y cada vez que se produzca una interrupción.
- Después de tocar alimentos crudos y antes de tocar alimentos cocinados.
- Después de utilizar el pañuelo para toser, estornudar o sonarse.
- Después de ir al baño.

MATERIALES

Para llevar a cabo la capacitación se necesitará de los siguientes materiales:

- Televisor para proyectar la capacitación
- Computador
-Papeles
-2 recipientes
- Agua
- Jabón
-Toallas de papel

METODOLOGÍA

- Parte teórica: Para iniciar la capacitación se dispondrá de una presentación en power point, donde se presente la información más importante correspondiente al tema.
- Parte lúdica: Se presenta el video ‘’coreografía de lavado de manos’’ y se invita a los participantes a imitarlo después de verlo.

  Video:

  https://www.youtube.com/watch?v=NMmAj1EKdVo&ab_channel=ReddeCl%C3%ADnicasSanPablo

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

- Parte práctica: se divide a los participantes en grupos de no más de 4 personas. Se le entrega a cada grupo un paquete de papeles con frases que contienen los pasos para un correcto lavado de manos, la idea es que traten de ponerlos en orden y el primer grupo que finalice, tomará los materiales para ejemplificar el lavado de manos. Solo habrán materiales para un grupo, por lo tanto el grupo que termine primero será el ganador.
- Papeles:
- Mójese las manos. Aplique suficiente jabón para cubrir todas las superficies de las manos. - Frótese las palmas de las manos entre sí.
- Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa.
- Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.
- Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, fróteselo con un movimiento de rotación, y viceversa.
- Frótese el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la mano opuesta, manteniendo unidos los dedos.
- Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación, y viceversa.
- Enjuáguese las manos.
- Séqueselas con una toalla de un solo uso. Utilice la toalla para cerrar el grifo.

EVALUACIÓN

Aplicación de pre test y pos -test a los/as asistentes al proceso de capacitación.
Tiempo: 60 minutos

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

8.3. TEMA: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

OBJETIVOS

Comprender los requisitos que debe cumplir un manipulador para asegurar la inocuidad de los alimentos.

MARCO TEÓRICO

Los manipuladores son aquellas personas que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos, por lo tanto deberán cumplir los siguientes requisitos para asegurar la inocuidad de los alimentos:

Actitudes Del Manipulador De Alimentos

Estado De Salud

A las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de alguna enfermedad o mal que eventualmente pueda transmitirse por medio de los alimentos, no deberá permitírseles el acceso a ninguna área de manipulación de alimentos si existe la posibilidad de que los contaminen. Cualquier persona que seencuentre en esas condiciones deberá informar inmediatamente a la dirección sobre la enfermedad o los síntomas.

- Si se produce una herida en las manos, después de curarla, se protegerá con un apósito impermeable que se mantendrá siempre limpio.
- Cuando el manipulador padezca de: Vómitos, diarrea, anginas, fiebre, dolor de garganta con fiebre, constipados, heridas, infecciones, lesiones de la piel visiblemente infectadas (furúnculos, cortes, etc.), supuración de los oídos, los ojos o la nariz (cutáneo-mucosas) o ictericia, lo ha de comunicar inmediatamente a la dirección del establecimiento, la cual tendrá que decidir, mediante consulta médica, si la persona afectada ha de suspender su trabajo habitual hasta que se recupere, aconsejarla que solicite tratamiento o cambiarla a un trabajo que no comporte la manipulación de alimentos.
- Un manipulador de alimentos deberá someterse a examen médico antes de desempeñar sus funciones de acuerdo a lo exigido en la legislación sanitaria. Así lo indican las razones clínicas o epidemiológicas.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

- Los empleados comunicarán si tienen alguna lesión o herida en las manos, si tienen granos o pústulas en la cara, si tienen secreciones anormales por nariz, oídos u ojos, si sienten malestar de nauseas, vómitos, diarrea o fiebre; en el cualse les dará la incapacidad respectiva.

Higiene Personal:

Es importante mantener una adecuada limpieza personal y aplicar buenas prácticas higiénicas dentro de sus labores para evitar la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste. Se enfatizará en el aseo diario como ducharse, lavarse las manos y cepillado de dientes; además utilizar ropa limpia, tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

Es indispensable que todo manipulador mantenga una higiene personal estricta, para evitar que contaminen los alimentos con los microorganismos de los que pueda ser portador. Todo el personal ha de utilizar ropa limpia y de uso exclusivo.

Al iniciar las actividades laborales el personal deberá:

- Llevar correctamente el uniforme ya que es un protector y debe estar siempre limpio.
- Usar guantes y tapabocas para evitar la transmisión de microorganismos que pueden contaminar el alimento. En caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se usarán cubiertas para éstas.
- Los guantes se mantendrán limpios, sin roturas o desperfectos y serán tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes será apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime alpersonal de la obligación de lavarse las manos.
- Usar un zapato cerrado y cómodo para permitir seguridad.
- Recogerse el cabello usando una malla o gorra, contribuyendo a evitar la caída del cabello dentro del alimento.
- Retirar las joyas (anillos, relojes, aretes, pulseras, etc.) ya que son foco de acumulación de suciedad y soporte de microorganismos, que además pueden producir accidentes con los equipos o caer dentro de los alimentos que se estén preparando.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

- Lavar las manos correctamente desde el codo hasta la punta de los dedos con agua potable, jabón y desinfectante; Es importante realizar esta actividad cada vezque se inicie con las labores, cuando se haga uso del sanitario, al tocarse el cabello, la boca, la cara, al estornudar; al manipular menaje sucio, alimentos crudos, recipientes de basura y demás objetos que se consideren contaminados.
- No se permitirá comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier zona donde exista riesgo de contaminación.
- Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación cumplirán con las medidas de protección sanitarias.

Los manipuladores de alimentos llevarán correctamente el uniforme el cual está compuesto por los siguientes accesorios:

- Overol (camisa – pantalón)
- Delantal
- Gorro o malla que cubra completamente el cabello
- Zapatos con suela antideslizante
- Tapabocas

Además se dotará de guantes y delantales de caucho y los elementos de protección que se requieran. La dotación se dará 3 veces al año y tendrá las siguientes características de acuerdo con la legislación existente:

- Será de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza
- Tendrá cierres o cremalleras, el delantal permanecerá atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

Todo el personal ha de poseer el carné de manipulador de alimentos. Este carné deberá estar vigente y aprobado por una autoridad sanitaria competente o por una empresa o persona natural, debidamente autorizada y registrada en la seccional de salud correspondiente.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

Comportamiento Personal:

Los comportamientos que puedan causar contaminación de los alimentos deberán ser evitados.

- Fumar, escupir, mascar o comer, estornudar o toser sobre los alimentos son actos inaceptables, pues aumentan la probabilidad de contaminación de la boca y labios para las manos o directamente para el alimento. Antes de toser o estornudar, el manipulador de alimentos deberá alejarse, cubrirse la boca y la nariz con un pañuelo de papel y después lavarse las manos antes de volver al trabajo para evitar la contaminación de productos alimentarios.
- Objetos personales, como joyas, relojes, aretes y otros, no deberán ser usados o traídos al área de manipulación de alimentos. Esos deberán quedar guardados en los armarios localizados en los vestuarios.
- Lentes y protectores auriculares, cuando sean usados, deberán estar atados por un cordón atrás del cuello, para evitar que caigan en el producto alimenticio.
- Los manipuladores de alimentos no deberán portar lapiceros, tarjeta de identificación o cualquier otro objeto, excepto en bolsillos cerrados debajo de la línea de la cintura.
- Ropas y objetos de uso personal deberán ser mantenidos en locales adecuados, exclusivamente proyectados (vestuarios). Ningún tipo de alimento deberá ser mantenido en los armarios de los vestuarios para no atraer insectos y roedores.

Visitantes:

Los visitantes de las zonas de fabricación, elaboración o manipulación de alimentos deberán llevar, cuando proceda, ropa protectora y cumplir las demás disposiciones de higiene personal que figuran en esta sección.

MATERIALES

Para llevar a cabo la capacitación se necesitará de los siguientes materiales:

- Televisor para proyectar la capacitación
- Computador
- Cartón paja
- Impresiones

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

- Papel contact
- Cinta

METODOLOGÍA

- Parte teórica: Para iniciar la capacitación se dispondrá de una presentación en power point, donde se presente la información más importante correspondiente al tema.
- Parte lúdica: Se realizará una actividad llamada ‘’Encuentra la pareja correcta’’ que consiste en relacionar las actitudes que debe tener el manipulador de alimentos en los diferentes hábitos de su vida (estado de salud, higiene personal, comportamiento personal).
- Para esto se colocarán en una pared o tablero doce tarjetas, en las cuales 6 serán las actitudes que deben tener los manipuladores de los alimentos y las otras 6 la características o hábitos al que corresponde dicha actitud (Estado de salud- Si se produce una herida en las manos, después de curarla, se protegerá con un apósito impermeable que se mantendrá siempre limpio).

TARJETAS:

Las doce tarjetas se deben imprimir y posteriormente pegar en un ½ pliego de cartón paja, después se cortan y al respaldo de cada tarjeta se le colocará la descripción, una vez terminadas se laminarán con papel contact, para una mayor duración.

“ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."





- La dinámica consiste en que la empareje la tarjeta que tiene la actitud del manipulador de alimentos con el aspecto al que pertenece. De la siguiente manera.

Actitud del manipulador de alimentos (6 tarjetas)	**Aspectos del manipulador de alimentos (6 tarjetas)**
Si se produce una herida en las manos, después de curarla, se protegerá.	Estado de salud
Cuando se presente vómito, diarrea, dolor	Estado de salud

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

de garganta, fiebre,…, se debe avisar inmediatamente.	
El uniforme será de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza	Higiene Personal
Recogerse el cabello usando una malla o gorra	Higiene Personal
Lentes y protectores auriculares, cuando sean usados, deberán estar atados por un cordón atrás del cuello	Comportamiento Personal
Fumar, escupir, mascar o comer, estornudar o toser sobre los alimentos son actos inaceptables	Comportamiento Personal

Los asistentes irán participando, y a medida que se va encontrando la pareja el público indicará si es correcto.

EVALUACIÓN

Aplicación de pre test y pos -test a los/as asistentes al proceso de capacitación.

Tiempo: 60 minutos

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

Instituto De Hermanas Franciscanas de Santa Clara	**TIPO DE DOCUMENTO**	**PROCESO QUE GENERA EL DOCUMENTO**
	PLAN	NUTRICIÓN
	NOMBRE DOCUMENTO	**CÓDIGO**
	PLAN DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	MI- NUT-PL 001.01

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

8.4. TEMA: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA 1:

Materias primas, establecimiento y personal.

OBJETIVOS

Resaltar la importancia del manejo adecuado de las materias primas, de las características del establecimiento y el personal para generar las condiciones óptimaspara asegurar la inocuidad de los alimentos.

MARCO TEÓRICO

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.

Materias Primas

La calidad de las Materias Primas no debe comprometer el desarrollo de las Buenas Prácticas. Si se sospecha que las materias primas son inadecuadas para el consumo, deben aislarse y rotularse claramente, para luego eliminarlas. Hay que tener en cuenta que las medidas para evitar contaminaciones química, física y/o microbiología son específicas para cada establecimiento elaborador.

Las Materias Primas deben ser almacenadas en condiciones apropiadas que aseguren la protección contra contaminantes. El depósito debe estar alejado de los productos terminados, para impedir la contaminación cruzada. Además, deben tenerse en cuentas las condiciones óptimas de almacenamiento como temperatura, humedad, ventilación e iluminación.

El transporte debe preparase especialmente teniendo en cuenta los mismos principios higiénicos-sanitarios que se consideran para los establecimientos.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

Establecimientos

Dentro de esta incumbencia hay que tener en cuenta dos ejes:

- Estructura
- Higiene

Estructura

El establecimiento no tiene que estar ubicado en zonas que se inunden, que contengan olores objetables, humo, polvo, gases, luz y radiación que pueden afectar la calidad del producto que elaboran.

Las vías de tránsito interno deben tener una superficie pavimentada para permitir la circulación de camiones, transportes internos y contenedores.

En los edificios e instalaciones, las estructuras deben ser sólidas y sanitariamente adecuadas, y el material no debe transmitir sustancias indeseables. Las aberturas deben impedir la entrada de animales domésticos, insectos, roedores, mosca y contaminante del medio ambiente como humo, polvo, vapor.

Asimismo, deben existir tabiques o separaciones para impedir la contaminación cruzada. El espacio debe ser amplio y los empleados deben tener presente que operación se realiza en cada sección, para impedir la contaminación cruzada. Además, debe tener un diseño que permita realizar eficazmente las operaciones de limpieza y desinfección.

El agua utilizada debe ser potable, ser provista a presión adecuada y a la temperatura necesaria. Asimismo, tiene que existir un desagüe adecuado. Los equipos y los utensilios para la manipulación de alimentos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores. Las superficies de trabajo no deben tener hoyos, ni grietas. Se recomienda evitar el uso de maderas y de productos que puedan corroerse.

La pauta principal consiste en garantizar que las operaciones se realicen higiénicamente desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto terminado.

Higiene

Todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento.

Para la limpieza y la desinfección es necesario utilizar productos que no tengan olor ya que pueden producir contaminaciones además de enmascarar otros olores. Para

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

organizar estas tareas, es recomendable aplicar los POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento) que describen qué, cómo, cuándo y dónde limpiar y desinfectar, así como los registros y advertencias que deben llevarse a cabo.

Las sustancias tóxicas (plaguicidas, solventes u otras sustancias que pueden representar un riesgo para la salud y una posible fuente de contaminación) deben estar rotuladas con un etiquetado bien visible y ser almacenadas en áreas exclusivas. Estas sustancias deben ser manipuladas sólo por personas autorizadas.

Personal

Aunque todas las normas que se refieran al personal sean conocidas es importante remarcarlas debido a que son indispensables para lograr las BPM. Se aconseja que todas las personas que manipulen alimentos reciban capacitación sobre "Hábitos y manipulación higiénica". Esta es responsabilidad de la empresa y debe ser adecuada y continua.

Debe controlarse el estado de salud y la aparición de posibles enfermedades contagiosas entre los manipuladores. Por esto, las personas que están en contacto con los alimentos deben someterse a exámenes médicos, no solamente previamente al ingreso, sino periódicamente.

Cualquier persona que perciba síntomas de enfermedad tiene que comunicarlo inmediatamente a su superior. Por otra parte, ninguna persona que sufra una herida puede manipular alimentos o superficies en contacto con alimentos hasta su alta médica.

Es indispensable el lavado de manos de manera frecuente y minuciosa con un agente de limpieza autorizado, con agua potable y con cepillo. Debe realizarse antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los retretes, después de haber manipulado material contaminado y todas las veces que las manos se vuelvan un factor contaminante. Debe haber indicadores que obliguen a lavarse las manos y un control que garantice el cumplimiento.

Todo el personal que esté de servicio en la zona de manipulación debe mantener la higiene personal, debe llevar ropa protectora, calzado adecuado y cubrecabeza. Todos deben ser lavables o descartables. No debe trabajarse con anillos, colgantes, relojes y pulseras durante la manipulación de materias primas y alimentos.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

La higiene también involucra conductas que puedan dar lugar a la contaminación, tales como comer, fumar, salivar u otras prácticas antihigiénicas. Asimismo, se recomienda no dejar la ropa en el producción ya que son fuertes contaminantes.

MATERIALES

- Televisor para proyectar la capacitación
-Computador
- Kit del manipulador

METODOLOGÍA

- Parte teórica: Para iniciar la capacitación se dispondrá de una presentación en power point, donde se presente la información más importante correspondiente al tema.
- Parte lúdica: Se realizará el juego '' ¿Quién quiere ser BPM?'', una adaptación del programa televisivo: ¿Quién quiere ser millonario?, en el que se harán preguntas con respuesta selección múltiple, por cada pregunta acertada se irán acumulando puntos y al finalizar el participante que haya reunido más puntos ganará un kit de protección de manipulador (gorro, tapabocas, guantes, polainas).

EVALUACIÓN

Aplicación de pre test y pos -test a los/as asistentes al proceso de capacitación.
Tiempo: 60 minutos

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

8.5. TEMA: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA 2:

Higiene en la elaboración, almacenamiento y transporte de materias primas y control de procesos en la producción.

OBJETIVOS

Resaltar la importancia de mantener la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de producción para evitar cualquier tipo de contaminación.

MARCO TEÓRICO

Higiene en la Elaboración

Durante la elaboración de un alimento hay que tener en cuenta varios aspectos para lograr una higiene correcta y un alimento de Calidad. Las materias primas utilizadas no deben contener parásitos, microorganismos o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas.

Todas las materias primas deben ser inspeccionadas antes de utilizarlas, en caso necesario debe realizarse un ensayo de laboratorio. Deben almacenarse en lugares que mantengan las condiciones que eviten su deterioro o contaminación. Debe prevenirse la contaminación cruzada que consiste en evitar el contacto entre materias primas y productos ya elaborados, entre alimentos o materias primas con sustancias contaminadas.

Los manipuladores deben lavarse las manos cuando puedan provocar alguna contaminación. Y si se sospecha una contaminación debe aislarse el producto en cuestión y lavar adecuadamente todos los equipos y los utensilios que hayan tomado contacto con el mismo.

El agua utilizada debe ser potable y debe haber un sistema independiente de distribución de agua recirculada que pueda identificarse fácilmente. La elaboración o el procesado debe ser llevada a cabo por empleados capacitados y supervisados por personal técnico. Todos los procesos deben realizarse sin demoras ni contaminaciones. Los recipientes deben tratarse adecuadamente para evitar su contaminación y deben respetarse losmétodos de conservación.

El material destinado al envasado y empaque debe estar libres de contaminantes y no debe permitir la migración de sustancias tóxicas. Debe inspeccionarse siempre con el

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

objetivo de tener la seguridad de que se encuentra en buen estado. En la zona de envasado sólo deben permanecer los envases o recipientes necesarios. Deben mantenerse documentos y registros de los procesos de elaboración, producción y distribución y conservarlo durante un período superior a la duración mínima del alimento.

Almacenamiento y Transporte de Materias Primas y Producto Final

Las materias primas y el producto final deben almacenarse y transportarse en condiciones óptimas para impedir la contaminación y/o la proliferación de microorganismos. De esta manera, también se los protege de la alteración y de posibles daños del recipiente. Durante el almacenamiento debe realizarse una inspección periódica de productos terminados. Y como ya se puede deducir, no deben dejarse en un mismo lugar los alimentos terminados con las materias primas.

Los vehículos de transporte deben estar autorizados por un organismo competente y recibir un tratamiento higiénico similar al que se de al establecimiento. Los alimentos refrigerados o congelados deben tener un transporte equipado especialmente, que cuentecon medios para verificar la humedad y la temperatura adecuada.

Control de Procesos en la Producción

Para tener un resultado óptimo en las BPM son necesarios ciertos controles que aseguren el cumplimiento de los procedimientos y los criterios para lograr la calidad esperada en un alimento, garantizar la inocuidad y la genuinidad de los alimentos.

Los controles sirven para detectar la presencia de contaminantes físicos, químicos y/o microbiológicos. Para verificar que los controles se lleven a cabo correctamente, deben realizarse análisis que monitoreen si los parámetros indicadores de los procesos y productos reflejan su real estado. Se pueden hacer controles de residuos de pesticidas, detector de metales y controlar tiempos y temperaturas, por ejemplo. Lo importante es que estos controles deben tener, al menos, un responsable.

MATERIALES

- Televisor para proyectar la capacitación
-Computador
-Impresiones
-Lapiceros

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

METODOLOGÍA

- Parte teórica: Para iniciar la capacitación se dispondrá de una presentación en power point donde se presente la información más importante correspondiente al tema.
- Parte lúdica: Se realiza la actividad ‘’Relaciona BPM’’ , en donde se mencionan diferentes actividades junto con acciones de adecuadas e inadecuadas prácticas demanufactura, la persona debe unir la que crea correcta, según corresponda.

EVALUACIÓN

Aplicación de pre test y pos -test a los/as asistentes al proceso de capacitación.

Tiempo: 60 minutos.

8.6. TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

OBJETIVOS

Concientizar a los operarios del servicio de alimentación sobre los beneficios de mantener el área de almacenamiento limpia y ordenada, y por el contrario los riesgos que se generan al no realizar ésta tarea como debe ser.

MARCO TEÓRICO

El almacenamiento apropiado de alimentos reduce las posibilidades de contaminación y crecimiento de microorganismos. Los microorganismos son tan pequeños que no pueden verse. Se encuentran en todas partes; en el aire, en el suelo, y en el agua y pueden ser transmitidos a los alimentos por los animales, los roedores, o los seres humanos.

Clasificamos las áreas de almacenamiento en 3 grupos:

• Almacenamiento de alimentos secos
• Almacenamiento en refrigeración
• Almacenamiento en congelación

Almacenamiento Seco

Esta área es donde se almacenan alimentos secos como alimentos enlatados, cereales, harina, azúcar, galletas, té, café y otros alimentos no perecederos. El almacenista como responsable de dicha actividad debe seguir las siguientes pautas para un adecuado almacenamiento:

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

- Mantener la bodega de almacenamiento limpia, seca y ordenada.
- El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.
- En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, envases y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.
- Los empaques no deben estar húmedos, mohosos o rotos.
- Inspeccionar los alimentos almacenados y utilizar la regla PEPS (Primero enEntrar, Primero en Salir) para que los alimentos más antiguos se consumanprimero.
- Los productos deberán estar separados adecuadamente según su tipo.
- Todos los lotes, especialmente los productos enlatados, han de ser inspeccionados en relación a la presencia de hundimientos, corrosión, infestación, fecha de caducidad, antes de permitir su almacenamiento.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del servicio de alimentación, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos.
- Se debe llevar un registro de ingresos y salidas de los productos.
- El encargado de bodega deberá verificar las condiciones del transporte de los productos durante la carga y descarga.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

Artículos empacados en sacos.

- Cereales empacados en sacos como (arroz, harinas), azúcar, leguminosas, deben apilarse en orma cruz sobre la plataforma, esto para que permita la circulación de aire por debajo.
- Ubicar no más de ocho sacos por arrume.

Almacenamiento Refrigerado

Todos los alimentos perecederos, especialmente los alimentos de alto riesgo (productos lácteos, carnes cocinadas, pescados y carnes de ave) deben almacenarse enrefrigeración para evitar ser contaminados por bacterias perjudiciales. La refrigeración a temperaturas por debajo de 4°C inhibe el crecimiento de la mayoría de las bacterias patógenas pero no las mata, por lo tanto los cuartos refrigerados mantendrán temperaturas entre 2,5 °C a 6°C. Durante el almacenamiento de los alimentos en refrigeración es necesario:

- No almacenar los alimentos directamente sobre el piso del cuarto frío, sino sobre estibas o estantes en material sanitario.
- Revisar las temperaturas de la unidad de refrigeración y llevar registro diario en el formato de control de temperatura del cuarto frío.
- No sobrellenar los refrigeradores, porque dificultan la limpieza y obstaculizan la circulación de aire frío.

- Guarde los alimentos ácidos en vasijas de peltre, vidrio, o porcelana, nunca en vasijas de aluminio o cobre.
- No conservar en refrigeración alimentos calientes, pues esto eleva la temperatura interna del refrigerador, lo que estimula el crecimiento bacteriano.
- Inspeccionar, rotular y fechar los alimentos que se almacenen. Emplear el método PEPS de rotación de mercancía: Primeras Entradas Primeras Salidas.
- Evitar abrir las puertas del refrigerador más de lo necesario y cerrarlas cuanto antes. La puerta del cuarto frío abierta supone la elevación de la temperatura interna, lo que estimula el crecimiento bacteriano, la contaminación y la alteración del alimento.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

- Es necesario conservar la siguiente disposición de los alimentos en el cuarto frío: las carnes y pescados crudos, ubicarlos en la parte inferior, los alimentos cocinados, en el centro y los productos lácteos en la parte superior, así evitamos que la sangre y los exudados de la descongelación goteen sobre alimentos cocinados y productos lácteos y de esta manera sean contaminados.

Almacenamiento Congelado

Los alimentos congelados necesitan una atención especial; ya que el hecho de estar congelados no garantiza la total inocuidad de los mismos. Para esto es necesario aplicar las siguientes recomendaciones:

- El área de almacenamiento en congelación debe estar seca, bien ventilada y limpia.
- Asegurarse de que el congelador funciona a la temperatura correcta para garantizar que los alimentos se mantienen congelados.
- Asegurarse de que las puertas del congelador cierran correctamente y establezca un sistema de inspección periódico.
- La temperatura ideal de almacenamiento en congelación se encuentra entre 0°C a -18°C.
- Nunca supere el límite de carga del congelador y coloque los productos nuevos detrás o debajo de los antiguos para asegurar una buena rotación de stocks.
- Todos los alimentos congelados tienen una vida útil en congelación (periodo de tiempo en el que, congelados, se mantienen aptos para el consumo humano), que ha de ser inspeccionada regularmente.
- Asegurarse de que una vez aceptados, los artículos recibidos congelados seubican inmediatamente en el congelador.
- Mantenga el interior del congelador limpio y lave frecuentemente sus superficies.

MATERIALES

- Televisor para proyectar la capacitación

-Computador

-Impresiones

-Lapiceros

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

METODOLOGÍA

- Parte teórica: Para iniciar la capacitación se dispondrá de una presentación en power point donde se presente la información más importante correspondiente al tema.
- Parte práctica: Se realizará por medio de la actividad ‘’Almacena en la alacena’’ donde se ubican ciertos alimentos en los distintos tipos de almacenamientos, y los participantes deberán ubicarlos según corresponda.

De igual forma deberán responder las siguientes preguntas de forma aleatoria

Mediante las siguientes afirmaciones de Falso o Verdadero.

- La temperatura ideal de almacenamiento en congelación se encuentra entre 0°C a -18°C. (V)
- Los alimentos como grasas, encurtidos no se ven afectados por la luz. (F)
- La refrigeración a temperaturas por debajo de 4°C inhibe el crecimiento de la mayoría de las bacterias patógenas (V)
- La refrigeración mata todas las bacterias (F)
- Los productos más pesados deben colocarse en los entrepaños inferiores y los más livianos en los superiores. (V)
- Guarde los alimentos ácidos en vasijas de peltre, vidrio, o porcelana, nunca en vasijas de aluminio o cobre. (V)
- La temperatura ideal de almacenamiento en congelación se encuentra entre 5°C a -18°C. (F)
- Se debe emplear el método PEPS de rotación de mercancía: Primeras Entradas Primeras Salidas. (V).

EVALUACIÓN

Aplicación de pre test y pos -test a los/as asistentes al proceso de capacitación.

Tiempo: 60 minutos.

“ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

8.7. TEMA: SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

OBJETIVOS

Garantizar que las personas mayores cuenten con preparaciones alimentarias de excelentes características organolépticas, inocuas, estandarizadas en cantidades y de acuerdo a su condición física o mental y patología asociada, cumpliendo con los lineamientos establecidos en la normatividad vigente.

MARCO TEÓRICO

ACTIVIDAD 1: Servido tiempos de comida

El Nutricionista Dietista debe mantener actualizada la información de los diferentes planes alimentarios de las personas mayores y la cantidad de alimento o preparación en cada una de los tiempos de comida por servicio, en el área de producción del Servicio de Alimentos y en el comedor. Esta información que ha de ser suministrada periódicamente por el profesional de Nutrición según novedades.

Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable tiene que conocer previamente las porciones que se deben servir a las personas mayores, dependiendo de la preparación y de acuerdo con lo establecido en la tabla de porciones del ciclo de menús.

Para la exactitud en la medición de las porciones se deben emplear los elementos destinados para ello, (porcionadores) de acuerdo a las necesidades y características de las preparaciones, para sopa está estandarizado un cucharón y para el jugo el vaso a ras.

ACTIVIDAD 2: Distribución en comedor

Los Auxiliares de enfermería encargados de la distribución de los alimentos deben tener conocimiento de los planes alimentarios de cada persona mayor y distribuirla con base en los datos registrados en la cartelera de cada comedor. Estos deben cumplir con las siguientes normas al servir y distribuir los alimentos:

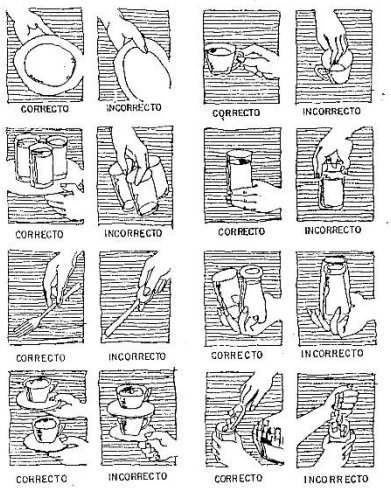
- Debe encontrarse en buen estado de salud.
- Tener el certificado de capacitación manipulación de alimentos.
- Tener el certificado de las condiciones del estado de salud.
- Lavarse las manos con agua y jabón.
- Usar los elementos de protección en forma correcta.
- No usar joyas, Tener uñas limpias, cortas y sin esmalte.
- El servido se debe hacer en platos, tazas y cubiertos completamente secos.
- Contar los platos y servir las porciones de acuerdo al número de personas mayores, presentes en cada servicio al momento de las comidas.
- Servir con base a la lista publicada, primero las porciones de los planes alimentarios especiales y luego la dieta normal.
- Está prohibido a la totalidad del personal del Centro el consumo de los alimentos de las personas mayores.
- Para servir y pasar las preparaciones al comedor se debe tener en cuenta las indicaciones correctas presentadas a continuación, para evitar el uso de guantes desechables: Coger los

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

vasos por las asas, los platos por la base, las tazas por los bordes a dos manos sin meter los dedos a la taza o plato y los cubiertos por los mangos. ***Nunca*** se tocarán los alimentos directamente con las manos.

Para el correcto servido en comedor, es necesario que el profesional de Nutrición mantenga actualizados los planes alimentarios, de tal manera que las modificaciones realizadas sean tenidas en cuenta en la organización y distribución de alimentos a los adultos y adultos mayores.

Formas Correctas e incorrectas de tomar los utensilios y servir los Alimentos



El personal auxiliar de protección al distribuir los alimentos debe:

- Confirmar que todas personas mayores estén presentes y se encuentran ubicados en la mesa de acuerdo a la dieta suministrada.
- En el transporte de los platos servidos en el comedor pasarlos inmediatamente se van sirviendo, para garantizar una adecuada temperatura.
- No sobre montar platos en el carro transportador.
- Contar con el apoyo del equipo profesional para garantizar la organización y vigilancia en el comedor.
- No están permitidos los cambios de dieta sin autorización del profesional de Nutrición.

ACTIVIDAD 3: Recolección de menaje

Las personas responsables de la recolección del menaje, deben esperar que las personas mayores terminen de consumir los alimentos para recoger los platos. El auxiliar de protección debe observar si sobra alimento y comunicar al profesional de Nutrición, la preparación, cantidad aproximada de adultos que no lo consumieron y la justificación del no consumo para toma de correctivo.

ACTIVIDAD 4: Descomidar e higienizar

Para descomidar (retirar del plato los residuos sólidos de alimentos), se debe disponer de una caneca plástica para la recolección de los sobrantes de comida.

Siempre se debe usar utensilios cuando sea posible. Los guantes desechables no son necesarios cuando se usan los utensilios apropiados. También son innecesarios para operaciones de limpieza y lavado de platos y para manipular alimentos con posterior tratamiento térmico.

Los guantes deben ser utilizados para las siguientes operaciones:

- Preparación de alimentos listos para comer, que requieren manipulación y no cocción, como sanduches, carnes frías, ensaladas, pollo (desmechar).

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

- Para servir frutas y vegetales que serán servidos crudos.
- Para colocar condimentos, decoraciones, o adornos en los platos.
- Para servir comida que debe ser tocada como producto de panadería, carnes frías, queso, huevo.
- Para surtir o tocar utensilios o cubiertos limpios y cuando sea indispensable tocar los cubiertos por la parte que hace contacto la boca.

METODOLOGÍA

- Parte teórica: Para iniciar la capacitación se dispondrá de una presentación en power point donde se presente la información más importante correspondiente al tema.

- Parte práctica: Se realizará por medio de la actividad ‘’alcance la estrella’’ en donde De manera aleatoria pasara cada uno de los asistentes a la capacitación escogerá una imagen alusiva a la capacitación la cual contendrá una pregunta acerca de la información desarrollada, la cual deberá ser respondida de forma correcta

- **EVALUACIÓN**

Aplicación de pre test y pos -test a los/as asistentes al proceso de capacitación.

Tiempo: 60 minutos.

“ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

9. BIBLIOGRAFÍA

- Ministerio de salud y protección social, Disponible en https:// https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf
- Organización panamericana de la salud. Manual de capacitación para el manipulador de alimentos, Disponible en: https://www3.paho.org/hq/dmdocuments/manual-manipuladores-alimentos-2014.pdf
- Depósito de documentos FAO. Requisitos generales: Higiene de los alimentos. Disponible en : https://www.paho.org/es/emergencias-salud/reglas-oro-oms-para-preparacion-higienica-alimentos
- Qué son las buenas prácticas de manufactura (bpm) y su importancia en la industria de alimentos, Disponible en: https://www.winterhalter.com/cl-es/blog-winterhalter/que-son-las-buenas-practicas-de-manufactura-bpm-y-su-importancia-en-la-industria-de-alimentos/#:~:text=Como%20su%20nombre%20lo%20indica,adecuadas%20para%20garantizar%20su%20inocuidad.

Revisión y aprobación				
Fecha		**Nombre completo**	**Cargo**	**Firma**
Elaboro	**28/06/2024**	Maria Fernanda Ramírez Pérez Jenny Stella Novoa Agudelo Erik Estrada Castro	Nutricionistas Dietistas	
Revisó	**28/06/2024**	Maria Fernanda Ramírez Pérez Jenny Stella Novoa Agudelo Erik Estrada Castro	Nutricionistas Dietistas	
Aprobó	**28/06/2024**	Javier Alejandro Ríos Garzón	Coordinador	

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

Gmail Nutricion Francisco yClara <nutricionfcoyclara@gmail.com>

Plan de capacitaciones BPM

Nutricion Francisco yClara <nutricionfcoyclara@gmail.com> 21 de junio de 2024, 16:31
Para: lprieto@sdis.gov.co

Buena Tarde
Laura Mayita Prieto Acosta
Nutricionista - Dietista
Subdirección para la Vejez
Secretaría de Integración Social

La Comunidad De Cuidado Hogar Francisco realiza envío de plan de capacitaciones en Buenas prácticas de manufactura
Quedamos atentos
Jenny Stella Novoa Agudelo
María Fernanda Ramírez Pérez
Erik Estrada Castro
Nutricionistas Dietista

AHORRE PAPEL Y SALVE UN ÁRBOL / SAVE A PAPER SAVE A TREE

Por favor no imprima este correo electrónico a menos que sea necesario/

Please don't print this e-mail unless it's really necessary

13.1.Plan BPM 2024.docx
683K

Gmail Nutricion Francisco yClara <nutricionfcoyclara@gmail.com>

Plan de capacitaciones BPM

Laura Mayita Prieto Acosta <lprieto@sdis.gov.co> 21 de junio de 2024, 17:30
Para: nutricionfcoyclara <nutricionfcoyclara@gmail.com>

Cordial saludo Jenny y María Fernanda,

Revisada la propuesta presentada por la **Comunidad de Cuidado Francisco y Clara - Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara,** correspondiente al plan de **capacitación al personal manipulador de alimentos,** para ser implementada en el transcurso del actual convenio, se avala en su totalidad, evidenciándose que su planteamiento cumple con los aspectos exigidos como objetivos, alcance, metodología, temas a desarrollar y cronograma entre otros.

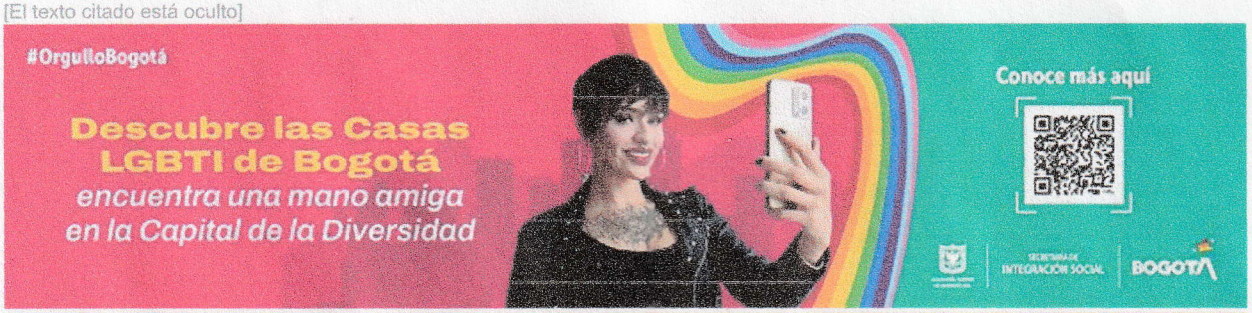
Se enfatiza en que a todo lo plasmado en la propuesta presentada se le deberá dar cabal cumplimiento.

Cordialmente

Laura Mayita Prieto Acosta
Nutricionista - Dietista
Subdirección para la Vejez
Secretaría de Integración Social

De: Nutricion Francisco yClara <nutricionfcoyclara@gmail.com>
Enviado: viernes, 21 de junio de 2024 4:31 p. m.
Para: Laura Mayita Prieto Acosta <lprieto@sdis.gov.co>
Asunto: Plan de capacitaciones BPM

[El texto citado está oculto]





"La información aquí contenida es para uso exclusivo de la persona o entidad de destino. Está estrictamente prohibida su utilización, copia, descarga, distribución, modificación y/o reproducción total o parcial, sin el permiso expreso de la Secretaría de Integración Social, pues su contenido puede ser de carácter confidencial y/o contener material privilegiado. Si usted recibió esta información por error, por favor contacte en forma inmediata a quien la envió y borre este material de su computador. La Secretaría de Integración Social no es responsable por la información contenida en esta comunicación, el directo responsable es quien la firma o el autor de la misma."